

24/11  
ATELIERS



10.30 – 12.30 heures

Atelier n°1 coordonné par Jean-Pierre Corbeau (*Professeur de Sociologie à l'université François-Rabelais de Tours*) avec la participation de Jean-Michel Durivault (*Consultant sur la qualité des aliments*) : « **Vins français, vins du monde** » (les vignobles du patrimoine mondial de l'UNESCO).

Atelier n°2 coordonné par Jean Hannedouche (*Enseignant au lycée hôtelier Auffray, Clichy*) avec la participation de Jean-Paul Corbillet (*Sofitel La Défense Grande Arche*) et Daniel Sauvanet (*Enseignant au lycée hôtelier Auffray, Clichy*) : « **Les Chinois et la cuisine française** ».

Atelier n°3 coordonné par Olivier Etcheverria (*Maître de Conférences de Géographie à l'université d'Angers*) avec la participation d'Olivier Roellinger (*Les Maisons de Bricourt*) : « **C'est bon ! Sens occidental, sens oriental** ».

Atelier n°4 coordonné par Hélène Pébarthe (*Maître de Conférences de Géographie à l'université d'Angers*), avec la participation d'Antoine Heerah (*Le Chamarré*) : « **Saveurs mêlées : entre traces de colonisation et recherche de métissages** ».

Atelier n°5 coordonné par Georges Golan (*réducteur en chef du Chef*), avec la participation de William Ledeuil (*Ze Kitchen Galerie*), Jacques Pourcel (*Le Jardin des Sens*), et Patrick Jeffroy (*L'Hôtel de Carantec*) : « **Fusion Food** ».

14.30 – 16.30 heures

Atelier n°6 coordonné par Jean-Pierre Corbeau (*Professeur de Sociologie à l'université François-Rabelais de Tours*) avec la participation de Pascal Frissant (*Viticulteur*) : « **Vins français, vins du monde** » (méthodes de vinification).

Atelier n°7 coordonné par Jean Hannedouche (*Enseignant au lycée hôtelier Auffray, Clichy*) avec la participation de Jean-Paul Corbillet (*Sofitel La Défense Grande Arche*) et Daniel Sauvanet (*Enseignant au lycée hôtelier Auffray, Clichy*) : « **Les Chinois et la cuisine française** ».

Atelier n°8 coordonné par Olivier Etcheverria (*Maître de Conférences de Géographie à l'université d'Angers*) avec la participation d'Olivier Roellinger (*Les Maisons de Bricourt*) : « **C'est bon ! Sens occidental, sens oriental** ».

Atelier n°9 coordonné par *Slow Food* avec la participation Maria Giulia Mariani (*Bureau international de Slow Food*), Jean Lhéritier (*Président de Slow Food France*), Bernard Charret (*Les Chandelles Gourmandes*), Stéphane Merceron (*Président du convivium Slow Food Tours-Val-de-Loire*) et Philippe Boisneau (*Pêcheur professionnel*) : « **Slow Food, Terra Madre et la cuisine française** ».

Atelier n°10 coordonné par Raquel Moreira (*Esc. Sup. Hotelaria e Turismo do Estoril*), avec la participation de Pedro Aboim, Graça Joaquim et Carlos Lima (*Esc. Sup. Hotelaria e Turismo do Estoril*) : « **Les arts culinaires et les arts de la table au Portugal, hier et aujourd'hui : un parcours de rencontres culturelles** ».



# Programme des Rencontres

placées sous la Présidence d'Honneur  
de Monsieur Alain Senderens

17.00 – 19.00 heures

Atelier n°11 coordonné par Hervé This (*Physico-chimiste à l'INRA, laboratoire de chimie moléculaire du Collège de France*) avec la participation de Sang-Hoon Degeimbre (*L'Air du Temps*) : « **Cuisine et gastronomie moléculaires : un phénomène international** ».

Atelier n°12 coordonné par Jean-Robert Pitte (*Président de l'université Paris-Sorbonne*), avec la participation de Michel Troisgros (*restaurant Troisgros*) : « **Cuisine française, cuisine japonaise** ».

Atelier n°13 proposé par les Cercles Culinaires – Greta Val-de-Loire (Lycée Albert Bayet, Tours) : « **Les influences étrangères dans la cuisine française** ».

Atelier n°14 proposé par CQFDgustation : « **Ailleurs, c'est bizarre !** ».

Atelier n°15 coordonné par Raquel Moreira (*Esc. Sup. Hotelaria e Turismo do Estoril*), avec la participation de Pedro Aboim, Graça Joaquim et Carlos Lima (*Esc. Sup. Hotelaria e Turismo do Estoril*) : « **Les arts culinaires et les arts de la table au Portugal, hier et aujourd'hui : un parcours de rencontres culturelles** ».

Atelier n°16 coordonné par *Slow Food* avec la participation Maria Giulia Mariani (*Bureau international de Slow Food*), Jean Lhéritier (*Président de Slow Food France*), Bernard Charret (*Les Chandelles Gourmandes*), Stéphane Merceron (*Président du convivium Slow Food Tours-Val-de-Loire*) et Philippe Boisneau (*Pêcheur professionnel*) : « **Slow Food, Terra Madre et la cuisine française** ».

25/11  
TABLES RONDES

Séminaire professionnel (8.00 – 9.15 heures) :

« **Les relations internationales au sein des formations hôtelières** »

Ce séminaire professionnel est réservé aux personnels de l'Éducation Nationale. Il est animé par Jacques Saraf (*Doyen du groupe Économie – gestion de l'Inspection générale de l'Éducation Nationale*) et Jean-Marie Panazol (*Inspecteur général de l'Éducation Nationale*).



1<sup>re</sup> Table ronde (9.30 – 11.00 heures) :

« **La cuisine française, carrefour d'influences étrangères** »

Participants : Jacques Puisais (*Président de l'Institut Français du Goût*), Jean Bardet (*Domaine de Belmont*), Faustine Régnier (*Chargée de recherche, INRA*), Alain Senderens (*restaurant Senderens*), Christian Boudan (*Cuisinier, économiste et psychologue*), Pascal Ory (*Professeur d'Histoire contemporaine à l'université de Paris – Sorbonne*).

2<sup>e</sup> Table Ronde (11.30 – 13.00 heures) :

« **Influences et images de la cuisine française à l'étranger** »

Participants : Jean-Pierre Poulain (*Maître de Conférences de Sociologie à l'université de Toulouse le Mirail*), Andrea Pétrini (*Journaliste*), Jean-Marie Panazol (*Inspecteur général de l'Éducation Nationale*), Stéphane Carrade (*Chez Ruffet*), Dominique Chardon (*Président de la Sopexa*), Marc de Ferrière le Vayer (*Professeur d'Histoire contemporaine à l'université François-Rabelais de Tours*), Jaume Tapiès (*Président des Relais et Châteaux*).

3<sup>e</sup> Table Ronde (15.00 – 16.30 heures) :

« **La cuisine française face à la mondialisation** »

Participants : Olivier Etcheverria (*Maître de Conférences de Géographie à l'université d'Angers*), Philippe Legendre (*Le Cinq*), Hervé Hannin (*sous réserve – Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin*), Rolande Bonnain-Dulon (*Maître de Conférences de Sociologie à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales*), Stéphane Rimbault (*L'Oasis*).

4<sup>e</sup> Table Ronde (17.00 – 18.30 heures) : « **Le patrimoine culinaire français, inscrit au patrimoine mondial de l'Humanité ?** »

Participants : Jean Musitelli (*Ancien ambassadeur de France auprès de l'UNESCO*), Georges Condominas (*Professeur d'Ethnologie*), Éric Roux (*Journaliste*), Jean-Robert Pitte (*Président de l'université Paris – Sorbonne*), Jean-François Piège (*Les Ambassadeurs – Hôtel de Crillon*), Jean-Michel Lorain (*La Côte Saint Jacques*).

