

Banquet Scientifique 3.0

Communications
scientifiques

Performances
artistiques

Dégustations
gastronomiques

Gastronomie & Diplomatie

Un partage des savoirs et des saveurs

Palais du Tau, Salle des festins
Le 7 avril 2017 à 19h45
2, place du Cardinal Luçon – Reims

Un évènement conçu et organisé par l'ESAD de Reims,
en partenariat avec le Lycée Gustave Eiffel
et l'Université François Rabelais de Tours.
Participation au banquet: 50€ tarif public – 35€ tarif étudiant
Sur réservation: 03 26 89 42 70
www.esad-reims.fr



Ecole Supérieure d'Art et de Design
de Reims



SciencesPo
CAMPUS DE REIMS

Reims.fr



TAITTINGER
CCVC

LE BANQUET SCIENTIFIQUE 3.0
GASTRONOMIE & DIPLOMATIE
LE 7 AVRIL 2017 AU PALAIS DU TAU - REIMS

Ce *Banquet Scientifique 3.0* intitulé « *Gastronomie et diplomatie* », qui se déroulera à Reims le 7 avril 2017 entend questionner et mettre en scène la situation diplomatique créée par le partage d'un repas.

Cet événement s'inscrit dans le prolongement d'un colloque international intitulé « Tables et diplomatie, du Moyen-Age à nos jours », qui s'est tenu en novembre 2016 à Paris, et avait pour but d'analyser comment s'articulent pratiques diplomatiques et pratiques alimentaires quand la table devient une scène supplémentaire, et parfois principale, de civilités.

Ce projet hybride et collectif repose sur une multitude de collaborations scientifiques et de productions, faisant de cet événement un moment de partenariat, de convivialité et d'échanges.

Le *Banquet Scientifique 3.0* répond à plusieurs objectifs :

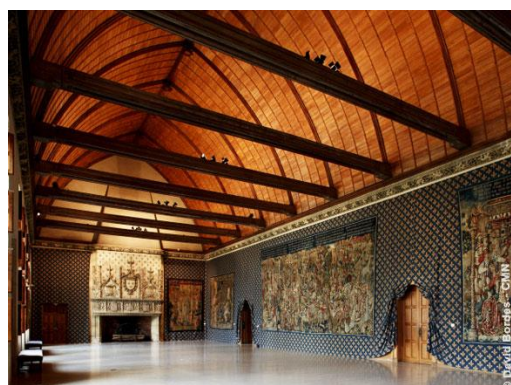
- Faire résonner la thématique sur un territoire riche de son histoire diplomatique
- Faire connaître l'ESAD et la spécialité de son enseignement en design & culinaire sur le territoire
- Traiter, aussi bien par la parole que par le goût, la performance et la scénographie, des interrogations suivantes :
 - Qu'a-t-on mangé aux diverses tables diplomatiques de l'histoire ? Quels sont les plats et les symboliques privilégiés et évités ? Comment la gastronomie et l'art culinaire s'emparent-ils, dans l'assiette, de ces moments historiques ?
 - Comment mange-t-on à une table diplomatique ? Quels sont le cérémonial et les protocoles à suivre et comment ont-ils émergé ? Quels types de service sont apparus pour répondre aux enjeux de pouvoir des tables diplomatiques ?
 - Comment la nourriture et la boisson influencent les prises de décision et les rapports humains ? Comment la mise en scène des plats et du service joue sur l'affect des convives ?
 - Quel(s) type(s) de spectacle et de jeux de pouvoir la table diplomatique induit-elle ?
 - Comment gastronomie et diplomatie ont été associées au cours de l'histoire, à Reims et ailleurs dans le monde ?

Il permet d'associer :

- Les partenaires scientifiques de l'option design & culinaire (Université François Rabelais - Tours)
- Le lycée des Métiers Gustave Eiffel (Reims) sur la préparation culinaire et le service,
- Les artistes, designers, écrivains et le monde culturel national.



Palais du Tau



Salle des Festins du Palais du Tau

LE BANQUET SCIENTIFIQUE 3.0 PERFORMANCE-COLLOQUE-SPECTACLE UNE FORME ORIGINALE D'ÉVÉNEMENT

150 personnes partagent un événement de quatre heures, en soirée. Les participants vivent une expérience scientifique de type colloque et une expérience esthétique, engageant la sensibilité au sens premier du terme : les sens, la perception. Cet événement est ouvert au public sur billetterie.

Les propositions prennent la forme de communications orales, performances ou œuvres plastiques : designers, performeurs, plasticiens, philosophes et chercheurs des sciences humaines se rencontrent pour parler, danser, donner à voir ou à renifler dans la liberté que donnent les saveurs d'un festin.

Le *Banquet Scientifique* est une forme scénographique et culinaire inédite. Conférences, performances d'artistes et repas s'y mêlent pendant quatre heures pour faire résonner ensemble saveurs et savoirs. Il se déroule dans un haut lieu historique national : la salle des festins du Palais du Tau.

Le *Banquet Scientifique* a déjà été décliné en plusieurs versions : 1.1 et 1.2, sur le thème « Pillage et Gaspillage », l'un au 104 à Paris le 12 avril 2013, l'autre à la Friche de la Belle de Mai- Marseille, dans le cadre de la Capitale Européenne de la Culture, le 11 septembre 2013. La version 2.0 dédiée au thème « Guerre et alimentation », dans le cadre de la célébration du centenaire de 14-18, s'est déroulée en septembre 2014 aux Halles du Boulingrin de Reims.

Les étudiants du master 1 en design & culinaire, design objet et design graphique & numérique, ainsi que de l'option transversale de l'ESAD de Reims imaginent la forme particulière de ce banquet : le dispositif scénique et les éléments du repas, plan de table, service, circulations, afin de mettre en scène enjeux gastronomiques et diplomatiques. Ils sont encadrés par Germain Bourré et Julie Rothhahn, designers culinaires, Georges Ribeiro, responsable de la cuisine pédagogique de l'ESAD, Olaf Avénati, designer graphique et Audrey Tenailon, scénographe.

UN PROJET GASTRONOMIQUE ET SCENOGRAPHIQUE DE L'ESAD DE REIMS

L'ESAD de Reims est un Etablissement Public de Coopération Culturelle fortement ancré dans son territoire, et sous tutelle du Ministère de la Culture et de la Communication. Les diplômés de fin d'études délivrent le grade de Master européen du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, dans quatre domaines : le design objet, le design & culinaire, le design graphique-numérique et l'art. Fondateur de la discipline de design culinaire en 1999, l'ESAD de Reims propose également, dans ce domaine, des formations à destination de différents publics.

L'ESAD se veut également un acteur culturel régional de premier plan, organisant des conférences tout public dans ses domaines, des expositions dans et hors ses murs, des activités de pratique artistique pour les amateurs, les Rencontres Internationales d'Art et de Design chaque année, et faisant rayonner le nom de Reims en France et à l'étranger. Ses collaborations régionales dans le domaine de la recherche, avec les établissements d'enseignement supérieur (URCA, IFTS, UTT) la placent naturellement comme acteur de la Communauté d'Universités et d'Établissements « Université de Champagne ».

REIMS, AU CARREFOUR DES LIENS DIPLOMATIQUES

Le patrimoine matériel et immatériel de Reims est fortement lié à la double thématique de la table diplomatique et du banquet : on pense au sacre des Rois de France, dont celui de Charles X, qui était suivi d'un banquet au Palais du Tau, au banquet du mariage de Napoléon et Marie-Louise en 1810 auquel étaient conviées toutes les grandes figures d'Europe, mais aussi à la signature de l'armistice de la Seconde Guerre mondiale ou encore à la réconciliation franco-allemande, dont les cinquante ans ont été célébrés en 2012 par la venue à Reims de la Chancelière allemande Angela Merkel et du Président François Hollande... La ville est ainsi profondément marquée par son rapport à l'histoire diplomatique.

Plus particulièrement, sa position de carrefour, voire de point névralgique entre l'Allemagne et les Etats-Unis pendant la seconde moitié du XXe siècle justifie pleinement l'implantation de ce nouveau *Banquet Scientifique* dédié à l'art de la diplomatie dans le contexte historique de la ville de Reims. C'est en effet ici que le Général De Gaulle a scellé la réconciliation franco-allemande avec le Chancelier Adenauer.

De même la bibliothèque Carnegie, construite à la sortie du premier conflit mondial par la volonté philanthropique et pacifiste d'Andrew Carnegie, s'avère un symbole important de la ville par lequel la solidarité entre les peuples et la lecture s'érigent en remparts face à la barbarie. C'est pourquoi Gaston Doumergue, Président de la République, et Myron T. Herrick, ambassadeur des Etats-Unis, sont venus à Reims inaugurer en 1928 ce nouvel équipement (en même temps que le nouvel Hôtel de ville), et démontrer par ce geste la volonté de coopération entre les deux puissances.



*Page de garde du menu servi au Président Gaston Doumergue
et photographie du banquet à l'Hôtel de ville de Reims, le 10 juin 1928*

Partant de cet ancrage historique riche et international, le *Banquet Scientifique 3.0* « Gastronomie et diplomatie » propose de réactiver cette mémoire rémoise sous l'angle de la création contemporaine et de l'événement culinaire.

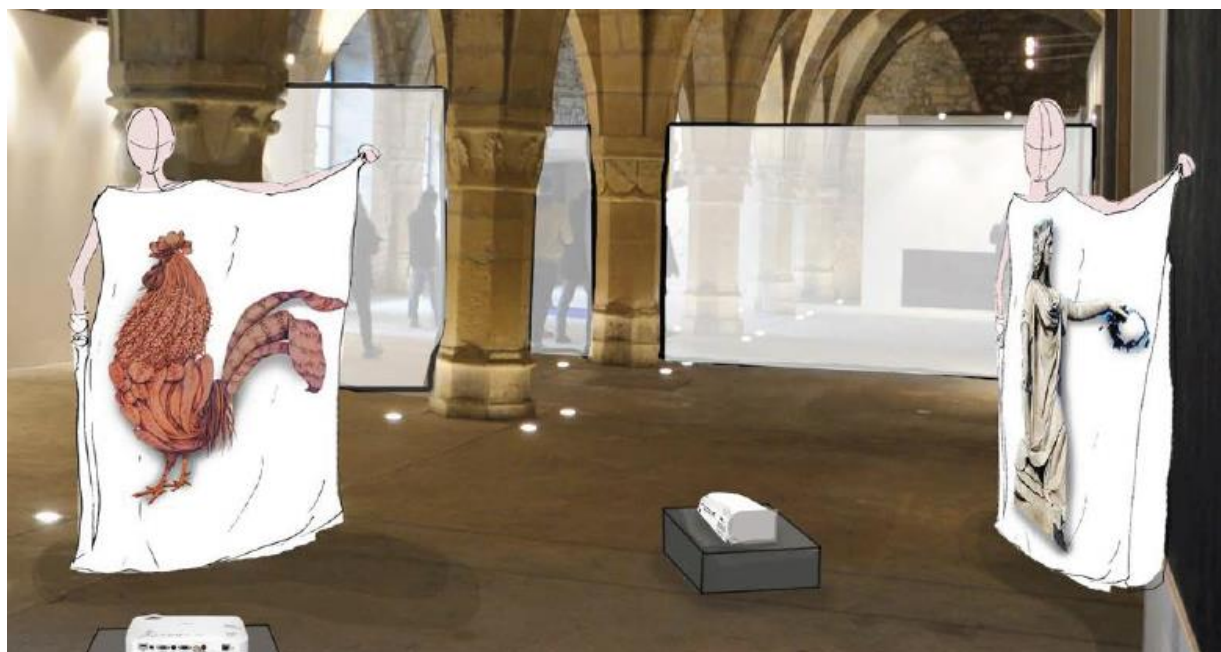
Comité scientifique du Banquet Scientifique 3.0 :

- **Thibaut Boulay**,
maître de conférences et membre de l'Equipe Alimentation, Université de Tours
- **Germain Bourré**,
designer et responsable du Master Design & culinaire, ESAD
- **Emeline Eudes**,
docteur en esthétique, responsable de la recherche, ESAD
- **Marc de Ferrière Le Vayer**,
professeur en histoire de l'alimentation à l'Université de Tours
- **Claire Peillod**,
directrice, ESAD
- **Julie Rothhahn**,
designer culinaire et enseignante, ESAD
- **Jean-Pierre Williot**,
professeur et directeur de l'Equipe d'accueil Alimentation, Université de Tours

Partenaires institutionnels et scientifiques :



Avec le concours du Plais du Tau
Centre des Monuments Nationaux



Accueil par les allégories scénographie Banquet Scientifique 3.0

MENU

Le repas et le menu sont préparés en partenariat avec le Lycée des métiers Gustave Eiffel de Reims. La scénographie est dessinée par les étudiants de l'ESAD.

Six mets composent ce menu, accompagnés de Vins et Champagnes spécialement sélectionnés et conçus pour l'occasion :



Champagne les Vertus d'Elise, Millésime 2009 Cédric Guyot

- Consommé en deux services

Champagne ESAD cuvée Naissance des Beaux-arts de Reims 1748 par le Lycée Gustave Eiffel

- Les asperges de Manet

Champagne Taittinger : Cuvée les Folies de la Marquetterie

- Défilé de cailles rôties

- Le coup du milieu

Champagne Maison Taittinger : Cuvée les Folies de la Marquetterie

- Fromages en plaine de Vertus

Liqueur Fine de Safran Didier Barde

- Accords projetés



Les asperges de Manet



INTERVENTIONS SCIENTIFIQUES ET ARTISTIQUES

« *Sous le manteau* »

Alon - Alexandrine Leclère et Julie Fruchon (performance artistique)

« *Repas du sacre de Louis XV, 25 octobre 1722* »

Marion Godfroy Tayard de Borms (intervention scientifique)

Chercheur associé à l'Institut d'Histoire de la Révolution française – Sorbonne Paris I et au Centre de recherche en Histoire Quantitative – Caen.

« *Histoires de menus présidentiels* »

Franck Philippe (intervention scientifique)

Doctorant en Histoire de l'alimentation à l'Université François Rabelais de Tours.

« *De la diplomatie autour des plans de tables et du protocole* »

Christian Lequesne (intervention scientifique)

Professeur à SciencesPo Paris, membre du conseil scientifique de la Fondation Robert Schuman, de l'Institut für Europäische Politik de Berlin et de l'Institut finlandais des relations internationales.

« *Reconnaissance* »

Florent Poussineau (performance artistique)

« *Le champagne, vin de métissage et de réconciliation* »

Yves Tesson (intervention scientifique)

Historien du champagne. Docteur de l'Université Paris-Sorbonne, membre associé du Centre Roland Mousnier et de l'Institut Georges Chappaz.

« *Antonin Carême et La plaine de Vertus* »

collaboration entre Marion Godfroy Tayard de Borms et les étudiants en Design & culinaire de l'ESAD

« *Aller-retour Aachen-Firenze : le banquet européen s'invite à Reims* »

Marc de Ferrière Le Vayer et Jean-Pierre Williot (intervention scientifique)

Professeurs d'histoire contemporaine à l'Université François Rabelais de Tours.

« *Parare* »

Alexandra Roudière (performance artistique)

« *Carpe diem* »

Toolsofood - Anaïs Silvestro et Luz Moreno (installation)

INFORMATIONS PRATIQUES

Le 7 avril 2017 à 19h45

Salle des Festins du Palais du Tau

Prix des places :

50€ tarif public/ 35€ tarif étudiant
152 places

*Réservations avec règlement (en espèces ou par chèque à l'ordre de "ESAD Inscriptions")
auprès du secrétariat de l'ESAD ou par voie postale :*

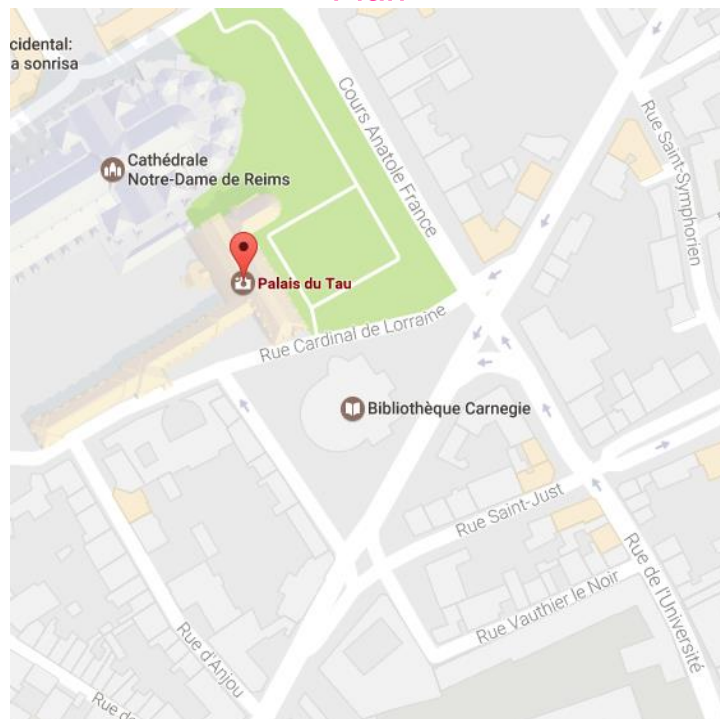
contact@esad-reims.fr

Tél. 03 26 89 42 70

Relations presse :

communication@esad-reims.fr –Tél. 03 26 89 42 87

Plan



Remerciements



Les Vertus d'Elise



Ecole Supérieure d'Art et de Design
de Reims

12 rue Libergier
51100 Reims
contact@esad-reims.fr
Tél. 03 26 89 42 70

Conception, organisation : ESAD de Reims, design & culinaire