

Date : 5 juillet 2008

de 10h00 à 12h00

Patrimoine alimentaire et patrimoine culturel immatériel de l'Humanité



Modérateur : **Jean-Pierre d'Estienne d'Orves**, Secrétaire Général des Trophées de l'Esprit Alimentaire

Présentation des intervenants. Fonctionnement de la table-ronde : déroulé, interactivité, mise à contribution. Propos liminaire : rappel déclaration du Pdt Sarkozy, patrimoine mondial, convention de 2003 de l'Unesco, patrimoine immatériel.

L'inscription : idée saugrenue ou réalité solide ? Création en 2007 de l'Agence pour le patrimoine immatériel de l'Etat. Conservatoire ou creuset ?

Format : 2 heures

Introduction Générale : 8 mn – Présentation Individuelle : 7 mn - Discussion : 1 heure

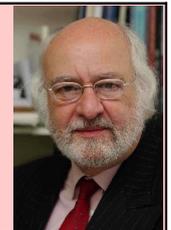
Jean-Robert Pitte, Géographe de l'alimentation

Définition du Patrimoine alimentaire, pourquoi l'inscrire au patrimoine immatériel de l'Humanité, quels fondements scientifiques, présentation de la mission, programme d'action, calendrier, moyens mis en œuvre...



Chérif Khaznadar, Président de l'Assemblée Générale des Etats partie à la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel

Procédure d'inscription d'un patrimoine culturel immatériel auprès de l'Unesco. Exemple. Précédents dans le cas du patrimoine alimentaire.



Henri Charvet, Président Eurotoques France – Vice-Président Eurotoques International

Point de vue des chefs européens, cuisiniers restaurateurs au service d'une alimentation saine.

Mise en place depuis 1986 d'une banque de données de produits pour la sauvegarde de l'Héritage Culinaire Européen.



Mary Hyman, Historienne de l'alimentation

Point de vue sur l'initiative française. D'autres pays (Europe, Asie...) devraient-ils également faire la même démarche ?

Contribution d'une historienne au dossier en préparation.



Luc Guyau, Président de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture

Rôle de l'amont : définir et identifier le patrimoine immatériel de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche. Gérer et développer ce patrimoine.

Quelle démarche pour le valoriser dans le cadre de l'inscription



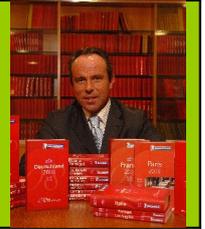
Marc Spielrein, Président de la Semmaris

L'accès à la ressource alimentaire: rôle d'un marché de gros. Variété, qualité, quantité. Rungis, première plate-forme mondiale d'échange de produits alimentaires frais. Vue sur d'autres pays sur lesquels intervient la Semmaris. Europe de l'Est et Asie.

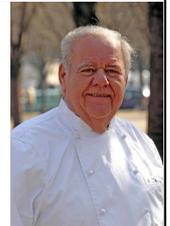


Jean-Luc Naret, Directeur des guides Michelin pour le monde

Point de vue d'un observateur objectif, au niveau de l'assiette, du patrimoine alimentaire européen, américain et japonais.
La démarche française est-elle une bonne idée?



Jacques le Divellec, Chef, restaurant Le Divellec



Jean-Luc Naret

Jean-Luc Naret, Directeur des Guides Michelin, a rejoint le Groupe en septembre 2003. Jean-Luc Naret est depuis le 1er juin 2004 le sixième Directeur des Guides Michelin depuis sa création, il y a plus de 107 ans. Diplômé de l'EHP (L'Ecole Hôtelière de Paris), Jean-Luc Naret a évolué pendant 20 ans dans l'hôtellerie de luxe, ayant travaillé successivement comme directeur de train du Venice-Simplon-Orient Express en 1982, puis à Bora-Bora, à l'Hôtel Bristol à Paris, au One&Only Saint-Géran à l'île Maurice, à la réouverture du Palace de Lost City, en Afrique du Sud, de l'Océan Club, aux Bahamas et à celui du Sandy Lane à la Barbade. Avant de rejoindre le Groupe Michelin, il était précédemment Directeur des Opérations pour le groupe des hôtels de Son Altesse l'Aga Khan.

Jacques Le Divellec

Président Directeur Général SA Le Divellec à Paris
P.D.G Hôtel Logis de France Le Yatchman à La Rochelle. 1^e étoile Michelin en 1962, 2^e en 1978.
Conseiller Culinaire de Servair et membre des Toques du Ciel,
Conseiller du Commerce Extérieur de la France depuis 1997
A écrit de nombreux livres sur le thème des produits de la mer