



Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine...
(2e édition 1870) / par Jules Gouffé
Illustration « Poularde à la Godard » - par E. Ronjat

Mangeons demain !

Concours de création culinaire à la BnF

Judi 3 mai 2018

Poursuivant une collaboration commencée en 2015, la Bibliothèque nationale de France et le Centre européen des professions culinaires (CEPROC) proposent une deuxième édition du concours réservé aux apprentis des arts culinaires. Que mangerons-nous, comment mangerons-nous en 2050 ? Les apprentis ont été invités cette année à s'interroger sur le repas du futur, en travaillant autour de deux matières premières, la volaille et le riz. Ils présenteront les résultats de leur travail le jeudi 3 mai 2018 lors d'une journée ouverte au public au cours de laquelle interviendront également des spécialistes de l'alimentation et de l'histoire culinaire qui s'achèvera par une dégustation.

Favoriser le lien entre le patrimoine culinaire, le développement de l'apprentissage professionnel et la promotion de la culture gustative, telle est l'ambition des actions menées depuis 2015 par la BnF et le CEPROC, et qui constituent le socle du concours de création culinaire.

Ce projet mobilise les apprentis durant toute l'année scolaire, en les amenant à se servir des collections patrimoniales de la BnF pour inspirer et documenter leur création, avant d'imaginer une recette originale répondant à des critères de nutrition, d'esthétique et d'inventivité.

Les plats ainsi réalisés seront présentés en public lors de la journée de restitution du jeudi 3 mai à un jury professionnel présidé par le chef pâtissier Benoît Castel. Nouveauté de cette édition 2018 : la création d'un **Prix du public** : celui-ci sera invité à déguster des miniatures des différentes créations lors d'un buffet, avant de voter pour sa recette favorite. Une table ronde sur le thème de l'alimentation du futur, proposée par la chaire ANCA, chaire partenariale d'AgroParisTech, viendra nourrir le débat.

Grâce à ce concours, l'équipe pédagogique du CEPROC démontre avec ses élèves l'enracinement de la création culinaire dans un patrimoine pluriséculaire tandis que la BnF valorise ses ressources et ses services auprès de publics très divers, en particulier les jeunes en situation d'apprentissage.

Les ressources de la BnF en matière de cuisine et de gastronomie :

Collections d'ouvrages de gastronomie (département Sciences et techniques), films (département de l'Audiovisuel), ressources multimédia (expositions.bnf.fr/gastro/index.htm) et bibliothèque numérique Gallica (gallica.bnf.fr : c.bnf.fr/ksr ; c.bnf.fr/ksu ; c.bnf.fr/ksx ; etc.).

Site du CEPROC : <https://www.ceproc.com/fr/>

Site de la chaire ANCA (Alimentation Nutrition Comportement Alimentaire): <https://chaire-anca.org/>

Judi 3 mai 2018, 14h-20h, Entrée libre
BnF | François-Mitterrand
Quai François-Mauriac, Paris 13^e
Grand auditorium

PROGRAMME

- 14h** **Accueil** par **Sylviane Tarsot-Gillery**, directrice générale de la BnF, et **Bernard Perot**, président du CEPROC
- Présentation** des créations par les apprentis au jury et au public
- 16h** **Table ronde « Manger vers le futur : l'alimentation de demain et ses enjeux »**, organisée en partenariat avec la Chaire ANCA, chaire partenariale d'AgroParisTech
- Avec **Nicolas Darcel**, maître de conférences à AgroParisTech spécialiste des comportements alimentaires
Gilles Daveau, cuisinier formateur, auteur et conférencier, spécialiste de cuisine alternative
Julia Gassie, chargée de mission Veille et alimentation au Centre d'études et de prospective (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)
Denis Saillard, historien des cultures gastronomiques et des pratiques alimentaires au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (Université de Versailles-Saint-Quentin)
- 18h** **Buffet de miniatures et vote pour le Prix du public** dans le Foyer du Grand auditorium
- 19h 15** **Proclamation des résultats, remise des prix et conclusion**
Par **Benoît Castel**, président du jury et **Thierry Besnault**, directeur des formations professionnelles au CEPROC

Avec la participation de



Contacts presse

BnF :

Claudine Hermabessière, cheffe du service de presse et des partenariats médias

claudine.hermabessiere@bnf.fr - 01 53 79 41 18 - 06 82 56 66 17

Isabelle Coilly, chargé de communication presse

isabelle.coilly@bnf.fr - 01 53 79 40 11

CEPROC :

Maxime Aït Kaki, chargé de communication

maitkaki@ceproc.com - 01 42 39 71 17