iehca

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

Transmissions

7èmes Rencontres François Rabelais

25 • 26 novembre 2011

Forum Alimentation et Culture

Amphithéâtre Thélème,
Université François-Rabelais, Tours

Sous la Présidence de Dominique Loiseau

La transmission de savoirs et de savoir-faire est-il le propre du genre humain ? L'étude de l'histoire de la gastronomie fournit une belle illustration de cette singularité de l'espèce.

Le patrimoine historique et culturel de la gastronomie plonge ses racines dans l'Antiquité et s'est progressivement enrichi au fil du temps, fruit d'une transmission plus souvent orale qu'écrite.

De l'aubergiste au triple étoilé, comment se sont transmises, à travers le temps, ces valeurs ?

De nombreux chefs évoquent leur volonté de participer à la transmission d'un savoir-faire et y contribuent de différentes façons. Mais la variété des méthodes de transmission des savoir-faire culinaires posent quelques questions.

Faut-il privilégier une transmission purement gestuelle et orale, fondée sur la primauté de la reproduction du savoir-faire du maître ? Si oui, quelles relations s'instaurent entre le maître et l'apprenant ? Le savoir-faire exceptionnel de tel ou tel chef peut-il s'enseigner et si oui comment ? Peut-on envisager une transmission fondée sur un apprentissage plus réflexif et quel rôle donner alors à l'histoire de la discipline culinaire ? L'étude de l'évolution des formations hôtelières apporte-t-elle une réponse à cette question ? Quelle place est faite aux théories dans l'apprentissage culinaire ?

Pour contribuer à une réflexion partagée sur toutes ces facettes de la transmission des savoir-faire culinaires, professionnels et didacticiens des disciplines viennent discuter, lors des 7èmes Rencontres François Rabelais, de cette question essentielle : la gastronomie peut-elle s'enseigner ?

JEAN-MARIE PANAZOL,
doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale groupe économie–gestion,
Ministère de l'Éducation nationale

Comité de pilotage

JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale, CERPET, **GÉRARD CAGNA**, chef cuisinier, **FRANCIS CHEVRIER**, directeur de l'IEHCA, **JULIA CSERGO**, maître de conférences d'histoire contemporaine à l'université de Lumière Lyon 2, **GILLES FUMEY**, professeur des universités de géographie à l'université de Paris-Sorbonne, **ALEXIS LALO**, directeur des relations & services aux membres, *Relais & Châteaux*, **PASCAL ORY**, professeur des universités d'histoire contemporaine à l'université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, **JEAN-MARIE PANAZOL**, doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale groupe économie–gestion, **CHRISTIAN PETITCOLAS**, inspecteur général de l'Éducation nationale groupe économie-gestion, **SERGE RAYNAUD**, centre de ressources nationales restauration-alimentation, **LAURENT SÉMINEL**, éditeur et rédacteur en chef des *Cahiers de la Gastronomie*, **KILIEN STENGEL**, chargé de missions à l'IEHCA.

Vendredi 25 novembre 2011

Accueil des participants et petit-déjeuner (8h–8h30)
Mots de bienvenue (8h30–9h30)

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

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

JEAN GERMAIN,
maire de Tours

JEAN-MARIE PANAZOL,
doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale groupe économie–gestion

● 1ère table ronde (9h30 – 11h00)

Transmettre, vous avez dit transmettre ?

RÉSUMÉ : *Sujet d'envergure s'il en est ! Faite de ruptures et de continuités, la transmission est un processus essentiel sur lequel se fonde le développement humain ; c'est elle qui assure, grâce à la capitalisation des savoirs et des savoir-faire, le progrès des sciences et des techniques. Dans le domaine de l'alimentation et de la gastronomie, le sujet est au cœur de l'actualité : l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité en est l'exemple type : qui dit patrimoine dit transmission ! À cela s'ajoute une dimension propre au domaine culinaire : comment transmettre, au-delà des connaissances, des savoir-faire qui pour certains, prennent appui sur des « tours de main » ou des postures ?*

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

Intervenants : **JEAN-PATRICK GILLE,** député d'Indre-et-Loire
DOMINIQUE LOISEAU, restauratrice, présidente directrice générale du *groupe Bernard Loiseau* à Saulieu
FABIENNE MAILLARD, professeur des universités de sciences de l'éducation à l'université de Picardie Jules Verne
KAREN MONTAGNE, doctorante en sociologie à l'université François-Rabelais de Tours
JACQUES PUISAIS, fondateur de *l'Institut Français du Goût*

● 2ème table ronde (11h30 – 13h00)

De l'apprentissage à l'école hôtelière : trente mille ans d'histoire

RÉSUMÉ : *Comme la plupart des métiers, l'hôtellerie et la restauration se sont d'abord appris « sur le tas » -et il en reste encore aujourd'hui quelque chose. On analysera ici l'évolution de la pédagogie culinaire, voire de la pédagogie alimentaire, confrontées aux enjeux, sans cesse renouvelés, de l'innovation technique, des nouvelles demandes sociales et de l'évolution des goûts.*

Modérateur : **PASCAL ORY,** professeur des universités d'histoire contemporaine à l'université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Intervenants : **HÉLÈNE BAUMERT,** inspectrice de l'Éducation nationale au rectorat de l'Académie de Strasbourg
CHRISTINE DEMEN-MEIER, titulaire de la chaire *Food & Beverage* à l'école hôtelière de Lausanne, Suisse
ALAIN DROUARD, directeur de recherche au CNRS
PHILIPPE GILLET, agrégé, chargé de cours à l'université de Paris XIII
PATRICK RAMBOURG, chargé de cours à l'université de Paris Diderot-Paris VII

13h15 – 14h45

«Les recettes héritées des grands-mères et grands chefs»

Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville de Tours proposé par le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme du Val de Loire de Blois

● ATELIERS (15h00-17h00)

Atelier n°1 > Que faut-il penser du coaching de concours ?

JEAN-MARIE PANAZOL, doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale, président du jury général des M.O.F.
CHRISTOPHE QUANTIN, chef de travaux au lycée hôtelier de Blois, membre de l'organisation du concours M.O.F. option cuisine
FRÉDÉRIC ANTON, chef de cuisine *Le Pré Catelan* à Paris, M.O.F.
FRANCK LANGUILLE, maître d'hôtel de l'*Assemblée Nationale*, président de *Coupe Georges Baptiste*

Atelier n°2 > Quelle place pour le livre de cuisine aujourd'hui ?

LAURENT SÉMINEL, éditeur gastronomique, *Menu Fretin*, Chartres
DÉBORAH DUPONT-DAGUET, libraire, *Librairie Gourmande*, Paris
VINCENT MERMIER, responsable de l'espace ressources de l'*École Grégoire Ferrandi*, Paris

Atelier n°3 > La politique de transmission de Slow Food

EUGENIO MAILLER, directeur *Euro Gusto*, Tours
BERNARD CHARRET, chef cuisinier *Les Chandelles gourmandes* à Larçay
JEAN-PAUL GÉNÉ, chroniqueur gastronomique au *Monde magazine*

Atelier n°4 > Maîtres et disciples

GÉRARD CAGNA, chef cuisinier
JEAN-MARC BOUCHER, enseignant en production culinaire au lycée hôtelier de Canteleu, disciple *Escoffier*
PAUL FEYBESSE, cuisinier au *Louis XV* à Monaco
STÉPHANE MRECHES, enseignant en production culinaire au lycée hôtelier de Blois, compagnon du Tour de France des *Devoirs Unis*

Atelier n°5 > Apprentis : une main d'œuvre à bon marché ?

KILIEN STENGEL, chargé de missions à l'IEHCA
CHRISTINE LECOQ-SUREAU, directrice du CFA *des Douets* de Tours
REGIS MARCON, chef cuisinier au *restaurant Régis et Jacques Marcon* à Saint-Bonnet-le-Froid

Atelier n°6 > La Semaine du Goût, acteur de la transmission ?

CYRILLE SCHWARTZ, président de *la Semaine du goût*
HUBERT MAETZ, chef cuisinier à l'*Hostellerie du Rosenmeer* à Rosheim
PHILIPPE MICHEL, directeur de l'école *Sainte-Clothilde* à Paris

Atelier n°7 > La transmission des savoir-faire sur Internet

SIDONIE NAULIN, doctorante chargée de cours à l'université de Paris-Sorbonne
PATRICE FLICHY, professeur des universités en sociologie à l'université de Marne-la-Vallée
PASCALE WEEKS, bloggeuse, auteure

● 3ème table ronde (17h30 – 19h00)

La singularité culturelle joue-t-elle un rôle dans l'enseignement culinaire ?

RÉSUMÉ : *Les singularités culturelles de chaque pays rendent la didactique des techniques culinaires plus complexe pour les enseignants. Mais elles visent également à augmenter les perceptions de la gastronomie par une immersion parallèle à la nôtre. Quels sont donc les enjeux de ces carrefours culturels ?*

Modérateur : **JEAN-MARIE PANAZOL,** doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale groupe économie–gestion

Intervenants : **DIMITRI AMOUROUX,** enseignant en productions culinaires au Mexique pour *Alain Ducasse Formation*
PIERRE BÉAL, directeur de l'école japonaise *Tsuji* de Liergues
JEAN-MICHEL FRAMERY, inspecteur de l'Éducation nationale groupe économie-gestion au rectorat de l'Académie de Rennes, coordinateur Amérique latine
JEAN HANNEDOUCHE, enseignant en service et commercialisation, coordinateur du réseau Chine
ROBERTO VELASQUEZ, responsable Amérique Latine à la Société française des ressources éducatives

iehca

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

Nous avons le plaisir de vous inviter aux Rencontres François Rabelais qui se tiendront à Tours les **25** et **26** novembre 2011 sur le thème

Transmissions

Nom, Prénom

Etablissement ou organisme

Fonction

Adresse personnelle

Tél, courriel

Sera présent (e)

- ☐ La 1ère journée
- ☐ La 2ème journée
- ☐ Les deux journées
- ☐ Déjeunera à la salle des Fêtes de l'Hôtel de Ville le vendredi 25 novembre (fournir un chèque de 28 € à l'ordre de l'IEHCA)
- ☐ Ne déjeunera pas à la salle des Fêtes de l'Hôtel de Ville

Les tables rondes se tiendront devant l'ensemble des participants réunis en séances plénières. Les ateliers, qui se déroulent simultanément le vendredi après-midi, seront formés de petits groupes de 50 personnes ; ils permettront d'échanger et de dialoguer avec les intervenants de façon plus conviviale. Le nombre de places par atelier étant restreint, nous vous demandons de nous indiquer le plus rapidement possible vos choix par ordre préférentiel, sachant que vous n'assisterez qu'à un atelier.

Choix n°1 Atelier n° ☐

Choix n°2 Atelier n° ☐

Choix n°3 Atelier n° ☐

Choix n°4 Atelier n° ☐

Choix n°5 Atelier n° ☐

Choix n°6 Atelier n° ☐

Choix n°7 Atelier n° ☐

Les inscriptions aux ateliers seront traitées par ordre d'arrivée. Vous serez informé par courrier de l'atelier qui vous sera attribué
Si nous enregistrons plus d'inscriptions que de places disponibles (500 places), seront prioritaires les personnes inscrites au déjeuner.

coupon réponse

7èmes Rencontres François Rabelais

25 • 26 novembre 2011

Merci de remplir ce coupon – réponse et de le retourner affranchi, accompagné le cas échéant de votre règlement pour le repas, à l'adresse suivante :

IEHCA
16, rue Briçonnet - 37000 Tours

Coupon d'inscription et programme téléchargeables sur www.iehca.eu

iehca

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

Transmissions

7èmes Rencontres François Rabelais

25 • 26 novembre 2011

Forum Alimentation et Culture

Amphithéâtre Thélème,
Université François-Rabelais, Tours

Sous la Présidence de Dominique Loiseau

Samedi 26 novembre 2011

Séminaire professionnel réservé aux personnels de l'Éducation nationale (8h00 – 9h15), animé par

JEAN-MARIE PANAZOL,
doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale groupe économie–gestion

JEAN-CLAUDE BILLIET,
inspecteur général de l'Éducation nationale - CERPET

● 4ème table ronde (9h30 – 11h00)

De mère en fille, approche générationnelle

RÉSUMÉ : *La transmission des savoir-faire culinaires a connu une grande rupture dans les pays riches où les femmes sont passées des cuisines aux bureaux, à l'inverse des pays pauvres. Comment penser cette rupture, sachant que les saveurs de l'enfance reçues dans les milieux familiaux restent fortement prégnantes pour les mangeurs que nous sommes ?*

Modérateur : **GILLES FUMEY,** professeur des universités de géographie à l'université de Paris-Sorbonne

Intervenants : **VINCENT de GAULEJAC,** professeur des universités en sociologie à l'Institut international de sociologie clinique de Paris
FATÉMA HAL, restauratrice, *Fatéma Hal réceptions*, Paris
DOMINIQUE LOISEAU, restauratrice, établissements *Tante Marguerite et Tante Louise*
MARIE ROUANET, auteure
ANNE-LAURE VINCENT, co-fondatrice de *marmiton.org* et experte en stratégie internet

● 5ème table ronde (11h30 – 13h00)

Le rôle de la télévision dans la transmission culinaire

RÉSUMÉ : *A l'intérieur d'un espace médias de plus en plus élargi pour le goût et la cuisine, la télévision, à commencer par les chaînes généralistes, joue à plein la promotion du culinaire. Le discours se déploie sur tous les fronts : scénarisation, starisation, compétition, performance, mais aussi information, conseil, innovation, esthétisation. Entre tous ces modes de discours et de représentation, quel est, plus significativement, le rôle de la télévision en termes de transmission ?*

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

Intervenants : **SÉBASTIEN DEMORAND,** journaliste gastronomique, membre du jury *Masterchef*
BENJAMIN DARNAUD, ex-candidat *Topchef*, animateur de télévision
BENJAMINE FAJEAU, productrice de télévision, *Shine France*
PASCALE HÉBEL, directrice du département consommation au *CRÉDOC*
ISABELLE VEYRAT-MASSON, directrice de recherche du Laboratoire *Communication et politique* au CNRS

● 6ème table ronde (14h30 – 16h00)

Qu'est-ce qu'une *Université des sciences gastronomiques* ?

RÉSUMÉ : *La place des cultures alimentaires ne cesse de s'élargir dans l'espace médiatique depuis une trentaine d'années. La soif de connaissances pratiques et l'appétit pour découvrir les modalités de transmission, d'apprentissage et de métissage des habitudes culinaires vont de pair. Cette dynamique peut-elle être portée par l'enseignement universitaire des sciences gastronomiques ? Pour tous les publics ? Dans tous les pays ?*

Modérateur : **JEAN-PIERRE WILLIOT,** professeur des universités en histoire contemporaine à l'université François-Rabelais de Tours

Intervenants : **MICHEL BRAS,** chef cuisinier à Laguiole, conseiller auprès de l'université culinaire de Mandragone
ANTONELLA CAMPANINI, historienne à l'université des sciences gastronomiques de Pollenzo, Italie
ALBERTO CAPATTI, professeur d'histoire à l'université des sciences gastronomiques de Pollenzo, Italie
JESUS CONTRERAS, professeur d'anthropologie à l'université de Barcelone, Espagne
PETER SCHOLLIERS, professeur d'histoire contemporaine à l'université libre de Bruxelles, Belgique

7ème table ronde (16h30 – 18h00)

Initier les plus jeunes à la connaissance du vin

RÉSUMÉ : *Objet de toutes les spéculations, financières, intellectuelles, esthétiques… La transmission du vin est donc faite de valeurs personnelles qui dépassent et justifient l'objet. Alors qu'en est-il de la transmission du vin inter et intra générationnelle ? Quels en sont les modèles ? Et y-a-t-il nouveauté et créativité dans ce grand chantier de l'éducation des jeunes au vin ?*

Modérateur : **JEAN-MICHEL DURIVAULT,** biologiste à *CQFDgustation* à Tours

Intervenants : **STÉPHANIE CASLOT,** viticultrice au *Domaine de la Chevalerie* à Restigné
PHILIPPE FAURE-BRAC, sommelier au *Bistrot du sommelier* à Paris
EMMANUELLE GARCIA, anthropologue, éditrice aux éditions *Mama Josefa* à Périgueux
JEAN-PIERRE GOUVAZÉ, délégué régional du bureau des vins de Touraine, *Interloire* de Tours
GILDAS L'HOSTIS, École Supérieure de Commerce de Dijon

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

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

Manifestation portée par la Région Centre

Création > UFR Médecine - A. LOUAULT - Photographie® > ESAD de Reims - CAMILLE BULTEAU BARREAU