RÉSIDENCES DE CHEFS

PHILIPPE MILLE

Domaine les Crayères,
64, bd Henry Vasnier,
51100 Reims

Chef ultra-doué de la jeune génération, Philippe Mille, lauréat au Concours national de cuisine artistique en 2008 et *Bocuse* de Bronze en 2009, est le chef des cuisines *aux Crayères* à Reims depuis octobre 2009. Après avoir été l'adjoint de Yannick Alleno *au Scribe*, puis *au Meurice*, être passé dans les cuisines du Ritz, de Lasserre, du Pré Catelan, du Drouant, il assume la direction d'une équipe de 110 personnes entre l'hôtel, la brasserie et le restaurant gastronomique doublement étoilé au Michelin. Aujourd'hui un concours de cuisine porte son nom : le Trophée Mille !

Mercredi 1er mars 2017 > 20h00

Rencontre entre Philippe Mille et les étudiants de Master Histoire et Cultures de l'Alimentation de *l'université de Tours*, pour leur faire profiter de son expérience.

Mercredi 1er mars 2017 > 20h00

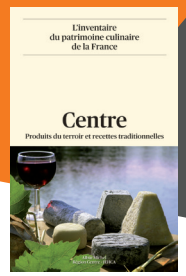
Philippe Mille collaborera avec le chef tourangeau Julien Perrodin, pour proposer aux clients du restaurant un dîner valorisant les produits de la région Centre-Val de Loire.

› Restaurant *Le Barju*
15 Rue du Change, 37000 Tours
02 47 64 91 12
Réservation obligatoire

Jeudi 2 mars 2017 > 19h00

Philippe Mille aux côtés des professeurs de cuisine du lycée Bayet, orchestrera un dîner avec les élèves de Bac professionnel, pour le bonheur des clients du restaurant d'application.

› Restaurant d'application du *Lycée hôtelier Albert Bayet*,
9 rue du commandant Bourgoin,
37000 Tours
02 47 77 12 39
Réservation obligatoire



A l'occasion d'une soirée au restaurant, le client est invité à rencontrer une personnalité du monde gastronomique. Celle-ci a composé le menu à l'aide des produits de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la Région Centre-Val de Loire avec le restaurateur et le présente, avant de passer de table en table répondre aux questions des convives.

Les partenaires de l'opération

Centre-Val de Loire
www.regioncentre-valdeloire.fr

VILLE DE TOURS

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION Tour(s)plus

UNIVERSITÉ FRANÇOIS - RABELAIS TOURS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère Culture Communication
Direction régionale des affaires culturelles Centre-Val de Loire

CITÉ INTERNATIONALE TOURS Val de Loire GASTRONOMIE

lycée albert bayet
LYCÉE DES MÉTIERS DE L'AUTOMOBILE ET DE L'IMPRIMERIE, DE LA LOGISTIQUE ET DE LA RESTAURATION

BarJu

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

Coordination : Kilien STENGEL,

Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation,
16 rue Briçonnet 37000 Tours,

02 47 05 00 44,
kilien.stengel@iehca.eu
www.iehca.eu

Université de Tours - SID'com - A. Louault ©Photo > Fotolia.com

RÉSIDENCES DE CHEFS

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

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) est à la pointe du combat pour inscrire la gastronomie parmi les plus importants éléments de notre culture. Ainsi, l'EHCA obtenait de l'UNESCO en 2010 l'inscription du "Repas gastronomique des Français" sur la liste du patrimoine de l'humanité.
Dans cet esprit l'IEHCA propose chaque année le Forum Alimentation et Culture, une véritable « saison culturelle » entièrement dédiée à la gastronomie.

Parmi les temps forts de ce Forum nous sommes heureux de vous présenter

LES RÉSIDENCES DE CHEFS.

Depuis 2007, les Résidences de chefs ont accueilli plus de 40 chefs cuisiniers. Il s'agit d'un type de projet artistique et culturel qui, à l'image de la résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail, une assistance technique et financière.
Les Résidences de chefs sont un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture gastronomique.

Selon un dispositif maintenant bien rodé, le chef en résidence :

> donne un cours à l'université aux étudiants en Master Histoire et Cultures de l'Alimentation,
> propose un temps de formation aux élèves du Lycée professionnel Albert Bayet,
> investit les cuisines d'un restaurant tourangeau afin de faire découvrir ses talents au public.

Dans le cadre des évènements inscrits au projet fédérateur "Tours-Cité internationale de la gastronomie", cette année, des chefs étoilés quittent leurs fourneaux pour venir valoriser les produits de la région Centre et vous en faire profiter.

Résidences de Chefs est organisé en partenariat avec l'université de Tours, la région Centre-Val de Loire, la ville de Tours, l'agglomération Tours-Plus, la Direction Régionale des Affaires Culturelles.

RÉMY GIRAUD

Après une formation à l'école hôtelière de la Roche-sur-Yon, Rémy Giraud travaille tout d'abord dans des restaurants traditionnels puis en Relais & Châteaux, au Château d'Isenbourg en Alsace et au Château de Mercuès dans le Lot. En 1988, Rémy Giraud succède à Gérard Hummel comme Chef du restaurant du Domaine des Hauts de Loire, à Onzain, à côté de Blois. Depuis, il n'a eu de cesse d'accroître la maîtrise de sa cuisine ; un savoir-faire en constante évolution qui lui vaut de décrocher deux étoiles Michelin en 1993. Les valeurs de sa cuisine remontent à son enfance et à son apprentissage en Vendée, une cuisine en accord avec la région, élaborée dans le souci de faire plaisir à ses hôtes, le tout secondé par une équipe soudée.

Domaine des Hauts de Loire,
79 rue Gilbert Navard,
41150 Onzain

Jeudi 1er déc. 2016
> 11h00

Rémy Giraud dispensera lors de cette Résidence un cours au sein de *l'université de Tours* pour les étudiants de Master Histoire et Cultures de l'Alimentation.

Jeudi 24 nov. 2016
> 20h00

Rémy Giraud travaille à 4 mains avec le chef Julien Perrodin, au restaurant *Le Barju*, pour offrir aux clients un dîner d'exception.

› Restaurant *Le Barju*
15 Rue du Change, 37000 Tours
02 47 64 91 12
Réservation obligatoire

Jeudi 8 déc. 2016
> 19h00

Rémy Giraud s'appliquera au sein du restaurant d'application du lycée hôtelier Bayet, à transmettre certaines de ses connaissances pour le plus grand plaisir des élèves et des clients.

› Restaurant d'application du *Lycée hôtelier Albert Bayet,*
9 rue du commandant Bourgoin,
37000 Tours
02 47 77 12 39
Réservation obligatoire

REINE ET NADIA SAMMUT

De la médecine à la cuisine, de la Lorraine à la Méditerranée, Reine Sammut est sans conteste une autodidacte de la cuisine pétrie de surprise et de ressources ! Reine Sammut est une cuisinière d'origine vosgienne qui abandonne ses études de médecine pour se mettre aux fourneaux, elle, qui, enfant, n'a commencé à aimer manger que vers 12 ans ! Depuis 1995, au sein de son restaurant La Fenière à Lourmarin dans le Luberon, elle fait partie des rares femmes étoilées au Michelin. Sa fille Nadia, souffrant d'intolérance cœliaque, offre un nouveau défi pour Reine, qui, une fois de plus en reconsidérant sa carte des mets, va incarner par sa cuisine l'amour d'une mère pour sa fille.

Auberge La Fenière,
Route de Lourmarin,
84160 Cadenet

Mercredi 14 déc. 2016
> 11h00

Reine et Nadia Sammut rencontreront les étudiants de Master Histoire et Cultures de l'Alimentation de *l'université de Tours.*

Mercredi 14 déc. 2016
> 20h00

Reine et Nadia Sammut travailleront, au sein du restaurant *Le Barju,* en collaboration avec le chef Julien Perrodin, pour proposer aux clients un dîner original et plein de sensibilité.

› Restaurant *Le Barju*
15 Rue du Change, 37000 Tours
02 47 64 91 12
Réservation obligatoire

Jeudi 15 déc. 2016
> 19h00

Reine et Nadia Sammut transmettront leurs connaissances aux élèves du lycée hôtelier Bayet, afin de concevoir avec eux un dîner au sein du restaurant d'application.

› Restaurant d'application du *Lycée hôtelier Albert Bayet,*
9 rue du commandant Bourgoin,
37000 Tours
02 47 77 12 39
Réservation obligatoire