

Le laboratoire de Guillaume Tirel Paris

Les participants du laboratoire du Lycée G. Tirel collaborent depuis quelques années avec l'ensaama et l'IPSEOA Tor carbone pour développer un échange culturel mais aussi approfondir ensemble la démarche responsable initiée au sein de G. Tirel labellisé E3D et reconnu par la région Ile de France comme un lycée éco-responsable.

Le sujet de recherche, cette année, est issu d'un questionnement collectif, « comment rendre comestible demain ? ». L'objectif est de mettre à l'honneur une nouvelle manière de concevoir des mets. Il s'agit de réaliser en collaboration au croisement du design, de la cuisine et de la restauration, une prestation nourrie par la tradition culinaire avec les produits et techniques d'hier et du XXI^{ème} siècle.

Utiliser des produits de saison et de proximité est un des objectifs de la formation mais pour aller plus loin dans la démarche de création du cuisinier responsable, l'équipe pédagogique a souhaité faire tester des méthodes de conservation.

Cela a tout d'abord permis aux étudiants de découvrir des techniques pratiquées en France, mais aussi d'autres pratiquées en Asie pour agir sur la temporalité en exploitant des produits conservés en toute saison. Les étudiants cuisiniers ont sélectionné différents produits d'Ile de France ou de territoires proches puis testé, goûté, analysé, refait des tests en faisant des ajustements puis ont créé des recettes originales.

Utiliser des produits de saisons passées conservés et les associer avec des produits frais de saison permet de stimuler la créativité des chefs toujours à l'affût de nouvelles créations culinaires saines. De plus cette démarche permet d'apprendre aux cuisiniers à minimiser l'empreinte carbone.

Les designers de l'ensaama ont apprécié ce sujet d'étude et ont créé une structure dévoilée sur le carton d'invitation pour montrer l'importance de la collaboration dans une telle recherche entre les établissements en France avec le lycée des métiers du verre et des structures du verre qui a été associé pour réaliser des plateaux. Tester, échanger, expliquer pour comprendre et progresser ensemble pour pouvoir transmettre et partager est l'objectif du laboratoire Tirel/ensaama.

Mardi dernier, les étudiants ont présenté à l'Ambassade d'Italie leurs productions responsables tant au niveau de la cuisine que du design, ils ont été très attentifs aux commentaires faits par les invités lors de cet apéritif afin d'identifier leur ressenti dans le but de faire émerger de nouvelles idées.

Les étudiants-cuisiniers ont compris à l'issue des tests que la conservation permet de sublimer ou de découvrir de nouveaux saveurs. La dégustation a enrichi leur étude car les invités ont évalué la qualité des mets produits.

Au travers des différents projets du laboratoire qui favorisent l'enrichissement de la rencontre avec l'autre, les étudiants découvrent d'autres facettes de leur futur métier et peuvent ainsi définir de façon raisonnée un désir de poursuite d'études ou d'insertion professionnelle rapide.

Le laboratoire donne l'occasion, aux participants issus de formations et cultures différentes, d'apprendre autrement. Il est source constante de réflexion, de questionnement et d'échanges. Ce partage de connaissances et de compétences stimule une véritable intelligence collective propice à la création et à l'innovation.