

Forum Alimentation et Culture

# Les 5<sup>èmes</sup> Rencontres François Rabelais

Amphithéâtre Thélème, Université François-Rabelais, Tours

## La gastronomie vaut-elle le détour ?

Sous la Présidence de Marc Meneau



27 et 28 novembre 2009

Les Rencontres François Rabelais, véritable "université ouverte du Goût" réuniront à nouveau cette année chercheurs, journalistes, professionnels et enseignants afin de débattre d'un passionnant sujet : "La gastronomie vaut-elle le détour ?" Autrement dit, la gastronomie est-elle facteur de développement touristique ? Comment intégrer cette problématique dans les formations professionnelles, tant en ce qui concerne la restauration que le tourisme ? Quelles stratégies pour les élus locaux en charge du tourisme ? La gastronomie régionale est-elle réellement un atout pour le tourisme d'une région ? Quels positionnements possibles pour les restaurateurs ? Comment élaborer une communication performante sur ce thème ? Inventorier un patrimoine alimentaire régional, quels enjeux ? Existe-t-il un tourisme des arts de la table ? Les restaurants français à l'étranger sont-ils des ambassadeurs de l'art de vivre à la française ? Comment intégrer ces questions dans les formations hôtelières ?

Les Rencontres François Rabelais, un lieu de réflexion incontournable pour les acteurs qui font du restaurant un lieu d'expression d'un patrimoine vivant : la gastronomie française comme culture et art de vivre.

### Comité de pilotage

Bénédict Baugé (*Journaliste*), Jean-Jacques Boutaud (*Professeur en sciences de l'Information et de la Communication*), Gérard Cagna (*Chef cuisinier*), Julia Csergo (*Historienne*), Dany Deleval (*Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie*), Gilles Fumey (*Géographe*), Hervé Hannin (*Ingénieur de recherche*), Alain Henriot (*Inspecteur général de l'Éducation nationale*), Pascal Ory (*Historien*), Jean-Marie Panazol (*Doyen de l'Inspection générale de l'Éducation nationale, groupe économie – gestion*), Christian Petitcolas (*Inspecteur général de l'Éducation nationale*), Christophe Quantin (*Chef de travaux*), Serge Raynaud (*Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration*), Jean-Claude Ribaut (*Journaliste*), Eric Roux (*Journaliste*), Michel Veneau (*Direction du Tourisme, Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi*).

# Vendredi 27 novembre 2009

**Accueil des participants et petit-déjeuner (8 h 00 – 8 h 30)**

**Mots de bienvenue (8 h 30 – 9 h 30)**

**Jean Germain** (Maire de Tours, Premier Vice-président du Conseil Régional du Centre),  
**Jean-Marie Panazol** (Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale),  
**Marc de Ferrière le Vayer** (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation).

**1<sup>ère</sup> table ronde (9 h 30 – 11 h 00)**

**Tourisme, gastronomie : l'histoire des deux plaisirs**

**Résumé :**

*Le tourisme et la gastronomie, au sens moderne de ces deux termes, ont à peu près le même âge, puisque ce sont tous les deux des enfants du Siècle des Lumières, entre " Grand Tour " des élites anglaises et invention du restaurant à la française. Ce n'est pas tout à fait un hasard, les mêmes causes (économiques, sociales, politiques) produisant les mêmes effets (culturels).*

**Modérateur : Pascal Ory** (Historien, université Panthéon – Sorbonne).

**Intervenants : Julia Csergo** (Historienne, université Lumière – Lyon II),

**André Rauch** (Historien, université Marc Bloch, Strasbourg),

**Catherine Bertho-Lavenir** (Historienne, université Sorbonne nouvelle),

**Claude Origet du Cluzeau** (Ingénieur-conseil, économiste du tourisme et de la culture),

**Gérald Passédat** (Chef cuisinier, Le Petit Nice, Marseille).

**2<sup>ème</sup> table ronde (11 h 30 – 13 h 00)**

**L'influence des facteurs régionaux dans la gastronomie**

**Résumé :**

*La gastronomie régionale existe-t-elle ? Ses fondements, ses racines ? Peut-elle s'exporter et comment ? Dans quelle mesure peut-elle devenir un facteur de développement local ?*

**Modérateur : Jean-Marie Panazol** (Doyen du groupe Economie – gestion de l'Inspection générale de l'Education nationale).

**Intervenants : Marie-Madeleine Mialot** (Deuxième Vice-présidente du Conseil Régional du Centre),

**Marc Meneau** (Chef cuisinier, l'Espérance, Saint-Père-sous-Vézelay),

**Jean-Pierre Poulain** (Sociologue, université Toulouse Le Mirail),

**Bernard Gagnepain** (Président du groupe Tourisme, Conseil Economique et Social de la Région Centre).

---

**13 h 15 – 14 h 45**

**Déjeuner proposé par le Lycée des métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme " Val de Loire "**

*A l'image de la cuisine française ouverte sur le monde au fil des époques, ce repas vous convie à la découverte des terroirs européens.*

---

## Ateliers (15 h 00 – 17 h 00)

### Atelier n°1 : Existe-t-il un tourisme des arts de la table ?

Marc de Ferrière le Vayer (Historien, université François-Rabelais, Tours),  
Bernadette de Resseguier (Conservatrice, musée de la Faïence, Moustiers-Sainte-Marie),  
Philippe Clairay (Directeur des musées, Villedieu-les-Poêles),  
Michèle Bienassis (Guide principale des musées, Villedieu-les-Poêles).

### Atelier n°2 : Tourisme gourmand et transmission des savoirs en restauration

Serge Raynaud (Centre de Ressources Nationales Hôtellerie Restauration, Versailles),  
Olivier Etcheverria (Géographe, université d'Angers),  
Stéphanie Bensalem (Enseignante, lycée Hôtellerie et Tourisme, Saint-Quentin-en-Yvelines).

### Atelier n°3 : Les sites remarquables du goût

Kilien Stengel (Chargé de mission scientifique, IEHCA),  
Marie-Paule Sans-Chagrin (Chargée de mission, Ministère de la Culture et de la Communication),  
Catherine Coutant (Association Sites Remarquables du Goût).

### Atelier n°4 : Les restaurants français à l'étranger : Ambassadeurs de l'art de vivre à la française ?

Jean-Claude Ribaut (Chroniqueur gastronomique au *Monde*),  
Laurent Folmer (Chef cuisinier, Restaurant Couvert Couvert, Heverlee, Belgique),  
Marc Meneau (Chef consultant à l'étranger).

### Atelier n°5 : Gastronomie et développement touristique : l'expérience catalane

Eric Roux (Journaliste),  
Pierre Aylagas et Igor Knibiehly (Président et Directeur du Centre Département du  
Tourisme - Pyrénées Orientales).

### Atelier n°6 : Inventorier un patrimoine alimentaire régional, quels enjeux ?

Loïc Bienassis (Chargé de mission scientifique, IEHCA),  
Amélie Cibert (Chargée de mission, Chambre de Métiers et de l'Artisanat d'Indre-et-Loire),  
Jacques Pradier (Directeur du Comité de promotion des produits alimentaires de Rhône-Alpes),  
Jacques Aubourg (Président de l'Union pour la préservation et la valorisation des ressources génétiques du Berry).

### Atelier n°7 : Quelle place pour l'agroalimentaire dans le tourisme de découverte économique ?

Julia Csergo (Historienne, université Lumière - Lyon II),  
Anne Barbara-Lacroix, (Responsable du service du patrimoine, Noisiel), Stéphanie Héritier da Cunha  
(Responsable du Réseau Tourisme Industriel et Scientifique Rhône-Alpes), Gilles Lacharme (Chargé de  
clientèle au service communication du Marché de Rungis), Xavier Thuret (Meilleur Ouvrier de France  
crémier-fromager, responsable des relations publiques Roquefort Société).

### Atelier n°8 : Le goût comme théâtre d'expériences

Jean-Jacques Boutaud (Professeur, université de Bourgogne),  
Pierluigi Basso (Professeur, université des Sciences Gastronomiques, Pollenzo, Italie),  
Jean-Louis Laville (Directeur du Centre Régional de Tourisme - Normandie),  
Sophie Ollier-Daumas (Directrice du Centre Régional du Tourisme - Bourgogne).

## 3<sup>ème</sup> table ronde (17 h 30 – 19 h 00)

### Construire un produit touristique centré sur la gastronomie ?

#### Résumé :

*La gastronomie est-elle un facteur d'attractivité touristique ?  
Existe-t-il une charte pour définir les souvenirs alimentaires de vacances ?  
Quels contrôles qualité et modes de communication sont utilisés ?*

**Modérateurs** : Alain Henriet (Inspecteur général de l'Éducation nationale en charge du Tourisme).

Michel Veneau (Direction du Tourisme, Ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi),

**Intervenants** : Erwan Coore (Directeur de production, Smart & Co),

Christian Mantéi (Directeur général d'Atout France),

Benjamin Piccoli (Association Routes des fromages AOC d'Auvergne).

# Samedi 28 novembre 2009

## Séminaire professionnel (8 h 00 – 9 h 15)

Animé par **Jean-Marie Panazol**, Doyen de l'Inspection générale de l'Education nationale.  
Ce séminaire est réservé aux personnels de l'Education nationale.

### 4<sup>ème</sup> table ronde (9 h 30 – 11 h 00)

#### Des paysages à boire et à manger !

##### Résumé :

*Dans nos assiettes et dans nos verres, les mets, les plats et les boissons qui s'offrent à nous racontent le monde. Issue des paysages qui ont porté ces produits, notre nourriture dessine aussi nos paysages, ces vignobles et grands champs ouverts, bocages, alpages, et rivages. Comment l'environnement s'invite à table ? Et pourquoi il y est à sa place ? Tel est l'enjeu de notre alimentation aujourd'hui.*

*Modérateur : Gilles Fumey* (Géographe, université Paris – Sorbonne).  
*Intervenants : Christian Valette* (Chef cuisinier, Maison de l'Aubrac, Paris),  
**Gilbert Dalla Rosa** (Président, Slow Food Béarn),  
**Rodolphe Le Meunier** (Meilleur fromager international, La Croix-en-Touraine),  
**Sandrine Scheffer** (Géographe ESTHUA, Angers).

### 5<sup>ème</sup> table ronde (11 h 30 – 13 h 00)

#### Itinéraires gourmands et médias

##### Résumé :

*Dans les rapports qu'entretiennent gastronomie et tourisme, les médias ont une place essentielle. Cette table ronde va tenter de cerner ce sujet à travers les exemples d'une chaîne de télévision thématique, d'un magazine institutionnel et des sites Internet de chefs étoilés.*

*Modérateur : Bénédicte Beaugé* (Journaliste).  
*Intervenants : Anne Lardeur* (Editrice de sites Internet, Aragorn, Paris), **Marco Bolasco** (Gambero Rosso),  
**Cathy Boirac** (Editrice de la revue Spain Gourmetour, Madrid, Espagne).

---

## Déjeuner libre au fil des restaurants tourangeaux

---

### 6<sup>ème</sup> table ronde (14 h 30 – 16 h 00)

#### L'œnotourisme, un atout pour l'Europe ?

##### Résumé :

*Visites de domaines et dégustations permettent une certaine valorisation économique du travail des viticulteurs. Mais les touristes sont-ils suffisamment disposés à donner à leurs vacances une plus-value culturelle, de découverte, d'art de vivre, de gastronomie, d'authenticité ? Les vins sont-ils les produits marqueurs identifiés comme les plus authentiques expressions des terroirs ? Enfin, à quelles conditions le monde du tourisme et celui du vin démontrent-ils les synergies attendues ?*

*Modérateur : Hervé Hannin* (Ingénieur de recherche, SupAgro, Montpellier).  
*Intervenants : Dominique Tremblay* (Directeur, Mission Val de Loire, Tours),  
**Sophie Lignon-Darmaillac** (Géographe, université Paris-Sorbonne),  
**Daniel-Etienne Defaix** (Viticulteur à Chablis, pilote de la Journée européenne de l'œnotourisme),  
**Robert Touchet** (Le Relais de Bonnezeaux, Thouarcé, Vice-président Cuisineries Gourmandes).



**Samedi 28 novembre 2009, à partir de 16 h**

*(Parc des Expositions de Tours)*

Nous vous proposons de visiter

**« Euro gusto, la Biennale européenne du goût et de l'alimentation »**

créée en lien avec le mouvement international Slow Food.

*La participation aux cinquèmes Rencontres François Rabelais donne libre accès à la partie salon de cette manifestation dans le cadre du partenariat Euro Gusto / IEHCA.*

*Informations pratiques et programme <http://www.eurogusto.org>*

**Dimanche 29 novembre 2009**

**7<sup>ème</sup> table ronde (13 h – 14 h 30)**

**De l'Asie à l'Afrique,  
connaître et préserver le patrimoine culinaire**

*Modérateur : Loïc Bienassis (Chargé de mission scientifique, IEHCA).*

*Intervenants : Brigitte Sébastia (Anthropologue, Institut Français de Pondichéry, Inde),*

*Rami Zurayk (Professeur, faculté des sciences agraires, université américaine de Beyrouth, Liban),*

*Sidney Cheung (Anthropologue, université chinoise de Hong Kong, Chine),*

*Salamatou Sow (Sociolinguiste, université de Niamey, Niger).*

*L'IEHCA organise les 30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre 2009 (CCI de Touraine, 4 bis rue Jules Favre), deux journées d'études consacrées au thème « Inventorier le patrimoine alimentaire : acquis, méthodes et perspectives ».*

**Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA**

**iehca**

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

16, rue Briçonnet - 37000 Tours

[contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu) - Tél. 02 47 05 90 30

*Programme et coupon d'inscription téléchargeables sur <http://www.iehca.eu>*

**Manifestation portée par la Région Centre**

*Cette manifestation bénéficie également du soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche, de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie, de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine, de la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat du Centre, de la Chambre Départementale d'Agriculture d'Indre-et-Loire.*

