



© Région Île-de-France



Soirée Kanpai !

Lycée Guillaume Tirel (75014)

16 mars 2026



Région
île de France

LYCÉES
ÉCO-RESPONSABLES

Présentation de la soirée Kanpai !



Collaboration entre l'**École nationale supérieure des arts appliqués et des métiers d'art (ENSAAMA)** et le **lycée Guillaume Tirel**, qui accueillait l'événement, la soirée Kanpai ! visait à découvrir le **saké**, alcool de riz japonais souvent connu dans l'imaginaire collectif mais peu représenté dans sa diversité. Boisson fermentée, le saké présente des variations de goût et de couleurs selon son degré de maturité, le rendant intéressant à mettre en scène.

Associant l'expertise culinaire du lycée hôtelier avec les connaissances en scénographie et design d'objet de l'école nationale supérieure des arts appliqués et des métiers d'art, la soirée proposait d'explorer les différentes **étapes de fabrication du saké**. "Kanpai" est l'expression utilisée au Japon pour trinquer, rappel du caractère convivial de la soirée.

La question de la **santé et de l'alimentation** a été mise en avant durant la soirée, comme le Proviseur, **Monsieur Ghin** l'a précisé lors de son discours "On choisit les bons produits et on les sublime dans une démarche de design culinaire en fusionnant notre cuisine traditionnelle avec celles venues de l'autre bout du monde".



Déroulé de la soirée

1^{ère} étape, le polissage du riz. Les jeux de lumière mettent en valeur la couleur du saké lorsqu'il est le plus jeune, au début de sa fabrication.

2^{ème} étape, lavage, trempage et cuisson. La lumière de la salle est à la couleur du saké qui progresse dans son processus de vieillissement : beige.

3^{ème} étape, la préparation du koji. Des moisissures koji sont utilisées pour transformer l'amidon des ingrédients en sucre. La lumière est jaune, couleur du saké lorsqu'il commence à vieillir.

4^{ème} étape, ajout des levures, fermentation et mise en cuve. La lumière est de couleur orange, couleur du saké lorsqu'il est vieux.

5^{ème} et dernière étape le pressurage, la clarification et la maturation. La couleur de la lumière est rouge, comme le saké lorsqu'il est le plus vieux.

Présentation de la soirée Kanpai !



Parrainé par **Paul Grillo**, chef et ancien élève du lycée Guillaume Tirel, la soirée, à la fois artistique, culturelle, et gustative, a permis aux invités de découvrir le saké à travers des bouchées élaborées par les étudiants du lycée Guillaume Tirel et servies sur de la vaisselle pensée et créée par les élèves de l'ENSAAMA. Assiettes, plateaux, verres et carafes ont ainsi été réalisés dans des **matériaux bruts, éco-responsables**, inspirés des produits cuisinés.



A travers les bouchées à déguster tout au long de la soirée, les étudiants ont invité les participants à découvrir le saké sous toutes ses formes. Pensées à travers les étapes de fabrication du breuvage, les bouchées explorait le goût du saké mais aussi la complexité de sa fabrication.

Etaient présents **Monsieur Tatsuya Koyama**, référent professionnel de la Galerie K, distributeur spécialisé de saké japonais et **Monsieur Miyagawa**, Saké Samurai, Maître formateur à l'école des maîtres du Saké, Directeur Général de Galerie K.

La soirée a bénéficié du soutien de partenaires institutionnels : la **Région Île-de-France** et **l'Éducation Nationale** étaient présents à cette occasion, témoignant de l'importance accordée aux **initiatives pédagogiques innovantes** qui allient formation professionnelle, ouverture culturelle et artisanat. Leur présence a souligné la valeur de ce type de projet comme **modèle de coopération entre établissements scolaires**.



Cet événement a été salué pour son caractère ambitieux, ancré dans la vie professionnelle réelle des différentes filières. Les élèves ont particulièrement apprécié l'interdisciplinarité de cette soirée.

Ce format de soirée thématique présente également l'avantage de tisser des liens durables entre établissements complémentaires. Ces partenariats enrichissent la formation de chaque élève en lui donnant accès à **d'autres regard sur le métier**, d'autres façons de penser le geste culinaire, la présentation ou le service.



Contacts :

Direction des Opérations (DO)

Service Etudes Générales et Environnementales
Démarche des Lycées Éco-Responsables
lycees.eco-responsables@iledefrance.fr

Nicolas RIHET

Coordinateur des Lycées Éco-Responsables
nicolas.rihet@iledefrance.fr
01 53 85 56 60 / 06 07 82 23 81

Lola CHUPIN

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables
lola.chupin@iledefrance.fr
01 53 85 57 89

Isabelle PELLISSIER

Chargée de mission développement durable
et Lycées Éco-Responsables Pôle Lycées -
Région IDF
isabelle.pellissier@iledefrance.fr
01 53 85 50 08 / 06 35 41 79 85

Claire LEGAL

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables
claire.legal@iledefrance.fr
07 45 13 64 08

