



Le livre de l'atelier de photographie culinaire  
du lycée hôtelier Guillaume Tirel  
est récompensé aux  
13èmes Gourmand Cookbook Awards  
à Londres



Les élèves de l'atelier de photographie culinaire sont heureux de vous annoncer que le livre « cinq produits cinq continents » aux Editions de l'Épure vient d'être à nouveau primé aux **World Cookbook Awards 2008** avec un « **Special Awards** », après avoir été lauréat des **Gourmand Cookbook Awards France 2007** dans la **catégorie Best Photography Cookbook**. Edouard Cointreau a particulièrement apprécié les photographies ainsi que le projet lui-même.



remerciements par Aznive Aladjajian, 2<sup>ème</sup> année BTS option A



Aznive, Colette Hinzelin, Colette Geneste et Hervé Lhermet félicités par Edouard Cointreau



Ce livre est le résultat d'un travail réalisé par des élèves volontaires de post Baccalauréat – Mise à Niveau et 1<sup>ères</sup> années BTS Hôtellerie Restauration – dans le cadre d'un atelier de photographie culinaire. Les « cuisiniers-photographes » ont créé, en duo, une recette à base d'un produit d'un continent. Ils l'ont testé, guidés par le Professeur de Production Culinaire, Hervé Lhermet. Ils ont ensuite rédigé la recette ainsi qu'un témoignage sur cette expérience particulière, accompagnés par le Professeur d'Expression et Culture Générale, Colette Hinzelin. Satisfaite par la qualité du travail réalisé, Isabelle Rozenbaum, photographe culinaire qui intervient dans l'atelier depuis 2001, a facilité une rencontre avec les éditions de l'Épure et

Sabine Bucquet-Grenet a accepté de finaliser le projet par l'édition d'un livre dans sa collection.

La Région Ile de France a participé au financement du livre dans le cadre du Projet Lycée Innovation Educative ainsi que la Mission Innovation et Expérimentation de l'Académie de Paris qui soutient ce projet innovant et unique dans un lycée hôtelier. D'autres partenaires ont eu confiance en ce projet et ont également participé : Le Marché International de Rungis, le Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre, la Maison des trois thés et le groupe Deshoulières.

Cette année, l'atelier de photographie culinaire s'est fixé un nouveau défi : créer un atelier culinaire de recherche et développement pour fonctionner conjointement. L'établissement s'est donc rapproché de l'Espace des sciences Pierre Gilles de Gennes pour avoir une présentation de l'azote et pouvoir l'utiliser. Le travail des élèves a été analysé par Thierry Marx, le chef étoilé de Cordeillan-Bages, qui est intervenu lundi 7 avril 2008 pour conseiller les élèves dans leur démarche. Il a bien expliqué aux élèves qu'il était très enrichissant pour un cuisinier de travailler en collaboration avec un photographe culinaire qui a un autre regard sur la production.



Thierry Marx analyse la production de Jun Liu, lauréat du Trophée Avenir Raymond Vaudard 2007

Un site, créé par les élèves de 1<sup>ère</sup> année BTS, guidés Par Brigitte Daudu, Documentaliste et Colette Geneste, Professeur de Marketing, est en cours d'élaboration.

Le livre est actuellement vendu 19 € au restaurant d'application du lycée Guillaume Tirel, 237 boulevard Raspail 75014 PARIS. Éditions de l'Épure. ISBN 2-35255-023-8

Contact :

[brigitte.daudu@ac-paris.fr](mailto:brigitte.daudu@ac-paris.fr) Documentaliste  
[colette.geneste@wanadoo.fr](mailto:colette.geneste@wanadoo.fr) Coordinatrice de l'atelier