

« Fait maison, ou pas ! ». Un thème en prise avec l'actualité !

Du 07 au 09 novembre ont eu lieu les neuvièmes rencontres François Rabelais à Tours.

Dès jeudi soir ce millésime exceptionnel a vu quatre chefs être faits docteurs honoris causa de l'université de Tours : Martín Berasategui (*Restaurant Martín Berasategui*, Lasarte, Espagne), Kiyomi Mikuni (Hôtel Mikuni, Tokyo, Japon), Philippe Rochat (*Restaurant de l'Hôtel de Ville*, Crissier, Suisse), Pierre Wynants (*Comme chez soi*, Bruxelles, Belgique).

La cérémonie a permis d'honorer ces grands chefs au travers des discours de personnalités reconnues du monde universitaire, politique et de la restauration. Lors de cette cérémonie Jean Bardet, figure de la gastronomie tourangelle, a reçu la Médaille de l'Université.

Vendredi 08 novembre la journée est partie sur les chapeaux de roues : les participants ont assisté à une conférence inaugurale mémorable de JEAN-DIDIER VINCENT, professeur de physiologie, membre de l'*Académie des sciences* et de l'*Académie de médecine*: « **la cuisine de la mère du paléolithique à nos jours.** »

Cet orateur passionné a transmis avec brio et humour un exposé en trois parties : La cuisine paléolithique, la cuisine des mères, le cerveau des fils

La matinée s'est poursuivie par la première table ronde

« Le fait maison au restaurant : où placer le curseur ? »

CAROLINE CHAMPION, MARTÍN BERASATEGUI, DOMINIQUE LOISEAU, BERNARD REYNAL, ALAIN TORTOSA se sont attachés, avec les nombreuses interventions des participants aux journées François Rabelais, à développer ce que recouvre cette notion au restaurant : un plat fait avec amour, avec le respect du produit, mis en valeur par les explications de la salle.

Le déjeuner à la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville a été proposé par le Lycée hôtelier de Blois. Cela a été l'occasion d'un joli exercice de reconnaissance de « fait maison » ou non !

Le début de l'après midi a été occupé par les ateliers menés en parallèles, il n'était donc possible d'assister qu'à l'un d'entre eux.

Atelier n°1 > Mention « Fait maison » : Sur l'étiquette comme au restaurant, que dit la loi ?

Animé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'*Éducation Nationale avec la participation de* THIERRY PÉAN, chef de bureau, *Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme*, Paris. CHRISTINE BOUWENS, *I.N.P.I.*, Lille et Véronique GAULON restauratrice à Lys-Saint-Georges, présidente régionale de l'Umih Centre.

Atelier n°2 > « Faire maison » en restauration collective : c'est possible ?

Animé par PÉRICO LÉGASSE, journaliste et animateur télé, Tours avec la participation de CHRISTIAN HUC, directeur de *Bretagne-bio-équité*, Arradon, PHILIPPE DURRÈCHE, consultant, cabinet *RSD*, Le Pecq et LAURENT TERRASSON, rédacteur en chef, magazine *Cuisine Collective*, Levallois-Perret

Atelier n°3 > Les viennoiseries 100 % faites maison

Animé par OLIVIER GUÉNAND, enseignant, Blois avec la participation de STÉPHANE CADEAU, responsable du groupe alimentaire, *Chambre régionale de métiers*, Orléans et JACKY OTTOBRUC, boulanger, Blois.

Atelier n°4 > « Vin de garage » : le grand cru maison

Animé par JEAN-CLAUDE BONNAUD, rédacteur en chef, magazine *Vin Ligérien*, Tours avec la participation de PATRICK BAUDOUIN, viticulteur, Chaudefonds-sur-Layon. PIERRE-ANDRÉ GIANADDA, viticulteur, *Domaine de la Tourelle*, Sion (Suisse).

Atelier n°5 > Les enfants en cuisine Animé par JEAN-PIERRE CORBEAU, professeur émérite, sociologue, *université François-Rabelais*, Tours avec la participation de JOËL AGEORGES, vice-président du *syndicat mixte de restauration scolaire*, conseiller général d'Indre & Loire, GÉRARD APFELDORFER, psychiatre, Paris, VANESSA GILBERT, diététicienne, site *saperlipopotte.com*, Tours et AGNÈS MIGNONAC, nutritionniste, Paris

Atelier n°6 > Cuisinier à domicile : un métier d'avenir ?

Animé par : GÉRARD CAGNA, chef cuisinier avec la participation de JULIETTE CAMATTA, chef à domicile, Joué-lès-Tours et JEAN-LUC RONCALLI, chef à domicile.

La table ronde de fin d'après midi : « **De la gamelle au Bentõ** », s'est intéressée aux pratiques du manger hors foyer.

Le modérateur MARTIN BRUEGEL, historien de l'INRA, Ivry-sur-Seine et les participants BERNARD BOUTBOUL, agence Gira conseil, Paris, STÉPHANE GACON, maître de conférences en histoire, université de Bourgogne et KIYOMI MIKUNI, chef cuisinier, Hôtel Mikuni, Tokyo ont mis en avant le choc culturel entre valeur gastronomique française classique, pratiques ancestrales japonaises et modes de consommation actuels (pour la première fois en 2012 53 % du Chiffres d'affaire de la consommation Hors Foyer concerne la restauration au comptoir et à emporter)

En début de soirée a eu lieu la cérémonie de remise des diplômes de Master histoire et cultures de l'alimentation

Le samedi 09 novembre a débuté par le séminaire réservé aux personnels de l'éducation nationale, présidé par JEAN-CLAUDE BILLIET, inspecteur général de l'Éducation nationale et MICHEL LUGNIER, inspecteur général de l'Éducation nationale a permis de faire le point sur l'évolution du CERPET en CERPEP, et sur les évolutions en CAP, BP, Bac Pro, Bac techno et BTS.

Durant la matinée nous avons pu assister à deux tables rondes : « **Le fait maison vu à la télé** » Avec notamment la participation de FRANCK LEHUÉDÉ, chef de projets département consommation, CREDOC ou de PIERRE WYNANTS et « **Vers une gastronomie autarcique ?** » qui a permis aux spectateur de découvrir les raisons des pratiques de JEAN-ANDRÉ CHARIAL, chef cuisinier, Les Maisons de Baumanière, Les Baux de Provence, JAMES HENRY, chef cuisinier, restaurant Bones, Paris, FRÉDÉRIC MÉNAGER, chef cuisinier et éleveur, La Ruchotte et de SYLVAIN PICARD, jardinier en chef d'Alain Passard, Fillé-sur-Sarthe.

Les Journées se sont clôturées samedi en toute fin d'après midi après deux dernières tables rondes : « **Apprendre à cuisiner comme à la maison** » avec notamment la participation de LAURENT ARON, sémiologue, professeur associé à l'École Ferrandi, Paris, SYLVIE CAVELIER, Coach & Cook, Paris VANESSA GILBERT, diététicienne, Tours et de FRANÇOISE BARBIN LECREVISSE, écrivain.

Puis « **Le Fait maison existe-t-il dans les plats préparés ?** » JEAN-FRANÇOIS AUBRY, rédacteur en chef, magazine *Le monde du surgelé*, Paris, JULIEN GARNIER, directeur,

entreprise Hardouin, Vouvray, PHILIPPE LEGENDRE, chef cuisinier, La Maison de Capucine, Dhuizon, CHARLES PERNIN, expert, association C.L.C.V., Paris.

Au final donc, une très très belle fin de semaine, à reconduire sans modération.

Katell MOULLET

Pascal SOILLY

Pour le Lycée des Métiers VAUBAN, Auxerre.