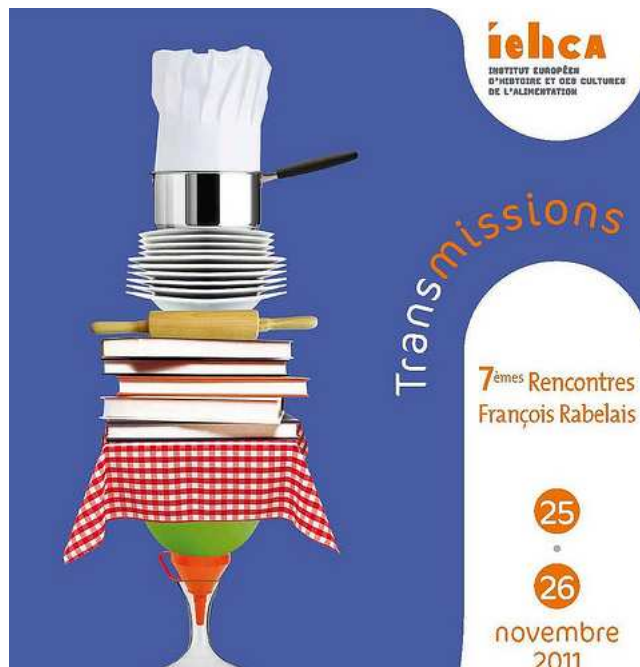


# RENCONTRES FRANÇOIS RABELAIS - 7<sup>EME</sup> EDITION

25 & 26 novembre 2011



Organisé depuis 2005, le Forum Alimentation et Culture est une manifestation annuelle organisée par l'institut Européen d'Histoire et de Cultures de l'Alimentation (IEHCA).

Les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts du Forum. Elles reposent sur un principe original dont elles tirent leur spécificité : le dialogue entre deux mondes qui pensent et pratiquent la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques d'une part ; celui des acteurs de l'alimentation d'autre part.

Les Rencontres François Rabelais s'appuient largement sur les Sciences de l'Homme et de la Société (Histoire, Géographie, Sociologie, etc.) et portent, à l'occasion d'ateliers et de tables rondes, un regard sur la cuisine d'aujourd'hui et de demain.

Les rencontres, véritable université ouverte, s'adressent au public le plus large, à tous ceux qui sont persuadés que cuisine rime avec culture.

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



IEHCA. 7e Rencontres 2011.

Présentation. 29/09/2011.

DOCUMENT JOINT : PresentationIEHCA7eRencontres2011.pdf

Rencontre organisée en partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale et le Ministère de l'Agriculture.  
Journée labellisée par le Ministère de l'Education Nationale et inscrite au plan de formation.

## **« La transmission, les transmissions »**

*Accueil des participants et petits déjeuners par l'Ecole Hôtelière de Blois de 8h à 8h30*

### **Mots de bienvenue de la part de :**

**Jean-Marie PANAZOL**, Doyen de l'Inspection générale de l'Education nationale - groupe économie-gestion

**Marc De FERRIERE LE VAYER**, Professeur des Universités d'histoire contemporaine à l'université de Tours, président de l'institut européen d'histoire et de la culture de l'alimentation

**Loïc VAILLANT**, Président de l'Université de François RABELAIS, représenté par son adjoint

**Jean GERMAIN**, Maire de Tours, représenté par son adjointe

Présentation du Master histoire et culture alimentaire de Tours composé de 40 étudiants cette année dont 30 enseignants. Il a été évoqué que cette rencontre permet d'échanger et de se cultiver mais également d'apporter une réflexion sur la transmission à l'élève, la formation continue chez l'adulte et, par la même occasion, la transmission des valeurs des métiers qui sont au cœur de nos préoccupations.

Introduction des rencontres à retrouver sur :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1762>

Les vidéos du 7ème forum de l'IEHCA sont en ligne à l'adresse suivante :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1777>

# 1<sup>ère</sup> table ronde : transmettre, vous avez dit transmettre ?

**Modérateur :** *JEAN-CLAUDE BILLIET*, inspecteur général de l'éducation nationale

## **Intervenants :**

*JEAN-PATRICK GILLES*, député d'Indre et Loire

*DOMINIQUE LOISEAU*, restauratrice, Présidente directrice générale du groupe Bernard Loiseau à Saulieu

*FABIENNE MAILLARD*, Professeur des Universités de Sciences de l'Éducation - Université de Picardie Jules Verne

*KAREN MONTAGNE*, Docteur en sociologie - Université François Rabelais de Tours

*JACQUES PUISAIS*, Fondateur de l'institut du goût

- ***Si transmettre est un acte naturel n'est-ce pas un sens du pouvoir ?***

C'est le fait d'échapper d'un état de nature la tendance naturelle n'est pas de transmettre mais le savoir-faire est un avantage

- ***Quels avantages peut-on bénéficier de la transmission ?***

L'apprenant est dans une stratégie de conquête ; le savoir est à partager sous le risque de sa perte. Les bons enseignants sont ceux qui déclenchent une flamme et transmettent un savoir ; il y a fascination pour le transmetteur.

***On distingue deux types de transmission*** : la transmission primaire dès l'enfance ou l'éducation naturelle et la transmission éducative au travers du professeur qui a le pouvoir de transmettre.

- ***Et le pouvoir dans le domaine culinaire ? (question posée à Dominique Loiseau)***

Le terme « pouvoir » la fait bondir ; pour elle la cuisine c'est la générosité, la bonté, le partage et c'est un devoir de transmettre c'est une évidence. Il est essentiel pour elle de ne pas se laisser happer par les technologies pour transmettre ce patrimoine. Transmettre c'est en nous mais ne faut-il pas en avoir aussi envie et être prêt à recevoir d'où la nécessité de beaucoup d'humilité et de travail de la part de l'apprenant.

- ***Comment transmettre les valeurs ?***

La culture gastronomique nécessite un réel apprentissage : c'est une forme d'élégance. On l'observe au travers de la transformation extraordinaire des élèves après qu'ils aient passé les six premiers mois de leur scolarité en école hôtelière, et ce grâce aux enseignants. La transmission est également culturelle, elle s'enrichit par les sens, la dégustation, l'environnement.

Le temps consacré aux préparations préliminaires est limité, pourtant il est nécessaire de connaître les techniques de base dans cette profession. On observe une perte de certaines techniques de savoir-faire par la mécanisation.

Les écoles hôtelières aident à maintenir les savoirs faire, nous revenons aux fondamentaux (D. Loiseau).

- **Comment transmettre la dimension affective et émotionnelle de la gastronomie ?**

Tout d'abord par le fait d'éprouver du plaisir et de donner du plaisir, provoquer l'envie. La transmission affective se fait dès l'enfance par la mère, c'est un temps de partage avec l'enfant. L'éveil des sens apportera l'admiration et les clefs. Il faut se débarrasser de l'imitation et d'un climat socio-affectif. Aujourd'hui la tendance à la transmission va des plus jeunes vers les plus âgés. Les jeunes apprennent à leur mère ce que leurs grand-mères faisaient.

**Trois types de transmission ont été évoqués :**

- Transmission savante de part les chercheurs
- Transmission professionnelle par les lycées hôteliers et restaurants
- Transmission populaire

Les valeurs de l'enseignant ont été évoquées au travers de sa rigueur, de son engagement, de sa régularité et sa contribution à la transmission de l'intime et de l'identité.

## **2<sup>ème</sup> table ronde : De l'apprentissage à l'école hôtelière : 30 000 ans d'histoire**

**Modérateur :** **PASCAL ORY**, Professeur des Universités d'histoire contemporaine à l'université d Paris 1 Panthéon Sorbonne

**Intervenants :**

**HELENE BAUMERT**, Inspectrice de l'éducation nationale - Rectorat de l'académie de Strasbourg

**CHRISTINE DEMEN-MEIER** , Titulaire de la chaire Food&Beverage à l'Ecole hôtelière de Lausanne, Suisse

**ALIAN DROUARD**, Directeur de recherche au CNRS

**PHILIPPE GILLET** , Agrégé chargé de cours à l'Université de Paris XIII

**PATRICK RAMBOURG**, Chargé de cours à l'Université de Paris Diderot-Paris VII

On observe une crise de la transmission, pourtant la transmission est une tradition. A travers les siècles, on observe que la transmission se professionnalise.

**Mr RAMBOURG :** Au Moyen Age, on parle déjà des métiers de bouches et les professions comme pâtissier, charcutier... s'imposent. À partir de 1268, la réglementation des métiers va permettre d'imposer des statuts professionnels. La structure apparente est apprenti, valet, compagnon puis Maître. Pour devenir Maître, il faut avoir effectué un chef d'œuvre sur une spécialité en précisant les techniques : on observe les premières transmissions de

bases professionnelles. Jusqu'en 1480, à travers les traités culinaires, on remarque qu'il y avait une transmission de la grande cuisine à la Cour Royale : les gestes et techniques étaient codifiés et l'évolution des goûts était perceptible (référence de la vie à l'époque au travers du livre de la cuisine bourgeoise « le Ménagier de Paris »).

Il y avait trois types de transmission à l'époque :

- La transmission par l'apprentissage
- La transmission littéraire
- La transmission domestique

Ainsi la notion des transmissions des savoirs faire existe depuis bien longtemps

**Mr GILLET** : Jusqu'au XVIème siècle, la transmission s'effectuait par l'intermédiaire de l'aubergiste et de la domesticité. L'aubergiste était indépendant, libre, au caractère bien trempé et fier de sa condition. L'aubergiste et l'étudiant ont un point commun : un état d'esprit.

La tradition de transmettre est un état d'esprit et de valeur.

**Mr DROUARD** : Jusqu'au XIXème siècle, nous avons beaucoup de cuisinières. La profession de cuisinier s'apprend par l'apprentissage et par la pâtisserie. La formation se faisait sur le tas. Un maître d'apprentissage devait être payé par son apprenti. Les sociétés de secours mutuel (sorte de syndicat) vont aider à créer une éphémère école de cuisine qui ne durera qu'une année. Quand l'école devient obligatoire, il n'y a toujours pas de formation. C'est à partir de 1927 que l'activité va se professionnaliser par l'apprentissage, en reconnaissant des droits et le fait de rémunérer les apprentis.

De nouveaux aspects vont apparaître après la seconde guerre mondiale. Les cuisiniers deviennent des salariés et des restaurateurs propriétaires, la profession est en constante évolution. Le développement des écoles hôtelières s'est opéré à l'entre-deux guerres.

**Mme DEMEN-MEIER** : La philosophie de l'école hôtelière de Lausanne est le savoir-faire et le savoir-être afin de former des étudiants de talent. La tradition de Lausanne, c'est l'esprit. Lausanne attache une réelle importance de la transmission entre les anciens diplômés et les jeunes étudiants.

1893 : Lausanne est la première école hôtelière fondée dans le monde.

1916 : Première école hôtelière à accepter une femme étudiante.

1926 : Première femme professeur.

**Mme BAUMERT** : À partir de 1500, il y avait des formations pour jeunes filles, même pour l'aristocratie, les savoirs étaient spécialisés en fonction du niveau social.

1873 : Première école ménagère (cours d'économie domestique)

Au moment de l'industrialisation, il y a eu un besoin sévère d'école : on manquait de domestiques pour les grandes familles du fait du travail des femmes.

Avril 1912 : Première école hôtelière en France, à Thonon les Bains

C'est à ce moment qu'a débuté une vraie culture des écoles hôtelières. La création de l'enseignement des écoles ménagères a été également mise en place pour lutter contre des fléaux sociaux (alcoolisme, hygiène, tuberculose...). Sa disparition en 1968 permet de comprendre différents problèmes d'aujourd'hui. Depuis 1970, de nombreux collèges ont perdu leurs cuisines qui faisaient partie de leurs installations de base.

## **Atelier n°4 : Maîtres et disciplines**

**GERARD CAGNA**, Chef cuisinier

**JEAN-MARC BOUCHER**, Enseignant en production culinaire au lycée hôtelier de Canteleu, disciple d'Escoffier

**PAUL FEYBESSE**, Cuisinier au LOUIS XV Monaco

**STEPHANE MRECHES**, Enseignant en production culinaire au lycée hôtelier de Blois, compagnon du Tour de France des Devoirs Unis.

### ***Présentation du compagnonnage :***

Après repérage d'un jeune, on lui fait assister à une rencontre en tant que postulant. Une fois devenu sociétaire, on lui demande d'assister à une réunion où il choisira (ou on lui choisira) un parrain. Le compagnonnage a une valeur et une dimension humaine. C'est un besoin de donner, rencontre entre celui qui sait et celui qui veut apprendre, référence à Robuchon dans un article de 2005 sur l'importance du geste : « Ce qui se transmet c'est le geste total ». La cuisine se vit et se pratique. On fait référence au guide culinaire où tout est codifié et mis en valeur par la transmission des savoirs. C'est l'homme qui a théorisé la cuisine, il a modifié l'organisation et la formation de la brigade, mis en valeur du lien entre les compagnons et la transmission.

Echanges sur l'apport des fondamentaux par le biais de l'éducation nationale pour préparer un jeune à être capable de s'adapter professionnellement au monde du travail et à son environnement. La professionnalisation gestuelle et technique sera approfondie par l'expérience professionnelle.

La tendance au XXI siècle : on a une génération actuelle fidèle envers un chef, qui veut tout de suite en un minimum de temps ; il faut l'alchimie de la rencontre, donner une part de confiance pour transmettre. Après, c'est l'élève au travers de sa passion et de sa motivation qui va saisir l'apprentissage et les connaissances.

## **3ème table ronde : La singularité culturelle joue-t-elle un rôle dans l'enseignement culinaire ?**

### **Modérateur :**

**JEAN-MARIE PANAZOL**, Doyen de l'Inspection générale de l'Education Nationale - groupe économie-gestion

### **Intervenants :**

**DIMITRI AMOUROUX**, enseignant en productions culinaires au Mexique pour Alain Ducasse Formation

**PIERRE BEAL**, Directeur de l'école japonaise Tsuji de Lièges

**JEAN-MICHEL FRAMERY**, Inspecteur de l'Education Nationale - groupe Economie-gestion au rectorat de l'Académie de Rennes, coordinateur Amérique latine

**JEAN HANNEDOUCH**, Enseignant en service et commercialisation, coordinateur du réseau Chine

**ROBERTO VELASQUEZ**, Responsable Amérique Latine à la Société Française des Ressources Educatives

### ***Est-ce que la transmission est abordée de la même façon à l'étranger ?***

**Japon** : En 1986 il n'y avait pas plus de 2600 élèves et en 1995, + de 5000 élèves

Dans l'éducation, le travail s'effectue en groupe avec un souci de la perfection et du détail. Sens de la discipline et de l'écoute.

En France, nos élèves ont le sens de l'initiative et de la créativité. De nombreuses actions et partenariats se sont développés entre les écoles françaises et japonaises.

Les japonais ne réussissent pas à transmettre leurs savoirs à l'extérieur, malgré une bonne volonté car il y a une protection des recettes dans un sentiment de protection de morale.

L'Etat intervient en mandatant et désignant des personnes ayant pour obligation de transmettre.

**Chili** : Formation continue, il n'y a pas de formation pour les enseignants.

La formation hôtelière chilienne est considérée comme de très haut niveau. Restructuration récente du système de formation et de l'enseignement technique. L'enseignement universitaire stagne. Approche par compétences (originaire du Québec), programme de formation en deux temps.

Les plantes aux vertus médicinales sont incluses dans la gastronomie, consommation de viande séchée, influence de la gastronomie hongroise, roumaine, allemande sur la gastronomie chilienne. Reformulation des recettes pour en faire des plats internationaux.

La toque blanche les valorise et les raccroche au vieux monde.

**Mexique** : Cuisine préhispanique, fusion entre les deux cultures. La gastronomie française s'exporte très bien.

**Chine** : Problème de différence culturelle avec la Chine d'où la complexité pour effectuer des formations professionnelles en hôtellerie. Les professeurs français éprouvent des difficultés à connaître le référentiel chinois. La Chine c'est 17 fois la France avec 53 minorités culturelles ou chacune a sa propre cuisine.

### ***Quatre cuisines principales :***

- Pékin (à base de canard laqué, ravioli, mouton)
- Shanghaï (sucré/salé ; beaucoup de produit de la mer)
- Cantonaise (préservation de la saveur naturelle des aliments au travers des cuissons vapeur, on mange de tout même de la vessie de requin)
- Au nord de Canton (cuisine piquante)

Le système éducatif chinois privilégie l'apprentissage de l'idéologie à l'école et la professionnalisation en entreprise.

## 4 ème table ronde : De mère en fille, approche générationnelle

### Modérateur :

**GILLES FUMEY**, Professeur des Universités de Géographie à l'université de Paris-Sorbonne

### Intervenants :

**VINCENT de GAULEJAC**, Professeur des Universités en Sociologie à l'Institut International de Sociologie clinique de Paris

**FATEMA HAL**, Restauratrice, Fatéma Hal, Paris

**DOMINIQUE LOISEAU**, Restauratrice, établissements Tante Marguerite et Tante Louise

**MARIE ROUANET**, Auteure

**ANNE-LAURE VINCENT**, Co-fondatrice de marmiton.org

**Mme ROUANET** : La transmission était avant, pour les femmes, une obligation ; aujourd'hui c'est une demande. Aujourd'hui, c'est faire plaisir, c'est festif, le matériel enchante. La gourmandise est le désir, la saisonnalité à toute son importance dans la transmission. L'appartenance à une région se révèle par la gastronomie. Les odeurs culinaires sont agréables et évoquent des souvenirs, mais aujourd'hui on les fait fuir par des ventilations. L'écriture permet de donner envie, transmettre, et de répondre à celui qui est en quête.

**Mme HAL** : Le Maroc est un pays où l'on sait peu lire et écrire donc la transmission est gestuelle et freine la progression des femmes. Pourtant, elle a un rôle économique, social et culturel. Une femme au Maroc, au travers de sa cuisine a une forme de pouvoir ; la cuisine « parle ».

Il y a 10 ans, la cuisine donnait l'image d'un spectacle, aujourd'hui elle se révèle par son authenticité.

**Mme VINCENT** : Création du groupe « Marmiton » il y a 10 ans : plus de 50 000 recettes y sont déposées. On remarque une importance de la cuisine pour les français, ce qui n'est pas toujours le cas à l'étranger. La cuisine fait partie de l'éducation, de valeur, de notre personnalité et de notre histoire. Pour transmettre, il faut être passionné, avoir envie de donner aux gens et leur transmettre cette envie d'aller plus loin. La cuisine est une transmission ancestrale, c'est un lien avec l'humanité, car ce sont les dernières valeurs pour les rapatriés. Mais aujourd'hui la transmission est menacée au travers des PCEA.

**Mme LOISEAU** : évoque l'aspect émotionnel des repas et la nécessité de la cuisine en famille. Elle fait référence à l'importance des goûts des produits que l'on retrouve plus spécifiquement en restauration 3 étoiles. Les écoles hôtelières sont le relais des transmissions et les restaurants ont pour rôle de transmettre les vraies valeurs et la connaissance des produits frais.



# 5ème table ronde : Le rôle de la télévision dans la transmission culinaire

## Modérateur :

**JEAN-JACQUES BOUTAUD**, Professeur des Universités en Sciences de l'information et de la communication - Université de Bourgogne

## Intervenants :

**SEBASTIEN DEMORAND**, Journaliste gastronomique, membre du jury Masterchef

**BENJAMIN DARNAUD**, Ex-candidat Topchef, animateur de télévision

**BENJAMINE FAJEAU**, Productrice de télévision, Shine France

**PASCALE HEBEL**, Directrice du département consommation au CREDOC

**ISABELLE VEYRAT-MASSON**, Directrice de recherche du Laboratoire Communication et politique au CNRS

**Mme HEBEL et Mme VEYRAT-MASSON** : Les études sociologiques montrent que ce sont des relations à l'alimentation qui se transmettent. Ce sont les personnes les plus âgées qui demandent aujourd'hui à apprendre à cuisiner. Le retour à la cuisine fait suite à une demande des catégories les plus aisées.

### **Notamment du fait :**

- De l'augmentation du niveau de vie,
- De l'influence des cours de cuisine,
- Suite aux crises alimentaires, on veut se rassurer,
- Du nouveau phénomène de loisir,
- Du développement du fait que plus de 50 % des français « reçoivent »,
- D'économies réalisées.

Les catégories les plus modestes, les célibataires, les gens seuls sont ceux qui veulent passer le moins de temps en cuisine provoquant une perte de la convivialité des repas et ayant pour répercussion l'obésité.

La cuisine permet de maintenir une diversité et un modèle alimentaire, d'où une demande sociale en nette progression de cours de cuisine. Les émissions de télévision à ce sujet ont un effet positif et répondent à une demande.

### **Quels sont les intérêts des émissions ?**

**Mrs DEMORAND, DARNAUD, Mme FAJEAU** : Les émissions de télévision culinaires sont des concepts étrangers adaptés pour la France. C'est avant tout un divertissement autour de la gastronomie et non une réalité. La télévision démocratise la cuisine. Il est difficile de mêler la télévision et le travail en cuisine ; ainsi Masterchef ne peut pas tout présenter. L'émission Masterchef, c'est 3 mois 1/2 de tournage et 14 heures de travail par jour.

### **Après échange, il en ressort :**

- que la télévision n'a pas unique vocation de divertir mais qu'elle doit également cultiver ; mais toutes les chaînes n'ont pas cette priorité.
- Que la télévision a une incidence sur la fréquentation des écoles hôtelières

- Elles doivent revaloriser le travail manuel en France, tout en revalorisant les jeunes par le travail
- Les enseignants doivent analyser les émissions avec les élèves en cours sans oublier l'éthique et les vraies valeurs

## **6ème table ronde : Qu'est-ce qu'une Université des sciences gastronomiques ?**

### **Modérateur :**

**JEAN-PIERRE WILLIOT**, Professeur des Universités en Histoire contemporaine à l'université François-Rabelais de Tours ; absent ; remplacé par Mme ANTONELLA CAMPANINI

### **Intervenants :**

**MICHEL BRAS**, Chef cuisinier à Laguiole, Conseiller auprès de l'Université culinaire de Mandragone

**ANTONELLA CAMPANINI**, Professeure d'Histoire à l'Université des Sciences gastronomiques de Pollenzo, Italie

**JESUS CONTRERAS**, Professeur d'Anthropologie à l'Université de Barcelone, Espagne

**PETER SCHOLLIERS**, Professeur d'Histoire contemporaine à l'Université libre de Bruxelles, Belgique

Institution qui forme à la connaissance, son but est d'introduire et d'ouvrir aux cultures alimentaires et de transmettre les acquis sociologiques et anthropologiques. Etudiants et enseignants participent conjointement.

**Mr BRAS** : être cuisinier c'est être « marchand de bonheur », c'est s'exprimer corps et âme. Il y a une trilogie en cuisine :

- L'humain
- Le producteur
- Le client

Une université a une ou des missions. Elle doit répondre à la jeunesse d'aujourd'hui qui veut avant d'avoir été. Elle doit apporter une ouverture d'esprit pour répondre à ses nouvelles attentes de la jeunesse.

**Mr CONTRERAS** : Les grands chefs sont des autodidactes, peu sont allés en école hôtelière. Un grand chef est en constante évolution.

L'inscription à l'université coûte 13 000 euros par an et une promotion compte entre 60 et 70 étudiants par an.

**L'université répond à deux missions essentielles :**

- Une ouverture culturelle au monde
- Offrir des débouchés professionnels liés aux événements culturels, aux médias et aux professions en rapport avec la recherche

**Mr SCHOLLERS** : L'histoire gastronomique, ça n'existe pas ! C'est l'histoire de l'alimentation. Grande influence anglo-saxonne à l'université ; on ne parle pas de gastronomie mais de Food service. On doit répondre à des étudiants en

quête d'une recherche non conventionnelle et à un avenir. 10% des étudiants deviendront de petits entrepreneurs de l'alimentation (vente, bureau de recherche de produits...).

***Suite aux échanges, il en est ressorti pour la viabilité des universités et leurs autonomies, la nécessité :***

- D'un partenariat académique avec les entreprises
- D'aucun fonds public
- D'un cahier des charges bien précis
- D'une cotisation des étudiants de 20 à 25 % du financement

## **7ème table ronde : Initier les plus jeunes à la connaissance du vin**

**Médiateur :**

**JEAN-MICHEL DURIVAUT**, Biologiste à CQFD dégustation à Tours

**Intervenants :**

**STEPHANIE CASLOT**, Viticultrice au Domaine de la Chevalerie à Restigné

**PHILIPPE FAURE-BRAC**, Sommelier au Bistrot du sommelier à Paris

**JEAN-PIERRE GOUVAZE**, Délégué régional du bureau des vins de Touraine, Inter-Loire de Tours

**GILDAS L'HOSTIS**, Ecole Supérieure de Commerce de Dijon

**La transmission du vin se réfère à trois points essentiels :**

- La richesse du terroir
- La façon de travailler
- L'apprentissage de sa consommation

***Quelle motivation pour un jeune d'étudier le vin et quelle motivation dans l'acte de transmission ?***

La motivation se ressent au travers d'une passion transmise du goût, d'une histoire, d'un apprentissage et d'une curiosité (qui peut être ressentie au travers d'une émission de télévision, d'une visite de vigne ou de cave...)

Le goût se forme par la cuisine, le solide amène aux éléments liquides, il permet de rehausser et de mettre en évidence les métiers liés au service.

***Il est porteur de sens :***

- Le rapport à la nature
- La convivialité
- Le plaisir du travail

Le vin a un aspect magique et enchanteur, c'est un chemin personnel et professionnel.

La France autorise à instruire les jeunes de moins de 18 ans au vin alors que d'autre pays le font bien après cet âge (ex : 21 ans pour les Etats-Unis).

Il est évoqué le fait qu'aujourd'hui les élèves n'ont pas l'aide nécessaire pour pouvoir étudier cette discipline ; le temps consacré à cet apprentissage est moindre. L'école donne une représentation globale positive qui peut être un phénomène déclencheur. C'est donc une étape dans un cursus scolaire professionnel, car on apprend tout au long de sa vie. On observe que la majorité des clients ont davantage de connaissance que les élèves et ce malgré plusieurs années d'étude.

**Mr GOUVAZE :** Le bureau des vins de Touraine a un enjeu économique crucial ; il défend la filière régionale au travers de quatre missions essentielles :

- Campagne de sensibilisation et d'éducation aux jeunes sur le goût : « goûter intelligemment le vin » (campagne de communication)
- Opération de sensibilisation dans les lycées hôteliers
- Par voie numérique : Facebook, Youtube, Twitter...
- Par voie locale, une semaine de sensibilisation en université ; l'initiation la culture du vin en mission locale et l'organisation de rencontre entre vigneron et jeunes.

On observe que les jeunes sont dans une approche de plaisir spontané ; ils sont de plus en plus nombreux à adhérer dans des clubs de vin