

11^{èmes} Rencontres François Rabelais
Les 20 & 21 novembre 2015



© Claire Le Meil

Recevoir :

l'art et la manière

Sous la présidence d'Olivier Roellinger

Forum Alimentation et Culture
Amphithéâtre Thélème, rue des Tanneurs, Université François-Rabelais, Tours

Édito

Les qualités attendues des produits alimentaires, leurs imaginaires, la confection du repas, les tendances gustatives contemporaines, les affirmations et métissages identitaires qui sous-tendent les risques, les sensations et les plaisirs de nos incorporations participent à l'émergence de ce fait social total du « théâtre gourmand » !

Les dix premières éditions des rencontres François Rabelais soulignèrent tous ces aspects, les liens et les enjeux qui s'imbriquent dans notre alimentation, dans les représentations de celle-ci ainsi que les discours qu'elle suscite. Elles saisirent, en plaçant le repas comme un temps social fondamental, sa préparation, ses rythmes, ses formes plurielles et intermittentes.

La onzième édition des rencontres appréhende clairement le « théâtre gourmand », sa mise en scène (Cène ?) dans de multiples contextes. Les manières des acteurs de la pièce qui s'y joue et le comportement des mangeurs des pièces qui s'y mangent seront étudiés dans les tables rondes et les ateliers.

Recevoir et partager supposent évidemment l'existence d'un protocole et de codes susceptibles d'être transgressés dans certaines situations pour transformer la simple commensalité en convivialité. Mais cela suppose aussi un projet, quasi jubilatoire, de création d'un espace sensoriel d'accueil et de découverte de l'altérité, un désir de civilité (qu'étudia magistralement Norbert Elias), de communiquer, de donner ; bref une forme d'humanisme qui enchante ou ré-enchante les aliments.

Jean-Pierre CORBEAU

Professeur émérite de sociologie à l'université François-Rabelais,
Président de l'IEHCA,
et membre qualifié du Conseil National de l'Alimentation

Comité de pilotage

- **Laurent ARON**, sémiologue, professeur associé, Ferrandi l'école française de gastronomie
- **Philomène BAYET-ROBERT**, enseignante-chercheur, 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, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
- **Bruno de MONTE**, directeur, Ferrandi l'école française de gastronomie
- **Michel LUGNIER**, inspecteur général de l'Éducation nationale
- **Pascal ORY**, professeur d'histoire contemporaine, université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne
- **Franck PINAY-RABAROUST**, rédacteur en chef, site d'informations *Atabula*
- **Thibaut de SAINT POL**, sociologue, école normale supérieure de Cachan, et Sciences Po Paris
- **Kilien STENGEL**, enseignant université de Tours, chargé de mission IEHCA, coordinateur Rencontres François Rabelais
- **Laurent TERRASSON**, rédacteur en chef, magazine *Cuisine collective*

Vendredi 20 novembre

8h30 – 9h00

Accueil des participants
et petit-déjeuner proposé par
le lycée des métiers Albert Bayet de Tours



9h00

Mots d'ouverture

• **Jean-Pierre CORBEAU**

Professeur émérite de sociologie à l'Université François-Rabelais,
président de l'IEHCA et membre qualifié du Conseil national de
l'alimentation

En présence notamment de :

• **Loïc VAILLANT**

Président de l'Université François-Rabelais

• **Serge BABARY**

Maire de Tours

• **Jean-Yves COUTEAU**

Président du Conseil départemental d'Indre-et-Loire (sous réserve)

• **François BONNEAU**

Président de la Région Centre-Val de Loire

10h00-10h30

Intervention d'Olivier ROELLINGER, chef cuisinier, sur
« Les arts et manières de recevoir en Relais & Châteaux ».

11h00 – 12h30 : Table ronde

Comment reçoit-on dans les autres cultures ?

A partir d'un tour d'horizon des manières de recevoir dans le monde,
il s'agira de croiser les regards pour faire apparaître les spécificités
et traditions propres à chaque culture. Enrichir notre point de vue
avec ce qui se passe ailleurs est aussi une façon de mieux nous
connaître. Sommes-nous si différents ?

Animée par **Thibaut de SAINT POL**, Sociologue, école normale
supérieure de Cachan et Sciences Po, Paris

Invités :

• **Meg BORTIN**, Journaliste, The International Herald Tribune, Paris

• **Benjamin BOUDOU**, Chercheur associé en politique de
l'hospitalité, Sciences Po Paris et université Paris Descartes

• **Galina KABAKOVA**, Maître de conférences de civilisation russe,
université Paris-Sorbonne

• **Alain MONTANDON**, Professeur émérite de littérature générale
et comparée, université Blaise Pascal, Clermont-Ferrand

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



15h00-16h30 : Ateliers au choix

Atelier n°1 : Les restaurants qui accueillent nos enfants
font-ils découvrir la gastronomie ?

De la nécessité du service, l'importance des dames de services,
l'accueil, de l'éducation à table, comme de l'enchantement par la
parole et non pas nécessairement par l'assiette ; autant d'atouts
pour transmettre une belle ambiance de repas.

Animé par **Laurent TERRASSON**, Rédacteur en chef, magazine
Cuisine collective

Invitées :

• **Frédérique DEFFIS**, Restauratrice, fondatrice enseigne
Mamie Bigoude, Tours

• **Katia HUBERT**, Restaurant scolaire municipal, Dompierre-sur-Yon

• **Clémentine HUGOL-GENTIAL**, Maître de conférences en sciences
de l'information et de la communication, université de Bourgogne

Atelier n°2 : Les bonnes manières ont-elles encore
vraiment une utilité à table ?

Les "bonnes manières", les formes protocolaires du recevoir, même
si elles paraissent quelquefois un peu désuètes, jouent un rôle
social, marqueur d'un milieu. Mais où en sont-elles aujourd'hui,
dans une société où les pratiques se transforment et où la classe
moyenne rend moins utile le fait de se distinguer à table ?

Animé par **Franck PHILIPPE**, Enseignant, lycée hôtelier
Santos-Dumont, Saint-Cloud

Invités :

• **Philippe C. DUBOIS**, Professeur associé, directeur d'études
francophones, Bucknell university, USA

• **Régine SIROTA**, Professeur de sociologie, université Paris Descartes,
chercheuse au CNRS

Atelier n°3 : Le restaurant, un univers sensoriel

La performance d'un sens et l'expérience client se jouent par les
outils de valorisation du restaurant (lumière, musique, odeurs,
température, etc.), par les acteurs qui compose cette théâtralisation
de la convivialité, comme par le sentiment ambivalent du « j'aime le
lieu mais pas le produit ». Cet atelier tentera d'en observer certains
phénomènes.

Animé par **Philomène BAYET-ROBERT**, Enseignante-chercheur,
Institut Paul Bocuse, Ecully

Invitées :

• **Mihaela BONESCU**, Professeur de marketing et communication,
Groupe ESC, Dijon

• **Coco BRAC de la PERRIÈRE**, Journaliste et entrepreneuse,
créatrice des *Dîners en silence*, Paris

• **Denise BRESCIANI**, Artiste plasticienne, architectures de bouche,
Toulouse

Atelier n°4 : Le sommelier : un sachant au cœur du système

Amphitryon en charge du vin, la place du sommelier est sans cesse concomitante à celle du maître d'hôtel. Tout en faisant acte des mêmes qualités, discrétion comme organisation, il joue d'une connaissance livresque qui lui offre une part de différenciation aux yeux des clients.

Animé par **Gérard CAGNA**, Chef cuisinier

Invités :

- **Stéphane OLIVESI**, Professeur en sciences de l'information et de la communication, université Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines
- **Fabrice SOMMIER**, Chef sommelier, restaurant Georges Blanc, Vonnas

Atelier n°5 : Gîte et œnotourisme : un accueil pas comme les autres

L'accueil est un mot essentiel dès lors que l'on parle d'œnotourisme. Car si le vin nécessite une qualité intrinsèque irréprochable pour être vendu, il faut aussi savoir en parler pour mieux le vendre et le faire comprendre dans un monde où la concurrence est aujourd'hui internationale. Un véritable défi pour des vigneronnés confrontés à ce qui est pour eux un nouveau métier.

Animé par **Jean-Claude BONNAUD**, Rédacteur en chef, magazine *Vin ligérien*

Invités :

- **Jim BUDD**, Journaliste, Paris
- **Pierre-Yves LUSSEAUD**, Viticulteur, Domaine de la Galissonnière, Le Pallet
- **Pascal PRINGARBE**, Chambres et tables d'hôtes, Château de la Morinière, Andrezé

Atelier n°6 : Qu'est-ce qu'une jolie table ?

Les arts de la table sont un art du détail. Il sera ici question de l'importance d'une jolie table, de l'utilité des arts de la table pour recevoir de leur histoire, de leur évolution, de leur fonctionnalité, de leur représentativité, et de leur industrialisation.

Animé par **Marc de FERRIÈRE LE VAYER**, Professeur d'histoire contemporaine, université François-Rabelais, Tours

Invités :

- **Éric BEAUMARD**, Directeur, restaurant Le Cinq, Hôtel George-V, Paris
- **Valérie DUPUIS**, Responsable communication, entreprise Pillivuyt, Mehun-sur-Yèvre
- **Chantal WITTMANN**, Meilleur Ouvrier de France maître d'hôtel, du service et des arts de la table, Lycée Alexandre-Dumas, Illkirch-Graffenstaden

Atelier n°7 - Projection du film : Recevoir selon les coutumes méditerranéennes : la cuisine en partage

Résumé : Des couleurs, des parfums, des saveurs, des sourires... sur les lèvres de ces femmes qui font la cuisine méditerranéenne. Ce film est consacré à ces femmes de la Méditerranée qui font perdurer une tradition essentielle à notre culture : le partage autour de la cuisine. Ce documentaire de 52 minutes vous amène sur les chemins de la cuisine Méditerranéenne, produits, recettes, traditions, rencontres, famille, transmission, marchés

En compagnie de Fatéma Hal, vous pourrez vous promener, partir en voyage et échanger vos impressions.

Commentée par :

- **Mélanie FAUCONNIER**, Chargée de mission LE(é)A, Pôle Alimentation, université François-Rabelais, Tours
- **Fatéma HAL**, Chef cuisinière, restaurant Le Mansourian, Paris

Atelier n°8 - Projection du film : A table ! Avec le Repas gastronomique des Français

Résumé : Le repas gastronomique des Français, classé par l'UNESCO sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, est un élément aussi important à transmettre, sauvegarder et entretenir qu'une cathédrale ! Sur un ton léger, « À table ! » nous emmène dans un voyage ludique au pays de nos rituels de table, pour comprendre ce qui se joue derrière l'institution du repas, ce qui change d'une génération à l'autre, ce qui constitue une culture commune.

Commentée par :

- **Jean-Pierre CORBEAU**, Professeur émérite de sociologie, université François-Rabelais, Tours
- **Thibaut de SAINT POL**, Sociologue, école normale supérieure de Cachan et Sciences Po Paris
- **Kilien STENGEL**, Enseignant, université de Tours, chargé de mission IEHCA, coordinateur des Rencontres François Rabelais, Tours

17h00-19h00 : Table ronde

Les chemins du "Recevoir à la française", un enjeu stratégique et économique pour les relations étrangères

De l'art de vivre à la française au serveur grincheux, quelles nuances de notre sens de l'hospitalité sommes-nous en mesure de donner à vivre aux visiteurs de notre culture gastronomique. Comment sommes-nous perçus dans cet univers et serons-nous à même d'influer sur notre image ? Devons-nous trouver les ressources en nous-même, dans nos traditions, notre inventivité pour penser l'offre de demain ou nous inspirer d'autres coutumes, d'autres propositions de service ? Quels engagements sommes-nous prêts à prendre pour conquérir encore et renforcer la position stratégique que nous aspirons à tenir dans le secteur de la restauration ?

Animée par **Laurent ARON**, Sémiologue, professeur associé, Ferrandi l'école française de gastronomie, Paris

Invités :

- **Alain BAUER**, Professeur au CNAM, auteur de « Les 100 lieux de la gastronomie » (PUF)
- **Michel DURRIEU**, Responsable pôle Tourisme, direction des Entreprises et de l'Economie internationale, Ministère des Affaires étrangères et du développement international
- **Claude FISCHLER**, Sociologue, directeur de recherches, CNRS, Paris
- **Olivier ROELLINGER**, Chef cuisinier, Cancale

19h00-20h00

Cérémonie de remise des diplômes de Master Histoire et cultures de l'alimentation

MEHCA

Sous le parrainage de **Marc de FERRIÈRE LE VAYER**, Professeur d'histoire contemporaine, université François-Rabelais, Tours.

Présentée par :

- **Pierre-Antoine DESSAUX**, Maître de conférences en histoire contemporaine, université François-Rabelais, Tours
- **Alain HENRIET**, Doyen de l'inspection générale économie-gestion de l'Éducation nationale,
- **Michel LUGNIER**, Inspecteur général de l'Éducation nationale.

Samedi 21 novembre

8h00 à 9h15

Séminaire professionnel réservé aux personnels de l'Éducation nationale.

Animé par **Alain HENRIET, Michel LUGNIER et Brigitte LE BRETHON**, les inspecteurs généraux du groupe économie-gestion en charge des filières hôtellerie-restauration, tourisme et alimentation.

9h30- 11h00 : Table ronde

Le service à table : ordonnance des repas en Occident, du Moyen-âge à nos jours.

Tout repas tend vers le rituel. Sous sa forme publique (repas d'apparat, restaurant moderne) il se traduit par un « service ». Les catégories conventionnelles utilisées en Occident par les historiens comme par les praticiens (service "à la française", "à l'anglaise", "à la russe", "à l'assiette", etc.) recouvrent-elles des réalités bien assurées ? Et que peut donc nous dire le passage de l'un à l'autre sur l'évolution des sociétés ?

Animée par **Pascal ORY**, Professeur d'histoire contemporaine, université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne

Invités :

- **Bruno LAURIOUX**, Professeur d'histoire médiévale, université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines
- **Théophile POURRIAT**, Directeur de salle, restaurant Septime, Paris
- **Nicolas de RABAUDY**, Journaliste, Paris
- **Patrick RAMBOURG**, Historien, université Paris Diderot
- **Kilien STENGEL**, Enseignant université François-Rabelais, chargé de mission IEHCA

11h30- 13h00 : Table ronde

Le bon accueil : quelle place pour le digital ?

Le pré-accueil via internet et le numérique sont autant de nouveaux services qui dessinent une forme d'Accueil 2.0. Qu'il s'agisse des portails de réservation en ligne depuis le bout du monde, des avis des internautes sur les réseaux sociaux, des guides gastronomiques on-line, des bons cadeaux, l'ensemble de ces offres numériques apportent un nouveau service d'accueil et de nouvelles sollicitations aux consommateurs.

Animée par **Jean-Jacques BOUTAUD**, Professeur des sciences de l'information et de la communication, Université de Bourgogne

Invités :

- **Rémi OHAYON**, Meilleur Ouvrier de France - Internet & Multimédia, fondateur du Réseau d'agences épicuriennes, Paris
- **Pascal PEDIRODA**, Chef de produit, Atos Worldline, Tours
- **Samuel VALS**, Président, société Epicurium, Paris

13h00-14h30

Déjeuner libre dans les restaurants tourangeaux.

14h30-16h00 : Table ronde

Le chef cuisinier doit-il être présent en salle ?

En s'appuyant sur des exemples d'établissements qui font cuisine ouverte, qui proposent la vente au comptoir, qui font visiter les cuisines comme un lieu touristique, ou qui profitent de la présence quotidienne du chef aux tables des clients, on se demandera qui du chef ou du personnel de salle incarne l'image finale du restaurant, si le chef est un médiateur entre salle et cuisine ou s'il y a absence de médiation ?

Animée par **Franck PINAY-RABAROUST**, Rédacteur en chef du site d'informations Atabula, Paris

Invités :

- **Gil GALASSO**, Meilleur Ouvrier de France - Maître d'hôtel, du service et des arts de la table, Lycée Biarritz Atlantique
- **Christophe HAY**, Restaurateur, La Maison d'à Côté, Montlivault
- **Jacquelin PUJOLE**, Restaurateur, La cuisine de Georges, Tours

16h00-17h30 : Table ronde

Qu'est-ce qu'un professionnel de salle aujourd'hui ?

Le service participe à une expérience globale comme à une forme de théâtralisation de l'humain. Du restaurant traditionnel au palace, les équipes de services travaillent sur le mouvement et les flux. Si l'image du serveur reste une illustration du restaurant, qu'en est-il aujourd'hui de ce métier ?

Animée par **Michel TANGUY**, Journaliste, Paris

Invités :

- **Céline ALCADÉ**, Enseignante, Institut Paul Bocuse et université Louis Lumière Lyon 2
- **Denis COURTIADÉ**, Directeur de salle, restaurant Alain Ducasse, hôtel Plaza Athénée, et président de l'association « Ô Service - des talents de demain »
- **Alain PERRUSSET**, Assistant-professeur, université de Neuchâtel, Suisse
- **Serge SCHAAL**, Maître d'hôtel, restaurant La fourchette des Ducs, Obernai

17h30

Mots de clôture des Rencontres François Rabelais.

- **Kilien STENGEL**, Chargé de mission IEHCA, Coordinateur des Rencontres François Rabelais

Inscriptions sur internet :

<http://forum.iehca.eu/formulaires>



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

www.iehca.eu