

Le lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel Paris 14^{ème}, coordonnateur d'un projet Comenius réunissant la Finlande, l'Estonie et le Royaume Uni.
Thème : Diversité des nourritures régionales en Europe et Photographie Culinaire (Juillet 2009 - Juillet 2011).

Les élèves de l'Atelier de Photographie culinaire du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel rentrent d'un séjour de neuf jours, du 7 au 16.10.2010, en Finlande et en Estonie dans le cadre d'un partenariat Comenius.



Place du Sénat, Helsinki



Hôtel Telegraaph, Tallinn

Durant l'année scolaire 2009/2010, ces élèves ont suivi, en classe de 1^{ère} Bac Technologique Hôtellerie Restauration, l'Atelier de Photographie culinaire dans lequel ils ont créé chacun une recette à partir d'un plat issu du patrimoine culinaire régional. Cette recherche s'est effectuée par duo afin de produire une recette salée et une recette sucrée.



Maryline Le



Eloïse Zahnd

Cette collaboration a permis aux élèves d'agréger leur connaissance produit ainsi que leur savoir-faire puis d'apprendre en devenant autonome grâce à l'utilisation de la photographie.

Le projet Comenius a favorisé la découverte d'une façon de travailler dans une section hôtelière dans un autre pays européen en Finlande pendant 6 jours puis en Estonie pendant 3 jours. Les élèves du Lycée Guillaume Tirel ont apprécié de communiquer en anglais durant leur séjour composé de TP, de visites professionnelles et culturelles dans les deux pays.

Initiateur d'une démarche novatrice soutenue par la Mission « innovation et expérimentation » de l'Académie de Paris, le groupe français composé de 9 élèves actuellement en Terminale Bac Technologique Hôtellerie Restauration section européenne et de Yann Dano, Professeur d'Anglais, Hervé Lhermet, Production Culinaire et Colette Geneste, Professeur de Marketing, a été très bien accueilli par les deux lycées. Utiliser la photographie en cuisine favorise l'autocontrôle et rend les élèves exigeants sur leur travail. La recette est finalisée sous forme de carte heuristique réunissant texte et photographies pour guider le futur cuisinier qui souhaitera la réaliser dans le choix des produits ainsi que les gestes techniques à réaliser.

Cet échange avec des élèves européens a été vécu par tous les membres du groupe comme une expérience très riche tant au niveau professionnel qu'au niveau humain car il développe l'esprit de partage des connaissances et des savoir-faire. C'est également la découverte de deux pays européens aux mœurs et coutumes différentes qui amènent à des sujets et de réflexion et de discussion notamment sur le développement durable en Finlande.



dégustation de spécialités régionales élaborées par les élèves en duo, dans la forêt de Kattila à quelques km d'Helsinki

L'échange va pouvoir se poursuivre grâce à l'utilisation des technologies nouvelles : présentation des photographies réalisées et sélectionnées sur Internet, échanges par courrier électronique puis présentation de la recherche terminée sur un site fédérateur dans un premier temps.

Chaque année, l'atelier de photographie culinaire recrute des élèves volontaires et motivés car il se déroule en fin de journée, après les cours. Une nouvelle recherche commence, le groupe des « cuisiniers-photographes » vous donne rendez-vous en 2011 pour vous présenter son travail.

Equipe pédagogique :

Yann Dano, Professeur d'anglais, Coordonnateur Partenariat Comenius :

anglaisbts@yahoo.fr

Hervé Lhermet, Professeur de Production culinaire, Coordonnateur Partenariat Comenius :

lhermet.herve@wanadoo.fr

Colette Geneste, Professeur de Marketing, Coordonnatrice Atelier de photographie

culinaire : colette.geneste@wanadoo.fr