

— les —  
*nouvelles pratiques*  
— de la —  
*restauration engagée*

1<sup>ère</sup> édition

FERRANDI  
PARIS

## *Colloque & rencontres* *Le renouveau des* *boissons artisanales*



**Vendredi 17 juin 2022**  
Ferrandi Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

## Appel à communications

Kéfir, kombucha, pétillants, infusions... souvent fermentées, (presque) non alcoolisées, les boissons paysannes et contemporaines, artisanales, «naturelles», faites maison aux multiples bienfaits fleurissent sur les tables des restaurants des villes et des champs.

Quel impact sur l'environnement, la santé humaine et l'économie ? Quelle contribution au bien-être du mangeur et au succès de l'établissement ? Quelles perspectives d'innovation et de développement ?

### Formats attendus

Les textes des communications sont rédigés, en français ou en anglais, et déposés en format électronique (document portant l'extension « .pdf » uniquement). Le dépôt des communications se fait par courriel, conjointement à : vi.bregeon@gmail.com et omugel@ferrandi-paris.fr

Date d'envoi : 6 mai 2022

### Format attendu des propositions de contribution

Titre de la proposition

Auteurs : Prénom, nom, institution, courriel

5 Mots-clés

Résumé de 500 mots : objectif et originalité du sujet, cadre théorique, méthodologie et résultats

Bibliographie et/ou références

### Format attendu des contributions finales

Titre de la proposition

Auteurs : Prénom, nom, institution, courriel

5 Mots-clés

Résumé en français et en anglais de 150 à 250 mots

Texte de 2000 à 3000 mots

Bibliographie et/ou références

**Contributions pluridisciplinaires : culinaires, artistiques et/ou expérientielles acceptées et encouragées.**

**Publication des actes par l'école FERRANDI Paris, format à déterminer.**

### Comité Scientifique

Sylvie Binda, Virginie Brégeon, Christine Gonzalez,  
Christophe Lavelle, Ophélie Mugel, Gaëlle Pantin-Sohier,  
Jean-Pierre Poulain, Sandrine Ruhlmann.



FERRANDI  
PARIS