Résidences de Chefs

DES CONCURRENTS DE L'ÉMISSION TOP CHEF

iehca

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

CHEFS EN RÉSIDENCE
DES CHEFS EN RÉSIDENCE À COUTES

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, par-delà les temps forts liés à son activité scientifique, propose en partenariat avec l'université François-Rabelais, le conseil régional Centre, et la ville de Tours, une programmation culturelle à travers diverses manifestations qui ponctuent l'année : le *Forum Alimentation et Culture*. Ce *Forum* de manifestations culturelles et culinaires présente depuis 2007

Les Résidences de chefs.

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. Cette année, les concurrents de l'émission de télévision **Top Chef**, quittent les feux de la rampe pour venir valoriser les produits de la région Centre et vous en faire profiter. *Top Chef* est une émission de télé réalité culinaire diffusée sur la chaîne M6 depuis 2010.

À 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* avec le restaurateur et le présente, avant de passer de table en table répondre aux questions des convives.

Thème
Les produits de la région Centre cuisinés par les concurrents de l'émission ***TOP CHEF*** sur *M6*

Lundi 14 octobre 2013 à 12h00

Lieu Restaurant d'application du *Lycée hôtelier Jacques Cœur*,
108 rue Jean Baffier, 18000 Bourges
02.48.67.83.00
Réservation obligatoire

Intervenant **David Fricaud,** demi-finaliste de la saison 1 de *Top Chef*, en 2010, dirige aujourd'hui la cuisine du restaurant Les Princes, à Paris (XVI^{e}).

Jeudi 14 novembre 2013 à 19h30

Lieu Atelier de cuisine *Tours à Table*,
45 rue Bernard Palissy, 37000 Tours
06.11.98.57.53
Réservation obligatoire

Intervenant **Benjamin Darnaud,** participant de la saison 1 de *Top Chef*, en 2010, collabore aux cuisiness du Wanderlust (X111^{e}), et aux émissions de télé « Cmoi qui régale » (Gulli), Dix Ans de moins (Chérie 25), et « C'est au programme » (France 2).

lundi 25 novembre 2013 à 19h30

Lieu Restaurant d'application du *Lycée hôtelier Albert Bayet*,
9 rue du commandant Bourgoin, 37000 Tours
02.47.77.12.26
Réservation obligatoire

Intervenants **Romain Tischenko,** lauréat de la saison 1 de *Top Chef*, en 2010, dirige aujourd'hui son propre restaurant Le Galopin, à Paris (X^{e}). Auteur des ouvrages « Dustyle dans l'assiette » (Hachette, 2011) et Philadelphia (Hachette, 2013).

Vendredi 6 décembre 2013 à 19h30

Lieu Restaurant d'application du *Lycée hôtelier Françoise Dolto*,
125 rue Claude Debussy, 45160 Olivet
02.38.63.49.16
Réservation obligatoire

Intervenant **Yoni Saada,** demi-finaliste de la saison 4 de *Top Chef*, en 2013, dirige aujourd'hui son propre restaurant Miniatures, à Paris (XVI^{e}).

> 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

Région Centre

Manifestation portée par la région Centre

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

Les lycées Jacques Cœur Bourges

tours à table

UNIVERSITÉ FRANÇOIS - RABELAIS TOURS

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION Tour(s)plus

TOURS

Touraine
CONSEIL GÉNÉRAL D'INDRE & LOIRE

ministère Éducation nationale

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ministère Culture Communication
Direction Régionale des Affaires Culturelles Centre

Création > UFR Médecine - A. LOUAULT / oct. 2013 Image > Fotolia© Kœnon