

14 & 15
NOV.
2024

NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES

20 ÈME
ÉDITION DES
RENCONTRES
FRANÇOIS
RABELAIS

20 ANS APRÈS

AUX HALLES DE TOURS
SALLE TIXIER,
1^{ER} ÉTAGE DES HALLES



ÉDITO

Pour la 20^e fois se tiendront, les 14 et 15 novembre, les Rencontres François Rabelais et toute l'équipe de l'IEHCA sera très heureuse de vous y accueillir.

Depuis 20 ans, nous avons à cœur d'interroger les pratiques culinaires et alimentaires afin de permettre au public le plus large de mieux comprendre les enjeux d'un acte essentiel de l'humanité « se nourrir ». Et si possible « bien se nourrir » c'est-à-dire de manière respectueuse de son corps et de sa santé, de manière respectueuse de l'environnement et de manière respectueuse des femmes et des hommes qui produisent nos aliments. Ce sont du moins les valeurs et enseignements que nous nous efforçons de promouvoir tout au long de l'année à la Villa Rabelais et bien sûr à l'occasion de ces Rencontres.

« Les nouvelles tendances culinaires » furent le thème de nos premières Rencontres en 2005. Vingt ans plus tard, que sont-elles devenues ? Il sera intéressant de se poser la question. Le regard que nous porterons sur les tendances actuelles interrogera les pratiques et les modes qui témoignent de la richesse de l'inventivité et de la curiosité humaines. Algues, légumineuses, quinoa et plantes sauvages sont aujourd'hui incontournables dans les assiettes. Une alimentation qui se doit, et c'est heureux, d'être de plus en plus solidaire retiendra également notre attention tout comme le rêve d'exotisme et de voyages qui renouvelle sans cesse la carte des restaurants. Enfin l'irruption de l'Intelligence Artificielle dans l'univers de la cuisine n'est pas le moindre des défis et ouvre à n'en pas douter des perspectives stimulantes. Que de belles discussions à venir !

Merci à Christophe Hay qui préside nos 20^e Rencontres, merci à toutes celles et ceux qui nous font l'honneur d'y participer, merci au public fidèle, merci à nos partenaires sans qui rien ne serait possible.

Belles Rencontres à vous !

JEUDI 14 NOVEMBRE

9h00-9h45 Accueil des participants

dans le patio des Halles, 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 d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA
Christophe HAY, président des 20^{es} Rencontres François Rabelais
Arnaud GIACOMETTI (sous réserve), président, université de Tours
Emmanuel DENIS (sous réserve), maire, Ville de Tours, vice-président de Tours Métropole Val de Loire
François BONNEAU (sous réserve), président, Conseil régional Centre-Val de Loire

10h30-12h00 Table ronde plénière

Quoi de neuf depuis 20 ans ?

En partant du programme de 2005, que sont devenues les tendances culinaires d'il y a 20 ans ? Pourquoi les tendances du passé ne sont plus tendances aujourd'hui ? Comment les grands événements (crises migratoires, climatiques, conflits, #metoo, covid-19...) ont influencé ces tendances et ces évolutions culinaires ?

Modératrice | Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire, Paris

Intervenants | Guillaume GOMEZ (sous réserve), représentant personnel du Président de la République pour l'alimentation et la gastronomie, Paris
Christophe HAY, chef cuisinier, *Fleur de Loire*, Blois
Anne-Claire PARÉ, experte tendances, *Bento*, Paris
Marielle SALVADOR, enseignante-chercheuse HDR en comportement du consommateur, *Institut Lyfe*, Écully

12h30-14h30 Déjeuner à la salle des fêtes de l'Hôtel de ville proposé par la Cité des formations de la ville de Tours et le Lycée des métiers Albert Bayet



Sous la présidence de

CHRISTOPHE HAY,

chef cuisinier,

Restaurant *Christophe HAY* **,
Hôtel 5* & spa *Fleur de Loire*, à Blois

Restaurant *La Table de Christophe Hay*
& *Loïs Bée**, à Orléans

5 ATELIERS AU CHOIX

14H30 > 16H00

ATELIER 1 | **Les actualités de l'enseignement hôtelier et les nouvelles méthodes d'enseignements de la restauration**

Depuis la Covid, de nombreuses évolutions ont été apportées dans l'apprentissage aux savoirs et savoir-faire de la filière restauration. La digitalisation, la distanciation, l'innovation, autant de sujets qui ont donné l'occasion aux référentiels de formation 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

ATELIER 2 | **Des applis et des livraisons qui investissent notre quotidien**

La digitalisation des livraisons urbaines s'inscrit dans un mouvement d'émergence de services « à la demande ». Le e-commerce pose les bases d'une récente exigence logistique : la rapidité de la livraison. À l'instantanéité de la commande en ligne, les applis *UberEat* ou *Deliveroo*, parmi d'autres *Yuka*, *Toogoodtogo* ou *HelloFresh* destinées à informer, répondraient-elles à l'immédiateté de la disponibilité du produit, à la promptitude de la prise en compte, et à l'imminence du service ?

Modératrice | Lila CHARBEY, étudiante, *université de Tours*

Intervenants | Rémy LUCAS, directeur associé, *Cate Marketing*, Vélizy-Villacoublay
Louis PREZELIN, fondateur *Frères Toque*, Angers
Marie TESTUD, head of food, *Quitoque*, Paris

ATELIER 3 | **La montée des algues**

En feuilles entières fraîches ou déshydratées, en salade, comme légume, en papillote, saupoudrées sur les plats ou comme aromates, sous forme de gélifiant, dans les gâteaux ou dans les sauces, aujourd'hui les algues en cuisine ne sont plus uniquement réservées qu'aux adeptes des sushis.

Une dégustation sera proposée lors de cet atelier.

Modératrice | Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire, Paris

Intervenants | Florence DUFRENEIX, cheffe de projet, *Centre d'Etude et Valorisation des Algues*, Pleubian
Tanguy GESTIN, co-fondateur, *Zalg*, Vannes
Eric PHILIPPE, coprésident, *Merci les algues*, Saint-Étienne-du-Gué-de-l'Isle

ATELIER 4 | **Une sécurité sociale de l'alimentation, est-ce utopique ?**

On entend parler de temps à autre du projet d'une Sécurité sociale de l'alimentation. Cela paraît être un projet original ! Et pourtant, à l'heure où une frange des Français est en souffrance alimentaire, où la pauvreté s'accroît d'année en année, n'est-il pas temps de penser autrement ?

Modératrices | **Sidonie NAULIN**, maîtresse de conférences en sociologie, *Sciences Po*, Grenoble
Marie-Laure AUGRY, journaliste, Tours

Intervenants | **Isabelle HANNEQUART**, maître de conférences HDR en Droit public, *université de Tours*
Dominique PATUREL, chercheuse retraitée, *Collectif Démocratie alimentaire*, Montpellier
Boris TAVERNIER, député du Rhône, délégué général, *VRAC France*, Lyon

ATELIER 5 | **Refugee food, Le Recho et autres actions solidaires et culinaires**

Près d'une centaine d'établissements, de l'étoilé à la cantine de quartier, ouvrent leurs fourneaux à des cuisiniers réfugiés pour des collaborations culinaires uniques. Ces projets visent à faire évoluer les regards sur les personnes réfugiées et faciliter leur insertion professionnelle dans la restauration.

Modératrice | **Virginie BRÉGEON**, maîtresse de conférences associée, *Sciences Po*, Rennes

Intervenantes | **Vanessa KRYCÈVE**, fondatrice et directrice générale, *Le Recho*, Paris
Marine MANDRILA, co-fondatrice, *Refugee Food*, Paris
Marie POINSOT, politologue, rédactrice en chef de la revue *Hommes et Migrations*, Paris

16h30-18h00 Table ronde plénière (carte blanche du Réseau thématique de recherche) **La gastronomie à l'heure des régimes « sans »**

Malgré les contraintes qu'impliquent ces régimes, de plus en plus de consommateurs essaient de manger « sans ». Sans sucre, sans gluten, sans lactose, sans viande, sans œuf, sans huile, sans sel, sans OGM, sans pesticide, sans alcool... Manger « sans », est-ce finalement manger sans risque ou sans plaisir ?

Modératrice | **Julie CAPELLE**, chef de projet, filière obésité Obecentre, *CHRU Tours*

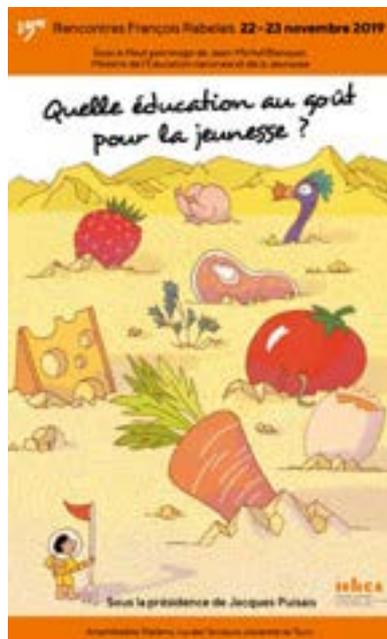
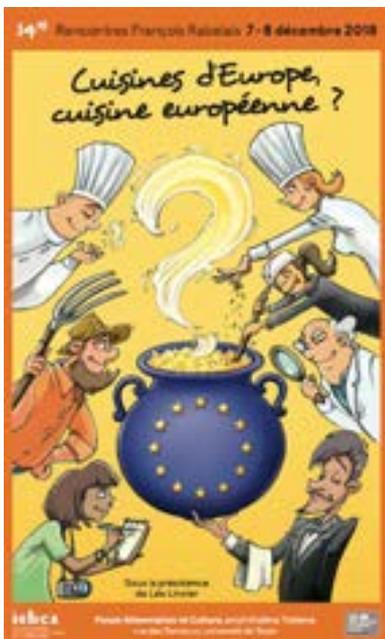
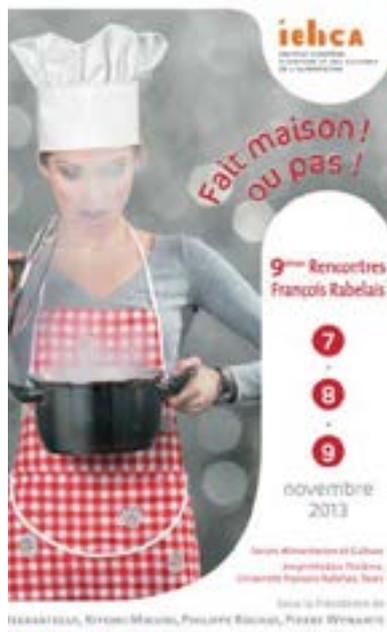
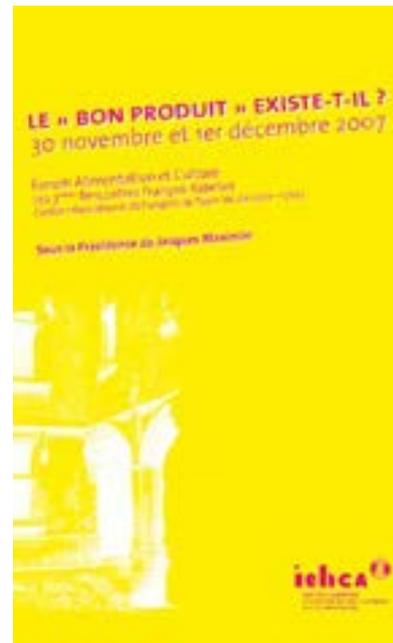
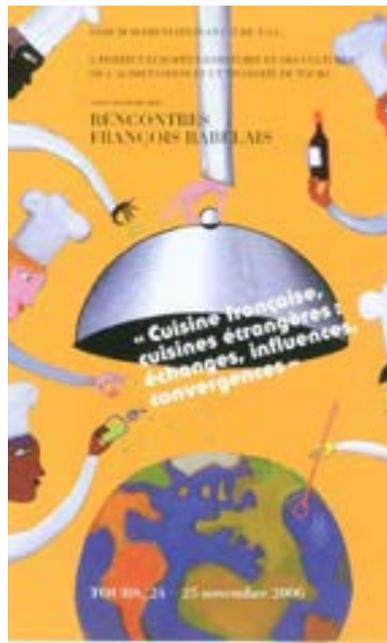
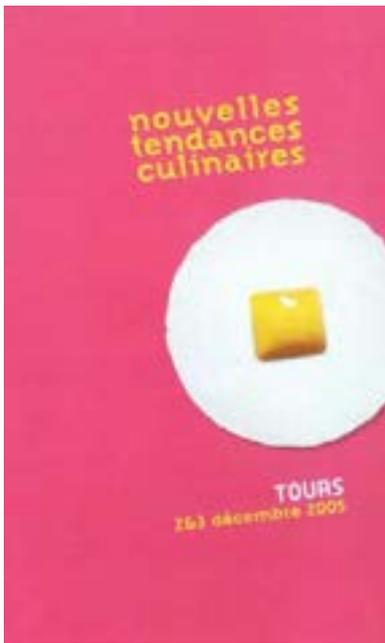
Intervenants | **Xavier IGNOLIN**, caviste, *O'Colibri*, Tours
Faustine RÉGNIER, chercheur, sociologue, *université Paris-Saclay*, Inrae, PSAE.
Sophie de REYNAL, directrice marketing, *Nutrimarketing*, Paris
Jean-Louis SCHLIENGER, professeur honoraire, Faculté de médecine, Strasbourg
Jean-Thomas SCHNEIDER, chef pâtissier MOF, champion du monde de pâtisserie et glacerie, *Maison Asteria*, Paris

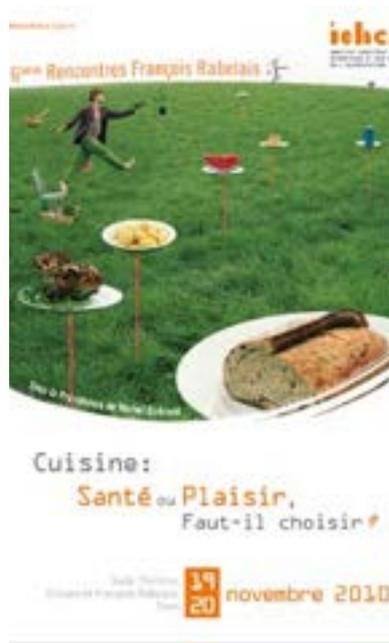
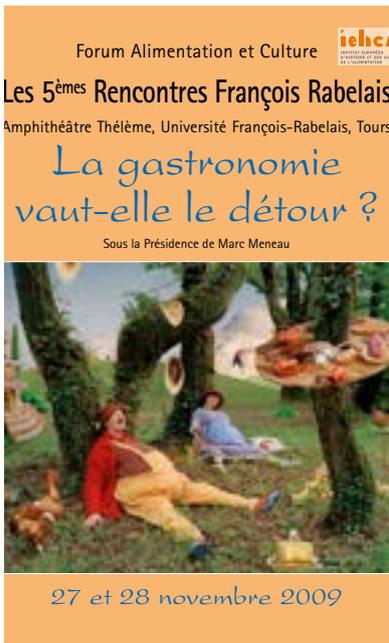


20h00 Projection de film, dans le cadre du Festival Arrière-Cuisine **Bienveillance paysanne** d'Oliver Dickinson

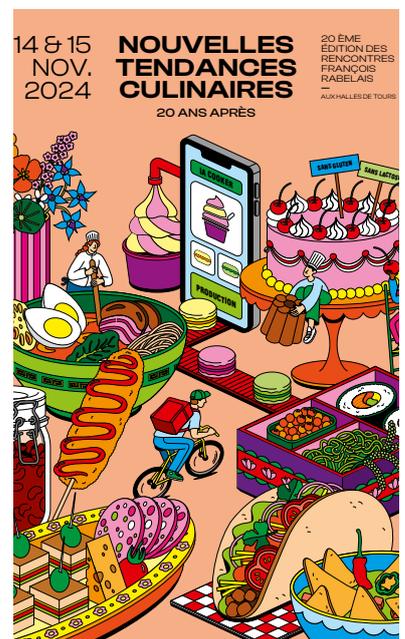
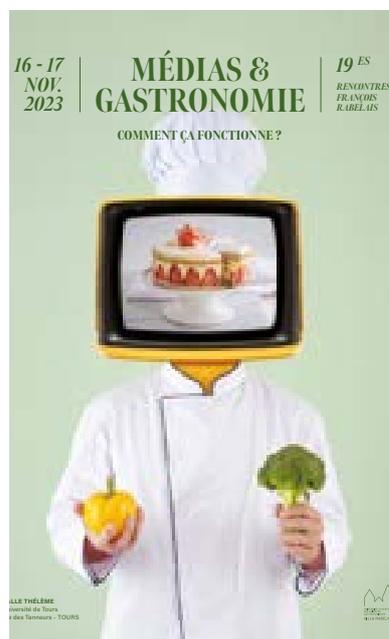
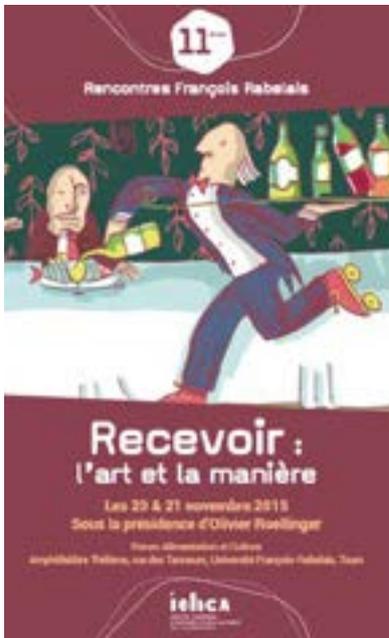
L'animal élevé à la ferme reste un précieux auxiliaire des choix alimentaires, en ces temps de transition indispensable. Avec *Bienveillance paysanne*, Oliver Dickinson a voulu montrer l'intérêt de connaître l'origine des produits en parcourant la France à la rencontre d'éleveurs et d'éleveuses adeptes de pratiques vertueuses.







0
 IONS
 ARTE DES
 NOMIQUES
 BELAIS
 0
 CHES



NOVEMBRE À LA VILLA RABELAIS



**Assemblée générale
du réseau des Cités
de la gastronomie**
Hôtel de ville de Tours
et Villa Rabelais
13 nov.

**Cours de
cuisine sur
les Tendances
culinaires**
Tours à Table



**4^e édition
Festival de cinéma
Arrière-Cuisines,
courant nov.**



**« Secrets
de fabrication »**
Villa Rabelais
**du 23 au
26 nov.**



Ferme Expo Tours
Salon régional de
l'agriculture et de la
gastronomie,
Parc des expos,
du 15 au 17 nov.

**Atelier
Umami
dans les sakés**
université ouverte
des sciences
gastronomiques
12 nov.



**Colloque
Le Chocolat,
images de marque(s)**
Villa Rabelais,
22 nov.



**Résidence
de chef hongrois**
Lycée hôtelier Bayet
et Restaurant
Le Martin bleu
12 et 13 nov.



**Dédicaces
d'auteurs
gastronomiques
et oenologiques**
à la librairie Les Saisons
courant nov.

VENDREDI 15 NOVEMBRE

8h30-9h00 Accueil des participants

dans la Patio des Halles, 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 L'IA, chef du futur ?

L'irruption de l'IA apporte beaucoup de nouveautés en cuisine. Alors que les algorithmes nous dictent nos sélections alimentaires, certains restaurants font appel à des logiciels d'intelligence artificielle pour créer des recettes et d'autres misent sur la réalité augmentée pour surprendre leurs clients. D'autre part, pour « confectionner » des produits, l'impression alimentaire en 3D, quant à elle, se développe dans les préparations préliminaires. De nouvelles expériences aux services des consommateurs...

Modérateur | **Kilien STENGEL**, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, *IEHCA-Villa Rabelais*, Tours

Intervenants | **Marine CORÉ-BAILLAIS**, fondatrice, *La Pâtisserie Numérique*, Paris
Olivier JAPHET, référenceur de contenu, *Web solution*, Saint Malo
Morgane LANDRÉ, fondatrice & directrice, *Agence Yolk*, Lyon
Stéphane RISS, directeur, *Affectio et QEAT*, Paris

10h30-11h00 Pause

11h00-12h30 Table ronde plénière Les pays à la mode

Pour abattre les frontières culinaires, quoi de mieux que de vivre une destination à travers un plat : bobun, burrito, poutine, bagel, falafel, pita, wok, poke bowl, dahl de lentilles, wrap con carne, fish & chips... Les saveurs du monde sont devenues tendance et les influences internationales se reflètent dans les recettes.

Modératrice | **Clémence DENAVIT**, productrice émission « *Le goût du monde* », Radio France internationale, Paris

Intervenants | **Mercedes AHUMADA**, spécialiste culture alimentaire mexicaine et culture de l'agave, Paris
Azim HOSSEINI, restaurateur, *Bâmiyân et Kabouli*, Tours
Manoj SHARMA, Executive Chef & Owner, *Jugaad*, Paris
Sophie THIRON, docteur en sociologie, université Toulouse *Jean Jaurès*

12h30-14h00 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux

5 ATELIERS AU CHOIX 14H00 > 15H30

ATELIER 1 | **Le grand phénomène des reconversions professionnelles**

Ils étaient avocat, informaticien, consultant, journaliste ou chimiste et ils sont devenus cuisiniers, pâtisseries, acteurs de la gastronomie. Attirés par le rêve de faire vivre leur passion, de transférer une expérience de vie en économie réelle, de transformer un plaisir du dimanche en travail quotidien, les aspirants entrepreneurs en métiers de bouche, par leur reconversion originale, sont de plus en plus nombreux.

Modérateur | **Franck PINAY-RABAROUST**, journaliste spécialisé, *newsletter Bouillant(e)s*, Paris

Intervenants | **Laurène ATTIA**, restauratrice, *Les roseaux pensants*, Cormery
Ludovic BISOT, fromager affineur - Meilleur Ouvrier de France, *Tout un fromage*, Rambouillet
Jean-Marie HÉLIOT, fondateur, restaurant *Cocottes*, Bois-Colombes

ATELIER 2 | **Le boom de la K-food**

La cuisine coréenne, épicée, colorée, peu onéreuse et pas facile à reproduire à la maison, déferle dans nos assiettes. Popularisée par les séries télé et la K-pop, cette gastronomie qui séduit les jeunes adultes français, fleurit dans les restaurants et épicerie en France.

Une dégustation sera proposée lors de cet atelier.

Modératrice | **Samya DAHECH**, chargée d'action culturelle, *IEHCA, Villa Rabelais*, Tours

Intervenantes | **Ugonna ANIEKE**, consultante culinaire et fondatrice, *K-phenomen*, Paris
Luna KYUNG, auteure spécialiste de la cuisine coréenne, Amiens

ATELIER 3 | **La cuisine des plantes sauvages pour renouer avec la nature**

La nature offre mille merveilles pour qui sait prendre le temps de l'observer et de la connaître. Les plantes sauvages comestibles ne dérogent pas à cette règle. La bourrache, la capucine, l'ortie ou l'alliaire, qui poussent naturellement sont à nouveau considérées comme de merveilleux alliés de la santé.

Modératrice | **Anaëlle CZERWINSKI**, étudiante, *université de Tours*

Intervenantes | **Amandine CANCELÉ**, ingénieure en biophysique végétale et bio-informatique, en recherche pharmaceutique et agroalimentaire, spécialisée en plantes sauvages comestibles
Élsa DEFRENET, traiteur, *Kalika-Loire*, et maraichère, *Ferme des 1000 plantes*, Courcelles de Touraine
Pauline MAYER, ethnobotaniste consultante, Saint-Martin-de-Pallières

ATELIER 4 | **Les légumineuses, le nouveau Graal ?**

Oubliées un temps, à nouveau présentes sur les étals des marchés ou mises à l'honneur sur les cartes des grands restaurants, les légumineuses appartiennent à notre patrimoine culinaire. Pois chiche, lentille, soja, mais aussi féverole et lupin, voire trèfle et luzerne, ces noms sonnent désormais comme autant de promesses d'un meilleur équilibre alimentaire, d'une aubaine pour la planète, et même d'une conquête de notre autonomie protéique.

Modératrice | **Julie JOYEZ**, chargée de communication, *Inpact37*, Tours

Intervenants | **François-Xavier BEE**, professeur de cuisine, *Ferrandi*, Paris

Vanessa GILBERT, diététicienne, Tours

Isabelle MAITRE, enseignant-chercheur en agroalimentaire, *ESA*, Angers

Magali SAVATON, agricultrice, *Ferme de la Ti' Bio D'aire*, Courcoué

ATELIER 5 | **Mezzés, tapas, pintxo... des plats à partager !**

Ils ont beau avoir des noms différents selon l'endroit où l'on se trouve, ce sont tous de petits plats qu'on aime partager. Des mezzés grecs ou libanais, aux tapas espagnoles, en passant par les antipastis italiens, le pintxo basque ou la kemia marocaine, ces assortiments d'amuse-gueules aux couleurs méditerranéennes font souvent office de plat.

Modérateur | **Rémy LUCAS**, directeur associé, *CATE Marketing*, Paris

Intervenants | **Sabine DURAND**, directrice des rédactions, *Néo Restauration*, Paris

Henri LECLERC, chef cuisinier, cofondateur, *Bar à tapas Tutu*, Tours

Emmanuelle LEVESQUE, photographie et styliste culinaire, Paris

16h00-17h30 Table ronde plénière

À quoi ressemblera la cuisine dans 20 ans ?

Quelle sera la cuisine de demain en termes d'ingrédients, de techniques, de commerce, de commensalité, de culture ? Comment les innovations et les créations apporteront de nouvelles émotions ? Comment imaginer une cuisine en phase avec les besoins écologiques, économiques, sociologiques ? Cette table ronde imaginera les évolutions éventuelles de la cuisine, ses permanences, ses mouvements, ses tensions, dans une dynamique de projection.

Modérateur | **Stéphane BRUNERIE**, fondateur, *Stripfood*, Tours

Intervenants | **Aurélié d'ASSIGNIES**, fondatrice, *Very Foody*, Lyon

David GIRON, directeur de recherche CNRS, *Institut de Recherche Biologie de l'Insecte*, Tours

Christophe HAY, chef cuisinier, *Fleur de Loire*, Blois

Christophe LAVELLE, chercheur CNRS, *Museum National d'Histoire Naturelle*, Paris

17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, *IEHCA-Villa Rabelais*

ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION

COMITÉ DE PILOTAGE

Marie-Bernard AMIRAULT-DEISS, directrice des relations internationales et de la coopération décentralisée, *Ville de Tours*
Marie-Laure AUGRY, journaliste, *Tours*
Virginie BRÉGEON DE SAINT-QUENTIN, maîtresse de conférences associée, *Sciences Po, Rennes*
Julie CAPELLE, chef de projet, filière obésité *Obecentre, CHRU, Tours*
Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA-Villa Rabelais, *Tours*
Anaëlle CZERWINSKI, étudiante, université de Tours
Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation Nationale filière hôtellerie-restauration
Clemence MAILLE, chargée d'études Voie professionnelle et technologique, *DGESCO, Direction générale de l'enseignement scolaire, Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse*
Sidonie NAULIN, maîtresse de conférences en sociologie, *Sciences Po, Grenoble*
Estérelle PAYANY, critique gastronomique, journaliste et autrice culinaire, *Paris*
Benoit SANCHEZ, chef cuisinier, *Le Tatoué Toqué, Tours*
Kilien STENGEL, responsable de l'université ouverte des sciences gastronomiques, *IEHCA-Villa Rabelais*



Inscription sur internet >



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 et de la Jeunesse.

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

