

Samedi 22 novembre 2008

Séminaire professionnel (8 h 00 – 9 h 00)

Animé par **Christian Petitcolas**, Inspecteur général de l'Éducation nationale.
Ce séminaire est réservé aux personnels de l'Éducation nationale.

4^{ème} table ronde (9 h 15 – 10 h 45)

Le restaurateur, le guide, le critique : qui fait quoi ?

Résumé :

Ce n'est pas tout à fait un hasard si, en matière de gastronomie, la figure du critique et la forme du guide sont apparues avec l'invention du restaurant. Même si les "hommes de l'art" et les "gens de lettres", autrement dit les créateurs et les médiateurs, consacrent depuis lors une partie de leur énergie à se chamailler, il est clair que leurs destins sont liés, comme savoir-faire et faire-savoir. Peut-on aller plus loin, et démontrer que l'activité critique a eu de l'influence sur la création des chefs ou qu'à l'inverse l'imagination pratique de ces derniers a pu inspirer l'imagination théorique des commentateurs ?

Modérateur : **Pascal Ory** (Historien, université Panthéon – Sorbonne).

Intervenants : **Jean-François Mesplède** (Directeur du guide Michelin France), **Christian Millau** (Critique), **Philippe Dèpée** (Directeur, Auberge des Templiers, Boismorand), **Jean-Claude Mariani** (Président de l'APCIG), **Roland Chanliaud** (Cuisinier, Jardins des remparts, Beaune), **Sophie Laurenceau** (Doctorante, université François-Rabelais, Tours, Journaliste), **Jean Bardet** (Cuisinier).

5^{ème} table ronde (11 h 15 – 12 h 45)

Autour de la sommellerie... Carte des vins ?

Résumé :

Qu'est-ce qui différencie une carte des vins de la multitude des autres cartes où les grands crus se mélangent aux vins de garage ? La rigueur de la sélection, le suivi des millésimes, le potentiel qualitatif dans le temps ?

Modérateur : **Hervé Hannin** (Ingénieur de recherche, SupAgro, Montpellier).

Intervenants : **Antoine Petrus** (Meilleur jeune sommelier de France, Crillon, Paris), **Gil Morrot** (Chercheur, UMR " Sciences pour l'œnologie ", INRA-ENSAM-université Montpellier I), **Paul Brunet** (auteur d'ouvrages sur le vin), **Fabien Lagelle** (Bar à Vins Rive Gauche, Tours), **Jean-François Coutelou** (Professeur de sommellerie et viticulteur, Puismisson).

De 12 h 45 à 14 h

Déjeuner libre au fil des restaurants tourangeaux

6^{ème} table ronde (14 h 00 – 15 h 30) Peut-on bien manger pas cher ?

Résumé :

Restaurants chics, cuisiniers créatifs et produits d'exception font rêver, mais qu'en est-il de la cuisine populaire ? A la cantine, au petit caboulot, ou à la maison, est-il possible de manger bien, pour sa santé et son plaisir pour un prix raisonnable ? Quels sont les enjeux d'une cuisine bonne et économique ? N'est-ce pas dans la cuisine de tous les jours que se concoctent un patrimoine culturel ?

Modérateur : **Eric Roux** (Journaliste).

Intervenants : **Gérard Cagna** (Cuisinier – reporter),

Christian Leroy (Directeur des Ressources Humaines de Flunch), **Madeleine Ferrières** (Historienne, université d'Avignon), **Dominique Valadier** (Cuisinier, lycée l'Empéri, Salon de Provence), **Paola Gho** (Osterie Italia, Slow Food).

Conférence de clôture (15 h 45 – 16 h 45)

Le restaurant : quelle approche globale et cohérente ?

Modérateur : **Bénédict Beaugé** (Journaliste).

Intervenants : **Pascal Barbot** (Cuisinier, L'Astrance, Paris), **Christophe Rohat** (Maître d'Hôtel, L'Astrance, Paris).

Dégustation de vins (16 h 45 – 17 h 30)

Domaine Paul Buisse (Val de Loire), Domaine Mas Coutelou (Languedoc Roussillon)

En outre, un colloque « Pomme de Terre », organisé conjointement par le CERMAHVA et l'IEHCA en partenariat avec le CNIPT, se tiendra à Tours du 18 au 20 novembre 2008

Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA



BP 31437 – 37014 Tours cedex 1 – 02 47 05 90 30
contact@iehca.eu – <http://www.iehca.eu>



Photos : Stéphane Chevillon



« Le Dîner de Gulliver », Lilian Bourgeat, 2008. Production CCC et Résidence Grand Hôtel de Tours

21 et 22 novembre 2008

Forum Alimentation et Culture

Les 4^{ème} Rencontres François Rabelais

Centre international de Congrès de Tours Val de Loire – Vinci

Qu'est-ce qu'un "bon" restaurant ?

Sous la Présidence de Régis Marcon



*Vendredi 21 novembre 2008**

Accueil des participants et petit déjeuner (8 h 00 – 8 h 30)

Mots de bienvenue (8 h 30 – 9 h 30)

Hervé Novelli (Secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme et des services),
Jean Germain (Maire de Tours, Premier Vice-Président du Conseil Régional du Centre),
Maurice Sartre (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation),
Loïc Vaillant (Président de l'université François-Rabelais, Tours),
Jean-Marie Panazol (Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale).

1^{ère} table ronde (9 h 30 – 11 h 00)

**Du restaurant traditionnel à la street food :
l'évolution d'un concept**

Résumé :

Parce que les modes de vie et les rites de table évoluent, le restaurant et le vocabulaire alimentaire changent et s'ouvrent vers d'autres cultures du repas, avec ou sans table.

Modératrice : **Julia Csergo** (Historienne, université Lumière – Lyon 2).

Intervenants : **Bernard Boutboul** (Directeur et expert au Gira Sic Conseil), **Christophe Collin** (Groupe ACCOR),
Hervé Fleury (Directeur général de l'Institut Paul Bocuse), **Anissa Helou** (Cuisinière et auteur),
Régis Marcon (Cuisinier, Restaurant Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid),
Yves Pinard (Directeur du Grand Louvre).

2^{ème} table ronde (11 h 30 – 13 h 00)

Le "bon" restaurant est-il rentable ?

Résumé :

Les fortunes économiques diverses que rencontrent nombre de chefs, notamment dans la haute gastronomie, et ce malgré des prix considérés comme très élevés par le grand public, conduisent à se poser la question du modèle économique d'un restaurant affichant de grandes ambitions gastronomiques.

Quelles sont les conditions d'une rentabilité minimale ? La seule prestation "restauration" permet-elle d'assurer cette rentabilité ? Quelles sont les conditions pour que cette rentabilité soit durable ? Comment construire son offre afin d'atteindre cette rentabilité ? Les produits dérivés, au sens le plus large du terme, sont-ils indispensables ? ...

Modérateur : **Jean-Marie Panazol** (Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale).

Intervenants : **Bernard Clauzel** (Administrateur du Groupe Loiseau),
Marie-Claire Auffray (Professeur d'Economie – gestion, lycée Guillaume Tirel de Paris),
Jean-Philippe Barret (Professeur d'Economie – gestion, lycée du Gué à Tresmes de Congis-sur-Thérouanne),
Yves Camdeborde (Cuisinier, Le Comptoir du Relais, Paris).

* Programme établi au 1^{er} septembre 2008 et susceptible d'être modifié.

Repas 13 h 15 – 14 h 45 Déjeuner thématique "Street Food"
 proposé par le lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire, Blois.
 L'œuvre " Le Dîner de Gulliver " sera exposée à cette occasion.

Ateliers (15 h 00 – 17 h 00)

Atelier n°1 : Existe-t-il une architecture gourmande ?

Jean-Claude Ribaut (Chroniqueur gastronomique au Monde),
Régis Marcon (Cuisinier, Restaurant Régis et Jacques Marcon, Saint-Bonnet-le-Froid).

Atelier n°2 : Le restaurateur et le producteur

Patrick Chazallet (Chroniqueur gastronomique), **Bernard Charret** (Cuisinier, Les Chandelles Gourmandes, Larçay),
Rémy Giraud (Cuisinier, Domaine des Hauts de Loire, Onzain),
Bernard Lacroix (Directeur de salle, Domaine des Hauts de Loire, Onzain),
Arnaud Barde (Cuisinier, La Cassolette, Bordeaux).

Atelier n°3 : Le "bon" restaurant ici et ailleurs

Gilles Fumey (Géographe, université Paris – Sorbonne),
Olivier Etcheverria (Géographe, université d'Angers), **Jean Bardet** (Cuisinier).

Atelier n°4 : En quoi les technologies émergentes favorisent-elles une formation hôtelière de qualité ?

Denis Deroin (Chef de travaux du lycée François-Rabelais d'Hérouville-Saint-Clair),
Jacky Lehugeur (Proviseur du lycée François-Rabelais d'Hérouville-Saint-Clair),
Jacques Lénard (Inspecteur de l'Education nationale), **Anne Delaby** (Professeur au lycée François-Rabelais d'Hérouville-St-Clair).

Atelier n°5 : Qu'est-ce qu'une "bonne" table d'hôtes ?

Michèle Sausset et **Michel Lescure** (Maison d'hôtes de charme "La petite fugue", Blois),
Vincent Garnier (Directeur du Comité Régional du Tourisme – Centre).

Atelier n°6 : L'audit qualité et les labels attribués aux restaurants

Kilien Stengel (Chargé de mission scientifique, IEHCA),
Jean-Marc Pinto (Directeur de l'agence d'audit qualité Maximum),
Elisabeth Ferro-Vallé (Chargée de mission, AFNOR), **Francis Attrazic** (Président de Restaurateurs de France).

Atelier n°7 : Le restaurateur et le diététicien : mariage d'intérêt, union raisonnée

Isabelle Parmentier (Présidente de l'association des Diététiciens-Nutritionnistes),
Lucie Depoortere (Vacances Bleues), **Francis Maignaut** (Cuisinier, Château d'Artigny, Montbazou),
Nathalie Renaudin (Groupe Accor), **Elisabeth Cadiou** (Diététicienne-Nutritionniste),
Marie-Christine Labarthe (Diététicienne, formatrice à l'école Ferrandi, Paris).

3^{ème} table ronde (17 h 30 – 19 h 00)

Quelle est la place du design dans le "bon" restaurant ?

Résumé :

Un "bon" restaurant est une entreprise conçue de façon globale, systémique. Les différents services qui la composent, la font vivre et la rendent pérenne sont le fruit d'une analyse qui comprend : une démarche globale, en s'attachant davantage aux échanges entre les parties du système qu'à l'analyse de chacune d'elles ; un raisonnement général par rapport à l'objectif du système. Dès lors, l'ingénierie de conception intègre tous les éléments qui contribuent au succès du "bon" restaurant. Le design est une science qui entre dans les restaurants, dans la production culinaire, dans les salles, les salons...

Modérateur : **Serge Raynaud** (Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration, Versailles).

Intervenants : **Thierry Bourgeon** (Journaliste à Radio France, créateur de la Web Radio du Goût),
Marc Brétilot (Designer), **Marc de Ferrière le Vayer** (Historien, université François-Rabelais, Tours),
Éric Guérin (Cuisinier, La mare aux Oiseaux, Saint-Joachim),
Stéphanie Sagot (Maitre de conférences Arts Appliqués, université de Nîmes)

Temps fort de la quatrième édition du Forum Alimentation et Culture de l'IEHCA, les Rencontres François Rabelais permettent une fois de plus aux universitaires, aux journalistes, aux professionnels de la restauration, aux enseignants, de confronter leurs regards sur la cuisine d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Le thème de réflexion choisi par le comité de pilotage est un brin provocateur ! En posant la question qu'est-ce qu'un "bon" restaurant ? l'IEHCA entend remplir pleinement la mission qui lui a été confiée : porter un regard critique, grâce à l'apport des sciences humaines et sociales et par la vertu d'un dialogue entre des mondes qui se rencontrent rarement, sur les mythes, les réalités, les lieux communs ou les discours convenus.

Comité de pilotage des Rencontres François Rabelais :
Jacques Bally (Directeur du développement "Compagnie des Hôtels de Montagne"), **Bénédict Beaugé** (Journaliste), **Gérard Cagna** (Cuisinier – reporter), **Julia Csergo** (Historienne), **Hervé Hannin** (Ingénieur de recherche), **Pascal Ory** (Historien), **Jean-Marie Panazol** (Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale), **Christian Petitcolas** (Inspecteur général de l'Education nationale), **Jean-Robert Pitte** (Géographe), **Jean-Pierre Poulain** (Sociologue), **Christophe Quantin** (Chef de travaux), **Serge Raynaud** (Professeur de cuisine), **Jean-Claude Ribaut** (Chroniqueur gastronomique), **Eric Roux** (Journaliste).