

Bulletin Gastronomique  
trimestriel de l'Association :

## La Guilde des Terroirs

**Siège social :**  
132, Bd Raspail  
75006 PARIS

Courriel :  
[Guildesterroirs@wanadoo.fr](mailto:Guildesterroirs@wanadoo.fr)

**N° Eté 2019**

ISSN 1279-5666

LA GUILDE DES TERROIRS

Pour la Sauvegarde  
Des Produits de la Cuisine de Terroir



Président-Fondateur  
Michel GENIN †

Président d'Honneur  
Jean FERNIOT †

**Président**  
Jacques MALLARD

**Vice-Présidents**

Danick ROUSSEAU  
Marc SPIELREIN

**Trésorier**  
Gérard GUILLET

**Administrateurs**

Arnaud DENIEUIL  
René MILLET  
Jean-Max PINON  
Danick ROUSSEAU  
Jean SOLANET  
Jean VITAUX



# Le Courrier

## Le Mot du président

### Gastronomie et succursalisme

Chers amis,

Le « succursalisme » tend à se répandre en gastronomie. J'entends par ce terme le contrôle d'un nombre plus ou moins important de restaurants par un même Chef ou une même personne.

Le phénomène n'est pas nouveau et n'est pas choquant en soi. On a toujours vu des grands Chefs ouvrir un bistrot à côté de leur restaurant multi-étoilé. Je ne les blâme pas, d'autant moins que ces bistrots sont en général très bons et qu'ils sont souvent pour eux une nécessité économique.

Certains grands Chefs ont créé de véritables empires gastronomiques à travers le monde : qu'on pense aux 32 étoiles cumulées de Joël Robuchon, ou aux 18 étoiles d'Alain Ducasse, sans compter les tables non-étoilées. Ce faisant, ils ont œuvré pour le rayonnement de la cuisine française dans le monde, avec toutes les conséquences positives induites. Ici encore, rien de critiquable.

Plus récemment, on a vu émerger une nouvelle race de « serial restaurateurs », comme on les appelle parfois : il s'agit d'hommes d'affaires entreprenants et maîtrisant très bien leur communication, qui rachètent des restaurants et y placent des Chefs. Pourquoi pas ?

Le problème pour nous, gastronomes, est que dans ces deux derniers cas, les Chefs de cuisine, d'une part ne sont pas complètement libres, et d'autre part, tournent beaucoup. Les patrons sont à la tête de ce qu'on peut appeler une « écurie de Chefs » (rien de péjoratif dans ce terme), qu'ils gèrent et affectent dans leurs établissements en fonction de leurs besoins. C'est légitime. Mais je dois avouer que je préfère le Chef-artisan, qui est maître chez lui, qui a constitué son équipe, qui choisit ses produits et ses fournisseurs, et qui donne chaque jour le meilleur de lui-même pour le bonheur de ses clients. Vive l'artisanat en restauration, plutôt que le succursalisme !

Avec toutes mes amitiés.  
Jacques Mallard

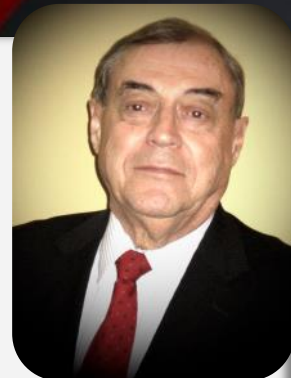


Photo Droits réservés

### SOMMAIRE

- ✓ Le mot du Président Jacques Mallard
- ✓ La Vie mystérieuse du vin
- ✓ Auguste Colombié, cuisinier écrivain culinaire
- ✓ Déjeuner de La Guilde des Terroirs au restaurant **L'Oseille**
- ✓ La créativité culinaire : Les trois étoiles du guide Michelin
- ✓ Hommage à un grand homme de la profession : Daniel DEZ (1935-2019)
- ✓ Le Guide des Gourmands & le Salon Coqs d'Or
- ✓ Déjeuner de La Guilde des Terroirs au restaurant **La Régade Saint-Honoré**
- ✓ Vin et gastronomie - Regards croisés
- ✓ Université de Lyon 2 : Colloque : La gastronomie...
- ✓ Prochain déjeuner de La Guilde des Terroirs au restaurant : **La Gentiane**

Rédaction & Service Presse  
Jean-Paul BRANLARD  
Syndicat des Journalistes de la Presse Périodique  
Carte de Presse SJPP 2019 n° 6109213 [www.sjpp.fr](http://www.sjpp.fr)  
Assoc. prof. des chroniqueurs  
et informateurs de la gastronomie et du vin  
<http://www.apcig.org>

## La Vie mystérieuse du vin

Par Bruno Quenieux



Jean-Paul Branlard  
SJPP - [www.sjpp.fr](http://www.sjpp.fr)  
APCIG - [www.apcig.org](http://www.apcig.org)

Bruno Quenieux

# La Vie secrète du vin

Cherche Midi

Responsable de la sélection des vins *Au Lafayette Gourmet* (1990/2008), fondateur depuis de sa cave *Philovino* (du grec *phile* : « amour ») et de la marque *Bibovino*, qui plus est Chevalier de l'Ordre des Arts et Lettres, partie prenante de la première heure dans le vin bio (mais aujourd'hui galvaudé), Bruno Quenieux peut paraître un « original » vu son approche singulière du vin, d'autant qu'il n'a fait aucune étude d'œnologie ou de sommellerie. L'Auteur, loin

des cadres formatés, prévient d'emblée : « ce que vous allez découvrir dans ce livre risque fort de déconcerter un grand nombre d'entre vous ». En sept chapitres (et Annexes) Bruno Quenieux se livre à une interprétation quasi mystique du vin (confinant parfois à l'ésotérisme : « La cave à vin est voûtée. Et cette voûte envoûte. Elle unifie les énergies terre et ciel... » !!!), mêlant *Le mystère d'une découverte*, *L'invisible vivant*, *La source* : terroir et terre-eau, le vide...), *L'humilité du vigneron face au terroir*, *Inquiétudes*, pour in fine *Désapprendre à déguster* - être à l'écoute de soi-même - comme pour abolir la frontière entre amateurs et experts ! Il faut suivre au fil des chapitres ce fils de vignerons à Cheverny qui ne cesse de promouvoir le vin comme un produit « naturel ». Le vin serait une affaire de sensibilité, de perception, faisant appel au « vibratoire », à l'imaginaire. Le vin apparaît comme un révélateur du mythe de chaque personne et de sa vie intérieure. « Et ce n'est pas seulement le grand vin qu'on boit rarement : c'est aussi le vin du quotidien ». Le vin ne se boit pas comme un alcool. « C'est l'ami extérieur qui renvoie à l'intérieur et la préciosité de la terre. Chacun doit trouver son propre goût, sans se laisser influencer par les « experts » et les techniques rôdées de la dégustation (geste analytique) très cadrées, formatées et où tout ce qu'on dit sur le vin est très stéréotypé. « Goûter » un vin, ce n'est donc pas la même chose que de le « déguster ». Le dégustateur aime l'Art de la dégustation. L'amateur, lui, aime le vin ; il n'est pas dans la communication mais dans le culturel. Bruno Quenieux milite pour que l'on s'émancipe de la dégustation, pour revenir à la gustation. Oublions nos connaissances quand nous goûtons un vin, « pour pouvoir être juste avec nous, avec lui, avec l'instant, avec le contexte ». Autre leçon : faire un vin pour la dégustation ne donnera pas un grand vin... Il sera codifié. Il entrera dans les normes. Mais l'œuvre ne sera pas là. Le souffle sera éteint. Finalement, dit Bruno Quenieux, un vrai vin, c'est un verre de silence (qui nous oblige à une écoute), un verre de temps, un verre d'espace, le tout uni par la sagesse du vigneron. En cela, il est également exact de dire que « le vin n'est pas naturel : c'est la fabrication du vigneron », du bon vigneron qui entre en résonance avec son vin. Le vin est lié au vigneron, dont il est nécessaire que chaque génération, par la transmission, reçoive le geste afin que se perpétue le parcours alchimique de la réalisation du vin. Ce livre (15,5x20, 5, 192 p., 18 €) est la démonstration d'une vérité qui dérange. Loin de se contenter d'un chant des lamentations, Bruno Quenieux propose des pistes pour améliorer la situation. Après la lecture de ce livre, vous ne goûterez plus le vin de la même façon.

**Cherche Midi Editions**

## Auguste Colombié, cuisinier écrivain culinaire (1845-1920)

Par Jacques Barbier

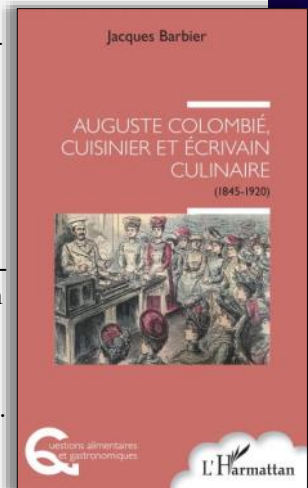
**Editions L'Harmattan**

Collection : Questions alimentaires et gastronomiques

Jacques Barbier, musicologue professeur des universités, fait ici œuvre utile, en peignant le portrait et en retraçant le parcours professionnel de son trisaïeul : Auguste Colombié. Ce cuisinier exceptionnel à de nombreux égards méritait qu'on le ressorte de l'oubli dans lequel il était tombé dès son décès. L'ouvrage (13,5x21,5, 264 p., 26 €) met en lumière un homme grandissime et en avance sur son temps. L'itinéraire de sa vie, riche et passionnante, mais également douloureuse, laisse entrevoir un humaniste qui a beaucoup sacrifié pour changer le regard de la société à l'égard des personnels de cuisine, et en priorité les femmes.

Jacques Barbier situe un homme de son temps (1845-1920), en adéquation avec les idées qui agitent cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la fin d'une Belle Epoque, le début d'un Art nouveau. Les trois premiers chapitres couvrent, année après année, la vie professionnelle et familiale. Né à Castres, le petit Auguste connaît une enfance misérable, suivie d'un apprentissage en boulangerie-pâtisserie, dur mais profitable ; première marche aux perfectionnements dans d'autres bonnes maisons et par les voyages. Sur le plan familial, Colombié essuie de cruels déboires de la vie (veuvage, divorce, perte prématurée de tous ses enfants). Mais l'essentiel est dans sa carrière de *cuisinier international* au service de grandes familles, comme le prince et la princesse F. de Hatzfeldt-Wildenburg que Colombié mentionne souvent (et qu'il refusera de suivre aux Etats-Unis pour ne pas « abandonner son œuvre parisienne, ses biens-aimées leçons publiques et gratuites). Colombié développe, comme professeur d'art culinaire, les notions de progrès et d'hygiène et, à l'occasion de ses cours-démonstrations dispensés à un public féminin (ainsi « les ménagères seront toutes un peu cordon bleu »), il promeut la cuisine au gaz. Un nouveau combustible plus propre, plus sain que la houille ; un exemple concret de sa pensée positiviste. Autre avancée au service de l'humanité : la fondation (1897) de la Société de Secours Mutuels « La Cuisinière », appuyée sur le socle d'adhérentes de son *École de Cuisine* (1890) et sur le lectorat plus vaste de la revue du même nom.

Le quatrième chapitre questionne davantage sur l'engagement philosophique et intellectuel d'Auguste Colombié, membre actif de la *Société positiviste*, partageant les idéaux d'Auguste Comte, et souscrivant au culte de l'humanité. Les deux derniers chapitres illustrent la vie de l'écrivain culinaire en proposant quelques textes révélateurs des idéaux d'Auguste Colombié (textes et aphorismes) et celle du cuisinier avec quelques recettes. Auguste Colombié, tour à tour cuisinier, professeur d'art culinaire, créateur d'écoles de cuisine, de mutuelle et de revues culinaires ! Jacques Barbier rassemble ici les récits de ce destin, parmi les plus emblématiques. Plongez dans ce livre et laissez-vous emporter.



Déjeuner de *La Guilde des Terroirs*  
Mercredi 12 juin 2019  
au restaurant :

**L'Oseille**

3 rue Saint-Augustin  
75002 Paris  
Tel : 01 45 08 13 76

Chef de cuisine : Pierre Lecoutre  
Co-Brigadiers : Paul-Henri et Arnaud Denieuil





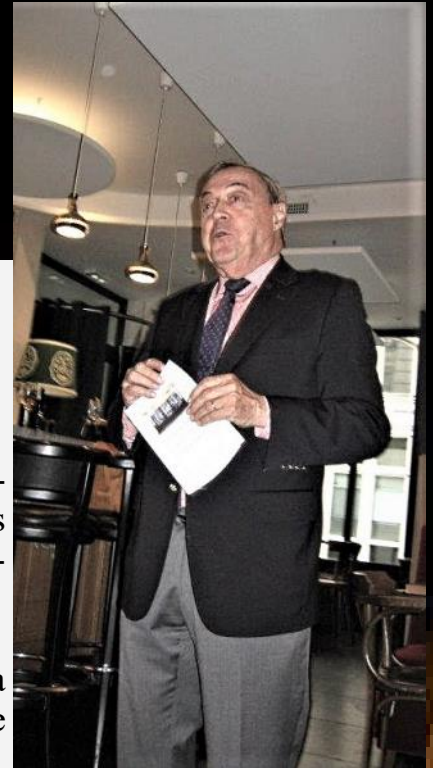


### Jacques Mallard :

Nous voici aujourd'hui en ce restaurant l'Oseille que je ne connaissais pas avant qu'Arnaud et Paul-Henri Denieul me le fassent découvrir.

J'ai connu le Chef dans un passé assez lointain. Il tenait à Nantes l'« Atlantide », l'un des meilleurs restaurants de la ville. Je l'avais perdu de vue depuis.

Je n'en dirai pas plus et je laisse la parole à Paul-Henri et Arnaud Denieul, qui font un co-brigadat père et fils.





**Paul-Henri Denieul :**

Je dois vous dire que la préparation de ce Brigadat a été assez compliquée ! J'avais prévu plusieurs restaurants, et notre Président m'en a censuré un certain nombre. Jacques s'est transformé !!! A HEC il était formidable ; il est devenu dictatorial !. Finalement on a trouvé l'Oseille. Il ne connaissait pas ; donc il ne pouvait pas le récuser !

La deuxième difficulté est qu'à l'Oseille il y a beaucoup d'opportunité de plats que vous et moi ne connaissons pas. Avec Arnaud on a essayé d'imaginer des plats qui correspondaient à Pierre Lecoutre, un chef inspiré qu'on a pu croiser chez Jean Bardet il y a quelque temps déjà. Il a gardé cette inspiration pour créer une gastronomie de Terroir.

Donc, vous avez goûté les andouilles très épicées, et prenez un petit peu de ce vin blanc, avant de passer à des choses différentes.

L'entrée va être des rillons tièdes comme on en a en Touraine.

Ensuite un petit clin d'œil à la Charente : vous aurez des champignons de Paris et des cagouilles

Ensuite on vous propose une soupe de crabe vert.

Après on a osé vous proposer un vol au vent, rare, mais en même temps traditionnel.

Pour terminer un dessert au chocolat, et Arnaud va vous dire ce que l'on va vous offrir.

**Arnaud Denieul :**

Je vais parler des liquides de ce déjeuner. Nous avons commencé par un blanc de Savoie de chez David et Véronique Dupasquier. Un cépage 100% local, et on est sur un millésime intéressant, 2012, servi en magnum. Ce vin va accompagner également la soupe de crabe vert.

On a choisi sur le vol au vent un Beaujolais blanc 100% Chardonnay de Pierre-Marie Chermette. C'est un double infanticide, car c'est un 2018 et il sera servi en magnum. Pour ceux qui voudraient un verre de vin rouge, on retournera en Savoie toujours chez les Dupasquier qui font la Cuvée Gourmandise, un assemblage de Mondeuse, Gamay et Pinot noir, en millésime 2013.

Avec le Lorrain au chocolat nous avons choisi papa et moi de revenir à nos racines.

Nous avons commencé par les cagouilles, nous finirons par le cognac.

Nous avons choisi une fine champagne de la maison Dor, un assemblage de

grande et petite champagne. Pour prolonger ce repas nous avons la chance de pouvoir fumer un cigare tranquillement. Nous avons donc choisi de vous faire goûter un cigare cubain qui n'est plus produit depuis 2009. Bon appétit et large soif.

*Roussette de Marestel,  
Magnum, 2012*

*Beaujolais Blanc, Domaine de Vissoux,  
Pierre-Marie Chermette,  
Magnum, 2018*

*Vieille Fine Champagne, XO,  
Maison A.E. Dor  
Café, Cigares*



*Andouille de Jean-Pierre Rigaud  
Rillons tièdes comme à Vouvray  
Champignons aux cagouilles*

*Soupe de crabe vert*

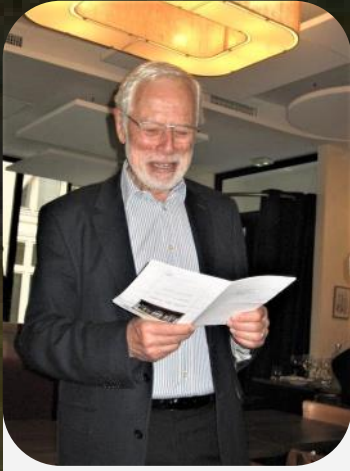
*Vol-au-vent*

*Lorrain au chocolat noir, meringue  
Ganache au chocolat noir Sao Tomé,  
Anglaise aux trois parfums*





## Les critiques de Danick Rousseau pour les plats et de René Millet pour les vins



### Danick :

J'ai pensé que puisque les brigadiers vont par deux, pourquoi pas les critiques ?

Je dois dire que la tradition veut que, quand on n'aime pas un plat, si on est civilisé, on est silencieux et on passe à autre chose. Mais quand on aime, on en parle.

Je vais donc avoir beaucoup de travail, vu la qualité de ce qu'on a mangé !!

Le temps est beau et c'est important. Le service était absolument exceptionnel.

L'andouille était parfaite, et les rillons comme à Vouvray, bien chauds, moelleux, pas trop gras, remarquables. Les champignons aux cagouilles étaient fantastiques. et l'accord avec la Roussette également exceptionnel.

### René :

D'abord je voudrais remercier les Brigadiers, car on sort des Bourgognes blancs et rouges, c'est épatant.

On a en fait des vins que l'on boit assez peu. La Roussette est appelée plus habituellement l'Altesse. On la trouve au niveau du lac du Bourget, et on la sert entre 3 et 5 ans.

Les vins de Savoie sont faciles à boire et d'une grande digestibilité avec des finesses florales. Il y avait toutefois de grosses différences entre les magnums.

### Danick :

On va passer à la soupe de crabe vert. Ce n'est pas une étrille, c'est vraiment du crabe. Une soupe bien crémeuse, très bonne.

Ensuite on est passé au vol-au-vent avec les constituants essentiels : le ris de veau, les petits champignons, des morilles, les fameuses crêtes de coq, des quenelles.

La pâte feuilletée était exceptionnelle, et l'asperge blanche était là pour tromper l'ennemi.

### René :

Le Beaujolais blanc était très bien. C'est une création récente, il n'y en avait pas il y a vingt ans. On a eu un Domaine de Vissoux 2018 en magnums, 100 % chardonnay. C'est tout en bas du Beaujolais, sur des terrains argilo-calcaires, mais chez Chermette il y a une pointe de granit qui donne un peu de dureté. Il y a aussi une pointe d'acacias dans le vin. L'accord

était bien avec le vol au vent qui était assez fascinant.

Pour ceux qui sont passé au rouge, je dois dire que la Mondeuse, cela fait vraiment Terroir.

### Danick :

On arrive au dessert, un Lorrain au chocolat. Du chocolat noir, de la ganache, de la vanille et de la cannelle. Il y avait également une petite meringue à l'italienne d'une légèreté exceptionnelle.

### René :

Connaissant l'origine des Brigadiers, on peut s'attendre à un grand cognac, et je vais le prendre maintenant.

Merci aux brigadiers, et félicitations au Chef et à son équipe.



## La créativité culinaire

### Les trois étoiles du guide Michelin

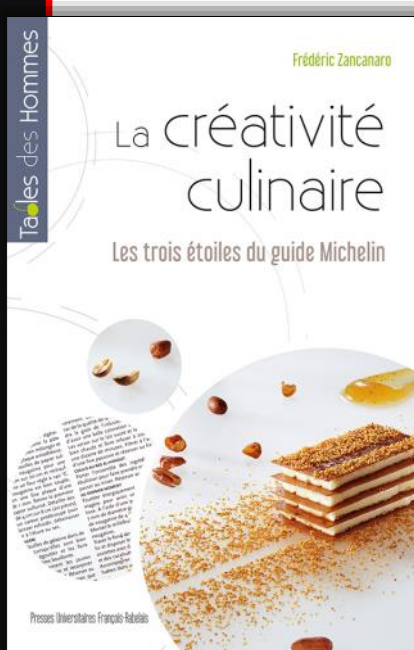
Par **Frédéric Zancanaro**

*Par quels processus se construisent les œuvres gastronomiques ?*

Question simple (en apparence) !



Frédéric Zancanaro



**Frédéric Zancanaro**, maître de conférences en sociologie à l'Université Toulouse, membre du Centre d'étude et de recherche travail organisation pouvoir (UMR-CNRS 5044), et directeur adjoint de l'Institut supérieur du tourisme, de l'hôtellerie et de l'alimentation, s'est glissé dans la peau d'un *foodetective* pour enquêter et percer le mystère de la création « des œuvres qui se donnent à lire, à voir et à manger dans les restaurants tri-étoilés au guide Michelin ». Ce qui, en passant, pose la question récurrente : *la cuisine savante est-elle un art ?* Sans doute, si l'on voit que l'art culinaire est une activité créative (d'œuvres originales) et non une activité de reproduction... Au sein même d'une brigade, les tâches sont clairement réparties entre ceux qui exécutent et celui qui pense l'art. Retour à la question. Si l'art culinaire produit des œuvres - l'antithèse de la routine-, il convenait de s'intéresser à leur processus de production.

Nous avons annoncé une « question simple ». Or, non seulement elle n'est pas simple du tout, mais elle est même très compliquée ! Issue d'un travail de thèse (2006), la réponse à la problématique posée par Frédéric Zancanaro imposait à ce chercheur de solutionner maintes interrogations. Si Dieu est le seul à pouvoir créer à partir de rien, par quel cheminement les idées artistiques s'élaborent-elles chez les artistes et se construisent-elles dans la société ? Comment du stade d'idée, une *création* gastronomique (une nouveauté) passe-t-elle au stade d'*innovation* (processus qui permet à une nouveauté de devenir une pratique sociale courante) ? Quel rôle jouent les acteurs du monde de l'art culinaire (chef tri-étoilé, guides gastronomiques, chroniqueurs et critiques expertes ou profanes, médias en tout genre, élites-gastronomes...) ? Dans quelle mesure le parcours de socialisation et l'histoire de vie de l'artiste-cuisinier (sorte « d'inverseur de normes ») interviennent-ils dans ce processus ? Il s'agit ici d'aller « fouiller » dans les tiroirs de la vie des chefs-créateurs (naissance, enfance, études, formation ou autodidacte, traits de caractère, voyages comme source d'inspiration et de dépassement de son territoire, mariage(s), fondateur ou héritier appelé à « tuer le père » et à se faire un prénom, le nom y étant déjà,...).

Autant de questions sur lesquelles planche et répond l'Auteur, après s'être entouré de lumières appropriées, citant de nombreux travaux judicieux qui, par ailleurs, nous éclairent sur l'histoire de la grande cuisine et les grandes tendances de la cuisine française depuis 40 ans. La problématique amène Frédéric Zancanaro à percevoir la création gastronomique comme le résultat d'une production sociale et non comme le résultat d'un individu isolé, d'un prétendu « génie » mû par on ne sait quelles forces divines. La création étudiée ici, est celle - non pas des cuisiniers artisans -, mais celle des cuisiniers artistes professionnels seuls capables de concevoir des œuvres complexes et esthétiques dans la sphère public que sont les restaurants triplement étoilés. C'est-dire que l'étude est ancrée dans la « Haute-cuisine », trop souvent confondue avec la « gastronomie » ; alors que l'*art culinaire* n'est qu'une composante de cette dernière qui englobe également, outre les arts

de la table et du service, les manières de tables. A travers l'analyse des cartes et des menus d'une quinzaine de restaurants trois étoiles au guide Michelin et des entretiens biographiques, de Paul Bocuse à Alain Passard en passant par Michel Guérard, Michel Bras, Anne-Sophie Pic (une femme dans un monde d'hommes), Frédéric Zancanaro dénote le processus d'artification culinaire de cette population qui représente le fleuron de l'art culinaire français contemporain. Cette production « estampillée de signatures (culinaire, scénographique, ...) résulte et varie en fonction de multiples paramètres en perpétuel mouvement, avec pour toile de fond cet avertissement : « Créer, c'est prendre des risques, prendre des risques c'est se mettre en danger quand on est établi »... S'ajoute, le stress de la « copie blanche » qui mettrait fin à une création qu'il faut sans cesse renouveler.

*L'ouvrage de Frédéric Zancanaro est clair, précis, rigoureux et lève des secrets gardés depuis des générations.*

### La créativité culinaire

Les trois étoiles du guide Michelin

#### Table des matières

#### Introduction générale

#### Partie 1. Pour une Sociologie de l'art culinaire

##### Chapitre 1. Légitimité de l'art culinaire

##### Chapitre 2. L'artification du culinaire

#### Partie 2. Etudier la création culinaire

##### Chapitre 3. Un cercle vertueux

##### Chapitre 4. De la méthode... mais pas que

#### Partie 3. Typologie des chefs de la nouvelle cuisine

##### Chapitre 5. Paradigme de la nouvelle cuisine

##### Chapitre 6. Typologie culinaire des chefs 1972-2012

#### Partie 4. Processus de création des œuvres culinaires

##### Chapitre 7. Dynamique des types culinaires de chefs

##### Chapitre 8. Éléments de signature gastronomique

#### Conclusion générale

Bibliographie



**Presses Universitaires**  
**François-Rabelais de Tours**

Collection « Tables des Hommes »  
(15x24, 442 p., 26 €)



Jean-Paul Branlard  
SJPP - [www.sjpp.fr](http://www.sjpp.fr)  
APCIG - [www.apcig.org](http://www.apcig.org)

## Hommage à un grand homme de la profession : Daniel DEZ (1935-2019)

### Daniel Dez

Notre ami Daniel nous a quittés.

Il a été l'un des tout premiers membres de la Guilde des Terroirs, dont il manquait peu de déjeuners, en compagnie de son épouse Nicole, aussi longtemps que sa santé l'a permis.



Une photo en compagnie de Julien François, au restaurant Nicolas à l'occasion d'un banquet

Daniel était un fin gastronome, après avoir été un excellent restaurateur chez Pierre au Palais Royal, où beaucoup d'entre vous l'ont bien connu. C'était un compagnon de table apprécié de tous. Il restera présent à nos côtés en la personne de Nicole, que nous sommes heureux de continuer à voir et que nous embrassons.

Jacques Mallard

Publié le 26/07/2019 dans la lettre interne du Syndicat des restaurateurs dont le père de Nicole DEZ a été longtemps le Président.

Texte et photo Droit réservé



l'EHP Médéric où il rencontre Nicole François, la fille du Président Julien François, l'homme fort du syndicat des restaurateurs. Le Président qui n'hésite pas à envoyer son futur beau-fils en stage au Mayfair à Londres en 1957, sans doute pour éprouver la solidité de la relation entre sa fille et le jeune Daniel Dez... Nicole allait devenir son épouse en 1958.

Daniel Dez dirigea le Restaurant Nicolas (12 rue de la Fidélité, 75010 Paris) de 1960 à 1985 (une étoile Michelin durant toute cette période). Il fut ensuite Directeur-propriétaire du restaurant Pierre au Palais Royal de 1986 à 1997 (une étoile Michelin durant toute cette période), date à laquelle il prit sa retraite. Depuis, ce restaurant est devenu Zebulon au Palais Royal. Dans ces deux établissements, il proposa en permanence une cuisine et un service de haute tenue, dans le respect des traditions de la gastronomie.

Durant toute sa vie, tant professionnelle que personnelle, il s'attacha à la recherche des meilleurs produits et producteurs (presque toujours français), ne servant que des produits frais et de saison et entretenant avec les producteurs des relations amicales et fidèles.

C'est à ce titre qu'il fut décoré chevalier, puis officier, du Mérite Agricole par Jacques Chirac, alors Ministre de l'Agriculture.

Passionné par la Suède, il organisa, dans les années 60, la première quinzaine de la cuisine française à Stockholm. Il fut le premier restaurateur français à inscrire le Gravad Laks (devenu gravlax de nos jours...) à la carte de son établissement. Il en rapporta également des sabots suédois, aussitôt adoptés

C'est avec tristesse que nous avons appris la disparition au début du mois de juillet de Daniel Dez. Daniel Dez est entré jeune dans la restauration en intégrant la Promotion 1954 de

par les cuisiniers du restaurant Nicolas (bien avant les baba cools des années 70...).

Daniel Dez était également animé par une véritable volonté de transmettre aux futures générations professionnelles. Son fils, Jean-Nicolas Dez, a suivi cette voie en devenant le Directeur général délégué du FAFIH. Il témoigne : « Pendant toute mon enfance, je l'ai vu souvent sacrifier sa coupure pour faire réviser leurs devoirs aux apprentis du restaurant Nicolas. Il en accueillait en général 4 : 2 en salle et 2 en cuisine. Jusqu'à ses derniers jours, il m'interrogeait encore régulièrement sur l'évolution des référentiels de diplômes ou sur le remplissage des sections des CFA. »

Parmi ceux qui sont passés par son tutorat : Antoine Westermann ou Patrick Scicard,...

Daniel Dez fut longtemps engagé en syndicalisme. Il était membre du Conseil d'Administration de l'APHRL, l'École Hôtelière de Paris propriété du Syndicat des restaurateurs (aujourd'hui devenu le GNI). Il était aussi Conseiller de l'Enseignement Technologique et a présidé de nombreux jurys à Médéric.

Il était aussi membre du Conseil d'Administration du SNRLH, devenu ensuite le SYNHORCAT puis le GNI.

Pendant sa retraite, il prit encore une part active à la « Guilde des Terroirs », association défendant les mêmes valeurs, pour laquelle il organisa en tant que « Brigadier » de nombreux repas chez ses amis restaurateurs.

Daniel Dez était aussi chevalier de l'ordre du Mérite National.

Didier Chenet, Président du GNI, « salue la mémoire d'un grand professionnel qui a tout reçu de la restauration et lui a tout donné. Sa vie entière était dirigée par sa passion de l'authenticité et de l'excellence. Une passion qu'il aimait tant partager... La restauration perd l'un de ses plus grands serveurs. Mes pensées vont à sa femme, Nicole, et à son Jean-Nicolas. »

## Le Guide des Gourmands & le Salon Coqs d'Or

L'édition 2020 du **Guide des Gourmands** est en librairie depuis mi-septembre. Douze nouveaux **Coqs d'Or** viennent compléter la liste des artisans hors normes, qui excellent tous dans leurs domaines, et qui font de ce guide un carnet d'adresses indispensable aux gourmands, professionnels comme particuliers. Autre nouveauté de cette édition 2020, la **mise en avant des femmes artisans** avec de belles découvertes. Petit changement pour la présentation des nouveaux Coqs d'Or qui cette année se fera le **samedi 16 novembre à 18 h** au **Salon des Coqs d'Or**.

### LE GUIDE DES GOURMANDS 2020

... **32<sup>ème</sup>** anniversaire,  
... plus de **2000** adresses réactualisées en France et dans **15** pays européens, dont **136** nouvelles,  
... **170** Coqs d'Or, les meilleurs parmi les meilleurs dont **29** femmes, et **12** nouveaux de l'année, parmi lesquels **6** femmes

### VIVE LES FEMMES !

3% à peine à la naissance du **Guide des Gourmands**, près de 20% aujourd'hui : les femmes chefs d'entreprise dans les métiers de bouche se font de plus en plus nombreuses. Des femmes qui ont les mains dans le pétrin ou le couteau à la main, les idées pour créer et les gestes pour réaliser, l'imagination pour inventer et le savoir-faire pour accomplir. Des femmes qui sont parfois « femme ou fille de... » mais qui prennent les rennes en main et font bouger les choses : moins de sucre, moins de gras, moins de sel... Pas pour faire régime, non, mais pour épurer les saveurs et rendre les terrines, les biscuits, les conserves... encore meilleurs au dire même des hommes. Et des femmes qui se lancent, créant leur entreprise à partir d'une idée nouvelle – ou très ancienne – pour faire découvrir ou redécouvrir à tous des saveurs anciennes ou inédites. *La femme est l'avenir des gourmands ?* Au moins autant que l'homme en tout cas.

Avec six femmes sur les douze nouveaux Coqs d'Or, le **Guide des Gourmands 2020** atteint cette année la parité.



### Les nouvelles ...

- **Béatrice Clavel** de la maison « A la Truffe du Périgord » à Sarliac-sur-l'Isle, pour son exceptionnel magret de canard séché et ses parfaits foies gras.
- **Danielle Chambaraud** de la Scea Prim Blayais à Reignac-de-Blaye, pour sa Blandise, divine asperge blanche du Blayais IGP.
- **Françoise Bayard** et ses enfants, pour ses nombreuses variétés de pommes de terre toutes plus séduisantes les unes que les autres.
- **Julie Maenhout** et sa petite entreprise Les Jarres Crues à Talence, pour ses légumes lacto-fermentés aussi bons pour le palais que pour la santé.
- **Sophie Farrugia** de Wimereux pour ses exquis petits biscuits salés et sucrés qui portent les noms des hauts-lieux de la région.
- **Irena Fonda** éleveuse et fumeuse de loupes de mer bio à Portoroz en Slovénie.

### A noter :

#### LE SALON DES COQS D'OR

**Samedi 16 et dimanche 17 novembre 2019**  
au **Marriott Rive Gauche**  
(17 bd St Jacques – PARIS 14<sup>e</sup>)

Elisabeth de Meurville



### Et toujours des découvertes !

En plus d'être un carnet d'adresses, le **Guide des Gourmands** joue toujours son rôle de découvreur : les premières éditions parlaient déjà de ceux qui sont devenus des stars de la gastronomie nationale et internationale comme Pierre Hermé (alors chez Fauchon), le beurre Bordier de Saint-Malo, le jambon de porc basque de Pierre Oteiza, les confitures de Bernard Bérille, les pieds de porc de Girardeau, les harengs de JC David, le jambon ibérique, le lard d'Arnad...

La nouvelle édition du **Guide des Gourmands** propose des légumes lacto-fermentés, de l'ail noir, du yuzu frais, du poivre sauvage, du thon rouge de Méditerranée pêché à la ligne, du bar d'élevage bio fumé, des petits gâteaux d'anthologie...

*Le monde change, les entreprises, les agriculteurs et autres producteurs cherchent de plus en plus le contact avec le consommateur et lui vendent en direct soit à l'atelier soit dans une boutique, soit par Internet, soit dans l'un des magasins de producteurs qui ouvrent dans toutes les régions. L'idéal pour se régaler en toute saison de bons produits.*



### Guide des Gourmands

En librairie : 20 €

Sur Internet : le Guide 2020 + participation aux frais de port + l'abonnement à

[www.guidedesgourmands.fr](http://www.guidedesgourmands.fr) : 30 €

Abonnement seul : 20 €

Service Presse ABCCommunication – 28 rue Salneuve – 75017 Paris – Tel : 01 40 53 90 18

- [ann.bouard.com@wanadoo.fr](mailto:ann.bouard.com@wanadoo.fr)

Contacts : Ann Bouard (06 07 58 39 25) & Patricia de Bona (06 16 39 54 46)

**Gourmands & Co** – 48, rue des Morillons – 75015 Paris – Tel : 06 80 12 28 66

Contact : Elisabeth de Meurville – [meurville@noos.fr](mailto:meurville@noos.fr)



Déjeuner de rentrée de  
***La Guilde des Terroirs***  
le mardi 10 septembre 2019  
au restaurant :

**La Régalerie Saint-Honoré**  
106 rue Saint-Honoré  
75001 Paris  
Tél : 01 42 21 92 40

Chef de cuisine : Bruno Doucet  
Brigadiers : Chantal Rochette et Jean-Paul Dumortier





### Jacques Mallard :

Chers amis,

Je vous souhaite la bienvenue dans cette Régalade Saint-Honoré.

Vous êtes nombreux à avoir connu son ancêtre, la Régalade de l'avenue Jean Moulin dans le 14ème.

Le Chef Bruno Doucet ici présent y a pris la suite de notre ami Yves Camdeborde.

Avant de passer la parole à nos brigadiers Chantal Rochette et Jean-Paul Dumortier, je voudrais vous présenter nos invités :

- Bertrand Dormoy, invité de Jean-Paul Dumortier ;
- Yves Gagneux qui est déjà venu plusieurs fois ;
- Xavier de Gueltzl, invité de Charles-Edouard Letulle ;
- Dimitri Lasiès, invité d'Arnaud Denieul ;
- Philippe Leroy invité par la moitié de la salle ;
- et Bruno lombard, également invité par la moitié de la salle.

Je passe maintenant la parole à nos Brigadiers Jean-Paul Dumortier et Chantal Rochette.





Présentation du déjeuner par les brigadiers  
Jean-Paul Dumortier et Chantal Rochette



### Jean-Paul Dumortier

Nous sommes ici dans une maison qui a un passé, et préparer un menu ici ne nécessite pas beaucoup de répétitions. Nous avons pu mettre les choses au point en deux répétitions

Chantal va vous présenter les plats, et je reviendrai dans quelques instants pour vous parler des vins.

### Chantal Rochette

Composer un menu terroir à la Régalande n'est pas chose facile, car ici tous les plats défendent les valeurs chères à notre Guilde et sont terriblement terroir.

Mais avec Jean-Paul et la complicité éclairée de notre cher Jean-Max, nous avons, avec beaucoup de plaisir et même une répétition par temps de canicule, choisi les plats suivants.

### *Terrine de campagne de la Régalande*

*Poêlée de girolles,  
œuf poché et jus de viande*

*Jarret de veau, cuit lentement,  
Légumes de saison, glacés  
au jus de sauge*

*Riz au lait à la vanille bourbon,  
comme chez ma grand-mère, ou  
Baba au rhum*



A l'apéritif vous avez eu la terrine de la Régalande, avec des cornichons bien croquants.

Ensuite, une poêlée de girolles avec un œuf poché au jus de viande.

Vous continuerez avec un jarret de veau cuit lentement, accompagné de légumes glacés au jus de sauge.

Et pour finir un dessert très traditionnel : le riz au lait comme chez ma grand-mère/. Ceux qui souhaitent un dessert différent pourront avoir un baba au rhum avec une petite salade de fruits, mangue et fruit de la passion.

### Jean-Paul :

Pour accompagner ces plats, nous nous sommes tournés vers deux vins.

Le premier, vous l'avez goûté à l'apéritif, est un Touraine Sauvignon blanc Domaine la Croix des Pins de chez Plou et fils. Vous l'avez constaté, il est assez vif et franc.

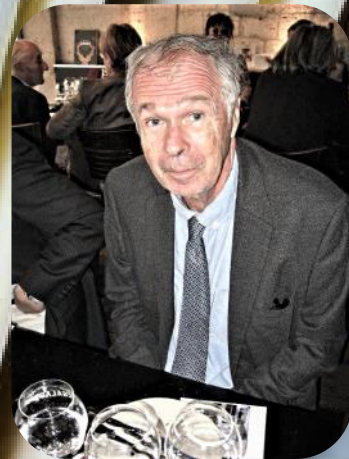
Nous continuerons ensuite avec un vin que beaucoup d'entre vous apprécient, un Saint Joseph du Domaine Durand qui vous sera servi en magnum.

*Touraine  
Sauvignon blanc,  
la Croix des Pins 2018  
Plou et fils*

*Saint-Joseph  
Les Côteaux 2017  
Domaine Durand*

*Café, Petites Madeleines*







**Jacques Mallard** : la critique de ce déjeuner, le mot critique étant à prendre, je le dis pour nos impétrants, au sens de critique de film ou de pièce de théâtre, sera faite par Olivier Lefrançois, en présence des Brigadiers et du Chef Bruno Doucet.



### Olivier Lefrançois :

Quelques mots pour ce premier déjeuner de la Guilde des Terroirs après les vacances.

Je dois dire que j'ai trouvé une certaine cohérence entre le lieu et le repas qui nous a été proposé par les Brigadiers. Car il y avait une volonté, conforme à la philosophie de la Guilde des Terroirs, d'être proche du Terroir et savoir exactement ce que l'on a dans son assiette.

Au départ nous avons la terrine de campagne de la Régalade. Cette terrine était assez grasse, incrustée de morceaux moins gras, et il y avait ce jeu entre la partie moelleuse et la partie plus ferme qui donnait une invitation à en goûter un peu plus, et les herbes étaient une bonne association.

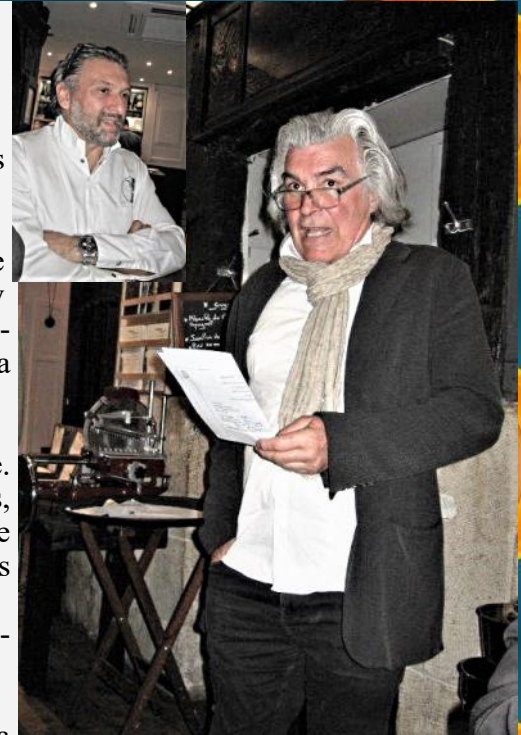
On a eu du boudin en plus, et ce boudin avait la même déclinaison.

Nous sommes passés ensuite à la poêlée de girolles, composée à la fois de girolles, d'œuf et de jus de viande. Les girolles étaient peu cuites et assez fermes, l'œuf poché faisait un lien assez intéressant, et le jus de viande transcendait le tout.

Nous avons avec ce plat un Sauvignon qui avait de la netteté, et l'acidité du Sauvignon nous a permis d'équilibrer ces deux plats.

Ensuite, le jarret de veau. Effectivement il a été cuit très lentement, il se mangeait presque à la cuillère, et il avait cette texture donnée par une cuisson parfaite.

Il était accompagné d'un certain nombre de légumes de saison, de cuissons différentes, et d'une purée de céleri qui était merveilleuse.



Le vin rouge qui a été choisi était un Saint-Joseph, une Syrah bien ronde et peu acide. Il se mariait très bien avec la sauce du jarret de veau.

Concernant le dessert, je ne parlerai pas du riz au lait, car j'ai choisi le baba au rhum, Le baba était accompagné d'une salade de mangue et de fruits de la passion, il était fondant, mais manquait de rhum.

Ce premier déjeuner de la saison était excellent.

Merci aux Brigadiers et au Chef.



## Vin et gastronomie - Regards croisés

Collectif ; sous la direction de **Jocelyne Pérard**  
et d'**Olivier Jacquet**  
Préface : **Jean-Robert Pitte**

Dans la culture occidentale, une gastronomie sans vin serait bien « fade ». Le repas, en effet, ne consiste pas, pour nous, à seulement ingérer une nourriture solide. Le vin associé au repas est un des éléments de l'art de vivre à la française. En France, l'accord vins-mets est aujourd'hui tellement « commun » qu'il semble qu'il ait toujours existé. Ce qui n'est pas le cas, *dixit* « **Vin et gastronomie - Regards croisés** ». Ce sont, notamment, les membres du Club des Cents qui les premiers (années 1920), initient les accords mets et vins. L'harmonie des vins et des mets, est, depuis, un sujet inépuisable de conversation parmi les gourmets. Les convives échangent sur la qualité des mets et des boissons, ce qui donne naissance à l'homme de goût. Son regard frétille d'enthousiasme dès qu'il est question d'accords mets-vins. Le repas gastronomique des Français inscrit (2010) sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco) évoque d'ailleurs expressément « le mariage entre mets et vins ».

Le lien des mets et des vins se renforce au point de devenir un mariage imposé, forcé. Les cépages qui composent une cuvée seraient un indice pour des mariages gastronomiques réussis. Frais et élégant, le meunier se marie avec des fromages crémeux ou des desserts fruités. Puissant, le pinot noir confère du corps au vin et épouse les saveurs intenses d'une viande rôtie. Un champagne racé, d'une grande élégance s'appréciera à l'apéritif, le palais encore vierge de tous mets. La richesse de ses arômes sublimera également des mets fins et raffinés comme des Saint-jacques ou des gambas au jus de pamplemousse émulsionné. Poursuivons. Les règles commandent de ne pas servir de vin rouge avec les œufs ou les asperges, de préférer le blanc avec les poissons, etc. La réalité n'est pas si tranchée, même si nous prenons un des cas les plus explorés dans la littérature : les accords vin-fromages. Certes, les accords vins-mets sont largement facilités par le service à l'assiette d'une part et le service de vins au verre d'autre part. Mais cela ne règle pas tout. *In fine*, si les gourmets apprécient, à table, la justesse des vins et des mets, l'accord parfait existe rarement. Le mariage idéal est très difficile à codifier, trop subjectif. S'ajoute que faire un accord mets-vins non pas en fonction des mets mais *du client*, c'est de l'ultra-compétence, très difficile à mettre en œuvre. Le caviste ou le sommelier - homme charnière entre la cave et la cuisine - doit toutefois le fixer d'un commun accord avec son client : c'est la loi du contrat. Souvent deux produits, l'un solide, l'autre liquide, se rejoignent pour révéler un terroir. Puisqu'ils sont nés sous les mêmes cieux ils doivent pouvoir s'entendre. Une autre recommandation résonne encore ; il faut l'entendre : « *Dans un accord mets et vins, l'un ne doit prendre le dessus sur l'autre, mais chacun doit répondre en écho afin de sublimer l'autre* ». En thèse contraire, « *la règle d'or, en matière d'accord de vins et de mets, serait qu'il n'y en a plus* » ! A chacun de se forger une opinion, et même une conviction. Pour ce faire : **Vin et gastronomie - Regards croisés** éclaire d'un jour nouveau la question.

En croisant des périodes (du Moyen âge à nos jours) et des lieux très divers (France, Chine, forêt boréale, Londres, Israël...), les regards de plus de vingt contributeurs spécialistes nous apporte une meilleure connaissance des rapports spécifiques et parfois fusionnels (voire conflictuels) entretenus entre la gastronomie et le vin. Cet ouvrage savant ((15x22,5, 299 p., 22 €) va bien au-delà des prescriptions pratiques enseignant les alliances mets et

**vins. Vin et gastronomie - Regards croisés** est un mélange de sources, d'analyses et d'essais pour comprendre la genèse et les évolutions d'une pratique, d'un art, en plein développement en France et dans le monde.

**Un ouvrage pédagogique, très documenté et fort bien argumenté. Accessible à tous.**

« **Vin et gastronomie : Regards croisés** » renferme les actes d'un Colloque du même nom qui s'est tenu à Dijon les 15 et 16 novembre 2017, précédant ainsi la consécration de la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon.

**Éditions Universitaires de Dijon**

Collection *Société*

Avec le soutien de la Chaire UNESCO  
« Culture et Tradition du vin »

En **Introduction** : La gastronomie et le vin : **des sphères de la connaissance et du savoir en constantes interrelations** (Jocelyne Pérard et Olivier Jacquet) suivi par Les accords mets-vins : **une tradition séculaire du Club des Cent** (Jean-Robert Pitte).

**I<sup>ère</sup> partie** consacrée aux **liens historiques entre la gastronomie et le vin du Moyen âge à l'époque moderne**.

Quatre thèmes pour comprendre les rapports que pouvaient entretenir le vin et la gastronomie au cours de l'Histoire : Le vin et la gastronomie au Moyen Âge (Bruno Laurioux) ; Vin, produits de la vigne et alimentation à Dijon à la fin du Moyen Âge (Jean-Pierre Garcia et Guilhem Ferrand) ;

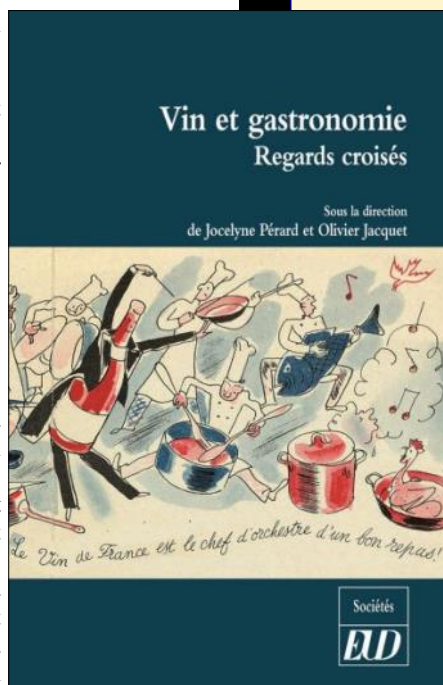
Mets et vin à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle (Charlotte Fromont) ; A l'Époque Moderne qui était donc celui que l'on nommera plus tard « gastronome » ? (Anik Buj).

**II<sup>e</sup> partie** : **Prescrire la gastronomie et le vin : acteurs, normes, sociétés** développe cinq thèmes sur les acteurs et les prescripteurs des normes qui régissent le « bien boire » accompagné du « bien manger » : Les nouveaux modes de consommation du vin en Chine (Yun Zhang) ; Les accords mets et vins. Ce que dit la critique œnophile de l'entre-deux-guerres (Laure Ménétrier) ; Dire et voir le vin en gastronomie. L'école du goût dans les années 1950 (Didier Nourrisson) ; Révélateur de (s) sens : la mise en image du vin dans une série TV (Anne Parizot et Benoît Verdier) ; Séminaire expérimental sur les accords mets vins (Dominique Lambry).

**III<sup>e</sup> partie** : **Les nouveaux territoires du vin et de la gastronomie** (d'aujourd'hui) sont présentés en six thèmes : Modèle gastronomique français et accords mets/vins au défi des marchés émergents. Éléments de diagnostic et propositions straté-

giques (Guillaume Giroir) ; Denrée de la forêt boréale, vin de glace et cidre de feu. Une gastronomie venue du froid (Laurent Bourdeau et Pascale Marcotte) ; Repenser le cadre expérimental du goût. Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie (Jean-Jacques Boutaud) ; La gastronomie française dans les établissements de restauration à Londres-centre : entre haute gastronomie, bistronomie et cuisine traditionnelle revisitée (Sylvaine Boulanger) ; La dive bouteille mise en (s)cène. Ethnographie des nouveaux lieux de consommation du vin (Alexandre Eyries) ; Les vins biologiques et la gastronomie : un nouveau pacte (Frédérique Célérier).

**IV<sup>e</sup> partie** : **Cadres et enjeux économiques, touristiques et politiques** du vin et de la gastronomie, deux objets éminemment culturels et depuis longtemps indissociables : six thèmes : Les nouveaux territoires des alliances mets et vins : déguster, manger, boire et rêver (Sophie Lignon Darmaillac) ; Analyse économique des liens entre Vin et Gastronomie (Catherine Pivot) ; Des représentations aux expériences touristiques œnogastronomiques. Proposition de modèles d'analyse et de valorisation des destinations (Anne-Marie Lebrun et Patrick Bouchet) ; L'affaire Artadi : enjeux économiques, politiques et culturels (Joël Brémond) ; Jérusalem, Tel-Aviv : deux faces d'un même monde (Mireille Israël-Lang) ; Les repas de gala, source de création d'accords mets et vins ou outil de promotion nationale ? (Evelyne Resnick).



**Jean-Paul Branelard**  
SJPP - [www.sjpp.fr](http://www.sjpp.fr)  
APCIG - [www.apcig.org](http://www.apcig.org)

# LYON - Université Lyon 2 Faculté de droit 21 novembre 2019

RENCONTRE JURIDIQUE

JEUDI.  
21 NOV.  
2019  
8H45-  
16H45

Université  
Lumière Lyon 2  
Grand Amphithéâtre  
Campus Berges  
du Rhône,  
18 quai Claude  
Bernard, Lyon 7<sup>e</sup>



**23<sup>e</sup> RENCONTRE JURIDIQUE**  
**LA GASTRONOMIE : QUELS ENJEUX**  
**SPÉCIFIQUES POUR LE DROIT**  
**ÉCONOMIQUE ET LE DROIT DE LA**  
**CULTURE ?**

Université  
Lumière  
Lyon 2

FACULTÉ DE DROIT  
JULIE-VICTOIRE  
DAUBIÉ

DCT  
Droit de la Culture et du Terroir

Des bouchons aux mères lyonnaises, en passant par Paul Bocuse, Lyon respire au rythme des bonnes tables. « Capitale mondiale de la gastronomie » (dixit Curnonsky, le prince élu des gastronomes), Lyon apparaît comme le terrain d'élection pour accueillir un colloque où seront débattus les rapports entre la gastronomie et le droit. Ceux-ci apparaissent nombreux, au regard des multiples branches de droit qui interviennent sur ce qui représente, au sens étymologique « l'art de régler l'estomac » (du grec gastēr, « ventre », « estomac », et de nomos, « loi »), avant de devenir une notion floue, dont on devine néanmoins qu'elle est dotée d'une connotation qualitative. L'appréhension de la gastronomie par le droit tergiverse entre une approche très matérielle et économique et une autre, de nature culturelle et artistique. Ce que l'on peut appeler par commodité pratique « le droit de la gastronomie », champ au confluent du droit économique et du droit de la culture, n'est pas réductible au droit « de » ou « à » l'alimentation, ce qui justifie d'en faire l'objet d'une réflexion à part entière, spécialement à Lyon, l'une des Cités de la gastronomie.

## Matinée

8h45 : accueil

9h : Allocution d'ouverture de M. le Doyen **Guillaume PROTIÈRE**, Faculté de droit Julie-Victoire Daubié, Université Lumière Lyon 2

Présidence : **Christophe CHABROT**, Maître de conférences en droit public, Université Lumière Lyon 2, EA DCT 4573

9h10 : Introduction : Quelle(s) définition(s) possible(s) de la gastronomie ?

Le point de vue juridique, **Jean-Paul BRANLARD**, Chercheur-associé au Centre d'études et de recherche en droit de l'immatériel, Université Paris-Sud - Paris-Saclay, membre de l'association professionnelle des Chroniqueurs et Informateurs de la Gastronomie et du Vin

Le point de vue historique, **Julia CSERGO**, membre associée à la Chaire du Canada en patrimoine urbain de l'ESG-UQAM

## **DU DROIT DE L'ART DE CUISINER ET DE PRÉSENTER... AU PLAISIR DE CONSOMMER**

### >> Gastronomie et protection

10h40 : Le repas gastronomique des Français, patrimoine culturel immatériel de l'humanité, **Mylène LE ROUX**, Professeure de droit public, Université de Nantes

11h05 : La protection de la gastronomie par le droit de la propriété intellectuelle, **Anne-Emmanuelle KAHN**, Maître de conférences en droit privé, Université Lyon 2, EA DCT 4573

11h30 : La proposition de loi relative à la protection des recettes et créations culinaires, **Thimothée FRINGANS-OZANNE**, Docteur en droit, avocate

### >> Gastronomie et responsabilité

11h55 : La responsabilité du restaurant gastronomique à l'égard du client, **Louis PERDRIX**, Professeur de droit privé, Université Lumière Lyon 2, EA DCT 4573

12h20 : La responsabilité du critique gastronomique, **Alexandre QUIQUEREZ**, Maître de conférences en droit privé, Université Lumière Lyon 2, EA DCT 4573, en collaboration avec des étudiants du Master 1 en droit des affaires.

12h45 : Questions du public et clôture des travaux de la matinée

## Après-midi

## **14h : LA GASTRONOMIE, DE LA TRADITION AUX ÉVOLUTIONS JURIDIQUES, ÉCONOMIQUES ET SOCIALES**

Présidence : **François Barrière**, Professeur de droit privé, Université Lumière Lyon 2, EA DCT 4573

### >> La gastronomie comme entreprise

14h25 : Le droit de la distribution : un instrument privilégié du développement local et international du marché de la gastronomie, **Brigitte Schirmann-Soulier**, avocate au Barreau de Lyon

14h50 : La fiscalité : un outil de soutien de la gastronomie ?, **Olivier Négrin**, Professeur de droit public, Université d'Aix-en-Provence

### >> La gastronomie face aux mutations récentes

15h15 : La gastronomie : le défi de l'éthique (humains, environnement, animaux), **Florence Amaud**, Maître de conférences en droit privé, Chercheure associée au Centre d'études et de recherche en droit de l'immatériel, Université Paris-Sud - Paris-Saclay

15h40 : La gastronomie : le défi technologique à travers l'exemple de la Foodtech, **Johann Charmette**, Avocat au Barreau de Lyon

16h05 : Questions du public

16h15 : Rapport de synthèse : propos conclusifs et prospectifs, **Jérôme Fromageau**, Président de la Société Internationale pour la Recherche en Droit du Patrimoine Culturel et Droit de l'art (ISCHAL)

16h45 : Clôture de la journée



Le prochain déjeuner de *La Guilde des Terroirs*  
aura lieu le **mardi 8 octobre 2019** à 12 h 30 à :

## La Gentiane

**4 rue Stanislas  
75006 Paris**

Tel : 01 45 48 11 39  
(métro Notre Dame des Champs)

C'est le deuxième restaurant de Pierre Cheucle, propriétaire-Chef de Chez Marcel, que vous avez beaucoup apprécié presque en face dans la même rue.

J'espère que vous aimerez autant *La Gentiane*, qui est dans la même veine avec des tonalités plus auvergnates.

Constance Heim de Balsac et moi-même serons les Brigadiers de ce déjeuner.

Jacques Mallard

