

# Voyage pédagogique

## Salon SIRAH Paris



**Première et Terminale Boulangerie-Pâtisserie**

Du 19 au 26 janvier, douze élèves de première et de terminale section boulangerie pâtisserie accompagnés de trois enseignants s'envolent à Paris afin de participer au SIRHA EUROPAIN, salon européen de la discipline. Ce projet, initié par Mme Aurély BEDACIER, doit valoriser les lycéens les plus méritants et leur permettre de consolider leur choix professionnel, aussi de découvrir Paris mégapole mondiale (pré-requis : cours de première en géographie)

Ce rendez-vous des professionnels célèbre sa 25ième édition ; c'est l'occasion de revenir sur l'ensemble des composantes du métier de boulanger et de pâtissier à travers le monde.



## OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- ✓ Valoriser la section et ses élèves
- ✓ Susciter des vocations chez les Jeunes (concours internationaux)
- ✓ Découvrir de nouvelles machines et des techniques de production
- ✓ Découvrir l'agencement professionnel d'un laboratoire et d'une boutique
- ✓ Rencontrer des chefs renommés

## Le salon

Des machines innovantes dans le pétrissage et la cuisson du pain



Coupe du Monde de boulangerie (Dix pays ont participé à ce concours)



Productions du Chili et de l'Allemagne



Réalisations de l'équipe de France sur le thème des Jeux Olympiques (vainqueur du concours)

Les nouvelles tendances de la Pâtisserie française



Rencontres avec des professionnels de renom :

Pierre Hermé, inventeur du macaron et Nina Metayer, élue meilleure pâtissière mondiale en 2023





**Visite de pâtisseries**

Boutique de Nina METAYER au Printemps, Boulevard Haussman



Un chef pâtissier Guadeloupéen, responsable de la boutique de Nina Metayer.



La boutique de Pierre Hermé, située sur les Champs Élysées





Les célèbres macarons du chef Pierre Hermé

#### OBJECTIFS CULTURELS SOCIAUX

- ✓ Découvrir des espaces mondialement connus
- ✓ Savoir se repérer dans l'espace (dans les transports publics RER Métro)

- ✓ Apprécier les notions d'échelle (local, régional, national)
- ✓ Visualiser et comprendre l'organisation spatiale d'une mégalopole mondiale
- ✓ Savoir vivre en collectivité, savoir être

A la découverte des sites historiques et touristiques de Paris

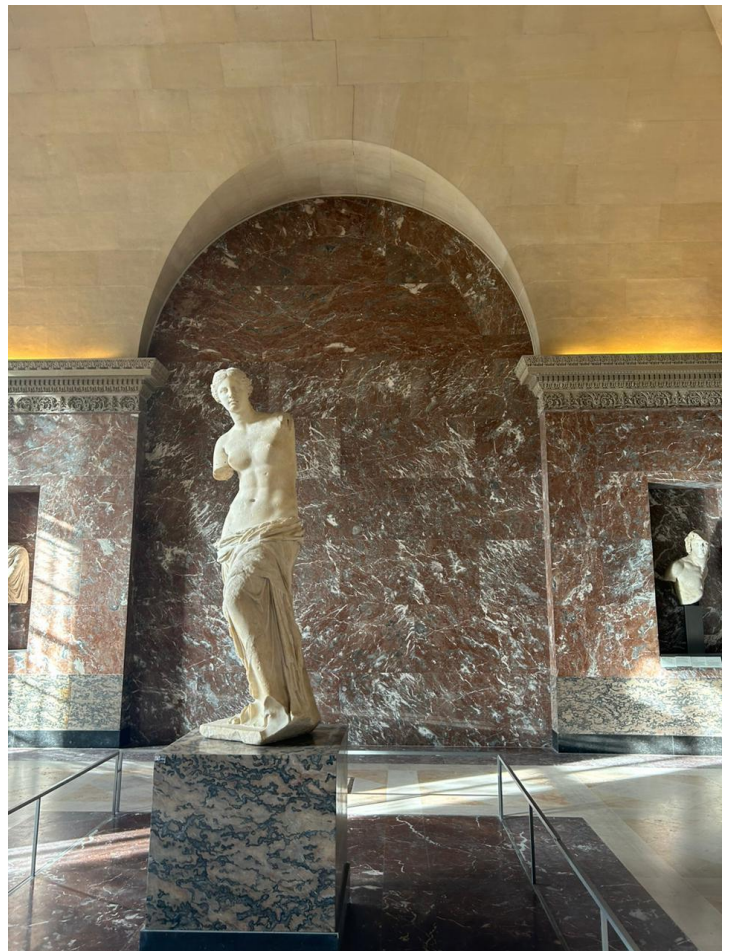
### Le Musée du Louvre



La Joconde de Léonard de Vinci



La Victoire de Samothrace



La Venus de Milo

Les Champs Elysées



L'hotel Louis Vuitton

La Tour Eiffel



## Le Jardin des Tuileries



## Le métro parisien



Le Musée du Chocolat



## Le Château de Versailles







Impressions de voyage, les élèves se livrent.

Djahyann : Ce privilège d'être du voyage m'a permis de découvrir des choses totalement inconnues telles des machines innovantes, de nouvelles pâtisseries ; j'ai pu visiter des boutiques celle, de Pierre Hermé, de Nima Métayer, de surcroît de rencontrer ces célébrités. J'ai appris l'histoire, le processus de fabrication du cacao au musée. Nos promenades dans Paris restent inoubliables, j'ai admiré tous ces monuments et ces sites qui font la fierté de Paris : le musée du Louvre, l'Avenue des Champs Elysées, la tour Eiffel la dame de fer, le château de Versailles. Je remercie tous les enseignants de m'avoir sélectionné pour participer à ce formidable projet.

Elisa : J'appréhendais ce voyage, j'avais peur de me retrouver avec des filles de la terminale que je ne connaissais pas. Mais une fois à Paris toutes mes craintes se sont envolées. Les relations étaient très bonnes. Au salon, j'ai découvert de nouvelles machines et de nouvelles créations. J'ai été impressionnée par certains monuments et sites : les Champs Elysées, le musée du Louvre et du chocolat le Château de Versailles.

Damien : C'était mon premier voyage en France. Ce séjour était enrichissant, plein de découvertes et d'amusement. J'ai appris beaucoup du salon de nouvelles techniques de production, de créations. Nous avons rencontré des chefs renommés qui nous ont stimulés et avons assisté à des concours fabuleux qui nous ont émerveillés. J'ai découvert la célèbre tour Eiffel, l'Arc de triomphe, les Champs Elysées ainsi que le Château de Versailles.

Leo -Paul : Tout d'abord, je me suis senti très privilégié d'avoir pu participer à ce projet. Il est pour moi la récompense de mon travail scolaire. Ce voyage m'a fait découvrir le froid et le monde de la grande ville. Le SIRAH m'a énormément apporté dans le domaine de la pâtisserie et de la boulangerie ; j'ai découvert de nouvelles techniques, machines et des ustensiles. J'ai beaucoup apprécié la coupe du monde de pâtisserie dont le présentateur était le chef Pierre Hermé que j'idolâtre énormément. L'un de mes rêves depuis 4 ans c'est de le voir. L'interview de Nina Metayer était un moment fort du salon puis la photo avec la meilleure pâtissière du monde 2023. Je regrette l'absence d'écoles sur le salon.

J'ai beaucoup aimé visiter Paris et tous ses monuments, la promenade sur les Champs Elysée car elle m'a permis de mesurer l'immensité de la ville (les lotissements les magasins). Pour finir, les relations entre le groupe étaient superbes, avec les garçons nous avons créé une bande de copains. Je profite pour remercier mes professeurs Mmes CHAUVET, BEDACIER, LARGEN ainsi que la Provisseure pour ce superbe voyage.

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier tous ceux qui nous ont aidés à réaliser ce magnifique projet, la Proviseure et le personnel de l'Intendance, nos sponsors Mr Julien, Charles et Catherine MONDESIR, le PAIN AU LEVAIN et Mr Joseph SAINT CYR de l'entreprise CLARTE DIVINE.

Les élèves ne sont pas oubliés ; durant plusieurs mois ils ont confectionné de nombreuses productions servant à financer ce projet. Les parents aussi qui nous ont confié leurs enfants et qui nous ont fait confiance. De nombreux contacts ont été établis entre les collègues de spécialité et de nombreux partenaires pour une meilleure collaboration.

**BRAVO ET MERCI A TOUS !**

Nos sponsors :

Clarté Divine



Julien et Charles MONDESIR



Professeure Pilote : Aurély BEDACIER

Professeures accompagnatrices : Christelle CHAUVET et Dominique LARGEN

REDACTRICE : Dominique LARGEN