LE

SAVOIRS ET SAVEURS

BANQUET

«PILLAGE ET GASPILLAGE»

SCIENTIFIQUE®

12/04/2013-11h00 LE CENTQUATRE

communications orales, performances artistiques, dégustations…

CONCEPTION/ORGANISATION : ESAD de Reims, design culinaire

BILLETTERIE auprès du CENTQUATRE : www.104.fr

INFORMATIONS : www.esad-reims.fr- 03 26 89 42 70

Le Banquet scientifique est une marque déposée par l'ESAD de Reims et la MSH Paris Nord.

ESAD de Reims · REIMS METROPOLE · Ministère de la Culture et de la Communication · 104 cent quatre paris · Grandes Tables du 104 Paris · Maison des Sciences de l'Homme Paris Nord · LÉA · iehca Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation · Université François-Rabelais Tours · FERRANDI L'école française de gastronomie Paris

Le Banquet scientifique® est un concept scénique offrant le partage des savoirs et des saveurs en un même temps et un même lieu.
Ce concept est déposé, car il a vocation d'être reproduit, en tant qu'il relève d'une réflexion sur les dispositifs favorables à la transmission et sur les formes que l'on peut donner à la pensée.
Les participants vivront une expérience scientifique de type colloque et une expérience esthétique, engageant la sensibilité au sens premier du terme : les sens, la perception.
Les propositions prendront la forme de communications orales, performances ou œuvres plastiques : plasticiens, designers, performeurs de multiples obédiences, essayistes, musiciens, philosophes et poètes se rencontrent pour en parler ou le chanter, théoriser danser, donner à voir ou à renifler dans la liberté que donnent les saveurs d'un festin.

Evénement ouvert au public à la billetterie du CENTQUATRE.

Un projet de recherche pluridisciplinaire

Les étudiants de Post-diplôme Design Culinaire de l'ESAD et les doctorants du Laboratoire d'ethnoscénologie de l'Université Paris 8 mènent une recherche commune sur l'importance de la vue dans la perception organoleptique, l'éducation au goût et les comportements alimentaires d'une part et sur les modalités de transmission du savoir d'autre part.
Le premier aboutissement de cette recherche commune prend la forme d'un banquet scientifique qui est à la fois une performance de design culinaire et un colloque interdisciplinaire, interinstitutionnel et international visant à interroger les modalités de la recherche académique tout en faisant vivre aux participants et au public une expérience sensible.
La forme du Banquet scientifique® permet aussi de faire avancer la connaissance dans les domaines de l'ethnoscénologie, l'histoire et culture de l'alimentation, les arts et le design culinaire. Celui-ci, enseigné à l'ESAD de Reims depuis une douzaine d'années par Marc Bretillot, interroge les habitudes, les usages et les rituels alimentaires avec les méthodes et les outils du designer.

Le projet gastronomique et scénographique

Le Banquet Scientifique® est une forme scientifique, pédagogique, scénographique et culinaire inédite. Conférences, performances d'artistes et repas s'y mêlent pendant cinq heures pour faire résonner ensemble saveurs et savoirs, en une expérience sensible qui se déroulera dans l'espace « jardin » du CENTQUATRE.

Les étudiants en Bachelor Traiteur Organisateur de Réception (TOR) de l'Ecole française de gastronomie FERRANDI et les étudiants de Post-Diplôme design culinaire de l'ESAD de Reims (Marion Chatel-Chaix, Céline Cuisinier, Benoit Le Guein, Rachel Levesque et Caroline Lopez) mettent leurs expertises respectives en commun pour créer et produire cette forme culturelle nourricière.

Encadrés par Marc Bretillot et Emmanuelle Benoît, les étudiants du Post-diplôme design culinaire ont réfléchi à un dispositif permettant de lier savoirs et découvertes, plaisirs des yeux et de la bouche.
Le dispositif s'inspire également de leur réflexion sur le thème « Pillage et Gaspillage ».

En référence à l'univers de la consommation, de la distribution et du gaspillage, le conférencier sera déplacé dans un caddie transformé en pupitre, et circulera au milieu du Banquet pour diffuser son savoir en proximité avec l'assemblée. Différentes nappes marqueront la temporalité du Banquet. D'abord en journal, elles accueilleront et placeront les convives, appuieront une intervention sur la pomme de terre et ses épluchures en partenariat avec le CNIPT : ultime aliment produit en période de disette, elle reste fondamentale aujourd'hui. Les nappes seront ensuite déclinées en différents motifs et matières, notamment comme une feuille à carreaux invitant à la prise de notes. À cela s'ajoute un jeu de panneaux qui viendront ponctuer l'espace et rappeler les points forts du banquet, tels des messages publicitaires absurdes qui se diffuseront dans l'espace.
Les intervenants comme les convives prendront place au cœur de ce dispositif et la parole circulera tout le temps que durera le banquet.

Sur le plan des saveurs, le menu a été élaboré avec l'équipe pédagogique de FERRANDI en trois temps, toujours en écho au thème du Banquet et de ses discussions : « Subsistances », « Richesse végétale », et « Le bon sens ménager ». Les étudiants de Post-Diplôme et ceux de Bachelor TOR prépareront ensemble à Paris leur intervention au Banquet lors de séances de travail communes dans les cuisines de FERRANDI.

Le thème : Pillage et Gaspillage

« Seul animal à pratiquer l'excès sans retenue, l'Humain pille et gaspille autant ce qu'il reçoit que ce qu'il produit. Entre famine et boulimie, création et destruction, naufrage et sauvetage, pollution et lessivage, déprédation et restauration, empoisonnement et protection, dilapidation et rénovation, notre espèce n'en finit pas de jouer à la balançoire au risque de se rompre les os. S'avance-t-elle vers de définitives décharges d'immondices, ou ce point idéal qui serait son destin ? »
Jean-Marie Pradier, professeur émérite, Université Paris 8, et qui annoncera la conférence inaugurale du Banquet Scientifique®.

Semaine Folle 2012, ESAD de Reims – ©Workshop Laurent Duthier

Marc Bretillot, designer culinaire et enseignant à l'ESAD de Reims
Il collabore avec les métiers de bouche pour la création de nouveaux produits. Il intervient auprès de l'industrie agro-alimentaire en tant que conseil en innovation. Il organise des évènements internationaux autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporain. Il a crée à l'ESAD de Reims le premier atelier de recherche sur le design culinaire en Europe en 1999.
Il est le co-auteur de *Culinaire design* aux éditions alternatives et développe un site de réflexion et d'échange.
www.thinkingfooddesign.com www.marcbretillot.com

Marc de Ferrière, professeur, Université François Rabelais de Tours
Marc de Ferrière le Vayer est professeur des Universités en histoire économique et sociale à l'Université François Rabelais de Tours. Ancien conservateur du musée et des archives de l'orfèvrerie Christofle, il a publié plusieurs ouvrages et articles sur le secteur du luxe. Depuis 2005, il est responsable du pôle alimentation de l'université de Tours, Président de l'IEHCA depuis 2009 et titulaire de la chaire Unesco "Sauvegarde et Valorisation des Patrimoines Culturels Alimentaires » depuis 2011.

Fabrice Lextrait, opérateur culturel et directeur des Grandes Tables du 104
Fondateur des grandes Tables avec Marie José Ordener et Philippe Saumande, Fabrice Lextrait développe les grandes Tables dans les lieux culturels depuis 2006. Directeur général adjoint de 2002 à 2012 des Ateliers Jean Nouvel, il est un des acteurs fondateurs de la Friche la Belle de Mai à Marseille. Auteur du rapport sur les nouveaux territoires de l'art pour le secrétaire d'Etat à la Culture Michel Duffour en 2002, il est depuis 20 ans auteur de nombreuses études sur le champ culturel et artistique.

Claire Peillod, directrice, ESAD de Reims
Directrice de l'ESAD de Reims depuis 2006, cette lyonnaise a auparavant expérimenté les multiples positions d'une activiste en art contemporain : de l'enseignement en Ecole d'Art à l'assistance à Maitrise d'Ouvrage en matière d'art dans l'espace public, de la fondation et programmation d'une galerie d'art contemporain, à l'exercice critique par l'écrit. Une multitude d'expériences qui trouvent leur emploi dans les fonctions polyvalentes attachées à la direction d'une grande Ecole Supérieure d'Art.

Pierre Philippe-Meden, docteur ATER, Université d'Artois
Pierre Philippe-Meden est docteur en études théâtrales de l'Université Paris 8 et ATER à la Faculté de l'Éducation physique et des Sports de l'Université d'Artois pour l'histoire du sport, l'anthropologie des pratiques corporelles et les approches scientifiques de la santé. Membre du laboratoire d'éthnoscénologie (EA1573), ses travaux portent sur l'œuvre du lieutenant de vaisseau Georges Hébert et les réseaux interdisciplinaires autour d'elle. Chercheur hébergé à la MSH Paris Nord, il est membre fondateur du réseau des doctorants en ethnoscénologie.

Jean-Marie Pradier, professeur émérite, Université Paris 8
Né à Marrakech, Jean-Marie Pradier est Professeur Émérite de l'Université Paris 8 où il a co-dirigé le Département Théâtre tout en coordonnant le thème *Création, Pratiques, Public* de la Maison des Sciences de l'Homme Paris Nord. Expulsé de l'Université d'Istanbul en raison de ses recherches dans le Kurdistan d'Irak, il a été longtemps en poste à l'étranger. Cette expérience l'a conduit à contribuer à la fondation de l'ethnoscénologie en 1995.

Patricia Ribault, docteur, responsable de la recherche, ESAD de Reims
Responsable de la recherche à l'ESAD de Reims depuis 2010, elle a d'abord étudié les arts appliqués, la céramique et le verre soufflé avant d'entreprendre un doctorat en Art et sciences de l'art à l'Université de Paris I portant sur le geste, obtenu en 2009. Elle dirige également un séminaire de diplôme aux Beaux Arts de Paris depuis 2012. Ses recherches portent sur le corps, le travail, la technique, les arts, l'industrie, le design.

Eric Trochon, cuisinier et enseignant à l'Ecole FERRANDI, Paris
Enseignant à l'Ecole Française de Gastronomie FERRANDI, Eric Trochon est un cuisinier curieux et passionné. Formé à tous les types de restauration, en 2011, il est élu "un des Meilleurs Ouvrier de France" - Cuisine & Gastronomie. Il est aussi styliste culinaire pour des marques de renom et collabore avec des chefs tels que Paul Bocuse, Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, ect… Il est l'un des premiers chefs français à s'ouvrir au travail de collaboration avec des designers.

Jean-Pierre Williot, professeur, Université François Rabelais de Tours
Jean-Pierre Williot est professeur d'Histoire contemporaine à l'Université François Rabelais à Tours et dirige l'EA 6294 - Equipe Alimentation. Ses champs de recherche portent sur la contextualisation des innovations alimentaires, l'histoire de l'industrie gazière dans tous ses aspects et l'histoire des liens entre chemins de fer et alimentation. Il est l'auteur d'une quinzaine d'ouvrages, seul ou en collaboration.

- **Pierre Béchon,** artiste et doctorant en études théâtrales : *L'exotisme la bouche pleine* (installation/performance). Une performance à un artiste, un danseur et un régisseur, incluant de la danse avec des « outils de musculation alimentaire », des lectures la bouche pleine de fruits et légumes, de la musique mixée, des supports lumineux, le tout en hommage à Joséphine Baker.

- **Caroline Champion**, exploratrice de saveurs, journaliste. *Éloge du pourri.*
« De nombreux produits de notre alimentation sont nés du besoin de conserver pour plus tard des denrées subitement disponibles en abondance. La nécessité d'éviter le gaspillage a donné lieu à l'incroyable économie des produit fermentés, fromages, viandes et conserves... Elle a aussi développé une palette aromatique complexe, entre goût et dégoût... »

- **Éléonore False,** artiste et **Pauline Jaramillo**, designer, en collaboration avec **Benoît Castel**, chef pâtissier :
1 - *Nature super super morte.* Mise en scène de baguettes de pain brûlées comme un reste de feu - vestige de notre gâchis quotidien, fossile de notre consommation. A la manière d'une veillée, organiser une discussion autour du feu.
2 - *Bouchons bouchées*. Dégustation de petits fours servis dans des emballages jetés : des bouchées dans des bouchons.

- **Amos Fergombe**, professeur des arts du spectacle, équipe d'accueil Textes et cultures (EA 4028), Université d'Artois : *Le repas électrique d'Hervé Lesieur*. « Il s'agira d'examiner une expérience de banquet qui substitue aux mets, des nouveaux fluides (électriques). Conçu par l'artiste et scénographe Hervé Lesieur, le repas électrique est une performance pour trois convives, piégés dans un dispositif de chambre dont les murs sont tapissés de compteurs, de cadrans et d'appareils de mesure. Installés autour d'une table, les convives, servis par un maître de céans, deviennent les consommateurs d'un repas mu en décharges électriques. Leur fourchette, pourvue d'un contacteur de mercure, ne sert plus seulement à saisir les aliments mais à transmettre des sensations électriques sur les lèvres. »

- **Emmanuel Giraud,** artiste : *Le Rôti sans pareil* (courte intervention orale pour présenter le dispositif (2 minutes) suivi de la projection du film). *Le Rôti sans pareil* est l'élément clé du « Dîner mémorable », une performance culinaire inspirée par les fastes et l'opulence des soupers décadents du XVIIIème siècle. Quelques semaines après ce dîner, les convives ont été invités à raconter leurs souvenirs dans des entretiens audio individuels. Le montage de ces souvenirs a ensuite été gravé sur une laque acétate.

- **Marc de Ferrière** et **Jean-Pierre Williot**, historiens, Université François Rabelais de Tours : *De la pomme de terre* (Démonstration avec incises historiques + démonstration d'épluchage, reprise par le public). « Notre propos est de vous parler, mathématiques à l'appui, démonstration culinaire en prime, à quatre mains s'il vous plaît, et géométrie dans l'espace avec un peu de talent, de ce reste, ce déchet, cet oubli sans attention, cette inutilité dont on pourrait faire de l'or. Il est temps de fournir une base de données fiable sur l'épluchure, son coût et son utilité. »

- **Sophie Fétro**, maître de conférences en design à l'Université Paris I : *Design : entre dépense productive et improductive* (communication). « Au-delà d'un discours moralisateur qui consisterait à rejeter en bloc les idées de *pillage et de gaspillage*, il s'agit d'esquisser un propos portant précisément sur ce qui résulte d'une forme de *dépense improductive* (Georges Bataille) de la nourriture. L'hypothèse serait la suivante : cette orientation du design du côté du *pillage* et du *gaspillage* pourrait incarner une forme de critique de la dépense fonctionnelle, une sorte d'insoumission au triomphe d'une seule valeur dominante que serait la dépense utile. »

- Philippe Liotard, anthropologue, maître de conférences à l'Université Lyon 1 : Le corps des femmes et la nourriture dans la presse féminine contemporaine, (communication). «La communication proposée interroge les liens ambivalents entre corps et nourriture. Entre le plaisir de faire bonne chère et le devoir de paraître, entre l'amour du vin et le contrôle de l'ivresse, entre le désir gourmand et l'injonction à la santé rien de ce qui se mange n'échappe à la tension. »

- Céline Marder, designer culinaire : *Le quotidien d'une cantine* (performance)
« Le gaspillage alimentaire au sein des cantines scolaires est présent tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation, du champ à la fourchette ». Nature de l'intervention : 5 œuvres culinaires présentées et analysées pendant une performance qui aboutira à l'élaboration d'un totem.

- Fabiana de Moraes, journaliste, commissaire indépendante, docteur en culture et communication : *Esthétique de la consommation* (communication) « L'anthropophagie / La représentation moderniste de "l'homme qui mange l'homme" donne place à d'autres images : l'homme et ses excès, l'homme et le gâchis, l'homme et la destruction/construction de son environnement, de son corps. »

- Jean-Marie Pradier, professeur émérite en études théâtrales, Université Paris 8 : *Le gaspillage, propre de l'homme* (conférence inaugurale)

Le mot gaspillage est à ce point étalé dans les champs lexicaux et sémantiques les plus divers, les journaux, la rhétorique des politiques, des syndicalistes, des orateurs sacrés , le discours des prophètes, l'analyse des économistes et les remontrances que les parents adressent à leur progéniture vautrée devant les écrans, qu'il paraît indécent de prononcer une conférence sur ce lexème usé jusqu'à la corde, encombrant, accusateur, culpabilisateur et inefficace.

Et pourtant ! Sous cette platitude obsédante et inquiétante qui annonce la mort de la planète se profile une aporie, aussi mystérieuse que la kénose de Dieu évoquée par les théologiens. Le gaspillage ne serait-il pas la marque de l'humanité, et le point de sa rupture avec l'animalité ? Mais alors, est-il possible d'apprendre à gaspiller avec sagesse ? Un art du gaspillage est-il envisageable ?

- Alexandra Roudière, designer culinaire : *Abat-faim* (installation/performance)
Un travail à la croisée de deux disciplines : la cuisine et la danse contemporaine. Installation alimentaire, olfactive et performance en direct avec des abats. « La cuisine des abats valorise toutes les parties de la bête et contribue ainsi à la diminution du gaspillage. »

- Damien Schoevaert, biologiste, scénographe, marionnettiste : *L'incroyable évolution du tube digestif et de ses annexes sensibles* (Mini conférence scientifique illustrée d'un dessin animé humoristique). « La surconsommation compulsive, avec ses conséquences sur le pillage et gaspillage des ressources, a des origines psychologiques connues. Mais ces troubles ont aussi une origine somatique liée à une certaine autonomie du tube digestif. La dérégulation du cerveau entérique, l'influence de la flore et la faune dont le métagénome est 150 fois plus abondant que le nôtre. Les récentes découvertes de l'axe cerveau-flore intestinale ont démontré que nos choix alimentaires sont aussi guidés par les besoins parfois excessifs de notre flore.»

- Laurent Septier, artiste et enseignant en photographie à la Villa Arson : *All over series* [Lagrande image n'a pas de forme]. « "La grande image n'a pas de forme - 大象无形" dit Laozi dans le Daodejing, d'où ces "petites images", formes fugaces, à peine vues, à peine surgies déjà parties, actualisées et si vite achevées, retournées, multiplicité en constant devenir, cycle des transformations, tellement culinaires aussi. »

© Laurent Septier

- Athena Stourna, scénographe, docteur en études théâtrales : *Gaspillages spectaculaires* (communication). Brève présentation de l'histoire des banquets « fortement théâtralisés » où le gaspillage de nourriture joue un grand rôle, permettant la création de véritables œuvres d'art comestibles. La dramatisation de ces repas crée un certain mariage entre théâtre et gastronomie qui a disparu de nos jours

- Bastien Thelliez, comédien et doctorant en études théâtrales : *L'art de banqueter des internes en médecine* : communication sur la salle de garde, « curiosité *hétérotopique* où la gaieté est obligatoire, quatre murs peints d'images obscènes qui abritent autour d'un banquet central le folklore bicentenaire carnavalesque des carabins, des jeunes médecins internes. »

- Sabrina Vitali, artiste : *Porca miseria, le festin des porcs*
Une oeuvre de Sabrina Vitali mise en film par Léandre Bernard Brunel
1- Projection d'un film 11'26
Paysage viscéral au délicieux parfum, dévoré, englouti par cinq porcs affamés. Brisé, piétiné, ingéré, reste une champ de ruines aux allures de pierres précieuses. Une odeur animale, chaude et moite, émane des restes de ce festin recouvert de bave.

- Christiane Vollaire, philosophe : *Récupérer* (communication)
« Si la récupération est une nouvelle chance donnée à l'objet, peut-elle en donner une autre à l'aliment, et peut-on se nourrir de ce dont d'autres n'ont pas voulu ? (…) Par la reconnaissance de ce cycle, une caste de gaspilleurs se trouve dégradée au simple statut de pilleurs. » Dégustation d'épluchures préparées par ses soins, en même temps que l'intervention.

L'École Supérieure d'Art et de Design (ESAD) de Reims
Partenaire – organisateur

L'ESAD de Reims est un Etablissement Public de Coopération Culturelle relevant des Enseignements Supérieurs du Ministère de la Culture et de la Communication.

Inscrite dans la noble tradition de l'Ecole des Beaux Arts, la formation en design culinaire de l'ESAD tire sa singularité de la pratique plastique et de la connaissance de l'art revendiqués comme socle de la création. L'alimentation est ici un nouvel espace de création, tant dans le champ de l'art, de la haute cuisine, que de l'industrie agro-alimentaire. Le Master* et le post-diplôme design culinaire tirent bénéfice de douze ans d'expérience dans ce domaine où l'atelier de Marc Bretillot fut pionnier. Les pratiques visent à l'émergence pour chaque étudiant d'un travail d'auteur, positionné dans la création artistique contemporaine comme dans la société. Il acquiert pour cela les compétences de la création artistique, les compétences théoriques, de la connaissance des champs de l'art, du design, et de l'alimentation et méthodologiques de la synthèse, rédaction et communication des projets. Le design culinaire est fortement structuré autour du partenariat avec l'Ecole de Cuisine Grégoire FERRANDI (Paris) et l'Equipe Alimentation (LEA) de l'Université François Rabelais de Tours, ainsi que des entreprises partenaires qui le sollicitent pour leur recherche et développement.
www.esad-reims.fr

Le banquet des sacres - Palais du Tau, Reims (2007)

La Maison des Sciences de l'Homme Paris Nord (MSHPN)
Partenaire

La Maison des Sciences de l'Homme Paris Nord (MSH Paris Nord) est une unité de recherche soutenue par le CNRS et les universités Paris 8 et Paris 13 (USR3258). Elle est une structure d'accueil, d'impulsion, de promotion et de diffusion de la recherche en sciences humaines et sociales. Elle occupe une position de premier plan, au sein de la communauté scientifique internationale, sur ses axes de recherches : Industries de la culture & arts ; Santé et société ; Mondialisation, régulation, innovation ; Penser la ville contemporaine.
Son Conseil scientifique est composé de personnalités scientifiques françaises et étrangères ; il est présidé par l'anthropologue Maurice Godelier.
Le thème 5 : *Créations, pratiques, public* de l'axe Industries de la culture & arts, qui héberge le réseau des doctorants en ethnoscénologie, fédère les programmes ayant pour objet commun la multiplicité des formes et des modalités propres aux incarnations de l'imaginaire dans les temps et les lieux les plus divers. Le terme d'incarnation est à prendre au sens propre, désignant la manière dont les individus et les sociétés produisent, expriment, cultivent l'imaginaire dans et par leur corps.

FERRANDI
L'École Française de Gastronomie, Paris
Partenaire

Fondée en 1920 par la CCI de région Paris Ile-de-France, FERRANDI, l'école française de gastronomie, a formé des générations de chefs cuisiniers et pâtissiers, de boulangers, de traiteurs, de directeurs et managers d'établissement, de chefs d'entreprise. Bien des évolutions ont eu lieu dans sa pédagogie, mais une chose demeure : en entrant à FERRANDI, on entre dans le monde de la gastronomie, celui d'un art de vivre à la française, une école renommée, en France et à l'international.
FERRANDI offre une gamme unique de formations, allant du CAP au Bac +5, ainsi que plusieurs programmes courts de spécialisation et de reconversion pour adultes.
Certains cursus en cuisine, boulangerie et pâtisserie sont dispensés en anglais pour un public international et le programme Bachelor, unique en France, complète le dispositif de formation.
1200 étudiants fréquentent annuellement les programmes et 2000 professionnels viennent s'y perfectionner. Cette amplitude de niveaux académiques, de profils, de métiers, fait la singularité de l'établissement, sa richesse professionnelle et humaine.
La réputation de FERRANDI ne se fonde pas sur ces seuls éléments. Les grandes compétences et l'expertise du corps professoral permanent ainsi que l'intervention régulière de chefs reconnus, son conseil d'orientation présidé par Joël Robuchon et constitué par 28 chefs étoilés, son ouverture sur l'entrepreneuriat, son positionnement au cœur d'un réseau professionnel puissant, ses partenariats académiques, son approche pragmatique et innovante positionne aujourd'hui FERRANDI, comme la grande école française de gastronomie.

L'IEHCA
Université François Rabelais, Tours
Partenaire

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, créé en 2001 par la Direction de l'Enseignement Supérieur du Ministère de l'Education Nationale en partenariat avec la Région Centre, est une agence de développement scientifique étroitement associée à l'Université François-Rabelais de Tours.

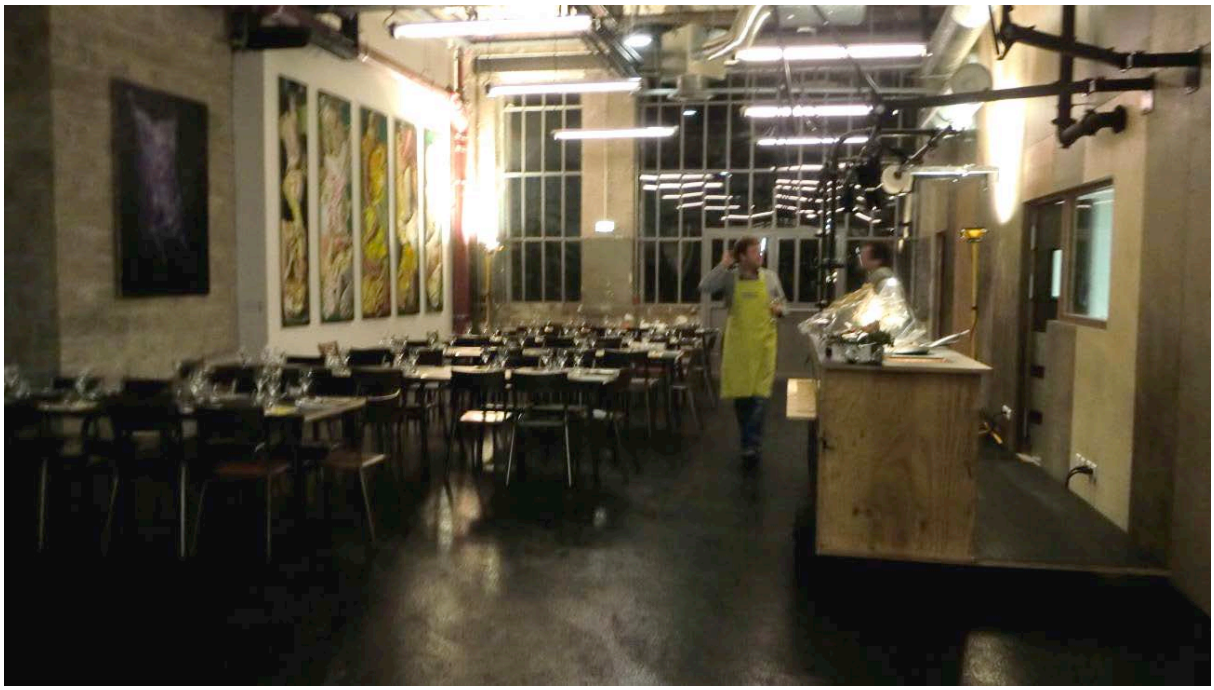
Il a trois objectifs principaux :

- contribuer au développement de la recherche en sciences humaines et sociales concernant l'alimentation.
- contribuer à une meilleure prise de conscience de l'importance de nos modes alimentaires et culinaires comme éléments de notre patrimoine et de notre culture.
-contribuer à faire de l'Université François-Rabelais un pôle de recherche et de formation reconnu en ce qui concerne les sciences de l'alimentation.

Pour les atteindre, il soutient des programmes de formations, de recherches, de publication et de diffusion de la culture scientifique.

Le CENTQUATRE
Etablissement artistique de la Ville de Paris, France
Partenaire

Situé dans le 19e arrondissement et dirigé par José-Manuel Gonçalvès, le CENTQUATRE est un espace de résidences, de production et de diffusion pour publics et artistes du monde entier. Pensé comme une plate-forme artistique collaborative, il donne accès à tous à l'ensemble des arts actuels, à travers une programmation résolument populaire, contemporaine et exigeante. C'est aussi un lieu à vivre avec des commerces et des espaces consacrés aux pratiques artistiques amateurs et à la petite enfance.



Les Grandes Tables du 104 – Le CENTQUATRE - PARIS

Les Grandes Tables du 104
Restaurant «Cuisine du quotidien et de l'extraordinaire»,
Le CENTQUATRE, Paris
Partenaire

Après Marseille et Calais, les grandes Tables s'installent en 2010 à Paris au 104.

Cet esprit de restauration prône une cuisine du quotidien, à des prix accessibles, avec des produits de qualité autour de pratiques culinaires simples. Les restaurants sont installés dans des lieux culturels tels que théâtres, musées, friches reconverties en lieux culturels, tel que la *Belle de Mai* (Marseille) ou *le 104* (Paris). Les grandes Tables accueillent visiteurs et publics des lieux culturels tout au long de l'année, en développant également des projets culturels et artistiques autour de la restauration, tels les 100% d'Omnivore, ou les événements de l'Institut Français lors de l'événement *Croatie la Voici.*

LE
SAVOIRS ET SAVEURS
BANQUET
«PILLAGE ET GASPILLAGE»
SCIENTIFIQUE®

12/04/2013-11h00 LE CENTQUATRE
communications orales, performances artistiques, dégustations…

11h00-CONFÉRENCE INAUGURALE

-LE PILLAGE, PROPRE DE L'HOMME
Jean-Marie Pradier, professeur émérite en études théâtrales, Université Paris 8

Le conférencier est baladé dans le caddie – pupitre qui circule au milieu du Banquet pendant qu'il parle et nous nourrit de savoirs…

-DE LA POMME DE TERRE
Marc de Ferrière et Jean-Pierre Williot, historiens, Université François Rabelais de Tours

-RÉCUPÉRER
Christiane Vollaire, philosophe

-ALL OVER SERIES [LA GRANDE IMAGE N'A PAS DE FORME]
Laurent Septier, artiste et enseignant en photographie à la Villa Arson

-NATURE SUPER SUPER MORTE
Éléonore False, artiste et Pauline Jaramillo, designer en collaboration avec Benoît Castel, chef pâtissier

-LE RÔTI SANS PAREIL (OU L'ANCHOIS MONTE-CRISTO)
Emmanuel Giraud, artiste

-LE QUOTIDIEN D'UNE CANTINE
Céline Marder, designer culinaire

-PORCA MISERIA, LE FESTIN DES PORCS
Sabrina Vitali, artiste

13h15-MIAM 1-SUBSISTANCES

Pendant que le caddie-pupitre circule et nous nourrit de savoirs…

-ESTHÉTIQUE DE LA CONSOMMATION
Fabiana de Moraes, journaliste, commissaire indépendante, et docteur en communication et culture

-GASPILLAGES SPECTACULAIRES
Athena Stourna, scénographe, docteur en études théâtrales

-LE CORPS DES FEMMES ET LA NOURRITURE DANS LA PRESSE FÉMININE CONTEMPORAINE
Philippe Liotard, anthropologue, maître de conférences à l'Université Lyon 1

-ABAT-FAIM
Alexandra Roudière, designer culinaire

-LA NOUVELLE ACTION PAINTING
Pierre Béchon, artiste et doctorant en études théâtrales

14h30-MIAM 2-RICHESSE VÉGÉTALE

Pendant que le caddie-pupitre circule et nous nourrit de savoirs…

-L'INCROYABLE ÉVOLUTION DU TUBE DIGESTIF ET DE SES ANNEXES SENSIBLES
Damien Schoevaert, biologiste, scénographe, marionnettiste

-LE REPAS ÉLECTRIQUE D'HERVÉ LESIEUR
Amos Fergombe, professeur en arts du spectacle, Université d'Artois

-L'ART DE BANQUETER DES INTERNES EN MÉDECINE
Bastien Thelliez, comédien et doctorant en études théâtrales

-DESIGN : ENTRE DÉPENSE PRODUCTIVE ET IMPRODUCTIVE
Sophie Fetro, maître de conférences en design à l'Université Paris 1

15h15-MIAM 3-LE BON SENS MÉNAGER

Pendant que le caddie-pupitre circule et nous nourrit de savoirs…

-ÉLOGE DU POURRI
Caroline Champion, exploratrice de saveurs, journaliste

-LES BOUCHONS BOUCHÉES
Éléonore False, artiste et Pauline Jaramillo, designer, en collaboration avec Benoît Castel, chef pâtissier

16h15-ÉCHANGES LIBRES

SPONSORS : CNIPT-GÉRARD BERTRAND-PRÉSIDENT PROFESSIONNEL-CHARRAIRE-METZGER

Le 12 avril 2013 de 11h à 17h

Au CENTQUATRE
5 rue Curial : entrée du public
75019 Paris - M° Riquet
Billetterie : 01 53 35 50 00 / billetterie@104.fr
www.104.fr

Prix des places : 30€ tarif normal/ 25€ tarif réduit
150 places

Conception organisation : ESAD de Reims, design culinaire
Relations presse : aurore.decourcelle@esad-reims.fr – 03 26 89 42 87

Le CENTQUATRE - Paris © Guillaume Vieira

LES SPONSORS

GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

cnipt Pommes de Terre de France

PRÉSIDENT Professionnel

CHARRAIRE **METZGER**