

# Le planning du Colloque Nutrition et Restauration

Pendant tout le salon, ce symposium invite à réfléchir aux liens entre nourriture et santé, à travers des conférences-débats et des démonstrations culinaires

## Programme des tables rondes

Samedi 20 janvier : la restauration Hôtelière

10h - 11h30, sur le plateau TV Dôme

### **La restauration hôtelière : la qualité pour un service à part entière ?**

Des grands hôtels de luxe aux enseignes plus modestes, les efforts de l'hôtellerie sur les offres de restauration sont importants pour sortir de l'image de " parent pauvre " de la restauration commerciale : création de concepts de restauration dédiés à une enseigne, adaptation des cartes aux différentes cibles de clientèle, recrutement de chefs prestigieux... Comment mieux vendre la restauration hôtelière ? Quel bilan tirer des actions déjà entreprises ? Quelles nouvelles actions entreprendre ?

#### **Intervenants :**

Jacques Bally, *directeur du centre de formation Alain Ducasse*

Christophe Collin, *directeur marketing restauration Sofitel*

Hervé Fleury, *directeur général de l'Institut Paul Bocuse*

Jacques Pourcel, *chef de cuisine, ancien président du Syndicat de la Haute Cuisine Française*

Jean-Claude Ribaut, *journaliste gastronomique au Monde*

Jaume Tapiès, *président international des Relais et Châteaux*

14h30 - 16h, sur le plateau TV Dôme

### **Les rythmes des repas : un enjeu de la modernité ?**

Les modes de consommation alimentaire et les rythmes de repas ont été profondément bouleversés depuis quelques années dans des sociétés de plus en plus urbanisées. D'où le développement de la " sandwicherie " et des petits restaurants de rue. La restauration hôtelière peut-elle s'adapter à ces changements ? Doit-elle proposer des repas à toute heure ? Quelle place réserver au grignotage, au " tartinage ", au repas rapide et spontané, au " fooding ", dans l'offre de restauration commerciale ? Et dans les établissements hôteliers ?

#### **Intervenants :**

Christophe Collin, *directeur marketing restauration Sofitel*

Jean-Louis Lambert, *professeur, économiste et sociologue, ENITIAA*

Julien Ponceblanc, *co-auteur avec Julien Sorrel de " Bien manger sur le pouce à Paris " aux éditions de l'IF, société URBAN FOOD*

Jacques Pourcel, *chef de cuisine*

Michel Roth, *chef de cuisine*

Frédéric Vardon, *chef exécutif Groupe Alain Ducasse*

Dimanche 21 janvier : les Métiers de bouche  
10h - 11h30, sur le plateau TV Dôme

### **Le nez, les yeux, l'ouïe : les sens du goût et l'innovation sensorielle**

Une des grandes orientations de l'innovation industrielle concerne la sensorialité. Comment l'industrie agroalimentaire et la recherche collaborent-elles pour satisfaire nos goûts, pour créer les saveurs qui seront appréciées demain ? Dans quelle mesure l'innovation industrielle influence-t-elle notre perception du goût en manipulant, en exacerbant, en trompant nos sens ? Les arômes, les additifs, les substituts nous préparent-ils une gastronomie virtuelle ?

#### **Intervenants :**

Annick Faurion, *physiologiste, INRA*

Pr Bernard Guérin, *conseiller scientifique à l'ACTIA*

Alain Montembault, *Danone Recherche*

Christelle Porcherot, *département d'analyse sensorielle, Firmenich*

Gaëlle Roudaut, *enseignant chercheur physicochimiste, ENSBANA, université de Bourgogne*

Dominique Valentin, *psychologie cognitive, CESG*

14h30 - 16h, sur le plateau TV Dôme

### **Métiers de bouche et traditions alimentaires : un patrimoine culturel immatériel ?**

Depuis 2003, l'Unesco a adopté une convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, un patrimoine défini comme l'" ensemble des expressions culturelles et sociales qui, héritées de leurs traditions, caractérisent les communautés. " Les traditions alimentaires et culinaires répondent-elles à cette définition ? En dépit du rejet, en 2005, de la demande du Mexique visant à inscrire sa cuisine traditionnelle au patrimoine oral et immatériel, la gastronomie - et pourquoi pas la gastronomie française- peut-elle prétendre à l'inscription " patrimoine de l'humanité " ?

#### **Intervenants :**

Jean-Michel Daclin, *vice-adjoint au maire de Lyon aux Relations internationales, président du Grand Lyon*

Bernard Fournier, *Président Euro-Toques du Comité Alimentaire à Bruxelles*

Christian Hottin, *Ministère de la Culture, responsable de la mission Ethnologie*

Jean Lhéritier, *président de Slow-food France*

Christophe Marion, *chargé de mission à l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)*

Sylvie Serra, *déléguée aux relations extérieures, INAO*

Lundi 22 janvier : la gastronomie  
10h - 11h30, sur le plateau TV Dôme

**Créativité gastronomique : nouvelles générations, nouvelles tendances ?**

Après la nouvelle cuisine des années 70, après la tendance " épices ", quelles sont les tendances revendiquées par la création culinaire à l'heure où dominent les techniques, la mondialisation et la standardisation des modes de vie ? Gastronomie moléculaire, cuisine hyper moderne, jeune cuisine, gastronomie ludique, la tendance est-elle à la déconstruction et à la rupture avec les goûts, les formes, les produits du passé ? Où est la novation ? Quelle sera la gastronomie de demain ? Comment l'art de la table s'adapte-t-il à ces évolutions ?

**Intervenants :**

Marc Brétilot, *designer culinaire*

Gilles Choukroun, *chef de cuisine, Angl'Opéra Paris*

Luc Dubanchet, *directeur de l'Omnivore*

Marc de Ferrières, *professeur des universités, université François Rabelais de Tours*

Fabien Rouillard, *directeur de création, société Création-Conseil-Dessert*

David Zuddas, *chef de cuisine*

14h30 - 16h, sur le plateau TV Dôme

**Manger sain au restaurant : concept, outil marketing ou réalité ?**

Le consommateur " idéal " veille de plus en plus à manger sain et équilibré. Vigilant sur la qualité sanitaire des produits, exigeant sur l'alimentation de ses enfants en restauration scolaire, dénonciateur de la civilisation du fast-food et du hamburger, qu'exige-t-il de la restauration commerciale traditionnelle ? Quel client exige d'un restaurateur l'affichage de l'origine des produits, leur valeur nutritionnelle ou calorique ? L'exigence du " manger équilibré " est-il inconciliable avec le plaisir d'un repas pris au restaurant ? Tous les types d'établissements sont-ils pareillement concernés ? Approche d'un paradoxe qu'il faudrait tenter d'éclaircir pour le bien des restaurateurs et des consommateurs...

**Intervenants :**

Henri Charvet, *président Euro-Toques France*

Jean-Pierre Corbeau, *sociologue, université de Tours*

Laurent Damiens, *directeur marketing Interfel*

Marie-Jeanne Husset, *directrice de la rédaction de 60 millions de consommateurs*

Pierre-Yves Lorgeoux, *chef de cuisine, Sofitel, Vichy*

Olivier Pichot, *directeur innovation tendances, Gourmet Consultants*

Didier Zoubéidi, *Accor Services France, responsable du programme Alimentation et Equilibre de Ticket Restaurant*

**Mardi 23 janvier : la restauration collective**  
**10h - 11h30, sur le plateau TV Dôme**

### **La qualité en restauration hospitalière**

Fruit du travail de l'ACEHF, un label devrait voir le jour en 2006-2007 pour la restauration hospitalière. Son objectif ? Lutter contre la " mal bouffe " à l'hôpital et faire accepter une évidence : au-delà même d'un indispensable équilibre nutritionnel, la notion de restauration-plaisir contribue activement à l'action de soin et à l'image du patient. Une notion primordiale qui pourrait changer l'image de l'hôpital et qui passe par le goût et par l'esthétique du repas !

#### **Intervenants :**

Dr Dominique Lanzmann-Petithory, *praticien hospitalier - nutritionniste, Assistance publique des hôpitaux de Paris*

Isabelle L'Huillier, *diététicienne, administrateur ADLF (Association des Diététiciens de Langue Française)*

Loris Marconi, *président national de l'ACEHF*

Laurent Rault, *président de la commission sûreté alimentaire, SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective)*

Jean Termens, *ingénieur en chef, diététicien, président de l'UDIRH*

Dr Jean-Fabien Zazzo, *CNANES - coordinateur du CLAN central AP-HP, hôpital Antoine Beclère*

**14h30 - 16h, sur le plateau TV Dôme**

### **La lutte contre l'obésité passe-t-elle par l'école ?**

Une conférence animée par M. Halpern

En quelques années, les risques sanitaires liés à l'importance croissante de l'obésité dans le monde, et notamment en France, sont devenus une des préoccupations majeures des pouvoirs publics et des professions de santé. Le phénomène est particulièrement repérable dans les populations d'enfants et d'adolescents : dans l'Europe de 2006, un enfant sur cinq est obèse ou en surpoids. L'éducation au bien manger apparaît aujourd'hui comme une action à mener d'urgence : l'école ne serait-elle pas le lieu de cette politique d'éducation à la santé des enfants et des parents ? De quels moyens d'action et d'accompagnement dispose-t-on ? Qu'apporte le label Restauration scolaire initié par l'ANDRM et par l'AFNOR ? Faut-il instaurer des cours de cuisine à l'école ?

#### **Intervenants :**

Laurence Bonneveau, *responsable nutrition de Davigel SAS*

Claude Bouchet, *CRAES*

Dr Dominique Cassuto, *médecin*

Christophe Hébert, *président de l'ANDRM (Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale)*

Louis Orenga, *directeur du CIV (Centre d'Information des Viandes)*

Pr Claude Ricour, *Hôpital Necker-Paris, vice-président du CNANES*

Philippe Rochard, *CIDIL*

Sophie Treppoz, *pédiatre, programme EPODE*

Brigitte Troel, *déléguée générale GECCO*

Mercredi 24 janvier : la Belgique  
10h - 11h30, sur le plateau TV Dôme

**La gastronomie belge : nouvelles tendances et " nouvelle cuisine " ?**

On dit fréquemment que la gastronomie belge a son origine dans la gastronomie française du début du XIX<sup>e</sup> siècle, notamment à travers les liens particuliers tissés entre Paris et Bruxelles. Il est en tout cas certain que depuis, les chefs et les gastronomes belges ont évolué vers une cuisine particulière où s'affirme une identité propre.

Aujourd'hui, alors qu'émerge une nouvelle génération de chefs, comment les restaurateurs belges concilient-ils l'héritage français, les traditions locales et les nouvelles tendances culinaires nées de la mondialisation ?

**Intervenants :**

Didier Bolle, *maître cuisinier de Belgique*  
Frank Fol, *Le Chef des Légumes, président national PFBR-FPPR*  
Stéphane Pierre, *Président national Euro-Toques Belgique*  
Peter Scholliers, *professeur, Vrije Universiteit, Bruxelles*  
Pierre Wynants, *chef de cuisine\*\* du restaurant Comme chez Soi*

14h30 - 16h, sur le plateau TV Dôme

**Le PNNS en Belgique : après les crises sanitaires, le retour à la nutrition préventive**

Lancé à l'initiative du ministère des Affaires sociales et de la Santé publique et comme le modèle français, le PNNS-B se fonde sur les recommandations de l'UE et de l'OMS en matière d'alimentation, d'activité physique et de santé publique.

Une série d'actions concrètes, visant des catégories de populations spécifiques -par âge, milieu socioculturel, etc., ont été lancées dans l'objectif d'améliorer les habitudes alimentaires et de réduire les risques sanitaires liés à une alimentation déséquilibrée (maladies cardio-vasculaires, diabète, obésité...) Où en est l'avancement des travaux, quels sont les premiers résultats ? Rencontre entre les spécialistes belges et les spécialistes français de la question.

**Intervenants :**

Pr Nicolas Guggenbül, *nutritionniste, Institut Paul Lambin, Bruxelles*  
Pr Serge Hercberg, *professeur de nutrition Paris 13, président du comité de pilotage du PNNS*  
Pr Jean-Paul Laplace, *président de l'Institut Français pour la Nutrition, INRA IFN*  
Pr Jean Nève, *professeur en sciences pharmaceutiques, expert en sciences nutritionnelles auprès du PNNS-B - Université libre de Bruxelles*