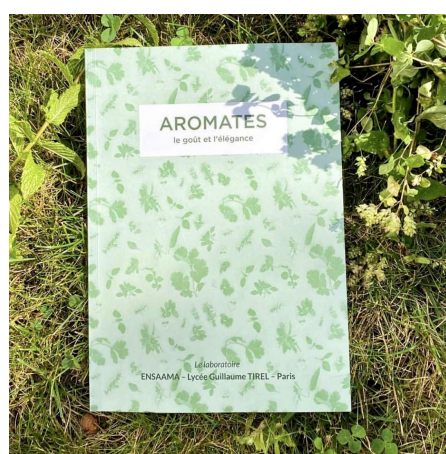


Le laboratoire ENSAAMA/G. TIREL PARIS

DE LA TERRE A L'ASSIETTE

le 20 septembre 2021 au Dancing de La Coupole

Après plusieurs mois d'expérimentation et d'écriture de recettes originales, les étudiants du laboratoire ENSAAMA/G. TIREL ont présenté lundi dernier le livre "AROMATES, le goût et l'élégance" à des professionnels et du personnel de l'Éducation Nationale lors d'une cérémonie dans la salle mythique du Dancing de La Coupole grâce au groupe Bertrand.



Préface Régis et Jacques Marcon

La Fabrique de l'Épure

Participants du laboratoire soutenus par (de gauche à droite) Audrey Pellois DRH Bertrand Restauration, Nolwen Gouhir Collège culinaire de France, Roberto Ghin, Proviseur de G. Tirel, Antoine Destres Directeur de l'Académie de Paris, Lilian Combourieu, DG des grandes brasseries & Restaurants parisiens et Thibaud Debray Proviseur-adjoint du Lycée G. Tirel

Le Laboratoire est un espace d'expérimentation et de création de design culinaire créé en 2008, destiné aux étudiants de BTS Management en Hôtellerie-Restauration du Lycée Guillaume Tirel qui ont été rejoints par les étudiants de design produit et espace de l'ENSAAMA, aujourd'hui de DNMADE. Cette collaboration favorise les échanges entre les étudiants et stimule leur créativité pour innover. <https://lelaboratoireguillaumetirel.wordpress.com>

Chaque année, un nouveau thème issu de l'évolution de marché de la restauration est donné aux étudiants. Très tôt, les préoccupations environnementales ont initié tout naturellement une démarche responsable dans les projets culinaires avec le souci d'exploiter l'entièreté des produits utilisés. L'équipe pédagogique du Lycée Guillaume Tirel s'inscrit en effet depuis quelques années dans un processus de développement durable reconnu par le rectorat avec le label E3D et par la Région Ile de France en tant que lycée éco-responsable.

Durant l'année scolaire 2020/21, il s'agissait de valoriser les plantes aromatiques fraîchement plantées dans le Potager de Guillaume Tirel par les élèves, les étudiants et leurs professeurs

guidés par l'entreprise Merci Raymond. Du basilic à la menthe chocolat, le livre « AROMATES » illustre le savoir-faire des étudiants cuisiniers et designers autour de recettes de petites pièces originales et audacieuses.

Lors de la présentation du livre « AROMATES le goût et l'élégance », les étudiants de deuxième année de BTS MHR option Management d'unité de production culinaire ont élaboré six recettes pour les faire déguster aux invités, un réel honneur de faire découvrir le travail d'une année riche en expérimentation et créativité.

Retour d'expérience des étudiants du Laboratoire et de 2ème année BTS MHR volontaires :

Matthias GUIOT : "C'est une nouvelle expérience au sein de la formation au lycée. J'ai pu découvrir de nouveaux produits, faire des tests en utilisant le même aromate dans des recettes salées et sucrées."

Victor PARDESSUS-KLÜBER : "J'ai été attiré par les activités du Laboratoire et séduit par la liberté de choix durant les tests car tout est possible au Laboratoire. J'ai pris plaisir à découvrir par moi-même en utilisant les produits du Potager de Guillaume Tirel."

Ce projet a pu voir le jour grâce à l'accompagnement de l'éditrice Sabine BUCQUET des éditions de l'Épure et à l'équipe pédagogique de l'ENSAAMA et du Lycée G. Tirel.

Edwige-Marie ROYET et Rizni ROZAIR
2ème année BTS MHR option Management d'unité d'hébergement