PRÉSENTATION DU FORUM

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation est une Fondation abritée par l'Institut de France créée en 2002 sous l'égide des Ministères de l'Education Nationale et de la Recherche.
L'I.E.H.C.A. mène à la fois des programmes de recherche et de formation universitaires de très haut niveau et organise des manifestations destinées à de plus vastes publics, enseignants du secondaire, professionnels de l'alimentation, etc.…

Face à la mondialisation du goût et au dynamisme de certains de nos voisins européens, face à la standardisation des modes de vie et à l'évolution extrêmement rapide des techniques, **nous percevons de réelles interrogations sur le devenir de la cuisine et de la gastronomie et sur les formes que celles-ci revêtiront dans les prochaines années.**
Aussi, l'I.E.H.C.A. a-t-il décidé de créer un Forum annuel, espace de réflexions et de débats, qui s'inscrit dans une démarche à long terme de questionnement sur la Cuisine de demain.

La première édition du Forum «nouvelles tendances culinaires», qui se déroulera les 2 et 3 décembre 2005 à Tours, sera consacrée au thème de l'innovation.

Le Forum s'articule autour d'un principe original dont il tire sa spécificité : **le dialogue entre deux mondes qui pensent ou pratiquent la cuisine :** d'une part le monde des observateurs et producteurs de discours gastronomiques, c'est-à-dire les universitaires, les chercheurs, les journalistes spécialisés ; d'autre part les acteurs, c'est-à-dire le monde des Chefs et des professionnels de l'alimentation. L'émergence de cette réflexion commune et croisée donnera au Forum sa particularité. **Les sciences de l'Homme et de la Société (histoire, géographie, anthropologie, sociologie etc.…)** seront particulièrement conviées à ces débats conférant au Forum une spécificité supplémentaire.

Que mangerons-nous demain ?
De quoi sera faite notre cuisine ?
Quelles seront les grandes tendances gastronomiques ?
Quelles sont les chances de se renouveler de la grande cuisine française dont la prééminence est aujourd'hui beaucoup discutée ?
Qu'est-ce que l'innovation culinaire ?
Comment et où a-t-on innové dans l'histoire de la gastronomie ?

Pour répondre à ces questions, l'I.E.H.C.A. a convié à Tours certains des plus grands intellectuels et des acteurs professionnels les plus réputés qui, pendant deux jours, animeront tables rondes et ateliers.
Le Forum s'adresse aux professionnels de l'alimentation, de l'hôtellerie-restauration et du tourisme, il s'adresse également à tous les amateurs avertis qui s'intéressent à la gastronomie et à la cuisine.

Le Forum est organisé par l'I.E.H.C.A.
et l'Université François Rabelais (Tours)
avec le soutien des ministères de l'Education Nationale et de la Recherche, de la Culture et de la Communication, du Tourisme et de la Mer, de la Région Centre et de la Ville de Tours.
Il bénéficie du parrainage d'Interloire.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le Vinci - Centre International de Congrès de Tours,
où se déroulera le Forum, se situe au
26 Boulevard Heurteloup,
en face de la Gare de Tours (5 minutes à pied).

Le Forum «nouvelles tendances culinaires» est organisé par l'I.E.H.C.A., où il convient de retourner votre coupon-réponse :

I.E.H.C.A.
12 rue Étienne Pallu
37 000 Tours

Pour tous renseignements complémentaires,
vous pouvez nous contacter au
02 47 05 90 30

Vous pouvez consulter notre site
www.ieha.asso.fr
et nous écrire à l'adresse électronique
ieha@wanadoo.fr

Le Forum «nouvelles tendances culinaires»
bénéficie également du soutien de
la Chambre du Commerce et de l'Industrie et
du Conseil Général d'Indre-et-Loire

www.manolo-images.com - 02 54 56 09 18

nouvelles tendances culinaires

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation vous invite au Forum "nouvelles tendances culinaires" dont la première édition sera consacrée à l'innovation.

TOURS
2&3 décembre 2005

LE PROGRAMME

Vendredi 2 décembre

9h30 **1ÈRE TABLE RONDE :** ***« Les lieux de l'innovation »***
Coordinateur : Jean-Robert Pitte, Professeur de Géographie, Président de l'Université Paris - Sorbonne
Participants : Henry Marionnet *(Viticulteur en Touraine)*, Christian Boudan *(Historien de l'Alimentation et de la cuisine, auteur de la Géopolitique du goût)*, François Ascher *(Professeur Aménagement de l'espace, urbanisme à l'Université de Paris VIII)*, Guy Savoy *(Restaurant Guy Savoy)*, Jean Bardet *(Château Belmont)*

11h **Pause**

11h30 **2ÈME TABLE RONDE :** ***« La tradition, source d'innovation culinaire ? »***
Coordinateur : Pascal Ory, Professeur d'Histoire à l'Université de Paris I - Panthéon Sorbonne
Participants : Alberto Capatti *(Recteur à l'Université des Sciences gastronomiques-Italie, Directeur de la revue « Slow Food »-Italie)*, Gilles Choukroun *(Angl'opéra)*, Patrick Rambourg *(Historien de l'Alimentation, chargé d'enseignement à l'Université Paris VII)*, Alain Senderens *(Lucas Carton)*, Alain Dutournier *(Le Carré des Feuillants)*

13h **Déjeuner**

15h-17h Ateliers :

1ER ATELIER : ***« Création artistique, design et création culinaire : transferts et croisements »***
Coordinatrice : Stéphanie Sagot, Docteur en Arts appliqués *(Tarn-et-Garonne)*
Participants : Jérôme Dupont *(Docteur en Arts plastiques à l'Université de Toulouse Le Mirail)*, Aube Cambon *(Doctorante en Histoire de l'Art à l'Université de Bordeaux 3)*, Ilan Waiche *(Designer pâtissier)*

2ÈME ATELIER : ***« Les aliments improbables »***
Coordinateurs : Jean-Michel Durivault et Christophe Prouteau *(Institut de Dégustation, Tours)*

3ÈME ATELIER : ***« Innovation et rythmes alimentaires : bilan et nouvelles tendances »***
Coordinateur : Jean-Pierre Corbeau, Professeur de Sociologie à l'Université François Rabelais, Tours
Participants : Laurence Ossipow *(Ethnonologue, Chargée de Recherche à l'Université de Neuchâtel)*, Annie Hubert *(Anthropologue, Directeur de Recherche au CNRS)*, Eric Roux *(Journaliste et Historien de la cuisine)*

4ÈME ATELIER : ***« Pour une ''cuisine allégée'' »***
Coordinateurs : Patrick Castets, PLP, et Georges Amestoy, Professeur certifié *(Lycée hôtelier F. Jammes de Biarritz)*
Participants : Les Chefs Patrice Demangel *(Miramar Sofitel)*, Scott Serato *(Hélianthal)*

5ÈME ATELIER ***: « L'injonction de communication »***
Coordinateur : Jean-Pierre Poulain, Maître de Conférences en Sociologie à l'Université de Toulouse le Mirail
Participants : Paul Lacoste *(Maître de Conférences au LARA, Université de Toulouse Le Mirail)*, Jean Bardet *(Château Belmont)*

6ÈME ATELIER : ***« Les arts de la table »***
Coordinateur : Marc de Ferrière le Vayer, Professeur d'Histoire à l'Université François Rabelais, Tours
Participants : Chantal Granier *(Responsable de la création Baccarat)*, Bertrand Raynaud *(Président du Directoire des porcelaines Raynaud)*

7ÈME ATELIER : ***« Régime sur ordonnance ou alimentation adaptée aux besoins et attentes de chacun ? »***
Coordinateur : Gérard Pascal, Directeur de recherche honoraire à l'INRA
Participants : Jean-Paul Laplace *(Président de l'Institut Français pour la Nutrition)*, Marie-Jeanne Husset *(Directrice de la rédaction de 60 millions de consommateurs)*

8ÈME ATELIER : ***« L'industrie agro-alimentaire prend-elle en compte l'innovation sensorielle ? »***
Coordinateur : François Sauvageot, Ancien responsable du DESS Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments *(Ensbana – Université de Bourgogne)*
Participantes : Gaëlle Roudaut *(Maître de Conférences à l'Ensbana)*, Geneviève Blond *(Maître de Conférences Honoraire à l'Ensbana)*

9ÈME ATELIER : ***« Le Tourisme gastronomique »***
Coordinateur : Jean-Jacques Boutaud, Professeur en Sciences de l'information et de la communication à l'Université de Dijon
Participants : Jean-Louis Laville *(Directeur du Centre régional du Tourisme de Bourgogne)*, Didier Martin *(Président du Centre régional du Tourisme de Bourgogne et Maire-Adjoint à la Ville de Dijon)*, Christine Müller-Wille *(coordinatrice de la Biennale internationale des arts culinaires de Dijon)*

10ÈME ATELIER : ***« Le paysage dans le processus de créativité culinaire : un rapport « naturel » ou un rapport stratégique ? »***
Coordinateur : Olivier Etcheverria, Maître de Conférences en Géographie à l'Université d'Angers
Participants : Michel Bras *(Restaurant Michel Bras)*, Olivier Roellinger *(Les Maisons de Bricourt)*

17h **Pause**

17h30 **3ÈME TABLE RONDE :** ***« Les nouveaux modes de consommation du vin »***
Coordinateur : Anthony Rowley, IEP de Paris
Participants : Karine Valentin *(Journaliste ''Cuisine et vins de France'')*, Hervé Hannin *(Ingénieur à l'ENSA)*, Bernard Jacob *(Directeur Général de Rémy Pannier et d'Alliance Loire)*, Jean-Robert Pitte, Professeur de Géographie, Président de l'Université Paris - Sorbonne

Samedi 3 décembre

9h30 **1ÈRE TABLE RONDE** ***« Les sciences exactes, dont la gastronomie moléculaire, peuvent-elles contribuer à l' « avancement » de l'art culinaire ? »***
Coordinateur : Hervé This, Physico-chimiste à l'INRA, Laboratoire de chimie des intéractions moléculaires du Collège de France
Participants : Pierre Gagnaire *(Restaurant Pierre Gagnaire)*, Emile Jung *(Au Crocodile)*, Mathilde Ferrer-Jeanclos *(Ecole Nationale Supérieure des Beaux Arts)*, Vincent Noce *(Journaliste à Libération)*

11h **Pause**

11h30 **2ÈME TABLE RONDE** ***« L'innovation dans l'industrie alimentaire »***
Coordinatrice : Julia Csergo, Maître de Conférences en Histoire à l'Université de Lyon II
Participants : Ismène Giachetti *(Affaires scientifiques et réglementaires, Unilever France)*, Gilbert Radix *(Direction de l'expertise culinaire Food Service, Nestlé France)*, Victor Scherrer *(Président du Conseil de surveillance du SIAL)*, Professeur Bernard Guérin *(Conseiller scientifique de l'ACTIA)*, Gérard Denariaz *(Directeur innovation, Vitapole-Danone)*, Pierre Combris *(Directeur de recherche à l'INRA, directeur du laboratoire de recherche sur la consommation)*

13h **Déjeuner**

15h-17h Ateliers :

1ER ATELIER : ***« Création artistique, design et création culinaire : transferts et croisements »***
Coordinatrice : Stéphanie Sagot, Docteur en Arts appliqués *(Tarn-et-Garonne)*
Participants : Jérôme Dupont *(Docteur en Arts plastiques à l'Université de Toulouse Le Mirail)*, Aube Cambon *(Doctorante en Histoire de l'Art à l'Université de Bordeaux 3)*, Ilan Waiche *(Designer pâtissier)*

2ÈME ATELIER : ***« Les accords improbables mets-vins »***
Coordinateurs : Jean-Michel Durivault et Christophe Prouteau *(Institut de Dégustation, Tours)*

3ÈME ATELIER : ***« Innovation et rythmes alimentaires : prospective »***
Coordinateur : Jean-Pierre Corbeau, Professeur de Sociologie à l'Université François Rabelais, Tours
Participants : Laurence Ossipow *(Ethnologue, Chargée de recherche à l'Université de Neuchâtel)*, Annie Hubert *(Anthropologue, Directeur de recherche au CNRS)*, Eric Roux *(Journaliste et Historien de la cuisine)*

4ÈME ATELIER : ***« Pour une ''cuisine allégée'' »***
Coordinateurs : Patrick Castets, PLP, et Georges Amestoy, Professeur certifié *(Lycée hôtelier F. Jammes de Biarritz)*
Participants : Les Chefs Patrice Demangel *(Miramar Sofitel)*, Scott Serato *(Hélianthal)*

5ÈME ATELIER : ***« L'injonction de communication »***
Coordinateur : Jean-Pierre Poulain, Maître de Conférences en Sociologie à l'Université de Toulouse le Mirail
Participants : Paul Lacoste *(Maître de Conférences au LARA, Université de Toulouse Le Mirail)*, Pierre Gagnaire *(Restaurant Pierre Gagnaire), (sous réserve)*

6ÈME ATELIER : ***« Les arts de la table »***
Coordinateur : Marc de Ferrière le Vayer, Professeur d'Histoire à l'Université François Rabelais, Tours
Participant : Bertrand Raynaud *(Président du Directoire des porcelaines Raynaud)*

7ÈME ATELIER : ***« Régime sur ordonnance ou alimentation adaptée aux besoins et attentes de chacun ? »***
Coordinateur : Gérard Pascal, Directeur de recherche honoraire à l'INRA
Participants : Jean-Paul Laplace *(Président de l'Institut Français pour la Nutrition)*, Marie-Jeanne Husset *(Directrice de la rédaction de 60 millions de consommateurs)*

8ÈME ATELIER : ***« L'industrie agro-alimentaire prend-elle en compte l'innovation sensorielle ? »***
Coordinateur : François Sauvageot, Ancien responsable du DESS Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments *(Ensbana – Université de Bourgogne)*
Participantes : Gaëlle Roudaut *(Maître de Conférences à l'Ensbana)*, Geneviève Blond *(Maître de Conférences Honoraire à l'Ensbana)*

9ÈME ATELIER : ***« Former à l'innovation : un état des lieux »***
Participants : Christian Petitcolas *(Inspecteur Général de l'Education Nationale)*, Olivier Etcheverria *(Maître de Conférences de géographie de l'alimentation à l'Université d'Angers)*

10ÈME ATELIER : ***« Le végétarisme »***
Coordinatrice : Florence Burgat, Philosophe, Chargée de recherche à l'INRA
Participants : Estiva Reus *(Maître de Conférences en économie, Université de Brest)* ou Antoine Comiti *(Organisateur des Estivales de la question animale)*, Alain Passard *(l'Arpège)*

17h **Pause**

17h30 **SÉANCE DE CLÔTURE** ***« Qu'est-ce que l'innovation finalement ? »***
Coordinateur : Jean-Claude Ribaut *(Chroniqueur gastronomique au Monde)*
Participants : Catherine Clément *(Philosophe, Ecrivain)*, Marc Veyrat *(La Maison de Marc Veyrat)*, Alain Ducasse *(Plaza Athénée)*, Pierre Chainier *(Président d'InterLoire)*, Michel Guérard *(Les Près d'Eugénie)*, *Jean Miot (Chroniqueur gastronomique au Figaro)*

N.B. : ce programme, arrêté le 26 août, est susceptible d'être légèrement modifié avant le 2 décembre