

iehca

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

Les 10^{èmes} Rencontres François Rabelais

21 & 22
novembre 2014

Sous la présidence de Pierre Hermé

Comité de pilotage

LAURENT ARON

sémiologue, professeur associé à
Ferrandi l'école française de gastronomie

JEAN-CLAUDE BONNAUD

rédacteur en chef, magazine *Vin ligérien*

NICOLAS DUBOULOZ

direction de la formation du *conseil régional du centre*

JEAN-JACQUES BOUTAUD

professeur des sciences de l'information
et de la communication, université de *Bourgogne*

BERNARD BOUTBOUL

directeur général, *Gira Conseil*

CHRISTOPHE BRESSAC

maitre de conférences en biologie des organismes,
université de *Tours*

GÉRARD CAGNA

chef cuisinier

FRANCIS CHEVRIER

directeur, *IEHCA*

BRUNO DE MONTE

directeur, *Ferrandi l'école française de gastronomie*

MICHEL LUGNIER

inspecteur général, *Éducation nationale*

PASCAL ORY

professeur d'histoire contemporaine,
université de *Paris 1 Panthéon-Sorbonne*

JEAN-MARIE PANAZOL

directeur, *École supérieure de l'éducation nationale*

FLORENCE ROBINE

directrice générale de l'enseignement scolaire,
Ministère de l'Éducation nationale, ou son représentant

KILIIEN STENGEL

enseignant, université de *Tours*,
chargé de mission *IEHCA*,
coordinateur *Rencontres Rabelais*

LAURENT TERRASSON

rédacteur en chef, magazine *Cuisine collective*



Manifestation portée
par la Région Centre

iehca

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



Nouvelles tendances culinaires : 10 ans après !



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

En constante évolution, nos manières de manger sont le reflet de notre société et de ses évolutions. Les contraintes économiques et temporelles, les mutations des rythmes de vie ou encore le développement des loisirs ont transformé nos habitudes alimentaires. Si les médias s'alarment régulièrement des dangers de ces mutations, les bouleversements sont souvent moins importants qu'on le croit et pas forcément néfastes.

Les Français continuent à s'alimenter massivement lors des trois repas traditionnels, même si ceux-ci sont réaménagés. Les repas sont certes moins pris au domicile, mais la commensalité et le plaisir restent des valeurs prépondérantes dans l'alimentation des Français. On observe une baisse du nombre de plats et des temps de préparation, un décalage des horaires de repas ou encore une croissance des produits transformés et des plats exotiques, toutefois la cuisine et la table demeurent des espaces essentiels où se construisent nos identités, personnelles et collectives, mais aussi les relations que nous entretenons avec les autres, et en particulier nos proches.

Les changements dans nos pratiques alimentaires renvoient aussi à des transformations dans la manière dont nous nous percevons ou nous nous construisons. La cuisine, élevée au rang d'art dans notre culture, tient de ce point de vue une grande place. Comme tous les arts, elle n'échappe pas aux modes et aux nouvelles tendances qui feront nos manières de manger demain. C'est ainsi résolument vers l'avenir que nous proposons de regarder ces dixièmes rencontres François Rabelais.

Thibaut de Saint Pol

Sociologue, École Normale Supérieure de Cachan

Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA, inscrivez-vous à la newsletter !

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.



ven
21
novembre
2014

8h00
8h30



ACCUEIL des participants et petit-déjeuner proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours.

8h30

MOTS D'OUVERTURE

MARC DE FERRIÈRE LE VAYER, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Tours et président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

LOÏC VAILLANT, président de l'Université François-Rabelais, Tours

SERGE BABARY, maire de Tours.

FRANÇOIS BONNEAU, président du Conseil régional de la région Centre.

TABLE RONDE N°1

9h30
11h00

PEUT-ON PARLER DE TENDANCES CULINAIRES COMME ON PARLE DE MODES ?

La nature répétitive ou doucement évolutive du principe de la recette a longtemps semblé protéger la cuisine de la frénésie cyclique des tendances. Aujourd'hui la cuisine est à la mode. Pour autant est-elle subitement nécessairement l'objet, comme la mode, de tendances, de rythmes nouveaux ou de cycles permanents ?

> Modérateur

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

> Intervenants

FRÉDÉRIC BAU, directeur de la création Maison Valrhona

PIERRE HERMÉ, chef pâtissier, Paris

MARION LEROUX, créatrice, AOA Food Design Innovation

MARTINE VILLELONGUE, directrice, université de la mode, Lyon

TABLE RONDE N°2

11h30
13h00

CUISINE ET GASTRONOMIE : DE NOUVELLES COMPÉTENCES POUR LE MINISTÈRE DE LA CULTURE ?

«Il n'y a pas d'amour, il n'y a que des preuves d'amour» : la prise en considération administrative -pour ne pas dire : politique- est un des critères de la légitimité. En 2014, la gastronomie est-elle enfin reconnue comme une activité culturelle ? C'est une question qu'il faut poser aux responsables des différents ministères (Culture, Éducation, Agriculture,...), aux collectivités locales et, au delà, à la société dans son ensemble.

> Modérateur

PASCAL ORY, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne

> Intervenants

CHRISTIAN HOTTIN, conservateur du patrimoine, Ministère de la culture et de la communication

SYLVIE LE CLECH, conservateur général du patrimoine, directrice DRAC de la région Centre

SOPHIE MISE LE BOULEISE, commissaire générale de la Fête de la Gastronomie

JEAN MUSITELLI, conseiller d'État, chargé de la mission ministérielle pour la valorisation du savoir-faire français



12h45
14h45

(réservation obligatoire)

DÉJEUNER à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par le Centre de formation d'apprentis de la ville de Tours

15h00
17h00

7 ATELIERS AU CHOIX

TABLE RONDE N°3

17h30
19h00

LE GRAND RENOUVEAU DE LA PÂTISSERIE

Le renouveau du métier de pâtissier, comme de sa créativité, est loin d'être anodin. Il est le résultat du croisement de plusieurs tendances. Le retour en force du fruit y est pour quelque chose, et donne la possibilité à la pâtisserie d'offrir à chaque bouchée des petits moments de bonheur.

> Modérateur

FRANCK LACROIX, rédacteur en chef du Journal du Pâtissier

> Intervenants

FREDERIC CASSEL, président des Relais Desserts

PIERRE HERMÉ, chef pâtissier, Paris

FABIEN ROUILLARD, chef pâtissier de la maison Fauchon

JESSIE KANELOS-WEINER, designer culinaire



MEHCA

19h00
20h00

AMPHI 1

CÉRÉMONIE DE REMISE DES DIPLÔMES DE MASTER HISTOIRE ET CULTURES DE L'ALIMENTATION

> Modérateur

ALAIN HENRIET et **MICHEL LUGNIER**, inspecteurs généraux de l'Éducation nationale

PIERRE-ANTOINE DESSAUX, maître de conférences en histoire contemporaine à l'université de Tours

Sous le parrainage du Professeur **JEAN-MICHEL LECERF**, chef du service nutrition, institut Pasteur, Lille



19h15
21h30

AMPHI THÉLÈME

VOYAGE DANS L'IMAGINAIRE DES CÉRÉALES organisé par Passion Céréales

Les céréales font plus que nourrir les hommes : elles sont les marqueurs d'une identité partagée et d'un patrimoine commun. Ce cycle de conférences est une invitation à explorer et partager l'imaginaire des céréales et des produits céréaliers de plusieurs personnalités inspirantes. Ce moment sera suivi d'un parcours gastronomique participatif.

> Modérateur

ERIC ROUX, journaliste

> Intervenants

MARC DE FERRIÈRE LE VAYER, professeur d'histoire, université de Tours, président de l'IEHCA

OLIVIER ARLOT, chef cuisinier, restaurant La Chancelière, Montbazou

VIRGINIE CHARREAU, ingénieur et diététicienne nutritionniste, Tours

PAUL-HENRI DOUBLIER, agriculteur producteur céréalier, Président du Comité Régional Céréales FranceAgriMer

Les Ateliers au choix (de 15h à 17h)

> **Modérateur**

GÉRARD CAGNA
chef cuisinier

> **Intervenants**

MICHEL DEHOUX
cuisinier et auteur

LAWRENCE ABOUCAYA
chef cuisinier, restaurant *Pousse-pousse*, Paris

> **Modérateur**

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

> **Intervenants**

FRANÇOIS AUDOUZE
fondateur, *L'académie des vins anciens*

ALEX MILES
sociologue

GUILLAUME LAPAQUE
directeur, *Syndicat des vins de Bourgueil*

> **Modérateur**

FRÉDÉRIC PRÉCIGOUT
sociologue, chercheur associé, équipe *LEA*, Tours

> **Intervenants**

CHRISTOPHE HEBERT
président, *Association des directeurs de la restauration territoriale*

GÉRALD CHAIX
président du conseil de direction,
Institut européen en sciences des religions

JEAN-JACQUES HAZAN
ancien président de la *Fédération des conseils de parents d'élèves*

> **Modérateur**

GILLES TÉTART
maître de conférences en sociologie,
université de Tours

> **Intervenants**

PIERRE-YVES COLLIN
maître de conférences géologie, agriculture-
technologies-durabilité, *université de Bourgogne*

PIERRE FEILLET
membre, *Académie d'Agriculture de France* et de
l'Académie des technologies

OLIVIER LEPILLER
chercheur CNRS, *université Toulouse II*

MATHILDE OUTTERS
animatrice « alimentation durable »

> **Modérateur**

CLÉMENT GILBERT
journaliste d'entreprise, *Harmonie Mutuelle*

> **Intervenantes**

VIRGINIE CHARREAU
ingénieur en nutrition, Tours

MARIE-PAULE DOUSSET
journaliste, Paris

> **Modérateur**

JEAN-PIERRE CORBEAU
sociologue émérite, Tours

> **Intervenants**

ÉRIC BEAUMARD
directeur du *Cinq*, Paris

LAURENT FAVRE-MOT
chef cuisinier, Marseille

PIERRE JANCOU
chef cuisinier, Paris

MICHEL LUGNIER
inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*

> **Modérateur**

JEAN-PIERRE WILLIOT
professeur d'histoire contemporaine,
université de Tours

> **Intervenants**

PASCAL BADOUX
coordinateur cluster et incubateur
Food Val de Loire, Contres

CORINNE PAULY
chargée de mission ingénierie de projets,
ARITT Centre, Orléans

1

LE CRU ET LE MOU

Le doux mou sucré s'incruste : il y dix ans, on vendait en restauration rapide un burger pour dix sandwiches. En 2014, c'est la parité ! Le cru, le mou, comme la frugalité, font quant à eux de la résistance.

2

EXISTE-T-IL DES VINS « TENDANCE » ?

Légers ou musclés ? Blancs, rouges, rosés ou à bulles ? Être tendance ne présente-t-il pas le risque de sacrifier à une mode, synonyme alors de standardisation des vins ?

3

LE RETOUR DU FAIT RELIGIEUX DANS LES CANTINES

Il s'agira ici de se pencher sur les débats concernant la visibilité et les revendications découlant de la présence du fait religieux dans les cantines. Nous aborderons ce questionnement dans toute sa complexité et ses différentes dimensions : politiques, éthiques, juridiques et pratiques.

4

ALIMENTATION DURABLE : LA NATURALITÉ DE L'ALIMENT

La place des nitrates, l'empreinte carbone, la diminution de la consommation de viande et la volonté de diminution des déchets : du local au glocal, le naturel est-il venu rassurer le consommateur ? Aujourd'hui, le poids de la culture et du développement durable contribuent-ils à la science agronomique ?

5

LES ÉTIQUETTES SONT-ELLES PLUS CLAIRES OU PLUS CONFUSES AUJOURD'HUI ?

La tendance actuelle offre des étiquettes et packaging de plus en plus chargés en communication, entre autres nutritionnelle. Cela apporte-t-il réellement plus d'informations ? (en collaboration avec Harmonie Mutuelle)

6

AUTORISE-T-ON LA COOL-ATTITUDE EN RESTAURATION ?

Face à une évolution des tendances de service, les préceptes de savoir-être enseignés dans les écoles hôtelières se retrouvent-ils dans la restauration ? Uniforme original, cheveux longs, tatouages, piercing : la provocation du paraître commence-t-elle à émerger ?

7

OÙ VA L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ?

Lieux privilégiés d'échanges et de sources d'émergence de projets d'innovation et de tendances, les clusters et services de recherche & développement sont aujourd'hui plus que des incubateurs pour les perspectives de l'industrie agro-alimentaire, ils deviennent des pôles de compétitivité.

sam
22
novembre
2014

8h00
9h15

SÉMINAIRE PROFESSIONNEL réservé aux personnels de l'Éducation nationale

> Modérateurs

ALAIN HENRIET, doyen de l'inspection générale économie-gestion de l'Éducation nationale

MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale

TABLE RONDE N°4 9h30
11h00

EST-ON ENVAHI PAR LE NUTRITIONNISME À L'AMÉRICAIN ?

Est-ce que la nutrition du XIX^e siècle nous entraîne vers une alimentation « à l'américaine », comme un Coca-Cola « sans sucre », un pain « sans gluten », une mayonnaise « sans œuf », des biscuits « sans graisse », des régimes qui doivent répondre à une demande immédiate, sans effort, vers une alimentation de contrainte, une orthorexie déplacée et finalement, délétère ?

> Modérateur

LAURENT TERRASSON, rédacteur en chef, magazine *Cuisine collective*

> Intervenants

PR SERGE HERCBERG, président du PNNS, professeur de nutrition, faculté de médecine de Paris 13

PR JEAN-MICHEL LECERF, chef du service nutrition, Institut Pasteur, Lille

BÉATRICE DE REYNAL, *nutrimarketing*, Paris

THIBAUT DE SAINT POL, sociologue, École normale supérieure, Cachan

TABLE RONDE N°5 11h30
13h00

LES FRANCHISES À LA MODE : CONCEPTS OU MICRO-TENDANCE ?

Les concepts innovants en termes de restauration, qui sont souvent pionniers sur de nouvelles offres commerciales, sont-ils les restaurants de demain ? Afin de faire le point sur les mutations du marché de la restauration en France depuis 10 ans, cette table ronde observera l'innovation !

> Modérateur

BERNARD BOUTBOUL, directeur général, *Gira Conseil*

> Intervenants

STEVE BURGGRAF, fondateur, enseigne *Big Fernand*

CÔME DE CHÉRISEY, directeur général, *Gault&Millau*

FRÉDÉRIC MARTEAU, fondateur, enseigne *Lucien et la Cocotte*

LAURENT SCHEINFELD, fondateur, enseigne *Merci Jérôme*

13h00
14h30

DÉJEUNER LIBRE

TABLE RONDE N°6 14h30
16h00

LE DISCOURS CULINAIRE D'UNE CUISINE DÉCOMPLEXÉE

Sur le versant ludique ou créatif, les médias multiplient les sollicitations sur l'art de bien faire. Pour autant, on voit se multiplier les manifestations d'une cuisine décomplexée, relayée par les publicités et les marques : le manger cool, désinvolte, sans prétention ; la bonne franquette ou les plats cuisinés qui s'invitent à table, entre amis. Une nouvelle manière, libérée, de mettre à distance les bonnes manières, compassées.

> Modérateur

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

> Intervenants

KARINE BERTHELOT-GUIET, professeur des universités sciences de l'information et la communication, *Celsa*, Paris

FRANCK PINAY-RABAROUST, blogueur

GABRIEL GAULTIER, directeur, agence de communication *Jesus*

TABLE RONDE N°7 16h30
18h00

LES FRONTIÈRES DU COMESTIBLE

L'alimentation est constituée d'entités comestibles, mais tout ce qui est comestible est-il alimentaire, et tout aliment est-il comestible ? Certaines matières premières entrent dans la cuisine (fleurs, insectes...) alors que d'autres en sortent (abats, gibiers...). Cette table ronde sera l'occasion de faire le point sur les évolutions passées et futures de ces tendances culinaires.

> Modérateur

CHRISTOPHE BRESSAC, maître de conférences en biologie des organismes, université de Tours

> Intervenants

ALIX DE SAINT VENANT, propriétaire, *château de Valmer*

JEAN-FRANÇOIS GALLOÛIN, directeur général, Laboratoire Paris Région Innovation, professeur INRA Paris-Grignon

NICOLAS CÉSARD, chercheur associé, *EHESS* et université de Kyoto, Japon

ALEXIS CHAMBON, cuisinier, Ploemeur

18h00

MOTS DE CLÔTURE DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS