



iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

**Fait maison!
ou pas!**

**9^{èmes} Rencontres
François Rabelais**

7

8

9

novembre
2013

Forum Alimentation et Culture
Amphithéâtre Thélème,
Université François-Rabelais, Tours

Sous la Présidence de

MARTÍN BERASATEGUI, KIYOMI MIKUNI, PHILIPPE ROCHAT, PIERRE WYNANTS

La maison est le lieu, la notion, où notre imaginaire alimentaire et culinaire est venu se lover depuis notre plus tendre enfance, dans la sphère familiale. Comme la carapace de la tortue elle est une protection qui nous accompagne dans l'aventure culinaire que la vie propose à chacun d'entre nous. Elle est d'abord le lieu initial de l'apprentissage et de la mise en œuvre de savoir-faire pratiques et gourmands. Elle est ensuite le signe, protecteur ou ambigu d'une confiance que le mangeur veut continuer à retrouver dans la maison des autres, à leurs tables et à travers leurs produits. Elle est aussi aujourd'hui de plus en plus un espace où la cuisine reprend beaucoup de place à travers un engouement retrouvé pour l'expérience culinaire personnelle. Cette évolution récente développe aussi une curiosité et une exigence qui questionne la réalité des pratiques actuelles.

Dans l'univers complexe de l'offre alimentaire proposée, de produits comme de services multiples autour de la gastronomie, situer la notion de maison dans la cuisine comme réaliser la cuisine dans sa maison ne relève néanmoins pas de l'évidence.

Les usages et les pratiques ont longtemps entretenu un flou dans l'offre de restauration que des initiatives récentes souhaitent dissiper. Les propositions de produits usent et abusent parfois des allégations qui habillent des pratiques à la domesticité discutable. Le retour de la cuisine dans la sphère domestique se fait davantage avec des médias nouveaux et nombreux que par la simple perpétuation de la gestuelle familiale.

Jusqu'où la cuisine, ses pratiques et ses modes de diffusion actuels nous permettent-ils de retrouver celles de notre maison ou d'une maison en qui s'est placée notre confiance ? La cuisine peut-elle rester «domestique» ou revenir enchanter nos repas et ceux de nos convives en redonnant du sens au lieu qui nous voit faire nos premières expériences culinaires et gustatives, de l'enfant au gastronome éclairé.

Tels sont les enjeux que tenteront d'éclairer cette année les neuvièmes rencontres François Rabelais. Fait maison ! ou pas !

À cette occasion seront également célébrés les chefs d'illustres maisons venus du monde entier pour recevoir dans une autre maison commune, l'Université, le titre de *docteur Honoris Causa*.

Laurent ARON

Professeur associé, Labo de Créativité Culinaire, École Ferrandi Paris

Comité de pilotage

LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé à l'École Ferrandi, Paris, JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale, JEAN-JACQUES BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et de la communication à l'université de Bourgogne, GÉRARD CAGNA, chef cuisinier, CAROLINE CHAMPION, auteure et consultante, *Convergences Culinaires*, FRANCIS CHEVRIER, directeur de l'IEHCA, BRUNO DE MONTE, directeur de Ferrandi l'école française de gastronomie, JEAN-PAUL DELAHAYE, directeur général de l'enseignement scolaire, Ministère de l'Éducation nationale, ou son représentant, EMMANUEL GIRAUD, journaliste, ALEXIS LALO, directeur des relations & services aux membres, *Relais & Châteaux*, MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale, PASCAL ORY, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, JEAN-MARIE PANAZOL, directeur de l'École supérieure de l'éducation nationale, KILIAN STENGEL, enseignant, université de Tours, chargé de mission IEHCA, coordinateur *Rencontres Rabelais*.

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

16, rue Briçonnet – 37000 Tours

✉ contact@iehca.eu ☎ 02 47 05 90 30

Programme et coupon d'inscription téléchargeables sur

 www.iehca.eu

Les Rencontres François Rabelais sont une manifestation inscrite au Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale.

Jeudi 7 novembre 2013

Cérémonie de remise des *doctorats Honoris Causa* de l'Université François-Rabelais de Tours afin d'honorer quatre grands chefs cuisiniers étrangers.

Aucune université française n'a encore, à ce jour, décerné de *doctorat Honoris Causa* à un professionnel de la restauration.

Ces personnalités sont des ambassadeurs de la gastronomie française dans leurs pays respectifs.

16h00 : Cérémonie *doctorats Honoris Causa*

- **Mots de bienvenue** : En présence notamment de **LOÏC VAILLANT**, président de l'Université François-Rabelais, **FRANÇOIS BONNEAU**, président du Conseil régional de la région Centre, **JEAN GERMAIN**, maire de Tours, sénateur d'Indre-et-Loire, **GUILLAUME GAROT**, Ministre délégué à l'Agroalimentaire, **STÉPHANE LE FOLL**, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- **Présentation des lauréats du titre de *docteur Honoris Causa*** :



MARTÍN BERASATEGUI

chef cuisinier, *Restaurant Martín Berasategui*, Lasarte, Espagne



KIYOMI MIKUNI

chef cuisinier, *Hôtel Mikuni*, Tokyo, Japon



PHILIPPE ROCHAT

chef cuisinier et conseiller culinaire, *Restaurant de l'Hôtel de Ville*, Crissier, Suisse



PIERRE WYNANTS

chef cuisinier, restaurant *Comme Chez Soi*, Bruxelles, Belgique

- **Remise de la médaille de l'Université à JEAN BARDET, chef cuisinier, président du comité de sélection du *doctorat Honoris Causa***
- **Mot de clôture du président de l'Université**

Cette cérémonie a lieu en présence de chefs et personnalités, notamment :

Ghislaine ARABIAN

Jean BARDET

Jean-André CHARIAL

Patrick HENRIROUX

Patrick JEFFROY

Philippe LEGENDRE

Dominique LOISEAU

Thierry MARX

Marc MENEAU

Christian MILLAU

Didier OUDILL

Jean-François PIÈGE

Olivier ROELLINGER

Jaume TÀPIES

Michel TRAMA

Michel TROISGROS

Vendredi 8 novembre 2013

Accueil des participants (8h00 – 8h30) et petit-déjeuner proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours

● Mots d'ouverture 8h30 - 9h30

MARC DE FERRIÈRE LE VAYER, professeur d'histoire à l'université François-Rabelais, président de l'IEHCA

● Conférence inaugurale 9h30 - 10h30

La cuisine de la Mère du paléolithique à nos jours

JEAN-DIDIER VINCENT, professeur de physiologie, membre de l'Académie des sciences et de l'Académie de médecine

● 1^{ère} table ronde 11h00 – 12h30

Le fait maison au restaurant : où placer le curseur ?

Si la notion de « fait maison » est au cœur des débats sur la définition du restaurant, elle n'est pas sans poser problème dès qu'on tente d'en saisir les limites, où commence, où s'arrête le métier de cuisinier ? Le « fait maison » a-t-il un goût ?

Modératrice : CAROLINE CHAMPION, auteure et consultante, *Convergences Culinaires*, Paris

Intervenants : MARTÍN BERASATEGUI, chef cuisinier, restaurant *Martin Berasategui*, Lasarte, Espagne

DOMINIQUE LOISEAU, restauratrice, *Relais Bernard Loiseau*, Saulieu

BERNARD REYNAL, président de la *Fédération Nationale des Bistrots de Pays*, Forcalquier

ALAIN TORTOSA, auteur de www.restaurantsquifontamanger.fr, Paris

MICHEL TROISGROS, chef cuisinier, Roanne

 12h45 – 14h45 Déjeuner à la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville proposé par le Lycée hôtelier de Blois

● ATELIERS 15h00 - 17h00

Atelier n°1 > Mention « Fait maison » : Sur l'étiquette comme au restaurant, que dit la loi ?

Animé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation Nationale

- THIERRY PÉAN, chef de bureau, *Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme*, Paris
- CHRISTINE BOUWENS, *I.N.P.I.*, Lille

Atelier n°2 > « Faire maison » en restauration collective : c'est possible ?

Animé par PÉRICO LÉGASSE, journaliste et animateur télé, Tours

- CHRISTIAN HUC, directeur de *Bretagne-bio-équité*, Arradon
- PHILIPPE DURRÈCHE, consultant, cabinet *RSD*, Le Pecq
- LAURENT TERRASSON, rédacteur en chef, magazine *Cuisine Collective*, Levallois-Perret

Atelier n°3 > Les viennoiseries 100 % faites maison

Animé par OLIVIER GUÉNAND, enseignant, Blois

- STÉPHANE CADEAU, responsable du groupe alimentaire, *Chambre régionale de métiers*, Orléans
- JACKY OTTO-BRUC, boulanger, Blois

Atelier n°4 > « Vin de garage » : le grand cru maison

Animé par JEAN-CLAUDE BONNAUD, rédacteur en chef, magazine *Vin Ligérien*, Tours

- PATRICK BAUDOIN, viticulteur, *Chaufonds-sur-Layon*
- PIERRE-ANDRÉ GIANADDA, viticulteur, *Domaine de la Tourelle*, Sion (Suisse)

Atelier n°5 > Les enfants en cuisine

Animé par JEAN-PIERRE CORBEAU, professeur émérite, sociologue, *université François-Rabelais*, Tours

- JOËL AGEORGES, vice-président du *syndicat mixte de restauration scolaire*, conseiller général d'Indre & Loire
- GÉRARD APFELDORFER, psychiatre, Paris
- VANESSA GILBERT, diététicienne, site *Saperlipopotte.com*, Tours
- AGNÈS MIGNONAC, nutritionniste, Paris

Atelier n°6 > Cuisinier à domicile : un métier d'avenir ?

Animé par : GÉRARD CAGNA, chef cuisinier

- JULIETTE CAMATTA, chef à domicile, Joué-lès-Tours
- JEAN-LUC RONCALLI, chef à domicile, Grasse

Happening n°7 : Les robots qui produisent du « fait maison » • Carte blanche à *Thermomix*®

Animateurs : **YVELINE PERRIOT**, directrice agence *Vorwerk*, Chambray-lès-Tours
ÉRIC GUÉRIN, chef cuisinier, Saint-Joachim

Happening n°8 : L'art du cake-design maison • Carte Blanche à *Scrapcooking*®

Animatrice : **ROSE BRÉMARD**, fondatrice entreprise *Scrapcooking*®, Tours

Happening n°9 : Comment cuisinerions-nous sans les épices ? • Carte blanche à *Tours à Table*

Animatrice : **FRÉDÉRIQUE DUPUIS**, fondatrice atelier *Tours à table*, Tours

● 2^{ème} table ronde 17h30 - 19h00

De la gamelle au Bentō

Est-ce que nos pratiques de manger hors foyer ont-elles tellement changées dans le cours du temps ? Est-ce qu'elles nous rapprochent d'autres cultures ou nous en différencient-elles ? Cette table ronde croise les regards historiques et anthropologiques, anciens comme contemporains de l'alimentation au travail.

Modérateur : **MARTIN BRUEGEL**, historien, *INRA*, Ivry-sur-Seine

Intervenants : **BERNARD BOUTBOUL**, agence *Gira conseil*, Paris

SIMON FERNIOT, entreprise *Boco*, Paris

STÉPHANE GACON, maître de conférences en histoire, *université de Bourgogne*

KIYOMI MIKUNI, chef cuisinier, *Hôtel Mikuni*, Tokyo

● Cérémonie de remise des diplômes de Master histoire et cultures de l'alimentation 19h00 - 20h00

Présentée par : **JEAN-CLAUDE BILLIET**, inspecteur général de l'Éducation nationale – *CERPET*

PIERRE-ANTOINE DESSAUX, maître de conférence en histoire contemporaine, *université François-Rabelais*, Tours

JEAN-PIERRE WILLIOT, professeur d'histoire contemporaine, *université François-Rabelais*, Tours

Sous le parrainage de **MADELEINE FERRIÈRES**, professeur d'histoire moderne de l'alimentation

Samedi 9 novembre 2013

● 3^{ème} table ronde 9h30 - 11h00

Le fait maison vu à la télé

Même si la télé ne manque aucune occasion de faire son cinéma sur la cuisine, les ressources du plat maison font toujours bon ménage sur les écrans. Alors quelles sont les recettes pour donner le goût et l'envie du « fait maison » et les mettre aujourd'hui en image et même en scène ?

Modérateur : **JEAN-JACQUES BOUTAUD**, professeur des sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants : **PÉRICO LÉGASSE**, journaliste et animateur télé

FRANCK LEHUÉDÉ, chef de projets département consommation, *CREDOC*, Paris

EMMANUEL SALEUR, candidat de l'émission *Un dîner presque parfait*, Dijon

PIERRE WYNANTS, chef cuisinier, restaurant *Comme Chez Soi*, Bruxelles, Belgique

Séminaire professionnel réservé aux personnels de l'Éducation nationale (8h00 - 9h15)

Animé par **JEAN-CLAUDE BILLIET**, inspecteur général de l'Éducation nationale, **JEAN-PAUL DELAHAYE**, directeur général de l'enseignement scolaire, Ministère de l'Éducation nationale, ou son représentant, **MICHEL LUGNIER**, inspecteur général de l'Éducation nationale.

● 4^{ème} table ronde 11h30 - 13h00

Vers une gastronomie autarcique ?

Qu'en est-il de ces restaurants qui tendent à l'autosuffisance en cultivant leurs jardins potagers ou en élevant leurs propres animaux qui seront servis à table ?

Modérateur : **EMMANUEL GIRAUD**, journaliste et auteur, Paris

Intervenants : **JEAN-ANDRÉ CHARIAL**, chef cuisinier, *Les Maisons de Baumannière*, Les Baux de Provence

JAMES HENRY, chef cuisinier, restaurant *Bones*, Paris

FRÉDÉRIC MÉNAGER, chef cuisinier et éleveur, *La Ruchotte*

SYLVAIN PICARD, jardinier en chef d'Alain Passard, *Fillé-sur-Sarthe*

● 5^{ème} table ronde 14h30 - 16h00

Apprendre à cuisiner comme à la maison

Du temps des «femmes sachantes», l'apprentissage se faisait naturellement au cœur du foyer. Sortis du cycle de la transmission de la cuisine et entrés dans celui de la médiatisation du culinaire, les apprenants se tournent vers de multiples modes d'accès aux gestes et aux recettes, de l'atelier à la téléphonie.

Modérateur : **LAURENT ARON**, sémiologue, professeur associé à l'École Ferrandi, Paris

Intervenants : **SYLVIE CAVELIER**, Coach & Cook, Paris

VANESSA GILBERT, diététicienne, Tours

FREDDY THIBURCE, directeur des Cercles culinaires de France, Rennes

● 6^{ème} table ronde 16h00 - 17h30

Le Fait maison existe-t-il dans les plats préparés ?

Le « fait maison » se substitue progressivement au « prêt à manger ». Confrontés à ce changement, les industriels et les distributeurs doivent s'adapter et offrent de plus en plus de produits « faits maison » : argument marketing ou véritable mouvement de fond ?

Modératrice : **NATHALIE AVALONNE**, maître de conférences en économie, université François-Rabelais, Tours

Intervenants : **JEAN-FRANÇOIS AUBRY**, rédacteur en chef, magazine *Le monde du surgelé*, Paris

JULIEN GARNIER, directeur, entreprise *Hardouin*, Vouvray

PHILIPPE LEGENDRE, chef cuisinier, *La Maison de Capucine*, Dhuizon

CHARLES PERNIN, expert, association C.L.C.V., Paris

● Clôture des Rencontres François Rabelais 17h30

*Samedi 9 novembre 2013, de 9h30 à 12h30, au Parc des expositions de Tours,
pour la 8^{ème} édition de Ferme Expo,
Les produits de la région Centre à votre table*

*Conférence dégustation de **LOÏC BIENASSIS**, chargé de mission IEHCA, université de Tours, en
collaboration avec La Balade gourmande de Tours.*

