

Les Matinales de la **GASTRONOMIE**

3 février 2023 LA CRITIQUE GASTRONOMIQUE



QU'EST-CE QUE LE CAMPUS ?

LE CAMPUS EN QUELQUES MOTS

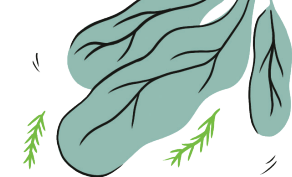
Les partenaires angevins impliqués dans la formation en gastronomie, cuisine et vins : Université d'Angers - UFR ESTHUA Tourisme et Culture, École Supérieure d'Agricultures et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Maine-et-Loire ont décidé de s'associer dans un projet commun qui est celui de la création de l'association «**Campus de la Gastronomie**», en mai 2019.

L'objectif de l'association est de **créer des synergies entre tous les acteurs qui façonnent la gastronomie production / transformation / arts de la table...** à travers la formation, la recherche et l'animation pour la gastronomie d'aujourd'hui et de demain.

L'association fait la promotion de la gastronomie de la parcelle aux papilles. La force et la légitimité du Campus provient de la complémentarité des fondateurs et de la pluralité de leurs expertises, qu'ils partagent à présent.

Implantée au cœur de l'Anjou, **le végétal est prédominant au sein du Campus de la Gastronomie**. L'association est une ambassadrice de la gastronomie autour du végétal et se distingue par cette spécificité !

« LA PROMOTION DE
LA GASTRONOMIE
DE LA PARCELLE
AUX PAPILLES »



**Michel
AUBINAIS**

*président du Campus
de la Gastronomie.*

Née au début du XVIII^e siècle à Paris, la critique gastronomique a toujours été incontournable aussi bien pour les professionnels que pour les consommateurs. Du genre littéraire aux nouveaux médias, la critique ne cesse d'évoluer faisant apparaître également de nouveaux acteurs qui participent à aiguiller les consommateurs à choisir leur table mais aussi à accompagner les nouvelles tendances gourmandes.

Tout cela questionne sur les relations entre le monde de la cuisine et la critique, sur la pertinence de ces hommes et ces femmes passionnés et engagés pour aider à décrypter avec plus ou moins de nuances les rapports évolutifs et signifiants au goût et à la dégustation.

Le 12 octobre 2022 célébrait les 150 ans de la naissance de Curnonsky, gastronome angevin & fine plume gastronomique. Partant de cette actualité, le Campus de la Gastronomie a choisi de dédier la première édition des «**MATINALES DE LA GASTRONOMIE**» au thème de la **critique gastronomique**.

Une matinée de découvertes, d'échanges et de rencontres rythmée par des conférences, tables rondes et interventions pour explorer ce qu'est et représente la critique gastronomique à travers son histoire, son évolution et ce qu'elle signifie vis-à-vis des acteurs de la gastronomie.

Nous sommes particulièrement heureux d'organiser ce premier événement pour promouvoir la gastronomie de notre territoire et plus particulièrement d'Angers, ville porteuse notamment en matière de gastronomie autour du végétal, et de nous inscrire dans cette dynamique du territoire grâce à «**FoodAngers**», festival dédié à la **promotion gastronomique de l'Anjou**.

**Anne EVEILLARD**

journaliste

Elle a travaillé pour de nombreux magazines : Maison Française, Côté Paris, L'Express Styles, L'Officiel Voyage, Psychologies magazine, Le Point... Elle collabore depuis une douzaine d'années au journal L'Hôtellerie Restauration. En 2008, elle a créé le webzine 1 Epok formidable, puis la revue éponyme en 2018. Elle intervient à l'Université Angers (Esthua), au Lycée Albert de Mun (licence EEHRL / Université Paris X) et au Celsa-Sorbonne Université.

DE 9H À 9H20

OUVERTURE DE LA MATINÉE

Par Michel AUBINAIS, président du Campus de la Gastronomie.

9H20 À 9H50

CONFÉRENCE INTRODUCTIVE

NAISSANCE DU DISCOURS GASTRONOMIQUE MODERNE DE PLATINA À GRIMOD DE LA REYNIÈRE

Longtemps le récit du discours gastronomique français a débuté par les œuvres de Grimod de La Reynière (les huit années de l'Almanach des Gourmands, 1803-1812) et de Brillat-Savarin (La physiologie du goût, 1826). Présentées comme novatrices et fondatrices du discours gastronomique moderne et de son éloquence gourmande, ces œuvres sont aussi la conclusion d'un processus occidental d'intellectualisation de la table dont la genèse remonte à Platina et à son *De honesta voluptate et valetudine* (vers 1460) et le fruit de la consolidation de la réputation d'excellence en Europe de l'art de vivre à la française aux XVII^e-XVIII^e siècles, avec notamment la figure du coteau, l'ancêtre du gastronome.

**Florent QUELLIER**

professeur des universités en histoire moderne, Université d'Angers, laboratoire TEMOS UMR 9016 CNRS

Florent Quellier enseigne l'histoire moderne à l'université d'Angers. Titulaire de la chaire CNRS histoire de l'alimentation des mondes modernes de 2010 à 2015 et membre du conseil scientifique de l'IEHCA, il est spécialiste des cultures de l'alimentation. Il a notamment publié *Gourmandise, histoire d'un péché capital* (2010, Prix Jean-Trémolières), *Festin, ripailles et bonne chère au Grand Siècle* (2015) et a dirigé une vaste *Histoire de l'alimentation de la préhistoire à nos jours* (Prix Anthony-Rowley - Histoire et gastronomie 2021).

DE 9H50 À 10H20

CONFÉRENCE PLÉNIÈRE

À QUOI SERT UN CRITIQUE GASTRONOMIQUE ?

Le métier de critique gastronomique n'est loin d'être anodin : c'est un traducteur des rapports d'une société à la nourriture, à la cuisine, à la table, au goût et à la dégustation. Au travers de son approche à la fois historique, géographique et ethnographique, le critique gastronomique non seulement classe et hiérarchise mais il raconte, codifie et décode. Alors, il se fait créateur de normes. Ses mots doivent transmettre une émotion voire une poésie gourmande. Ils doivent faire rêver et saliver, susciter l'envie de manger et de boire à tous. Le critique gastronomique est ainsi un homme d'influence qui articule le bon et le sens.

**Gilles PUDLOWSKI**

critique gastronomique, rédacteur en chef « Les Pieds dans le Plat ».

Gilles Pudlowski, fondateur des guides Pudlo, a notamment collaboré au Point, Saveurs, Cuisine et Vin de France, Dernières Nouvelles d'Alsace et Républicain Lorrain. On lui doit aussi de nombreux ouvrages sur la France, entre littérature et art de vivre (dont « le Devoir de Français », *J'ai Lu*), « l'Amour du Pays », prix Jacques Chardonne, prix Maurice Genevoix). Sans oublier deux manuels de savoir-survivre en gastronomie : « À quoi sert vraiment un critique gastronomique » (Armand Colin) et « Comment être critique gastronomique et garder la ligne » (Le Rocher).

On peut le suivre chaque jour sur son blog « les pieds dans le plat » (www.gillespudlowski.com) et sur son compte instagram @gillespudlo.



FORMES ET REPRÉSENTATIONS DE LA CRITIQUE : DE LA PLUME AUX NOUVEAUX MÉDIAS, QUELLES CONSÉQUENCES ?

Les discours et les imaginaires de la critique gastronomique prennent des formes et se traduisent par des contenus divers, de plus en plus diversifiés : du print au web. Alors, les images trouvent une place de plus en plus importante dans la circulation des informations gourmandes. Mais quels messages peuvent-elles faire passer ? Deviennent-elles plus importantes que les mots ? Les contenus diffusés par les influenceurs et les tendeurs participent-ils à un renouvellement de la critique gastronomique « à l'ancienne » ? Véhiculent-ils des valeurs différentes ? Révèlent-ils des pouvoirs (soft power, gastronomodiplomatie) réinventés ?



Stéphane MÉJANÈS
journaliste/Auteur

Ancien journaliste sportif, Stéphane Méjanès raconte la gastronomie depuis

2012. Il collabore à diverses revues et enseigne en Master 2 à l'ESTHUA d'Angers. En tant qu'auteur, il a notamment écrit un pamphlet sur la critique gastronomique, « Tailler une plume » (Éditions de l'Épure/2019), plusieurs préfaces et livres de chefs. Il a reçu le Prix de la Solidarité La Liste 2021, la Plume d'Or des Grandes Tables du Monde en 2019 et le Prix Aunategui-Curnonsky de l'APCIG en 2018.

© Crédit photo : Stéphane Bahic



Gilles PUDLOWSKI

critique gastronomique,
rédacteur en chef
« Les Pieds dans le Plat ».



Marc ESQUERRÉ
directeur des Guides
Gault Millau.

De formation scientifique, Marc ESQUERRÉ a rejoint le Gault Millau en 1997. Goûteur dans l'âme et

rédacteur depuis toujours, il est directeur des Guides Gault Millau. Il se présente comme un glaneur de mets et de mots.



Cécile CAU
journaliste culinaire
So Good So Food

Commissaire culinaire, journaliste indépendance spécialisée food, auteure du blog sofoodsogood,

Cécile Cau aborde la cuisine sous tous ses angles. La nourriture comme une culture, nourricière de l'esprit comme du corps. Au cœur de la cuisine la plus créatrice, Cécile Cau affirme un appétit intelligent et une critique construite.

LES PROFESSIONNELS ET LA CRITIQUE : NÉCESSITÉ, INTÉRÊTS ET DÉPENDANCE ?

Depuis le début du XVIII^e siècle, moment où naissent à Paris à la fois la critique gastronomique et les restaurants, les liens entre les professionnels et la critique constitue une nécessité. La critique gastronomique nourrit idéalement tout autant les cuisiniers que les mangeurs ? Dans quelle mesure la critique gastronomique permet-elle aux cuisiniers de progresser ? De prendre du recul par rapport aux évolutions et aux changements liés au gourmand ? Comment qualifier les liens étroits cuisiniers-critiques gastronomiques ? S'agit-il donc de complémentarité, d'interdépendance, de connivence ?



Jean-Yves GUEHO
chef Propriétaire
Restaurant l'Atlantide
1874 - Maison Guého

Originaire du Morbihan, il part d'abord en Alsace puis officie dans les cuisines du « Henri » à la Nouvelle Orléans et au « Restaurant de France » à Hong-Kong. Il obtient sa 1^{ère} étoile à Paris puis s'installe à Nantes où il crée « L'Atlantide » récompensé par 1 étoile depuis 1999. Aujourd'hui il est associé à Yannick Curty pour les deux brasseries, « Le 1 » et « Brasserie Félix » à Nantes. En 2015, après 10 ans d'attente, « l'Atlantide » a déménagé au Manoir de l'Hermitage sur la Butte Ste Anne à Nantes.



Christian SINICROPI

chef exécutif Restaurant
La Palme d'Or 2* au Guide
Michelin, 4 Toques 18/20
au Gault Millau et
de l'Hôtel Martinez.

C'est à l'Hôtel Martinez que Christian SINICROPI fait ses débuts en 1989. Il forge son expérience à Biarritz à l'Hôtel du Palais puis à Strasbourg au Buerehiesel. Il rejoint Alain Ducasse au restaurant Louis XV à l'Hôtel de Paris situé à Monaco. Il est de retour au restaurant La Palme d'Or à Cannes à l'Hôtel Martinez où il devient le chef exécutif. Il est récompensé par 2 étoiles Michelin et une note de 18/20 au Gault-Millau.



Matthieu PASGRIMAUD

chef du Restaurant 1825

Originaire de Nantes, Matthieu PASGRIMAUD a fait ses apprentissages à l'auberge du vieux Gachet et à la Maison Hebel. Il est ensuite parti travailler successivement pour Yannick ALLENO, Glenn VIEL, Arnaud DONCKELE et Daniel BOULUD à New York. De retour en 2019 pour créer et être chef au restaurant le 1825 à Gesté. En 2022, il fait son entrée au Gault et Millau avec 14/20 et une étoile au Guide Michelin.

© Crédit photo : Paul Stefanaggi



Retrouvez-nous :

www.campusdelagastronomie.com

contact@campusdelagastronomie.com



Merci à Céline ROUSSEL, journaliste nutrition
et tendances food, d'avoir collaboré à cet événement.

À l'initiative de :



Avec le soutien financier de :

