

Cuisines d'Europe, cuisine européenne ?



Sous la présidence
de Léa Linster

Sous la présidence de Léa Linster

Léa Linster est une cheffe cuisinière luxembourgeoise, elle est la première femme au monde à remporter le Bocuse d'Or en 1989. Son restaurant gastronomique éponyme étoilé Michelin est situé à Frisange.

Les Rencontres François Rabelais sont un formidable outil au service de la Diffusion de la culture scientifique technique et industrielle (DCSTI) dans le domaine des Food Studies (cultures et patrimoines alimentaires).

L'une des missions les plus nobles de l'université est de s'ouvrir vers d'autres publics que ceux vers lesquels elle se tourne habituellement, à savoir les chercheurs et les étudiants.

Ces autres publics, autrement dit le grand public, doivent pouvoir bénéficier des savoirs et des connaissances universitaires dans les domaines les plus divers.

Il est à porter au crédit de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) d'approfondir ce champ particulier riche en ramifications multiples depuis plus de 15 ans en offrant à tous, chaque année à l'automne avec les Rencontres François Rabelais, la possibilité de bénéficier des connaissances universitaires sur l'alimentation et sur les pratiques alimentaires des êtres humains, sujets ô combien importants.

L'une des missions essentielles de l'IEHCA est d'œuvrer en faveur de la diffusion de la connaissance universitaire auprès du grand public et d'être par conséquent un véritable acteur de la vie culturelle de notre ville et de notre région.

La Villa Rabelais dont le Maire de Tours vient de confier la responsabilité à l'IEHCA sera bientôt une véritable « Maison des Cultures Gastronomiques » où tous ceux qui veulent apprendre ce qu'est l'excellence en matière gastronomique pourront le faire comme on s'initie à l'excellence dans les lieux culturels que sont les théâtres, les musées ou les salles de concert.

L'université de Tours est heureuse de s'associer à cette belle perspective aux côtés de la Région Centre-Val de Loire, de la Ville de Tours et de Tours Métropole Val de Loire.

Philippe Vendrix

Président de l'université de Tours

En 2014, le Parlement Européen adoptait à l'unanimité une résolution proclamant que « la gastronomie est l'une des manifestations culturelles les plus importantes de l'être humain ». Ce texte admirable, malheureusement resté lettre morte, invitait la Commission et les États membres à prendre toute une série de mesures, dans les domaines de l'éducation et de la culture, afin de promouvoir les gastronomies européennes, qu'elles soient nationales ou régionales.

Il est vraiment dommage que ce texte magnifique n'ait pas été suivi d'effets car les Européens avec leurs gastronomies détiennent une richesse extraordinaire en termes de savoir-faire, de techniques et de pratiques artisanales. Cette richesse peut être un formidable outil de développement économique tant dans le domaine du tourisme que celui du bien-être quotidien des citoyens. C'est également un facteur d'ouverture à la différence qui permet le rapprochement des peuples.

C'est évidemment toutes ces questions qui seront abordées lors de cette 14^e édition des Rencontres François Rabelais consacrée au thème « Cuisines d'Europe, cuisine européenne ? ». Cette manifestation s'inscrit dans le cadre de « L'année européenne du patrimoine ». Elle est placée sous l'égide du ministère de la culture.

Bonnes Rencontres à tous !

Francis Chevrier

Directeur de l'IEHCA

Vendredi 7 décembre

À l'amphithéâtre Thélème, université de Tours

8h30-9h00 Accueil des participants et petit-déjeuner

proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours.

9h00-9h30 Mots d'ouverture

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA

En présence notamment de :

Léa LINSTER, présidente des 14^{es} Rencontres François Rabelais

Philippe VENDRIX, président de l'université de Tours,

Christophe BOUCHET, Maire de Tours, vice-président de *Tours Métropole Val de Loire*

Anne BESNIER, vice-présidente du *Conseil régional du Centre-Val de Loire*

Sabine THILLAYE, députée, Commission des affaires européennes, *Assemblée nationale*, Paris

9h30-11h00 Table ronde plénière

Le regard du monde sur la cuisine européenne

L'identité se construit notamment –et peut-être surtout– à travers l'alimentation d'un groupe (une famille, une ville, une région, une nation, un continent...). Cette construction se fait davantage par des groupes externes. En conséquence, la question concernant la « Cuisine européenne » ne peut être approchée que par les vues extérieures de l'Europe.

Modération | Peter SCHOLLIERS, professeur d'histoire contemporaine, *Vrije Universiteit*, Bruxelles, Belgique

Intervenants | Dominique DESJEUX, professeur d'anthropologie, *université de Paris V*

Fatéma HAL, cheffe cuisinière, *Mansouria*, Paris

Özge SAMANCI, historienne, *université d'Ozyegin*, Istanbul, Turquie

Yu ZHOU, professeur de chinois, conférencier, Paris

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière

L'invention des cuisines nationales

Dans la catégorie déjà considérable des « inventions de la tradition », figure certainement la notion de « cuisine nationale », relayée par celle de « cuisine régionale ». Nous essayerons de reconstituer les différentes étapes par lesquelles est passée cette invention, le rôle qu'y ont joué les cuisiniers, les entrepreneurs, les critiques, les journalistes, les intellectuels, voire les hommes politiques, les valeurs qu'on a voulu faire passer au travers de cette légende et enfin les effets de celle-ci sur les pratiques culinaires : bien loin de les rejeter, les sociétés vivent de ces inventions-là.

Modération | Pascal ORY, professeur d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon Sorbonne*

Intervenants | Gilles LAFERTE, sociologue, *INRA*, Dijon

Léa LINSTER, cheffe cuisinière, *Frisange*, Luxembourg

Florent QUELLIER, professeur d'histoire moderne, *université d'Angers*

Françoise SABBAN, présidente du Conseil scientifique de l'IEHCA, directrice de recherche

EHESS, Paris.

Peter SCHOLLIERS, professeur d'histoire contemporaine, *Vrije Universiteit*, Bruxelles, Belgique

13h15-14h45 Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville proposé par le Centre de formation d'apprentis de la ville de Tours (sur inscription)

Vendredi 7 décembre

Ateliers au choix

15h00 > 16h30

ATELIER 1 | **Portons-nous tous les mêmes représentations au pain ?**

La fabrication, le partage et la consommation du pain ont donné matière, en Europe, à de nombreuses représentations symboliques. Pour être considérés comme symboles de la nourriture, de la vie ou de religions, les rituels domestiques ou publics autour du pain, les techniques boulangères, les formes d'organisation sociale et les figures de langage, sont autant d'outils de lecture ethnographique. L'émiettement de ces perceptions permet donc d'exclure toute synthèse ou arbitrage sur ce que représente le pain.

Modération | **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur en sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants | **Dominique ANRACT**, président de la Confédération nationale des boulangers, Paris
Marie ASTIER, journaliste, *Reporterre*, Paris
Abdu GNABA, docteur en anthropologie et sociologie comparative, *Sociolab*, Paris
Bruno LAURIOUX, professeur à l'*université de Tours*, président du comité scientifique de la candidature « Baguette française » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco)

ATELIER 2 | **L'offre de formations culinaires en Europe**

Les formations hôtelières sont-elles normalisées en Europe ? Existe-t-il des passerelles entre les formations du secondaires et universitaires ? La conception de formations aux blocs de compétences est-elle présente dans différents pays ? Quelle est la place des professionnels dans l'organisation des formations ? Peut-on imaginer des échanges de type « Erasmus restauration » ? Autant de questions à débattre que d'autres sujets à faire émerger.

Modération | **Philomène BAYET-ROBERT**, enseignante-chercheuse, *Institut Paul Bocuse*, Écully
Victor GERVASONI, directeur académique et enseignement supérieur, *Ferrandi*, l'école française de gastronomie, Paris

Intervenants | **Alain CAILLAT**, inspecteur d'académie - inspecteur régional économie-gestion, académie de Paris
Fernand HOAREAU, directeur *CFA Tours Alternance Formation*
Michel LANNERS, directeur Association Européenne des Ecoles d'hôtellerie et de tourisme
Barbara REGA, docteure, responsable du *Food Chemistry Erasmus Mundus Master Managing, AgroParisTech*

ATELIER 3 | **Voyages, circulations, échanges et métissage des recettes**

Le regard des nouvelles générations évolue. La digitalisation offre des outils qui permettent de découvrir les cultures européennes sans sortir de chez soi. Pour autant, compte-tenu de la facilité de voyager et des outils technologiques, existe-t-il un phénomène de brassage européen des façons de cuisiner ou de manger ? Les jeunes générations de professionnels comme de consommateurs sont-elles plus ouvertes à la diversité ou conservent-elles l'identité culinaire des recettes ? L'Europe apporte-t-elle aux chefs un regard plus fluide, plus créatif, plus hybride, ou une place plus influente ?

Modération | **Laurent ARON**, sémiologue, professeur à *Ferrandi*, l'école française de la gastronomie, Paris
Thibaut DE SAINT POL, sociologue, *Ecole Normale Supérieure Paris-Saclay*, directeur de l'*Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*, Paris

Intervenants | **Eugène ABRAHAM**, responsable de l'*Institut des métiers du goût*, Compagnons du devoir et du Tour de France, Paris
Allan CASTELLOTE, chef cuisinier, *Le Senso*, Beauvais, membre des Jeunes restaurateurs d'Europe
Saskia COUSIN, maîtresse de conférences en anthropologie, *université Paris Descartes*

ATELIER 4 | **Les cuisines des Territoires d’Outre-mer sont-elles européennes ?**

L’Europe géopolitique ne se limite pas au Vieux Continent mais englobe de nombreux territoires d’Outre-Mer, dont les cuisines sont nourries d’influences locales, que ce soit à travers les cultures ou les produits. Cet atelier sera l’occasion de débattre des influences culturelles, éventuellement réciproques, entre le continent et ses îles.

Modération | **Christophe LAVELLE**, chercheur en biophysique, *CNRS, Muséum national d’histoire naturelle*
Intervenants | **Francoise GREHAND**, anthropologue, directrice de recherche émérite, *université d’Orléans*
Lionel LE SAOUT, enseignant, *Lycée hôtelier Yvon Bourges, Dinard*
Marleen MONTABORD, enseignante, *Lycée Antonin Carême, Savigny-le-Temple*
Christophe SERRA-MALLOL, maître de conférences en sociologie, *université Toulouse 2*

ATELIER 5 | **Japonisme culinaire en Europe**

Les cuisiniers français s’inspirent de nouveautés (ingrédients, techniques et idées d’autres cuisines) pour personnaliser leur production culinaire. La cuisine japonaise est une inspiration très en vogue. Elle stimule la créativité par ses techniques, sa légèreté, sa présentation et la culture qu’elle porte.

Modération | **Vincent MORINIAUX**, maître de conférences de géographie, *université Paris Sorbonne*
Intervenants | **Yumiko AIHARA**, journaliste
Alexandre COUILLON, chef cuisinier, *La Marine, Noirmoutier-en-l’Île*
Keiko NAGAE, cheffe pâtissière, *Arôme, Paris*
Elisabeth SCOTTO, journaliste

ATELIER 6 | **Les labels européens connus et peu connus**

Les labels, inventés pour protéger les productions jusqu’à leur vente, garantissent au producteur une exclusivité du nom de leur produit, et au consommateur une origine et/ou une qualité. Déclinés au niveau européen, ils permettent un accès à des produits déjà reconnus à une échelle locale. Cette évolution est certes portée par l’économie, mais l’est-elle également par le partage de valeurs communes ?

Modération | **Christophe BRESSAC**, maître de conférences en biologie, *université de Tours*
Intervenants | **Guillaume COUDRAY**, journaliste
Karine GLOANEC-MAURIN, députée européenne, *Parlement européen, Bruxelles*
Rémi PROUST, délégué territorial adjoint, *Institut national de l’origine et de la qualité, Tours*

17h00-18h30 Table ronde plénière

Cuisine télégénique et recettes européennes

La cuisine est « tendance » parce qu’elle fédère, au même titre qu’elle oppose. La cuisine est devenue au fil des décennies un objet télégénique et elle porte en elle cette force d’unification des territoires voire des pays, au travers de leur(s) culture(s) gastronomique(s). Consciemment ou inconsciemment, les médias (ré)interprètent cette culture culinaire.

Modération | **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur en sciences de l’information et de la communication, *université de Bourgogne*
Intervenants | **Evelyne COHEN**, professeure des universités en histoire et anthropologie, *université de Lyon*
Dina NIKOLAOU, cheffe cuisinière, *Evi Evane, Paris et Athènes, Grèce*
Olivier ROGER, chargé de mission, *Conseil supérieur de l’audiovisuel, Paris*
Eva TOQUEBIOL, doctorante, *université Paul-Valéry, Montpellier*

À l'amphithéâtre Thélème, université de Tours

8h00-9h15 Table ronde **Actualités de l'Éducation nationale autour de la formation hôtelière-restauration**

Animée par **Michel LUGNIER**,
Inspecteur général de l'Éducation nationale

9h30-11h00 Table ronde plénière **Les goûts et les dégoûts en Europe**

Nous essaierons de faire saliver l'audience en l'amenant à « introspecter » en toute conscience, la part culturelle et la part sensorielle des goûts et des dégoûts, ainsi que les usages qui rapprochent ou qui éloignent les européens. Si proches géographiquement, le socle des cuisines européennes a néanmoins produit des distances irréductibles concernant les habitudes et les sensibilités alimentaires et culinaires. Certains pays profitent de produits marqueurs, difficiles à promouvoir, tels que les escargots ou le haggis. Entre valorisation du gluant, du fermenté, ou représentation de la bonne teneur en sel, les goûts et les couleurs, on en discute !

Modération | **Laurent ARON**, sémiologue, professeur à *Ferrandi*, l'école française de la gastronomie, Paris
Intervenants | **Cristina BADULESCU**, maître de conférences, *université de Poitiers*
Larissa CEREZER, cuisinière et chercheuse en sciences humaines, *université de Tours*
Claude FISCHLER, sociologue, directeur de recherche CNRS, *EHESS*, Paris
Tim JOHNSON, restaurateur, *Le Juvenile*, Paris

11h00-11h30 Pause

11h30-13h00 Table ronde plénière **Le patrimoine alimentaire, enjeu juridique commun des Européens ?**

2018, année européenne du patrimoine culturel de l'Europe. Le patrimoine alimentaire est-il reconnu juridiquement comme une composante de ce patrimoine culturel ? Le droit de l'Union européenne, à travers les principes, les objectifs, les compétences, les politiques, lui consacre-t-il des dispositions spécifiques ? Des processus de patrimonialisation juridique sont-ils à l'œuvre, entre culture et marché ? L'UE contribue-t-elle à l'émergence d'un droit au patrimoine alimentaire ?

Modération | **Isabelle HANNEQUART**, maître de conférences en droit public, *université de Tours*
Intervenants | **Daniele BIANCHI**, enseignant et expert en droit alimentaire, Paris
Yannick BIYONG, directeur général, *Logique Publiques*, Paris
Marine FRIANT-PERROT, maître de conférences en droit européen, *université de Nantes*
Sabine THILLAYE, députée, Commission des affaires européennes, *Assemblée nationale*, Paris

13h00-14h30 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux.

14h30-16h00 Table ronde plénière

Comment l'agroalimentaire se saisit du patrimoine culinaire européen ?

Les états généraux de l'alimentation ont montré un fossé abyssal. D'un côté, les maîtres d'une grande distribution alimentaire mondialisée, issue d'une agriculture intensive. En face, ceux qui tentent d'infléchir les modèles existants : version soft de l'agro-écologie ou version radicale des ONG contre les élevages industriels et l'agro-industrie. Entre les deux, des directives européennes en demi-teinte.

Modération | Laurent TERRASSON, rédacteur en chef du magazine *L'autre cuisine*
Intervenants | Angélique DELAHAYE, députée européenne, *Parlement européen*, Bruxelles
Claude FISCHLER, sociologue, directeur de recherche CNRS, *EHESS*, Paris
Alain FRANCK, chef cuisinier, Allériot
Sophie JAYET, directrice de communication, *Unilever*, Paris

16h00-17h30 Table ronde plénière

L'incroyable succès de la cuisine italienne en Europe

Depuis déjà quelques années, on constate un engouement croissant pour la cuisine italienne, et notamment en Europe où toutes les villes attestent de la présence de nombreux « ristoranti italiani ». Pour certains sociologues la cuisine italienne serait même devenue la plus populaire du monde. Quelles sont les raisons de ce désir de saveurs italiennes qui ne se dément pas ? La cuisine italienne est-elle limitée à la pasta et à la pizza hors des frontières nationales ? De fait une question se pose : la réputation de la gastronomie italienne est-elle fondée sur sa cuisine ?

Modération | Françoise SABBAN, présidente du Conseil Scientifique de l'IEHCA, directrice de recherche *EHESS*, Paris
Intervenants | Alberto CAPATTI, professeur d'histoire, *université de Pavie*, Italie
Silvano SERVENTI, historien spécialisé dans les pratiques alimentaires italiennes, Paris
Laura ZAVAN, cuisinière et auteure de livres de cuisine

17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, chargé de mission *IEHCA*, coordinateur des Rencontres François Rabelais

Comité de pilotage

LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, PHILOMÈNE BAYET-ROBERT, enseignante-chercheuse, *Institut Paul Bocuse*, JEAN-JACQUES BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*, FRANCIS CHEVRIER, directeur, *Iehca*, VICTOR GERVASONI, directeur académique et enseignement supérieur, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, ALAIN HENRIET, inspecteur général, *Ministère de l'éducation nationale filière tourisme*, CHRISTOPHE LAVELLE, chercheur en biophysique, *Cnrs*, *Muséum national d'histoire naturelle*, MICHEL LUGNIER, inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*, PASCAL ORY, professeur d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon-Sorbonne*, FRANÇOIS SABBAN, présidente du Conseil Scientifique de l'IEHCA, directrice de recherche *EHESS*, THIBAUT DE SAINT POL, sociologue, *école normale supérieure Paris-Saclay*, directeur, *Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*, PETER SCHOLLIERS, professeur d'histoire contemporaine, *Vrije Universiteit*, Bruxelles, Belgique, KILIEEN STENGEL, enseignant-chargé de mission *IEHCA*, *coordonnateur des Rencontres François Rabelais*, LAURENT TERRASSON, rédacteur en chef, *magazine L'autre cuisine*.

Inscriptions sur internet

[http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/
les-rencontres-francois-rabelais/](http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/)

Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé "Manifestation de culture humaniste" dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale.

iehca

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

Villa Rabelais

116 boulevard Béranger
37000 Tours • France

+ 00 33 (0)2 47 05 90 30

contact@iehca.eu

www.iehca.eu

#RencontresFrancoisRabelais

@IEHCA_Network

2018

Année européenne du patrimoine



VILLE DE
TOURS

Tours
métropole
Val de Loire

UT université
de TOURS

