

12<sup>es</sup> Rencontres François Rabelais • 2 - 3 décembre 2016

*La cuisine française  
est-elle toujours  
au "top" ?*



**iehca**

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

Forum Alimentation et Culture, amphithéâtre Thélème, rue des Tanneurs, université de Tours

# Sous la présidence de Stéphane Layani,

président du *Marché International de Rungis*

Depuis 12 ans, les Rencontres François Rabelais s'emploient à inviter universitaires, chefs, journalistes, professionnels de l'alimentation pour créer, au sein de l'université française et sous son autorité, un lieu de réflexion et d'échanges sur les pratiques culinaires.

Nous avons choisi cette année de nous poser une simple question : « la cuisine française est-elle toujours au Top ? ». En effet l'époque où la cuisine française, sous la férule d'Escoffier, régnait en impératrice dans tous les palaces du monde, où la nouvelle cuisine de Guérard, Senderens ou Troisgros faisait briller au firmament la créativité de nos chefs, cette période est au goût de certains bien révolue.

La mondialisation et l'accélération des échanges avec le tourisme de masse ont permis que soient révélées les subtilités et la richesse des cuisines du monde. Quant à la démocratisation de « la sortie au restaurant » elle a multiplié les tables et donc autorisé certains imposteurs à s'improviser cuisiniers pour des clients fort peu gourmets ou de malheureux touristes égarés.

Pour autant faut-il donner raison aux déclinistes et adeptes du french bashing qui sévissent aussi dans le registre de la critique culinaire ? Nous ne le pensons pas. L'intérêt des Français pour la cuisine et la gastronomie a connu ces dernières années un renouveau tout à fait extraordinaire. Il s'est traduit notamment par un niveau d'exigence plus grand tant à l'égard des repas préparés à la maison que de ceux pris au restaurant. Par ailleurs, le développement du tourisme gastronomique a renforcé ce mouvement et généré des possibilités nouvelles pour les jeunes chefs de talent. Ces derniers ont su se renouveler à l'écoute de l'air du temps et de l'ouverture au monde. Pour peu qu'ils aient déterminé un concept pertinent c'est-à-dire approprié à une clientèle bien définie et qu'ils servent des produits de qualité justement accommodés, leurs tables ne désemplassent pas et les affaires marchent ! La cuisine française attire les amateurs en nombre et constitue toujours un facteur de rayonnement et de développement économique pour notre pays. Ces deux journées de débats et d'ateliers permettront d'examiner dans le détail cette réalité.

## Comité de pilotage

LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, PHILOMÈNE BAYET-ROBERT, enseignante-chercheuse, *Institut Paul Bocuse*, JEAN-CLAUDE BONNAUD, rédacteur en chef, *magazine Vin ligérien*, JEAN-JACQUES BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et de la communication, *université de Bourgogne*, GÉRARD CAGNA, chef cuisinier, FRANCIS CHEVRIER, directeur, *IEHCA*, BRUNO DE MONTE, directeur, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, MICHEL LUGNIER, inspecteur général, *Ministère de l'Éducation nationale*, FRANCK PINAY-RABAROUST, rédacteur en chef, *site d'informations Atabula*, THIBAUT DE SAINT POL, sociologue, *École normale supérieure de Cachan*, KILIAN STENGEL, enseignant-chargé de mission, *coordonnateur des Rencontres François Rabelais*, LAURENT TERRASSON, journaliste.

# Vendredi 2 décembre

**8h30-9h00 Accueil des participants et petit-déjeuner** proposé par le lycée des métiers Albert Bayet de Tours.

## 9h00-9h30 Mots d'ouverture

Jean-Pierre CORBEAU, professeur émérite de sociologie à l'*université de Tours*, président de l'*IEHCA* et membre qualifié du *Conseil national de l'alimentation*,

En présence notamment de :

Philippe VENDRIX, président de l'*université de Tours*,

Christophe BOUCHET, adjoint au maire de la ville de Tours,

Anne BESNIER, vice-présidente déléguée à l'enseignement supérieur et à la recherche *Région Centre-Val de Loire*

**9h30-10h30 Entretien avec Stéphane LAYANI**, président du *Marché International de Rungis*

Échanges menés par Michel TANGUY, journaliste

Stéphane Layani, du haut de ses éminentes fonctions, est un parfait observateur de l'univers de la cuisine française. Il veille à l'approvisionnement des meilleures tables de France. Il nous donnera son sentiment quant à la place qu'occupe aujourd'hui la cuisine française dans le monde et sur ses perspectives.

## 11h00-12h30 Table ronde : *Classements internationaux : Peut-on s'y fier ?*

À une époque où le chef est devenu une icône médiatique, les restaurants, eux, ne sont plus seulement dans des guides nationaux : ils ont désormais intégré des classements internationaux pour savoir qui est le meilleur. Ces classements, dont le fameux *World's 50 Best Restaurants*, sont largement critiqués pour leur méthodologie, leur opacité, voire leur volonté de déstabiliser la gastronomie française. Qui vote ? Comment ? Pourquoi ? Avec quels objectifs ? Ce sera l'objet de cette table-ronde.

Modérateur : Franck PINAY-RABAROUST, rédacteur en chef, site d'informations *Atabula*

Intervenants : Marc ESQUERRÉ, rédacteur en chef, *Guide Gault & Millau*

Bertrand GREBAUT, chef cuisinier, restaurant *Septime*, Paris

Hélène PIETRINI, directrice, *The World's 50 Best Restaurants*

Jean-Claude RIBAUT, journaliste, membre comité *La liste des 1000 tables d'exception*

**12h45-14h45 Déjeuner à la salle des fêtes de l'hôtel de ville** proposé par le Centre de formation d'apprentis de la ville de Tours (sur inscriptions).

**15h00-16h30 ATELIERS AU CHOIX** › pages 4-5

## 17h00-18h30 Table ronde : *Peut-on encore parler de modèle culinaire français ?*

L'inscription par l'UNESCO du Repas gastronomique des Français a fait ressurgir en son temps, des questions sur l'identité gastronomique de la France, avec des prolongements très discutés sur sa place dans le monde, sa valeur d'exception, voire de modèle. Que recouvre alors ce terme de modèle ? Peut-on parler d'un modèle culinaire français ? Au présent ou au passé ? N'y en a-t-il qu'un seul ?

Modérateur : Jean-Jacques BOUTAUD, professeur en sciences de l'information et la communication, *université de Bourgogne*

Intervenants : Philippe C. DUBOIS, professeur « French & Francophone Studies », *Bucknell University*

Pierre SANNER, directeur MFPCA, co-éditeur de « *A table !* » (PUG, 2016)

Pascal TARANTO, maître de conférences en philosophie, *université de Nantes*

Christine TICHIT, chercheuse en démographie et sociologie, *INRA Unité Alimentation et Sciences Sociales*, Versailles-Grignon

**ATELIER 1 : La gastronomie française est-elle attractive pour le touriste aujourd'hui ?**

Cette question interroge les responsables politiques, les collectivités territoriales, les élus locaux, les institutions du tourisme, quant à l'intérêt et au processus de valorisation des lieux d'excellence gastronomique (sites remarquables, lieux de mémoires, cités de la gastronomie...) comme des acteurs qui s'y trouvent (commerçants, artisans, agriculteurs, confréries...). Pour y répondre un plateau de chercheurs et de professionnels apporte des contributions diversifiées.

Modérateur : **Laurent TERRASSON**, journaliste

Intervenants : **Maryse CARRARETTO**, anthropologue, *université de Toulouse*

**Jean JALLAT**, vice-président de l'Association nationale des *Sites remarquables du goût*

**Dominique PAGES**, maître de conférences, responsable du Master Cultures-Tourismes, *Paris-Sorbonne*

**Henri ROUILLER D'ORFEUILLE**, ingénieur agronome et représentant de l'association *Resolis*

**ATELIER 2 : Quelles sont les grandes maisons qui portent les couleurs de la gastronomie française ?**

Cet atelier s'intéresse à la notion de « grande maison » dans l'univers gastronomique – au regard d'entreprises et marques françaises, porte-drapeaux d'un savoir-faire, la discussion tentera de définir une « grande maison » dans une perspective internationale.

Modératrice : **Philomène BAYET-ROBERT**, enseignante-chercheur, *Institut Paul Bocuse*, Ecully

Intervenants : **Pierre-Hugues BARBET**, responsable marketing, *Rémy Cointreau*

**Jean-Pierre BIFFI**, chef cuisinier, *Potel & Chabot*

**Vincent MARCILHAC**, enseignant en géographie, auteur d'une thèse sur « *Le luxe alimentaire* », Paris

**ATELIER 3 : Les chefs qui voyagent : cuisiniers reporters et cuisiniers ambassadeurs**

Tandis que les chefs renommés, à l'instar de Ducasse, Gagnaire, Robuchon, Savoy ou Pourcel, sont non seulement des « ambassadeurs de la cuisine française », tenant Ambassades sur rue avec leurs établissements à travers le monde, certains d'entre eux s'intitulent en outre « cuisinier reporter », « anthropologue du goût », « défricheur des tendances » ou « découvreur de talents » à la manière d'un Lévi-Strauss « Routard » de la poêle et de la plume.

Modérateur : **Gérard CAGNA**, chef cuisinier

Intervenants : **Sandrine KAUFFER**, *Journal de Julien Binz*

**Jacques POURCEL**, *Food & sens*

**Julia SAMMUT**, *L'idéal, Marseille*

**ATELIER 4 : La cuisine à la maison est-elle toujours au top ?**

Cet atelier reviendra sur les évolutions récentes de la cuisine à la maison, mais aussi sur les savoir-faire ménagers et les normes d'excellence dans la cuisine populaire. Dans un contexte de diminution du temps consacré à la cuisine au quotidien par les Français, comment comprendre le considérable succès d'émissions de télévision de concours culinaires ? Cela induit-il une évolution des pratiques des Français ? Loin des tables des grands chefs, comment sont pensées, jugées et défendues la qualité et l'excellence de ce que nous élaborons dans nos cuisines ?

Modérateur : **Thibault DE SAINT POL**, sociologue, *école normale supérieure de Cachan et Sciences Po*, Paris

Intervenants : **Pascale HEBEL**, directrice, *Credoc*

**Eric ROUX**, journaliste, porte-parole de l'*Observatoire des cuisines populaires*

**Pascale WEEKS**, bloggeuse « C'est moi qui l'ai fait ! »

**ATELIER 5 : Les pôles d'excellence du patrimoine viticole français**

Dans différentes régions viticoles françaises, des pôles d'excellence et laboratoires de réflexions portés sur le vin et les savoir-faire associés, voient le jour. Ces pôles ont pour vocation de valoriser les synergies entre chercheurs, viticulteurs, techniciens et sommeliers, afin de promouvoir le patrimoine viti-vinicole et comprendre ses enjeux. Cet atelier présentera les travaux régionaux, en passant par la mise en résonance du produit (typologie des vins et cépages, etc.), des hommes qui le fabriquent et le consomment (la filière viti-vinicole, les consommateurs, etc.) et du cadre territorial de son inscription (paysage, environnement, histoire, géographie, terroirs, etc.).

Modérateur : **Kilien STENGEL**, enseignant-chargé de mission, *université de Tours - IEHCA*

Intervenants : **Jean-Jacques BOUTAUD**, co-directeur *Pôle Bourgogne Vigne et Vin (BVV)*, Dijon

**Régis CAILLEAU**, responsable de la communication IFV - *V'Innopôle Sud-Ouest*, Lisle sur Tarn

**Laurence GUERIN**, directrice, *VinOpôle Centre Val de Loire*, Amboise

**Nathalie GUIVARC'H**, Intelligence des patrimoines « vignes et vin », *université de Tours*

**ATELIER 6 : Les produits français sont-ils au top ?**

Les produits français sont souvent vus comme meilleurs, puisque les normes européennes les obligent à être sains, loyaux, et bon marché voire locaux. Alors pourquoi sont-ils concurrencés par des produits étrangers ? Sont-ils les meilleurs dans toutes les catégories ? Des experts de la production, de la transformation et de la distribution, nous donneront leurs avis, et que le meilleur gagne !

Modérateur : **Christophe BRESSAC**, maître de conférences en biologie, *université de Tours*

Intervenants : **Sébastien BRUN**, chef-cuisinier, collège de Bléré

**Jean-René BUISSON**, président *Sopexa*, Paris

**André DAGUIN**, chef cuisinier, Auch

**Périco LEGASSE**, journaliste, *Marianne et TV Tours*

**Jean-Claude PRIEUR**, éleveur, représentant filières animales *Coop de France*

**ATELIER 7 : Les cuisines d'ailleurs : émergentes ou concurrentes ?**

En matière de gastronomie, les destinations lointaines ont le vent en poupe en France. Après les pays scandinaves, les cuisines exotiques (la Corée, le Pérou et l'Argentine...) sont les dernières en date. De nouveaux paradigmes que l'on doit à de jeunes entrepreneurs laissant parler leur culture culinaire jusque-là assez peu représentée sur le territoire hexagonal. Est-ce un frein au développement de la cuisine française, jusqu'alors invulnérable ? Ou, au contraire, est-ce nécessaire pour se remettre en question ?

Modératrice : **Hélène BINET**, journaliste, rédactrice de *unoeilensalle.fr*

Intervenants : **Maria CANABAL**, journaliste, *Le Monde* rubrique « Croque le Monde »

**Chantal CRENN**, maître de conférences en anthropologie, *université Bordeaux Montaigne*

**Lucien GABILLAUD**, restaurant scandinave *Koeben*, Bordeaux

**Alessandra MONTAGNE**, restaurant brésilien *Tempero*, Paris

**Beena PARADIN**, créatrice de *Beendhi*, Paris

## 8h00-9h15 Séminaire professionnel réservé aux personnels de l'Éducation nationale

Animé par **Alain HENRIET** et **Michel LUGNIER**, inspecteurs généraux de l'Éducation nationale

## 9h15 Accueil du public

### 9h30-11h00 Table ronde : *Quand le monde mangeait français*

La prééminence de la cuisine et de la gastronomie française s'est construite lors d'une histoire pluriséculaire. Les origines, les étapes et les détours de cette construction peuvent être envisagés sur une longue durée allant du Moyen Âge à nos jours. Il sera ici question d'exportation de cuisiniers, de traductions de livres anciens, de succès de restaurants...

Modérateur : **Bruno LAURIOUX**, professeur en histoire médiévale, *université de Tours*

Intervenants : **Serge ALZERAT**, chef cuisinier, restaurant *L'opportun*, Paris  
**Alberto CAPATTI**, professeur d'histoire de la civilisation française, *université de Pavie*, Italie  
**Florent QUELLIER**, maître de conférences en histoire moderne, *université de Tours*  
**Peter SCHOLLIERS**, professeur d'histoire contemporaine, *Vrije Universiteit Brussel (VUB)*, Belgique

### 11h30-13h00 Table ronde : *La cuisine contribue-t-elle toujours au rayonnement de la France ?*

Depuis Talleyrand, la France pense que sa gastronomie et sa cuisine participent au rayonnement culturel du pays. Le classement du repas gastronomique des Français par l'Unesco a renforcé cette ambition largement défendue par le Quai d'Orsay. Une ambition légitime ?

Modérateur : **Gilles FUMEY**, professeur de géographie, *université Paris-Sorbonne*

Intervenants : **André DAGUIN**, chef cuisinier  
**Guillaume GOMEZ**, Meilleur Ouvrier de France, Chef des cuisines, Présidence de la République (sous réserve)  
**Thomas PARKER**, auteur de *"Tasting French Terroir"*, professeur d'études françaises, *Vassar College*, États-Unis  
**Jean-Robert PITTE**, géographe, président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires  
**Katharina VAJTA**, maître de conférences de littérature, *université de Göteborg*, Suède

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

### 14h30-16h00 Table ronde : *Critique de la critique*

Sur quels codes et pratiques journalistiques s'appuie la critique gastronomique ? S'appuie-t-elle sur des faits ? Comment les analyse-t-elle ? Fait-elle appel à des expertises extérieures croisées ? Et à qui profite-t-elle ? Par ailleurs, avec la multiplication des canaux de diffusion de l'information, l'internaute peut accéder à de nombreuses critiques gastronomiques qui ne sont pas le fait de journalistes. Peut-on parler de concurrence ? Sur quelles spécificités professionnelles les journalistes/critiques gastronomiques peuvent-ils aujourd'hui s'appuyer pour apporter une valeur ajoutée ?

Modérateur : **Nicolas SOURISCE**, maître de conférences en sciences de l'information et de la communication, *université de Tours*

Intervenants : **François-Régis GAUDRY**, journaliste, *L'Express - France Inter - Paris Première*  
**Périco LEGASSE**, journaliste, *Marianne et TV Tours*  
**Colette MONSAT**, journaliste, *Le Figaro*  
**Jean-Sébastien PETITDEMANGE**, journaliste, *RTL*  
**Gilles PUDLOWSKI**, journaliste, *Le Point* et guide *Pudlo*

### 16h00-17h30 Table ronde : *Food lab et autres lieux où s'expérimente la cuisine française de demain*

En collaboration avec les cuisines des Chefs de nouveaux lieux voient le jour pour soutenir les enjeux gastronomiques, scientifiques, éthiques ou pédagogiques de la gastronomie de demain. L'intelligence collective de la cuisine française y élargit ainsi son champ de réflexion et d'action. Quelles sont leurs thèmes de prédilection, leurs apports potentiels à l'excellence ? Quelle est la nature de l'émulation qui s'y crée ? Où nous situons nous dans la course actuelle pour orienter les réflexions et les inspirations de la gastronomie française ?

Modérateur : **Laurent ARON**, sémiologue associé, *Ferrandi l'école française de gastronomie*, Paris

Intervenants : **Raphaël HAUMONT**, enseignant-chercheur en physico-chimie, *université Paris XI*, Chaire du Centre Français d'Innovation Culinaire  
**Christophe LAVELLE**, chercheur en biophysique, *CNRS-MNHN, Foodlab 2.0*  
**Rémy LUCAS**, *Labo de créativité culinaire*, Paris  
**Freddy THIBURCE**, directeur, *Centre Culinaire Contemporain*

### 17h30 Remerciements

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

# inscriptions sur internet

<http://iehca.eu/fr/manifestations-culturelles/les-rencontres-francois-rabelais/12emes-rencontres-francois-rabelais-2016>

Les Rencontres François Rabelais sont un événement labellisé "Manifestation de culture humaniste" dans le cadre du Plan National de Formation du Ministère de l'Éducation nationale.

## iehca

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

16, rue Briçonnet  
37000 Tours • France

 + 00 33 (0)2 47 05 90 30

 [contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu)

[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)



VILLE DE  
**TOURS**

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION  
**Tour(s)plus**

  
**TOURAINÉ**  
LE DÉPARTEMENT



Ministère  
**Culture  
Communication**  
Direction régionale  
des affaires culturelles  
Centre-Val de Loire

  
**UNIVERSITÉ  
FRANÇOIS - RABELAIS  
TOURS**



CITÉ INTERNATIONALE  
**TOURS**  
Val de Loire  
GASTRONOMIE

  
lycée albert bayet  
16, rue Briçonnet - 37000 TOURS  
02 47 05 90 30

  
CFA  
Bretagne

  
**Le repas  
gastronomique  
des Français®**  
Patrimoine de l'humanité