

ÉDITO

En novembre 2006, dans le cadre des 2^{es} Rencontres François Rabelais, l'IEHCA lançait l'idée de faire inscrire par l'UNESCO des éléments de la gastronomie française sur la liste du patrimoine de l'humanité, idée bien saugrenue à l'époque tant aux yeux des spécialistes du patrimoine immatériel à l'UNESCO que des responsables, en France, du ministère de la culture.

Grâce à la mobilisation d'universitaires et de cuisiniers, mais aussi à l'émergence d'un véritable engouement populaire, le 16 novembre 2010 « le repas gastronomique des Français » était inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pour la première fois, un élément alimentaire pénétrait ce Saint des saints du patrimoine. Depuis cette date, c'est plus de 50 savoir-faire dans le registre de l'alimentation qui ont pu être inscrits tels le washoku (cuisine traditionnelle japonaise), le couscous, la pizza napolitaine, le ceviche péruvien, la harissa tunisienne, le bortsch ukrainien, la baguette de pain française, le kimchi coréen, la soupe tomyum-kung de Thaïlande etc. Rien qu'en 2024, plus d'une quinzaine d'éléments alimentaires ont été inscrits sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Cela témoigne d'un grand désir de toutes les communautés humaines de notre planète d'affirmer pour elles-mêmes et à la face du monde l'importance pour leur culture, leur patrimoine et leur identité de tel ou tel élément alimentaire transmis en leur sein de génération en génération.

En 2025, la région Centre-Val de Loire a souhaité fêter les 15 ans de l'inscription du Repas gastronomique des Français. Tous les acteurs culturels et touristiques de la région sont invités à proposer des événements célébrant cet anniversaire.

L'IEHCA, dans le cadre des 21^{es} Rencontres François Rabelais, revient sur ce vaste mouvement initié en 2006.

Guy Savoy, qui a joué un grand rôle dans la mobilisation en faveur de l'inscription, nous fait l'honneur de présider ces Rencontres. Ce sera l'occasion, lors d'une journée spéciale d'hommage (le 4 novembre 2025), de revenir sur son élection, le 13 novembre 2024 à l'Académie des beaux-arts. Pour la première fois, un cuisinier était élu au sein de l'une des cinq Académies abritées par l'Institut de France. Nous souhaitons à cette occasion revenir sur la signification de cette élection, sur sa portée symbolique et ce qu'elle dit de la culture française aujourd'hui.

Le 5 et 6 novembre 2025, deux journées de réflexions traiteront du thème « Cuisines et patrimoine de l'humanité ». Ce sera l'occasion d'évoquer la définition du patrimoine culturel immatériel et ses évolutions. Nous insisterons sur la manière dont l'UNESCO l'appréhende aujourd'hui et comment se construit, année après année, la « jurisprudence » de la convention de 2003 sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Nous examinerons également les Inventaires nationaux du patrimoine culturels immatériel, leurs modalités et les enjeux qu'ils revêtent. Une large place sera faite aux cuisines du monde et aux différents éléments alimentaires inscrits par l'UNESCO sur la liste représentative. Comment chaque pays et communautés abordent ces questions. Quelles politiques de sauvegarde et de mise en valeur sont mises en place ? Qu'est-ce qui a changé après l'inscription pour tel ou tel élément ? Comment intégrer davantage les cuisines et les gastronomies au sein des politiques culturelles et patrimoniales ? Le bien manger passe-t-il par l'éducation et la culture ? La cuisine sera envisagée comme vecteur de lien social favorisant la découverte et la connaissance de l'autre.

NOVEMBRE & DÉCEMBRE À LA VILLA RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES À TOURS



**Festival
Arrière-Cuisines**
Cinéma Les Studios
mi-oct. à
mi-nov.

**Ateliers du vin
Les variétés
résistantes en IGP
Val de Loire**
Villa Rabelais
6 nov.



**Animation
Découverte de
thés coréens**
Villa Rabelais
22 nov



**Festival Plumes
d'Afrique
Table ronde sur les
cuisines africaines**
Villa Rabelais
27 nov



**Colloque
IEHCA
À la table de la bande
dessinée**
Villa Rabelais
du 3 au
6 déc.



**Animation
Tea-time
du Val de Loire**
Villa Rabelais
15 nov



**Le Tokaj en
Hongrie
(Patrimoine Unesco)**
Villa Rabelais,
25 nov.



**Rencontres
gourmandes
Repas à thème
« Madeleines
de Proust »**
Villa Rabelais
13 nov



**Les Vins
du Haut Douro
et l'île du Pico au
Portugal
(Patrimoine Unesco)**
Villa Rabelais
12 nov.

Programme complet sur villa-rabelais.fr

GUY SAVOY

PARRAIN DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS 2025



À quinze ans, Guy Savoy décide qu'il sera « cuisinier... ou rien ! »... il sera donc cuisinier. Et c'est par la précieuse voie de l'apprentissage qu'il apprend les richesses et les devoirs de ce métier. Tout d'abord chez le chocolatier de sa ville, Louis Marchand, puis chez les Frères Troisgros, qui l'ont fasciné par l'élégance avec laquelle ils exerçaient leur métier, puis chez Lasserre à Paris, au Lion d'Or à Genève et à l'Oasis à la Napoule. Il est ensuite remarqué par Claude Vergé qui lui confie la Barrière de Clichy.

À vingt-sept ans, il ouvre son premier restaurant, à Paris, rue Duret et y obtient rapidement la reconnaissance du monde de la gastronomie. Guy Savoy est désormais installé à la Monnaie de Paris. Il est membre de l'Académie Gault & Millau (cinq Toques d'Or) et occupe, pour la huitième année consécutive, la place de Meilleur Restaurant du Monde selon La Liste, il est élu à l'Académie des beaux-arts, faisant ainsi entrer la cuisine à l'Institut de France. Il possède trois Maisons dont une à Las Vegas.

Quand on lui parle « grande cuisine », il répond qu'il est un aubergiste ; si on lui dit qu'il est un artiste, il répond qu'il est un artisan ; mais si vous lui dites qu'il vous fait rêver... alors il vous répondra que seuls ceux qui rêvent sont capables de donner du rêve aux autres.

MARDI 4 NOVEMBRE

📍 Salle Anatole France, Hôtel de Ville de Tours

Une journée d'étude consacrée à l'élection de Guy Savoy à l'Académie des beaux-arts « La cuisine : un art vivant »

8h30-9h00 Accueil des participants

à la salle Anatole France de l'Hôtel de Ville, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

9h00-9h30 Mots d'ouverture

- Francis CHEVRIER, directeur de l'*Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation*
- Emmanuel DENIS, maire, Ville de Tours, vice-président
- de Tours Métropole Val de Loire
- Laurent PETITGIRARD, secrétaire perpétuel de l'Académie des beaux-arts
- Guy SAVOY, cuisinier élu à l'Académie des beaux-arts

9h30-10h00 Conférence

Jean-Robert PITTE, secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des sciences morales et politiques

10h00-10h30 Pause

10h30-12h00 Table ronde

Pourquoi avoir élu un cuisinier à l'Académie des beaux-arts ?

| Modératrice |

- Caroline BROUÉ, productrice émission « *Les Bonnes choses* », France Culture

| Intervenants |

- Fabrice HYBERT, membre de l'Académie des beaux-arts
- Eva JOSPIN, membre de l'Académie des beaux-arts
- Laurent PETITGIRARD, secrétaire perpétuel de l'Académie des beaux-arts

12h00-12h30 Conférence

Jean-Michel WILMOTTE, membre de l'Académie des beaux-arts

12h30-14h30 Déjeuner libre

14h30-15h00 Conférence

Coline SERREAU, présidente de l'Académie des beaux-arts

15h00-16h30 Table ronde

La cuisine est-elle un art ou une science ?

| Modératrice |

- Clémence DENAVIT, productrice émission « *Le goût du Monde* », RFI

| Intervenants |

- Yves AGID, membre de l'Académie des sciences
- Bruno LAURIOUX, historien, président de l'*Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation*
- Régis MARCON, chef cuisinier, restaurateur depuis 47 ans, Saint-Bonnet-le-Froid
- Guy SAVOY, cuisinier élu à l'Académie des beaux-arts

16h30-17h00 Conférence de clôture

Pascal ORY, membre de l'Académie française

MERCREDI 5 NOVEMBRE

📍 Salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs

« Cuisine, Patrimoine de l'humanité »

9h00-9h45 Accueil des participants

à la salle Thélème du site des Tanneurs de l'université de Tours, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

9h45-10h30 Mots d'ouverture

- Bruno LAURIOUX, professeur émérite d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA
- Laurent GARDINIER, président des Relais & Châteaux
- Philippe ROINGEARD, président, université de Tours
- Emmanuel DENIS, maire, Ville de Tours, vice-président de Tours Métropole Val de Loire
- François BONNEAU, président, Conseil régional Centre-Val de Loire

10h30-12h00 Table ronde plénière

Le Patrimoine culturel immatériel, quésaco ?

Depuis plus de 20 ans, le patrimoine culturel immatériel fait l'objet d'une attention renforcée de la part des acteurs culturels contribuant ainsi à l'émergence d'une notion relativement nouvelle pour nos concitoyens. Si la convention pour la sauvegarde du PCI adoptée par l'Unesco en 2003 semble aujourd'hui victime de son succès, la mise en valeur de la diversité et de la vitalité du patrimoine vivant nourrit des réflexions stimulantes et ouvre une voie originale d'être au monde. Au fond, comme M. Jourdain, peut-être faisons-nous tous du « PCI »... sans le savoir.

| Modérateur |

- Pierre SANNER, président, France PCI

| Intervenants |

- Emmanuel GÉRARD, directeur, Cité internationale de la tapisserie à Aubusson
- Damien LEROY, conservateur général du patrimoine, Direction régionale des affaires culturelles, Orléans
- Lily MARTINET, chargée de mission pour le patrimoine culturel immatériel, ministère de la Culture

12h00-14h30 Déjeuner libre



Les ateliers portent en priorité sur un élément alimentaire inscrit au patrimoine de l'humanité ou à l'inventaire national. Les ateliers se déroulent simultanément dans la limite des places disponibles.

| ATELIER 1 |

La méthode géorgienne de vinification à l'ancienne dans des kvevris traditionnels (PCI Unesco)

La vinification en kvevri, consiste en un lien profond avec la terre et la tradition. L'argile poreuse des kvevris favorise une micro-oxygénation unique et une fermentation naturelle sans intrants artificiels, conférant aux vins une complexité et une identité singulières. Le temps et la nature jouent un rôle prépondérant pour cette méthode pleine d'authenticité.

| Intervenants |

- Sébastien DAVID, vigneron, Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Anne RUILIER, sommelière conseil, Tours

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 2 |

La fabrication du fromage artisanal du Minas Gerais au Brésil (PCI Unesco)

La fabrication du fromage artisanal Minas incarne un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération, reflétant l'identité culturelle et rurale du Minas Gerais. Son inscription au PCI de l'Unesco reconnaît non seulement la valeur gastronomique du produit, mais aussi l'importance de préserver ce patrimoine immatériel vivant.

| Intervenantes |

- Débora DE CARVALHO PEREIRA, présidente, association *SerTãoBras*, Minas Gerais, Brésil
- Julia MARA APARECIDA DE JESUS, étudiante, université de Tours

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 25 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 3 |

Le ceebujën, art culinaire du Sénégal (PCI Unesco)

Le ceebujën, plat emblématique du Sénégal inscrit au patrimoine culturel immatériel, est un savoureux mélange de riz, de poisson et de légumes mijotés dans une sauce épicée. Véritable symbole de convivialité, il reflète la richesse culturelle et gastronomique du pays.

| Intervenante |

- Candide RODRIGUEZ, cheffe cuisinière et traiteur, *Tours à Table & la Fourchette de Candice*

📍 Tours à Table > dans la limite des 30 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 4 |

Les savoir-faire traditionnels du saké japonais (PCI Unesco)

Les savoir-faire traditionnels du saké japonais incarnent une transmission séculaire de techniques artisanales, alliant précision, respect du vivant et harmonie avec la nature, et illustrent l'importance de préserver une culture unique qui reflète l'identité et l'histoire du Japon.

| Intervenante |

- Satoko FUJIMOTO, animatrice, *Maison Clément*, Tours

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

6 ATELIERS AU CHOIX

| 14H30 > 16H00 |

| ATELIER 5 |

Actualités de l'enseignement hôtelier, Inspection générale de l'Éducation nationale Regard sur les Cuisines Patrimoine de l'humanité

Chaque année, de nombreuses innovations pédagogiques sont apportées dans l'apprentissage aux savoirs et savoir-faire de la filière restauration. Les spécialités régionales, le patrimoine culinaire national, les cuisines du Monde, sont autant de sujets qui donnent l'occasion aux programmes de se réformer comme aux pratiques pédagogiques de s'adapter.

En présence notamment de :

- Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière hôtellerie-restauration
- Philippe BUTHIAUX et Bruno MORLET, enseignants-formateurs, INSPE Cergy Paris Université, Antony

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles

| ATELIER 6 |

Les pratiques sociales et culturelles dans les Bistrots et Cafés en France (inventaire PCI France)

Intimement liés à la vie locale, ces lieux populaires révèlent des sociabilités propres à la culture et l'histoire française. Que ce soit dans les bourgs ruraux ou les centres-villes, ils continuent de jouer un rôle de carrefour culturel et social, offrant un espace où les habitants peuvent s'informer, consommer, se restaurer, et surtout se retrouver et se connaître.

| Modérateur |

- Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques et des Rencontres François Rabelais, IEHCA, Villa Rabelais, Tours

| Intervenants |

- Céline CALMES, gérante et cheffe cuisinière, restaurant *Côté Cour*, Azay-le-Rideau
- Benoît COLLAS, historien et auteur de « *L'invention des cafés parisiens* », Paris
- Alain FONTAINE, président de l'association *Les bistrots et Cafés en France* et de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs, Paris
- Lola TOBELEM, alias Marcelle RATAFIA, journaliste et autrice, Paris

📍 Salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs.

16h30-18h00 Table ronde plénière

Le repas gastronomique des Français sur la liste du patrimoine de l'humanité, 15 ans déjà

Inscrit il y a 15 ans, le repas gastronomique des Français célèbre un art de vivre où convivialité et transmission de savoir-faire culinaires se conjuguent. Cette reconnaissance par l'Unesco souligne l'importance culturelle et sociale d'un rituel qui dépasse la simple nutrition, valorisant la diversité des terroirs, l'excellence des produits, la transmission du savoir-manger et du savoir-boire. Quinze années après, cet héritage continue d'inspirer et de rassembler autour de valeurs de partage et de plaisir gustatif.

| Modérateur |

- Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques et des Rencontres François Rabelais, IEHCA, Villa Rabelais, Tours

| Intervenants |

- Julie ANDRIEU, journaliste culinaire, auteure, animatrice et productrice télé, Paris
- Laurent GARDINIER, président des Relais & Châteaux, parrain des 21^{es} Rencontres François Rabelais
- Nicolas MAZIERES, inspecteur général, Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, Paris
- Jean-Robert PITTE, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires et de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire - Institut de France

📍 Salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs.

JEUDI 6 NOVEMBRE

📍 Salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs

« Cuisine, Patrimoine de l'humanité »

8h30-9h00 Accueil des participants

à la salle Thélème du site des Tanneurs de l'université de Tours, par les élèves du Lycée François Clouet et petit-déjeuner servi par les élèves du Lycée des métiers Albert Bayet

9h00-10h30 Table ronde plénière

La patrimonialisation de la cuisine

La patrimonialisation de la cuisine reconnaît les pratiques, savoir-faire et produits alimentaires comme éléments essentiels du patrimoine culturel. Ce patrimoine culinaire, illustré par les « trésors de l'inventaire national », englobe des traditions, des recettes et des ingrédients qui façonnent l'identité d'une communauté. Ainsi, la cuisine devient patrimoine en tant que dépositaire d'une histoire, de techniques et de goûts transmis de génération en génération. Mais quel est donc le processus de la patrimonialisation ?

| Modérateur |

- Loïc BIENASSIS, *Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, Tours*

| Intervenants |

- Sihem DEBBABI MISSAOUI, professeure des universités, membre de l'Académie tunisienne des sciences, des lettres et des Arts « Beït al-Hikma »
- Marc HAEBERLIN, chef cuisinier, *l'Auberge de l'III, Illhaeusern*
- Pierre HERMÉ, *Maison Pierre Hermé, Paris*
- Laura VERDELLI, maître de conférences, *université de Tours*

10h30-11h00 Pause

11h00-12h30 Table ronde plénière

Un élément alimentaire inscrit au patrimoine de l'humanité : à quoi ça sert ?

L'inscription au patrimoine mondial d'un élément alimentaire ancre son identité culturelle et stimule l'économie locale via le tourisme et la valorisation des savoir-faire traditionnels. Maintenir vivants ces éléments patrimoniaux préserve une biodiversité unique et des pratiques ancestrales, enrichissant notre héritage commun qui, bien que lié à des territoires, appartient à l'humanité. Les enjeux sont donc multiples : économiques par l'attractivité, touristiques par la découverte, et géopolitiques par l'affirmation d'une identité culturelle forte.

| Modérateur |

- Damien CONARÉ, secrétaire général, *Chaire Unesco Alimentations du monde, Montpellier*

| Intervenants |

- Carine AIGON, journaliste, directrice de l'association *Le Goût de la Méditerranée qui porte les valeurs de la diète méditerranéenne, Marseille*
- Dominique ANRACT, président de la *Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Paris*
- Valentina LAPICCIRELLA ZINGARI, anthropologue culturelle, facilitatrice du PCI de l'*UNESCO, Florence, Italie*
- Chiemi OKUMOTO, consultante en gastronomie japonaise, Paris

13h00-15h30 Déjeuner « À la table du patrimoine de l'humanité »

à la salle des fêtes de l'Hôtel de ville proposé par la Cité des formations de la ville de Tours, le Lycée des métiers Albert Bayet, et le centre de formation des Compagnons boulangers du Devoir et du Tour de France (sur réservation).

JEUDI 6 NOVEMBRE

6 ATELIERS AU CHOIX | 15H30 > 17H00 |

Les ateliers portent en priorité sur un élément alimentaire inscrit au patrimoine de l'humanité ou à l'inventaire national.
Les ateliers se déroulent simultanément dans la limite des places disponibles.

| ATELIER 1 |

Le kimjang, préparation et partage du kimchi en République de Corée (PCI Unesco)

Le kimjang est la tradition coréenne de préparation collective du kimchi, symbole fort de solidarité et de transmission culturelle. Le kimchi, plat emblématique fermenté à base de légumes et d'épices, incarne l'identité culinaire et le patrimoine vivant de la Corée.

| Modératrice |

- Samya DAHECH, chargée d'action culturelle, IEHCA, Villa Rabelais, Tours

| Intervenantes |

- Anaïs CHIDAINE LEE, présidente d'Antteul, Association franco-coréenne, Tours
- Luna KYUNG, consultante culinaire, Paris

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 60 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 2 |

La culture de la bière en Belgique (PCI Unesco)

La fabrication et l'appréciation de la bière font partie du patrimoine vivant de plusieurs communautés réparties dans l'ensemble de la Belgique. Cette culture joue un rôle dans leur vie quotidienne et lors des événements festifs. Près de 1 500 types de bières sont produits dans le pays à l'aide de différentes méthodes de fermentation.

| Intervenants |

- Rudi GHÉQUIRE, beer consultant, Roeselare, Belgique
- Élisabeth PIERRE, zythologue, Université du Vin, Suze-la-Rousse

📍 Institut de Touraine > dans la limite des 35 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 3 |

Fromages d'Auvergne, patrimoine national ! (inventaire PCI France)

Les fromages d'Auvergne, tels que le Saint-Nectaire, la Fourme de Montbrison et le Salers, représentent un véritable trésor du patrimoine culturel immatériel français. Leur fabrication artisanale, ancrée dans les terroirs volcaniques de la région, incarne l'identité rurale et gastronomique de la France.

| Modératrice |

- Yaël PELLETIER, étudiante, université de Tours

| Intervenants |

- Thierry CARTEREAU, président, association *Aristaeus*, Tours
- Christian ROCCA, coordinateur, Fédération nationale des Sites remarquables du goût, Maison des associations, Le Bourg Glaine-Montaigut
- Catherine VIRASSAMY, architecte, spécialiste du patrimoine culturel, *Green and craft Le comptoir des savoir-faire*, Paris

📍 Villa Rabelais > dans la limite des 25 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 4 |

Les salaisons fumées au tuyé du Haut-Doubs (inventaire PCI France)

Ce procédé unique de fumage au tuyé, inscrit à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France, valorise les produits du terroir (saucisses de Morteau et Montbéliard IGP) et participe à la préservation des traditions gastronomiques locales.

| Modérateur |

- Timothé MEYER, historien indépendant, Tours

| Intervenants |

- Jean-François NICOLET, président, association A2M de défense et promotion des charcuteries & salaisons IGP de Franche-Comté et dirigeant du *Tuyé du Papy Gaby*, Gilley

📍 Institut de Touraine > dans la limite des 35 places disponibles – dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 5 |

Réinventer les patrimoines gastronomiques locaux : nouvelles pratiques pédagogiques

La formation en hôtellerie-restauration intègre la découverte des patrimoines gastronomiques. Face à l'évolution des attentes des consommateurs, l'innovation semble s'opposer à la tradition. Pourtant, repenser ces patrimoines à travers les tendances actuelles stimule la créativité. Les Campus des métiers et des qualifications (CMQ) peuvent être des leviers pour faire évoluer ces méthodes pédagogiques.

Atelier proposé par le Réseau Thématique National des CMQ Tourisme & Gastronomie.

| Modérateur |

- **Matéo DESCHAMPS**, chef de projet, *Campus des métiers et des qualifications d'excellence Tourisme Hôtellerie Restauration - Pays de la Loire*

| Intervenantes |

- **Émilie AFONSO**, cheffe de projet *ALIMCARE, Campus des métiers et des qualifications d'excellence Autonomie, longévité, santé / Tourisme & Innovation - Hauts de France*
- **Livia AVALTRONI**, directrice opérationnelle, *Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme - Centre-Val de Loire, coordinatrice du Réseau Thématique National « Tourisme & Gastronomie »*
- **Marielle PLANQUES**, cheffe de projet *ALIMED 25, Campus des métiers et des qualifications d'excellence Tourisme International Hôtellerie - Sud-PACA*

📍 Grand Hôtel > dans la limite des 40 places disponibles - dégustation à l'issue de l'atelier

| ATELIER 6 |

Les savoir-faire de la découpe bouchère à la française (inventaire PCI France)

Au XIX^e siècle, la découpe dite « parisienne » devient la référence nationale, formalisée par des écoles de boucherie et une organisation professionnelle. Aujourd'hui, les savoir-faire de la découpe bouchère à la française, transmis à travers des écoles et apprentissages, sont inscrits dans l'inventaire du patrimoine culturel immatériel français, visant à optimiser la valorisation des viandes et limiter le gaspillage.

| Modérateur |

- **Pierre MANCINI**, doctorant en anthropologie, *université de Tours*

| Intervenants |

- **Stéphanie HEIN**, Meilleur ouvrier de France Boucher, dirigeante, *La Millésime, Montlouis-sur-Loire*
- **Marie-Pierre ROURE-HORARD**, maître de conférences en protohistoire-archéozoologie, *université de Tours*
- **François SILLIER**, artisan boucher, président honoraire de l'école nationale supérieure des métiers de la viande, Paris, Outarville

📍 Salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs

17h00 Remerciements

Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, et des Rencontres François Rabelais, Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, Villa Rabelais

19h30 Projection

« Solutions locales pour un désordre global »

Un film documentaire de Coline Serreau qui dresse un portrait du monde agricole et alimentaire du XXI^e siècle, dans le cadre du Festival Arrière-Cuisine, suivie d'un échange avec le public en présence de **Coline SERREAU**.

📍 Salle Thélème, université de Tours, rue des Tanneurs

ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION

Comité de pilotage

Marie-Bernard AMIRAULT-DEISS, directrice des relations internationales et de la coopération décentralisée, Ville de Tours
Livia AVALTRONI, directrice opérationnelle, Campus des métiers et des qualifications d'excellence Patrimoines, Métiers d'Art et Tourisme, Tours
Loïc BIENASSIS, chargé de mission scientifique, IEHCA, Villa Rabelais, Tours
Francis CHEVRIER, directeur, Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, Villa Rabelais, Tours
Damien CONARÉ, secrétaire général, Chaire Unesco Alimentations du monde, Montpellier SupAgro
Clémence DENAVIT, productrice émission « Le goût du Monde »
Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière hôtellerie-restauration, Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
Clémence MAILLE, chargée d'études voie professionnelle et technologique, Direction générale de l'enseignement scolaire, Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

Lily MARTINET, chargée de mission patrimoine culturel immatériel, Ministère de la culture
Pascal ORY, membre de l'Académie française
Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire, Paris
Jean-Robert PITTE, membre de l'Institut de France. Secrétaire perpétuel honoraire de l'Académie des sciences morales et politiques
Pierre SANNER, directeur, Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, Paris
Guy SAVOY, cuisinier élu à l'Académie des beaux-arts
Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques et des Rencontres François Rabelais, IEHCA, Villa Rabelais, Tours
Laura VERDELLI, maître de conférences en composition urbaine et projet d'aménagement, université de Tours



Inscription en ligne

Tables rondes et Ateliers,
entrée libre sur inscription.
Déjeuner du 6 nov. à l'hôtel de ville,
25€ sur inscription



Dans le cadre de notre mission de diffusion de la culture scientifique technique et industrielle, les Rencontres François Rabelais sont soutenues par le Conseil régional Centre-Val de Loire.

Les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts de l'Université ouverte des sciences gastronomiques, sont soutenues par la Direction générale de l'enseignement scolaire et par l'Inspection générale de l'Éducation, du sport et de la recherche, et sont inscrites au Plan National de Formation du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Adresse postale : Villa Rabelais • 116 boulevard Béranger • 37000 Tours • France

☎ 02 47 05 90 30 ✉ contact@villa-rabelais.fr 🌐 www.villa-rabelais.fr

#RencontresRabelais @IEHCA_Network



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



ILS NOUS SOUTIENNENT DANS L'ORGANISATION DES RENCONTRES

