

# GASTRONOMIES POUR TOUS ?



**16<sup>ES</sup>** Rencontres François Rabelais  
**27 - 28 novembre 2020**

Sous la présidence de **Thierry Marx**, chef cuisinier

Salle des Halles, Tours

# ÉDITO

Les Rencontres François Rabelais qui se tiennent chaque année depuis 16 ans sont au cœur du dispositif de notre « université ouverte des sciences gastronomiques » à savoir toute une programmation d'évènements organisés par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et l'université de Tours qui visent à mieux faire connaître au grand public les travaux et les réflexions des universitaires sur l'alimentation humaine, la cuisine et la gastronomie.

Avec le thème « Gastronomie pour tous ? », nous avons voulu mettre l'accent sur l'idée que la gastronomie soit entendue ici comme « l'action de bien manger », autrement dit « manger et boire avec modération des produits de bonne qualité ». Il s'agit entre autres de produits de haute tenue organoleptique, qui respectent la santé et l'environnement, qui se dégustent avec plaisir et se partagent pour favoriser le bien être ensemble. Cette action de bien manger ne saurait être réservée à une élite cultivée et fortunée. La gastronomie doit être à la portée de tous ! C'est un combat social, économique, politique et culturel. Nous y sommes très sensibles à l'université de Tours.

Ce combat sera aussi celui de la VILLA RABELAIS dont les premiers espaces ouvriront au public à l'automne 2020. Le 116 Boulevard Béranger deviendra une adresse ouverte à tous les tourangeaux et à tous nos amis de passage afin qu'ils puissent découvrir la richesse de notre patrimoine gastronomique et viticole local. À terme, la VILLA accueillera une bibliothèque gourmande, des masterclass de cuisine, des espaces de restauration et de dégustation, des cours et des conférences, un jardin des saveurs, et bien sûr tous les évènements de notre « université ouverte des sciences gastronomiques ».

La VILLA RABELAIS est un projet ambitieux et original qui contribuera à doter notre ville et notre région d'un équipement absolument unique au monde qui fera rayonner notre culture et nos patrimoines gastronomiques. Ce sera un outil extraordinaire au service de l'éducation alimentaire de tous les habitants de notre territoire, un véritable service public en faveur du bien manger pour tous !

Très bonnes rencontres à toutes et tous !

Philippe Vendrix  
*Président de l'université de Tours*

## *Sous la présidence de* **THIERRY MARX**

Thierry Marx, à force d'acharnement et de travail, est devenu un des chefs étoilés incontournables de la cuisine française. Thierry Marx considère la cuisine comme « un lien naturel et social qui peut rassembler les hommes », et traduit cette volonté dans plusieurs actions autour de la réinsertion professionnelle ou de la transmission vers les publics les plus éloignés de la formation académique.



# VENDREDI 27 NOVEMBRE

## 8h30-9h00 Accueil des participants

par les élèves du lycée Clouet de Tours

## 9h00-9h30 Mots d'ouverture

Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale et de l'alimentation à l'université de Tours, président de l'IEHCA

En présence notamment de (sous réserve) :

Thierry MARX, président des 16<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais

Philippe VENDRIX, président de l'université de Tours

Emmanuel DENIS, maire de Tours

Wilfried SCHWARTZ, président de *Tours Métropole Val de Loire*

Anne BESNIER, vice-présidente du *Conseil régional du Centre-Val de Loire*

## 9h30-11h00 Table ronde plénière

### La gastronomie qu'est-ce que c'est ?

Comme tous les mots courants, le terme de gastronomie est frappé d'évidence, car chacun s'en fait une idée selon son imaginaire et son expérience, mais peine à s'enfermer dans une définition univoque et partagée. On reconnaît volontiers à la gastronomie, la valeur d'attention portée au boire et au manger, avec un soin particulier pour les moments de vie ainsi cultivés. Pas nécessairement le luxe des moyens mais celui du désir de bien faire. Pas nécessairement une gastronomie mais des gastronomies, au risque d'en dissoudre le sens dans la pluralité des pratiques. Quelle consistance donner alors au terme si la diversité fait loi ?

Modération | Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de l'information de la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants | Thierry MARX, chef cuisinier, *Mandarin oriental*, Paris

Faustine REGNIER, sociologue, *INRAE*, Paris

Pierre SANNER, directeur de la *Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires*, Paris

Pascal TARANTO, professeur de philosophie, à l'*université d'Aix-Marseille*

## 11h00-11h30 Pause

## 11h30-13h00 Séance plénière

### Grand entretien avec Thierry MARX,

chef cuisinier et président des Rencontres François Rabelais 2020

Un échange pour découvrir comment Thierry Marx définit sa conception et sa pratique de la gastronomie. À qui il s'adresse en cuisinant et surtout comment il tente de rendre accessible sa pratique de la cuisine au plus grand nombre, en particulier au travers des formations qu'il a mises en place.

Interview animée par [Éric ROUX](#), journaliste.

## 13h15-14h45 Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux

# VENDREDI 27 NOVEMBRE

## ATELIERS AU CHOIX

15H00 > 16H30

### ATELIER 1 | **La gastronomie s'invite aujourd'hui là où on ne l'attendait pas !**

Depuis quelques années, on assiste à une vraie montée en gamme des rayons des supermarchés, comme à l'implantation d'enseignes de qualité dans les lieux publics ou au phénomène des food-trucks. L'offre commerciale est diversifiée, dans les gares et autres lieux de pluralité et de passage : diversité des populations, de leurs attentes, de leur temps de restauration et de l'offre. Existe-t-il une montée en gamme de l'offre, des produits ? Quelles stratégies marketing y sont appliquées ? A quels publics s'adressent ces offres ? Quelles actions solidaires y rencontre-t-on ?

Modération | **Philomène BAYET-ROBERT**, formatrice et consultante en hôtellerie-restauration  
Intervenants | **Pauline JALLAIS**, bénévole, *Les jardinières masquées*, Tours  
**Éric JUBAULT**, organisateur, Don du sang gastronome, *Association La table ronde*, Tours  
**Éric REITHLER**, conseiller culinaire, Blois  
**Stéphane VERDIER**, responsable régional des ventes, *Lidl France*

### ATELIER 2 | **La gastronomie en épicerie solidaire ?**

L'idée générale étant de traiter la question non pas de la « soupe collective » uniquement mais des structures qui distribuent de la nourriture aux familles qui vont ensuite cuisiner chez elles. Quels types de produits sont distribués ? Quels conseils alimentaires ? Quels conseils culinaires ? Quels conseils et actions particulières « en temps de fêtes », où chacun « peut avoir le droit » de célébrer d'une façon qui permette de sortir de l'ordinaire et de l'urgence ?

Modération | **Geneviève PIERRE**, professeure de géographie, *université d'Orléans*  
Intervenants | **Clément BRELAUD**, directeur, *Épicerie solidaire*, Bourges  
**Ariel MARTINEZ**, chargé de mission Programme Alimentation Responsable et Durable, *Résolis*, Blois  
**Dominique PATUREL**, chercheuse, *INRAE*, Montpellier

### ATELIER 3 | **Le vin à l'hôpital**

Le vin participe d'un imaginaire gastronomique possible à restaurer à l'hôpital et même dans des situations de fin de vie où le vin redonne saveur à des mots et des images. Au-delà de la maladie et de la situation à l'hôpital, le vin connecte la personne à un avant (les scènes de vie associées au vin), un pendant (discontinuité avec la vie réglée de l'hôpital) et un après, à imaginer. Récits d'expériences et questions ouvertes sur ce terrain délicat, où tout reste à faire.

Modération | **Jean-Jacques BOUTAUD**, professeur émérite en sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*  
Intervenants | **Antoine HENNION**, directeur de recherches au *Centre de sociologie de l'innovation de l'école Mines ParisTech*  
**Norbert LATRUFFE**, Biochimiste, professeur émérite, *Inserm, université de Bourgogne*

### ATELIER 4 | **La gastronomie peut-elle s'envisager pour les moins de 3 ans ? (Carte blanche RTR)**

Savez-vous que nos répertoires alimentaires se déterminent dès que l'on diversifie le nourrisson ? Notre environnement nutritionnel contribue par ailleurs à notre état de santé à l'âge adulte. Alors faut-il mettre les petits plats dans les grands ?

Intervenants | **Régis HANKARD**, professeur de pédiatrie, *université de Tours*  
**Pascale HERMOUET**, diététicienne pédiatrique, *Centre Hospitalier Universitaire*, Poitiers  
**Sophie NICKLAUS**, directrice de recherche, *INRAE*, centre des sciences du goût et de l'alimentation, Dijon

## ATELIER 5 | **Le rôle de l'École dans l'éducation à l'alimentation et au goût pour tous les élèves**

Dispenser une information et une éducation à l'alimentation est une des missions de l'École. L'éducation à l'alimentation s'inscrit dans la totalité du fait alimentaire, à la fois acte biologique et physiologique, psychologique et de bien-être, un acte culturel, un acte social et économique. L'École est un lieu privilégié pour délivrer une éducation à l'alimentation qui participe à l'acquisition par tous les élèves de connaissances et de compétences lui permettant d'adopter des comportements alimentaires favorables à leur santé et responsables pour l'environnement. Mise en œuvre dans le cadre d'un continuum éducatif, en lien étroit avec les familles et les contextes territoriaux, l'éducation à l'alimentation participe ainsi aux enjeux de santé publique et de lutte contre les inégalités.

Modération | [Bérénice HARTMANN](#), chargée d'études du bureau de la santé, de l'action sociale, *DGESCO*  
Intervenantes | [Viviane DARMON](#), inspectrice de l'Éducation nationale du premier degré, Académie d'Amiens  
[Agathe LANG](#), chargée de mission, association *URGC*  
[Véronique RANTY](#), enseignante en sciences de la vie et de la terre, Académie Orléans-Tours

## ATELIER 6 | **Quelle qualité en restaurant d'entreprise ?**

Le repas de midi au travail est un sujet du quotidien. Mais quelles sont les politiques innovantes mises en place dans certaines entreprises ? Comment les employés organisent leur déjeuner ? Les chefs d'entreprise offrent-ils de la gastronomie à leur personnel à notre époque ? Quels espaces sont mis à disposition pour manger sa gamelle en entreprise ? Et quelles stratégies d'entreprise existe-t-il autour de la qualité du repas ? Si certaines entreprises abordent le thème de la qualité alimentaire, le repas en entreprise est-il finalement un critère du bien être en entreprise ?

Modération | [Franck PINAY RABAROUST](#), fondateur du site d'information *Atabula*  
Intervenants | [Yannick GILLES](#), directeur régional, *Convivio*, Tours  
[Stéphane LANGRENE](#), Directeur Régional *Ansamble Val de France*, Saint-Avertin

.....

**17h00-18h30** Séance plénière

### ***Gastronomie et politiques publiques***

Conférence introductive « **Alimentation de qualité pour tous : leures et bonheurs des politiques publiques** » de [Christelle de CRÉMIERS](#), vice-présidente déléguée au tourisme, aux terroirs et à l'alimentation, Conseil régional Centre Val-de-Loire

Suivie d'une table ronde qui posera la question : comment les politiques publiques veillent à la qualité alimentaire pour le plus grand nombre ?

Modération | [Marie-Laure AUGRY](#), journaliste

Intervenants | [Claude GRUFFAT](#), député européen, Blois  
[Isabelle HANNEQUART](#), maître de conférences en droit, *université de Tours*  
[José SERRANO](#), professeur en aménagement de l'espace et urbanisme, *université de Tours*

**8h00-9h15** Table ronde

## **Actualités de l'Éducation nationale autour de la formation hôtelière-restauration**

Animée par [Alain HENRIET](#) et [Michel LUGNIER](#), inspecteurs généraux de l'Éducation nationale, du Sport et de la Recherche

**9h30-11h00** Table ronde plénière

## **Gastronomie pour publics fragiles**

EHPAD et hôpitaux accueillent des populations en perte d'autonomie et/ou sous traitements lourds qui peuvent affecter aussi bien leur goût que leur appétit. Les repas doivent donc être adaptés en conséquence, et ce d'autant plus qu'ils constituent un moment privilégié dans les journées souvent monotones des patients.

Modération | [Christophe LAVELLE](#), chercheur en biophysique, *CNRS, Muséum National d'Histoire Naturelle*  
Intervenants | [Éric COMMELIN](#), maître de conférences associé, *université Lyon 3*  
[Jean-Pierre CORBEAU](#), professeur émérite de sociologie de l'Alimentation, *université de Tours*  
[Monique FERRY](#), gériatre et nutritionniste, *Inserm, université Paris 13*

**11h00-11h30** Pause

**11h30-13h00** Table ronde plénière

## **La philanthropie alimentaire, d'hier à aujourd'hui : charité ? éducation au goût ? gastronomie ?**

À partir du moment où on ne limite pas le « gastronomique » à la haute culture culinaire, on ne peut manquer de s'interroger sur la possibilité de frayer à tous et à chacun une voie vers une alimentation qui ne soit plus une simple question de survie. Dès lors se pose une question, peu abordée : celle de l'histoire, mal connue, de la philanthropie alimentaire. À toutes les époques des individus et des groupes militants issus des élites sociales, des églises ou des avant-gardes politiques, ont situé leur action –voire leur combat– pour une société plus « charitable » (version chrétienne) ou plus « juste » (version laïque), sur le terrain alimentaire.

Modération | [Pascal ORY](#), professeur émérite d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon Sorbonne*  
Intervenants | [Bénédicte BONZI](#), anthropologue, *École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris*  
[Vanessa KRYCEVE](#), fondatrice association *Le Recho, Paris*  
[Bruno LAURIOUX](#), professeur d'histoire médiévale, *université de Tours*, président de l'*IEHCA*  
[Jean-Noël RETIERE](#), professeur émérite de sociologie à l'*université de Nantes*  
[Kilien STENGEL](#), enseignant, *IEHCA-université de Tours*

**13h00-14h30** Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux

## 14h30-16h00 Table ronde plénière

### « **Bien manger pour tous** », à quel prix ?

Si la gastronomie est souvent perçue comme réservée à une élite, c'est en particulier à cause de son coût réel ou supposé. Le coût est en effet un facteur déterminant de nos choix alimentaires et les produits de qualité, plus chers à produire ou à préparer, sont généralement plus onéreux. Peut-on se permettre de « bien manger » et de « bien boire » quand on dispose de ressources limitées ? Comment contourner les contraintes économiques ? Quelles initiatives existent pour permettre au plus grand nombre d'accéder à ces produits ?

Modération | Thibaut DE SAINT-POL, sociologue, directeur de l'*Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire*

Intervenants | France CAILLAVET, économiste, directrice de recherche à l'*INRAE* - ALISS, Paris  
Geneviève PIERRE, professeure de géographie, *université d'Orléans*  
Boris TAVERNIER, directeur, *Association Vrac*, Paris

## 16h00-17h30 Projection du film

### « **Festins imaginaires** »

*Festins imaginaires* part à la quête de documents inouïs : des carnets de recettes de cuisine rédigés dans les camps nazis, au Goulag et dans les camps japonais pendant la Deuxième Guerre mondiale.

Débat avec la réalisatrice et journaliste Anne GEORGET et l'historien Pascal ORY

## 17h30 Remerciements

Kilien STENGEL, chargé de mission *IEHCA*, coordinateur des Rencontres François Rabelais

## ATELIER HORS LES MURS DES RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS

VENDREDI 20 NOVEMBRE | 11H00-13H00



Table ronde, dans le cadre de la programmation de Radio Campus.

### **Bien manger, qu'est-ce que cela veut dire pour un étudiant ?**

De nombreux étudiants souffrent de précarité financière. Dans un tel cas, l'alimentation est souvent le premier poste de dépenses sacrifié.

Modération | Melissa P. WYCKHUYSE, journaliste responsable éditoriale, *Radio campus*

Intervenants | Armelle AUDIN, assistante sociale, *Service de Santé Universitaire*  
Claude GARCERA, président de l'*Union nationale des résidences Habitat Jeunes*  
Laurine GOBERT, étudiante en master, *université de Tours*  
Kilien STENGEL, responsable des Rencontres François Rabelais, *IEHCA*,  
*université de Tours*

# ENTRÉE LIBRE SUR INSCRIPTION

## COMITÉ DE PILOTAGE

Jean-Jacques BOUTAUD, professeur émérite en sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne* | Francis CHEVRIER, directeur de l'IEHCA | Jean-Pierre CORBEAU, professeur émérite de sociologie de l'Alimentation, *université de Tours* | Véronique GASTÉ, cheffe du bureau de la santé, de l'action sociale et de la sécurité, *DGESCO* | Régis HANKARD, professeur de pédiatrie, *université de Tours* | Isabelle HANNEQUART, maître de conférences en droit, *université de Tours* | Alain HENRIET, inspecteur général de l'Éducation nationale filière *Tourisme* | Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, *université de Tours*, président de l'IEHCA | Christophe LAVELLE, chercheur en biophysique, *CNRS*, Muséum National d'Histoire Naturelle | Anne LHUISSIER, sociologue, *INRAE* | Michel LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale filière *hôtellerie-restauration* | Nathalie MORAND, chargée d'études, Direction générale de l'enseignement scolaire, *Ministère de l'Éducation nationale et de la jeunesse* | Pascal ORY, professeur d'histoire contemporaine, *université Paris 1 Panthéon Sorbonne* | Genevieve PIERRE, professeure de géographie, *université d'Orléans* | Faustine REGNIER, sociologue, *INRAE*, Paris | Françoise SABBAN, présidente comité scientifique *IEHCA* | Thibaut DE SAINT POL, sociologue, directeur de l'*Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire* | Béatrice SAULNIER, coordinatrice *Centre sciences* | Kilien STENGEL, enseignant chargé de mission, coordinateur *Rencontres François Rabelais*, *IEHCA*.

## Inscription sur internet >

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/>

Dans le cadre de notre mission de diffusion de la Culture scientifique technique et industrielle, les Rencontres François Rabelais, soutenues par le Conseil régional Centre-Val de Loire, sont inscrites au Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.



## Villa Rabelais

116 boulevard Béranger • 37000 Tours • France

+00 33 (0)2 47 05 90 30    contact@iehca.eu    www.iehca.eu  
#RencontresRabelais    @IEHCA\_Network



Direction régionale  
des affaires culturelles



## COVID-19 : TOUS ENSEMBLE CONTRE LE CORONAVIRUS !

L'équipe de l'IEHCA, nos partenaires et nos prestataires mettent tout en œuvre pour assurer le bon déroulement des Rencontres François Rabelais dans ce contexte sanitaire exceptionnel.



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter



Éviter de se toucher le visage



Respecter la distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Porter le masque

Les jauges de public dans les salles seront réduites dans le respect des consignes en vigueur.