

Michel Troisgros

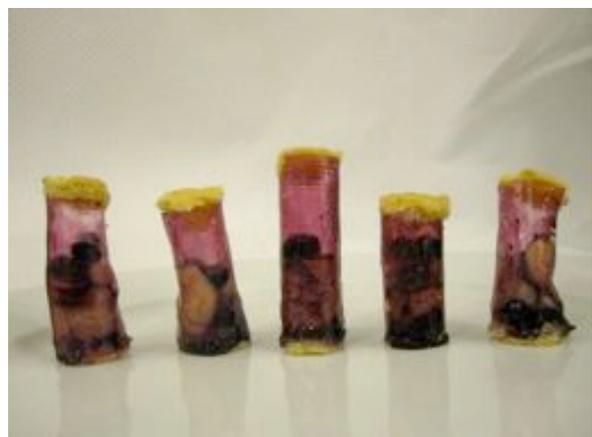
évalue les créations culinaires
des jeunes binômes
designers et cuisiniers
au lycée des métiers
de l'hôtellerie Guillaume Tirel,
PARIS 14ème



Lundi 14 mars dernier, Michel Troisgros, chef triplement étoilé par le guide Michelin pour sa Maison Troisgros à Roanne, s'est rendu au lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel dans le cadre de l'atelier de photographie culinaire.

Créé en 2003 par Colette Geneste, Professeur de Marketing, celui-ci est ouvert aux élèves cuisiniers volontaires et motivés du lycée technologique. Depuis deux ans, le principe est de travailler en binôme, en collaboration avec un étudiant de l'ENSAAMA Olivier de Serres, (l'École Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Arts). Chacun apporte son grain de sel, ses idées et son savoir-faire, accompagné par le professeur de production culinaire Hervé Lhermet. Dans ce micro laboratoire de recherche, l'appareil photo numérique est utilisé de façon permanente afin de rendre le cuisinier rigoureux et autonome dans la production. La photographie lui permet en effet de prendre du recul et d'analyser son travail.

Cette année, ce sont les recettes phares de la cuisine française qui étaient à l'honneur. L'objectif était de les revisiter sous la forme de bouchées. Le foie gras, l'œuf de caille ou le boudin blanc devinrent donc des purs produits du snacking. Le Paris Brest fût déstructuré ! Pour cela, l'étudiant est remonté à l'histoire originelle de cette pâtisserie, à savoir sa création par Louis Durand, inspiré par la course cycliste Paris-Brest-Paris. Sur la gauche de l'ardoise rectangulaire, un chou seul était à Paris. Le gourmand qui allait le déguster devait donc le piquer de sa fourchette pour l'emmener à Brest, sur la droite de l'assiette, rencontrer la crème pralinée. Puis l'heure du retour avait sonné et il était temps de rentrer à Paris par le chemin des amandes effilées alignées entre Paris et Brest !



A consulter : <http://www.efh.fr/?s=mapping+expert>

Colette Geneste, coordonnatrice de l'atelier de photographie culinaire
colette.geneste@wanadoo.fr

La traditionnelle tarte à la myrtille s'est elle aussi retrouvée bien chamboulée. Désormais elle se fait cylindre dressé à la verticale. Chaque pièce est unique, translucide et pour le moins inhabituelle.

Michel Troisgros a donc découvert les 11 projets créés, par des élèves de 1^{ère} année Baccalauréat Technologique et des étudiants de 1^{ère} année BTS design produit, après 4 semaines d'expérimentation dans les cuisine du lycée Guillaume Tirel. Les designers et les cuisiniers ont alors expliqué leur démarche, de l'idée au rendu final de l'équipe. C'est dans une ambiance bon enfant que s'est déroulée cet après midi. Conseils et félicitations accompagnaient le plaisir des sens. Michel Troisgros a partagé avec passion ses expériences et échangé des anecdotes avec les élèves des deux écoles. Venu en tant qu'expert il a, lui aussi, fait des découvertes intéressantes ! Un binôme avait créé une bouchée appelée « Nid Gourmand », composée de trois micros-alvéoles de pâte, chacune garnie d'une recette du terroir.



Cela fut possible grâce aux moules en silicone alimentaire que créent eux-mêmes les designers de l'ENSAAMA et qui sont donc réalisés sur mesure. Pour Michel Troisgros, ce sera peut-être un futur outil pour créer à son tour ses nouvelles assiettes...

Clémentine Bouchon, 2^{ème} année BTS Hôtellerie restauration option B : arts de la table
Lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel

L'atelier de photographie culinaire est devenu, en juillet 2009, le centre d'un projet européen COMENIUS, créé à l'initiative de Yann Dano Professeur d'anglais et le professeur de production culinaire, sur le thème « Regional foods in Europe and Culinary Photography » qui réunit des écoles hôtelières de trois autres pays (Finlande, Estonie et Royaume Uni). Dans ce cadre, les élèves de l'atelier, issus de la classe de 1^{ère} année Technologique se rendront dès la fin du mois de mars à Southampton afin de présenter leur démarche de recherche. Ils expliqueront aux élèves de l'école hôtelière l'importance de photographier en cuisine les produits bruts, les gestes techniques et les premiers essais afin de progresser. Ils présenteront également leur recette sous forme de carte heuristique* qui inclut du texte et des photographies sélectionnées. Les élèves européens pourront ainsi réaliser la recette avec une plus grande facilité et en autonomie.

A consulter : <http://www.efh.fr/?s=mapping+expert>

Colette Geneste, coordonnatrice de l'atelier de photographie culinaire
colette.geneste@wanadoo.fr