



DOCTORATS HONORIS CAUSA



iehcA

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION



UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS
TOURS

DOSSIER DE PRESSE

Cérémonie des doctorats *Honoris Causa*

Jeudi 7 novembre 2013, à 16h

Salle Thélème – Université de Tours

Dans le cadre des Rencontres François Rabelais

SOMMAIRE

Communiqué de presse	3
Le titre de docteur <i>Honoris Causa</i>	4
L'université François-Rabelais de Tours et l'alimentation.....	5
Le comité de sélection	6
Les lauréats du titre de docteur <i>Honoris Causa</i>	7
Martín Berasategui	7
Kiyomi Mikuni	9
Philippe Rochat	11
Pierre Wynants	13
La cérémonie	15
Les partenaires.....	16
Informations pratiques	17



POUR LA PREMIÈRE FOIS EN FRANCE, DES CHEFS CUISINIERS REÇOIVENT LE TITRE DE DOCTEURS *HONORIS CAUSA*, LE JEUDI 7 NOVEMBRE 2013, À L'UNIVERSITÉ FRANÇOIS-RABELAIS DE TOURS

Depuis 2002 et la création de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), l'université François-Rabelais de Tours a fait de l'alimentation un de ses pôles d'excellence. Rappelons que l'IEHCA est à l'origine de l'inscription par l'UNESCO du « repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine de l'humanité.

Aussi, l'université de Tours, afin de célébrer les dix ans de l'IEHCA et de marquer par un geste de grande ampleur son intérêt pour la gastronomie, a décidé d'accorder le titre de docteur *Honoris Causa* à quatre Chefs cuisiniers étrangers. Aucune université française n'a encore à ce jour honoré de cette manière des professionnels de la gastronomie. Cette remise de titre est une première en France.

Le doctorat *Honoris Causa* est conféré à titre honorifique à des personnalités de nationalité étrangère, en raison de services éminents rendus aux Sciences, aux Lettres, aux Arts, à la France ou à l'Établissement d'Enseignement Supérieur qui accorde le titre. Il est décerné après avis du Ministère des Affaires étrangères.

Afin de sélectionner les quatre personnalités qui seront reçues docteurs *Honoris Causa*, l'université de Tours a mis en place un collège de 45 membres éminents et qualifiés. Ce comité a désigné après un processus de vote quatre Chefs qui ont rendu service à la gastronomie française :

MARTÍN BERASATEGUI, Chef étoilé espagnol ; *Restaurant Martín Berasategui*, Lasarte, Espagne

KIYOMI MIKUNI, Chef japonais ; *Hôtel Mikuni*, Tokyo, Japon

PHILIPPE ROCHAT, conseiller culinaire et Chef étoilé suisse ; *Restaurant de l'Hôtel de Ville*, Crissier, Suisse

PIERRE WYNANTS, Chef étoilé belge ; *Comme Chez Soi*, Bruxelles, Belgique

La cérémonie de remise des doctorats *Honoris Causa* aura lieu le jeudi 7 novembre 2013 à 16h dans le grand amphithéâtre de l'université de Tours, en présence des professeurs de l'université, d'un grand nombre de personnalités du monde politique, gastronomique et de la presse.

Pour en savoir plus : <http://www.iehca.eu/>

Anais Barberousse, 00 33 (0)2 47 66 65 66 ou anais.barberousse@iehca.eu
Francis Chevrier, chevrier.francis@wanadoo.fr



LE TITRE DE DOCTEUR *HONORIS CAUSA*

Le doctorat *Honoris Causa* est l'une des plus prestigieuses distinctions universitaires. Il est conféré à titre honorifique et sans examen. Une université française ne peut l'accorder qu'à un étranger. Le décret du 20 juin 1918, créant les doctorats *Honoris Causa*, stipule en effet que cette distinction est accordée « *pour honorer d'illustres étrangers qui rendent d'éminents services aux Sciences, aux Lettres, aux Arts, à l'Université, à la France* ». Il souligne la contribution exceptionnelle de ces personnalités dans un domaine en particulier.

Le titre de docteur *Honoris Causa* est décerné, après avis du ministère des Affaires étrangères, par le Président de l'université.

Cette distinction est née aux États-Unis, sous la forme d'un doctorat en droit honoraire conféré en 1773, à John Wintrop, par le collège Harvard de Cambridge, Massachusetts.

Cette tradition américaine n'arrive en France qu'au XX^{ème} siècle. À la suite de l'entrée en guerre des États-Unis en 1917, le gouvernement français y envoie une mission dirigée par le Garde des Sceaux Viviani et le Maréchal Joffre, accompagnés d'universitaires. Les représentants français sont accueillis chaleureusement et reçoivent le titre honorifique de docteur en droit honoraire des universités de Pennsylvanie, de Columbia et de Harvard. Ces marques de considération donnent l'idée au gouvernement français de créer une distinction semblable qui permettrait aux universités d'honorer des personnalités étrangères. Suite à cela, le décret du 20 juin 1918 institue officiellement le doctorat *Honoris Causa* en France. Peu après, lors de sa venue en France, le président Wilson en fut le premier récipiendaire.

Quelques Chefs cuisiniers ont déjà été honorés du titre de docteur *Honoris Causa* dans le monde, dont Anne-Sophie Pic en 2008 par l'université de Montréal. En France, l'université François-Rabelais de Tours sera la première à remettre un doctorat *Honoris Causa* à un professionnel de la cuisine.



L'UNIVERSITÉ FRANÇOIS-RABELAIS DE TOURS

ET L'ALIMENTATION

Depuis une vingtaine d'années, l'alimentation est au cœur de formations et de recherches menées par diverses équipes de l'université François-Rabelais de Tours. En 2002, l'ouverture de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) a permis aux sciences humaines d'intégrer ce champ d'étude. L'université de Tours a fait de l'alimentation dans sa globalité un de ses pôles d'excellence.

L'IEHCA est un réseau scientifique, qui a également pour objectif de contribuer à une meilleure prise de conscience de l'importance des modes alimentaires et culinaires en tant qu'éléments culturels et patrimoniaux. Il a été créé par la direction de l'Enseignement supérieur du ministère de l'Éducation nationale en partenariat avec la région Centre.

En 2005, l'université François-Rabelais de Tours, l'IEHCA et les universités de Barcelone et Bologne ont créé le master « Histoire et Cultures de l'Alimentation » qui propose aux étudiants la découverte d'une discipline neuve et dynamique.

Lors des Rencontres François Rabelais 2006 – manifestation organisée par l'IEHCA et l'université de Tours – l'idée de faire inscrire, par l'UNESCO, le « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité est lancée. Ce projet porté par l'IEHCA et la MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires, créée en 2008) est couronné de succès en 2010.

En 2011, l'université François-Rabelais obtient la labellisation d'une Chaire UNESCO « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires ». Porteuse des valeurs de l'UNESCO en matière d'éducation et de culture, cette Chaire vise à développer les relations entre chercheurs, en France et dans le monde, grâce à son réseau international, autour de la thématique des patrimoines culturels alimentaires.

Depuis 2012, l'Équipe Alimentation (LÉA) est reconnue comme équipe d'accueil (EA 6294). Elle est inscrite dans la constitution du pôle alimentation de l'université François-Rabelais depuis 2005. Elle rassemble une quarantaine de membres historiens, sociologues, anthropologues, économistes (enseignants-chercheurs, chercheurs associés, ingénieurs d'étude et doctorants).

Afin de célébrer le dixième anniversaire de l'ouverture, en 2002 de son pôle d'excellence sur le thème des « Food Studies », l'université François-Rabelais de Tours a décidé d'honorer du titre de docteur *Honoris Causa* quatre personnalités du monde de la gastronomie. Il s'agit d'une première en France où jamais un professionnel de la restauration n'a été fait docteur *Honoris Causa* par une université. Par ce geste, l'université François-Rabelais de Tours souhaite marquer son intérêt pour la gastronomie.

La remise du titre de docteur *Honoris Causa* à des personnalités du monde de la cuisine est la continuité du travail fait depuis dix ans par l'université de Tours dans le domaine de l'alimentation. C'est également une ouverture sur l'avenir : l'implantation d'une des quatre cités de la Gastronomie à Tours qui ambitionne de porter avec l'université François-Rabelais une « université des sciences et des cultures de l'alimentation ».



LE COMITÉ DE SÉLECTION

Afin de sélectionner les quatre personnalités qui seront reçues docteurs *Honoris Causa*, l'université de Tours a mis en place un collège de 45 membres éminents et qualifiés, présidé par le Chef cuisinier Jean Bardet, dont :

- Yannick Alléno, Chef cuisinier
- Frédéric Anton, Chef cuisinier
- Ghislaine Arabian, Chef cuisinier
- Pascal Barbot, Chef cuisinier
- Sophie Bardet, Restauratrice
- Georges Blanc, Chef cuisinier
- Michel Bras, Chef cuisinier
- Yves Camdeborde, Chef cuisinier
- Jean-André Charial, Chef cuisinier
- Francis Chevrier, Directeur IEHCA
- Hélène Darroze, Chef cuisinier
- Alain Ducasse, Chef cuisinier
- Alain Dutournier, Chef cuisinier
- Philippe Etchebest, Chef cuisinier
- Philippe Faure Brac, Sommelier
- Marc de Ferrière le Vayer, Président IEHCA, professeur d'histoire contemporaine à l'université de Tours
- Pierre Gagnaire, Chef cuisinier
- Michel Guérard, Chef cuisinier
- Marc Haerberlin, Chef cuisinier
- Patrick Henriroux, Chef cuisinier
- Pierre Hermé, Chef pâtissier
- Patrick Jeffroy, Chef cuisinier
- Philippe Legendre, Chef cuisinier
- Dominique Loiseau, PDG de *Bernard Loiseau SA*
- Régis Marcon, Chef cuisinier
- Guy Martin, Chef cuisinier
- Thierry Marx, Chef cuisinier
- Jacques Maximin, Chef cuisinier
- Marc Meneau, Chef cuisinier
- Christophe Michalak, Chef pâtissier
- Christian Millau, Co-créateur du guide *Gault & Millau*
- Gérald Passedat, Chef cuisinier
- Anne-Sophie Pic, Chef cuisinier
- Jean-François Piège, Chef cuisinier
- Jean-Robert Pitte, Président de la MFPCA
- Olivier Poussier, Chef cuisinier
- Jean-Claude Ribaut, Critique gastronomique
- Joël Robuchon, Chef cuisinier
- Olivier Roellinger, Chef cuisinier
- Michel Rostang, Chef cuisinier
- Guy Savoy, Chef cuisinier
- Kilien Stengel, Chargé de mission IEHCA
- Michel Trama, Chef cuisinier
- Michel Troisgros, Chef cuisinier

Ce collège a désigné après un processus de vote les quatre personnalités suivantes :

MARTÍN BERASATEGUI
PHILIPPE ROCHAT

KIYOMI MIKUNI
PIERRE WYNANTS

Les lauréats ont été choisis pour les services qu'ils ont rendus à la gastronomie française. Ils en sont également les ambassadeurs dans leurs pays respectifs.

LES LAURÉATS DU TITRE DE DOCTEUR *HONORIS CAUSA*

MARTÍN BERASATEGUI

Martín Berasategui Olazábal, né le 27 avril 1960 à Saint-Sébastien en Espagne, est un cuisinier basque, utilisant des appellations françaises. Son restaurant le plus connu, auquel le *Guide Michelin* accorde trois étoiles, se trouve à Lasarte, dans le Pays basque. Il est également propriétaire de deux restaurants à Saint-Sébastien et Bilbao. Il participe à l'émission culinaire de David de Jorge Robin Food : « Atracón a mano » diffusée sur ETB 2.



Ce Chef utilise chaque jour le savoir-faire français acquis lors de sa formation auprès des plus grands de notre pays. Il sublime ainsi les produits du terroir, notamment grâce à sa créativité et des cuissons parfaites. Ses recettes présentent notamment un millefeuille caramélisé d'anguille fumée et foie gras, ou encore des tripes de veau préparées de manière traditionnelle. Parmi les vins proposés, nombreux sont français. Champagne, Vouvray ou Saint-Émilion s'accordent à merveille avec les plats de Martín Berasategui.

FORMATION

Il a été initié aux belles saveurs par ses parents dans le restaurant familial *El Bodegon Alejandro* au cœur de la vieille ville de Saint-Sébastien.

Entre 15 et 27 ans, il part en France pour se former. Il se plonge alors dans les secrets de la pâtisserie et de la fabrication du pain. À Bayonne, il étudie aux côtés de Jean-Paul Heinard, et à Anglet avec André Mandion. Il se forme également à l'École Nationale de Pâtisserie d'Yssingaux. François Brouchican lui enseigne ensuite l'art de la charcuterie. Sa cuisine lui est inculquée par Bernard Lacarrau à Labatut. Il part peu après chez Didier Oudill, qui avait travaillé seize ans comme Chef chez Michel Guérard. Il entre alors en contact avec la grande cuisine. Puis il travaille avec Alain Ducasse, au restaurant *Le Louis XV* à Monaco.

RETOUR AU PAYS BASQUE

Il reprend ensuite les rênes du restaurant familial *El Bodegon Alejandro*. En 1993, il ouvre son restaurant à Lasarte-Oria et y obtient, dans l'année, sa première étoile au *Guide Michelin*. En 1996, Martín Berasategui obtient une deuxième étoile. Et c'est en 2001 que la troisième vient couronner son talent.

MARTÍN BERASATEGUI



RÉCOMPENSES

- 1996 : Élu Meilleur Chef d'Espagne en 1996 par l'Académie Espagnole de la Gastronomie.
- 2005 : Prix Euskadi de l'Académie Basque de Gastronomie.
- 2005 : Prix « El Tambor de Oro ».

DERNIERS OUVRAGES

- Martín Berasategui & Josean M. Alija, *La cocina del restaurante Guggenheim Bilbao*, Gourmandia, 2005.
- Martín Berasategui, *Martín Berasategui te ayuda a cocinar*, PLANETA, 2005.
- Martín Berasategui & Gurutz Linazasoro, *No te comas el coco*, Gourmandia, 2007.
- Martín Berasategui, *Cuisine basque - 135 recettes de produits typiques*, Du Quai Rouge, 2007.
- Martín Berasategui, *Cocina en casa con Martín Berasategui*, Aguilar, 2009.
- Martín Berasategui, *Las recetas favoritas de Martín Berasategui*, Aguilar, 2011.
- Martín Berasategui & David de Jorge Eceizabarrena, *Más de 999 recetas sin bobadas*, Debate, 2012.
- Martín Berasategui, *El Maestro Cocina para ti, 80 recetas a buen precio*, Taller de Editores, 2012.

Restaurante Martín Berasategui
Loidi Kalea, 4
20160 Lasarte-Oria (Gipuzkoa)
Espagne

FORMATION

Fils d'un pêcheur et d'une fermière, Kiyomi Mikuni est né en 1954 à Mashike au Japon. Il commence son apprentissage à 15 ans dans un grand hôtel de Sapporo, puis à *l'Imperial* à Tokyo. Le Chef, M. Murakami, envoie Kiyomi Mikuni âgé de 20 ans à Genève pour devenir le Chef de l'ambassade du Japon. Formé par Girardet, Haeberlin, Chapel et Troisgros, il y apprend les principes de la cuisine française.



© Hôtel de Mikuni

RETOUR À TOKYO

À son retour à Tokyo, il devient Chef d'un bistrot français, puis en 1985, il ouvre *l'Hôtel de Mikuni* où il reçoit tous les Ambassadeurs de France qui se sont succédés au Japon. Passé maître dans l'art de « japoniser » la gastronomie française, Kiyomi Mikuni a créé l'une des tables les plus prisées de Tokyo. Thym, romarin et cerfeuil rencontrent *maitake* (champignon parfumé) et *kaiware* (herbe locale). Le meilleur des deux cultures se révèle dans ses créations. En hommage à ses « maîtres », Kiyomi Mikuni a glissé à sa carte la « soupe de truffe façon Paul Bocuse », la « salade de homard » et le « gâteau de foie de volaille au beurre d'écrevisse » d'Alain Chapel. Il propose du fromage français comme la fourme d'Ambert. Parmi les vins français de sa carte, le Saint-Emilion s'accorde parfaitement avec son canard rôti « sang-de-bœuf ».

Kiyomi Mikuni organise des « Festivals Mikuni » afin de promouvoir la cuisine française dans les hôtels et restaurants les plus célèbres du monde. Il est également Chef général de cuisine pour les banquets de grandes réunions internationales et de dîners officiels. Il intervient enfin en tant que membre de jury dans des concours internationaux de cuisine.

Il n'a jamais cessé de promouvoir au Japon la cuisine française et les vins français de grande qualité et a créé, en compagnie d'autres Chefs japonais, le Syndicat de la Haute Cuisine Française au Japon, dont il assure actuellement la présidence.

RÉCOMPENSES

- 1994 : Décoration par la « Commanderie du Bontemps Médoc et Graves, Sauternes Barsac » pour sa contribution à la promotion des vins de Bordeaux au Japon.
- 1996 : Meilleur Chef du Japon lors du concours « Bonlac Great Chefs of Asia » sélectionnant les 12 meilleurs Chefs de 12 pays d'Asie.
- 1998 : Sélectionné parmi les 60 meilleurs Chefs du monde par *Relais & Châteaux*.
- 1999 : Sélectionné par *Relais & Châteaux* parmi les cinq meilleurs Chefs sur les cinq continents du monde.




- 2002 : Prix du service dans l'industrie alimentaire pour les activités de Syokuiku.
- 2003 : Titre de « Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole » décerné par la République Française.
- 2004 : Membre honoraire de l'Association des Chefs en Grèce.
- 2004 : Une des 100 personnalités japonaises les plus respectées par le magazine *Newsweek Japan*.
- 2007 : « Meilleur Ouvrier Japonais » dans la catégorie Gastronomie.
- 2010 : « Prix de la restauration 2009 » décerné par le Comité de la Presse spécialisée dans la restauration.
- 2010 : Titre d' « Officier de l'Ordre du Mérite Agricole » décerné par la République Française.

OUVRAGES PRINCIPAUX

- Kiyomi Mikuni, *Mes nouvelles recherches en matière de goût (Boku no bimi kyushin)*, Pan Research, 1986.
- Kiyomi Mikuni, *Food Fantasy of the Hotel de Mikuni*, C.H.I.P.S., 1993.
- Nobu Matsuhisa, Kiyomi Mikuni, Heston Blumenthal and Pascal Barbot, *Dashi and Umami : The Heart of Japanese Cuisine*, Cross Media, 2009.

Restaurant Hôtel de Mikuni
1-18 Wakaba - Shinjuku-ku
Tokyo 160-0011 (Tokyo)
Japon

PHILIPPE ROCHAT



Philippe Rochat, né en 1953 au Sentier en Suisse, est un Chef cuisinier, patron du *Restaurant de l'Hôtel de Ville* à Crissier qui a obtenu 3 étoiles au *Guide Michelin* depuis 1997 et une note de 19 au guide *Gault & Millau*. En 1999, il reçoit le titre de « Cuisinier de l'année » décerné par le *Gault & Millau* suisse, et en 2000, le *Gault & Millau* français écrit « Crissier abrite toujours le meilleur restaurant du monde ». Tous ses produits sont expédiés chaque matin de Rungis. Plusieurs plats de Philippe Rochat, tels les langoustines de Guilvinec poêlées ou le pigeon de la région bressane cuit à la goutte de sang et ses légumes verts en casserole, reflètent la diversité des terroirs français. En 2012, il quitte le restaurant pour devenir conseiller culinaire.



© Marcel Gilliéron

FORMATION

Le goût, le bon goût des préparations de tradition, Philippe Rochat l'a développé dans le bistrot de son père, un cordon-bleu. À 14 ans, il entre en apprentissage au *Buffet de la gare* de Romont chez Marcel Cavuscens. À partir de 1972, il travaille dans les palaces de Zurich.

CRISSIER

Le 1er juillet 1980, Philippe Rochat, 27 ans, est engagé par Frédy Girardet, Chef patron du *Restaurant de l'Hôtel de Ville* à Crissier, dans la périphérie de Lausanne.

En 1989, il est promu Chef de Frédy Girardet.

En 1992, Girardet, 56 ans, qui n'a pas de repreneur dans sa famille, propose de céder le *Restaurant de l'Hôtel de Ville* à Philippe Rochat, lequel accepte. En 1996, il est seul maître à bord. Girardet parti, la troisième étoile envolée - sanction prévisible - la fréquentation s'effondre. Mais Rochat, non seulement se montre à la hauteur mais il enrichit la partition - admirables gibiers et 120 kilos de truffes par an - avec l'appui de son Chef Meilleur Ouvrier de France, Benoît Violier, un as du lièvre à la royale.

En 1997, la troisième étoile revient.

En 2012, Philippe Rochat laisse les rênes du restaurant à Benoît Violier afin de devenir conseiller culinaire auprès des jeunes générations.



RÉCOMPENSES

- 1997 : Le *Restaurant de l'Hôtel de Ville* de Crissier est Meilleur Restaurant de Suisse.
- 1999 : Meilleur Chef de l'année.
- 2001 : Reçoit le « Five Star Diamond Award » de l'American Academy of Hospitality Sciences.
- 2002 : Diplôme d'honneur du Club des Cents.
- 2003 : Pour la deuxième fois, reçoit le « Five Star Diamond Award » de l'American Academy of Hospitality Science
- 2005 : Grand Prix de l'Art de la Cuisine 2004 de l'Académie Internationale de la Gastronomie
- 2006 : Médaille du mérite Agricole Français
- 2006 : Titre de « Chevalier de l'Ordre national du Mérite » décerné par la République Française.
- 2007 : Devient membre de l'Ordre International des Disciples d'Auguste Escoffier
- 2009 : Devient membre de l'Académie Culinaire de France

OUVRAGE

- Philippe Rochat, Véronique Zbinden et Pierre-Michel Delessert, *Flaveurs*, Éditions Pierre-Marcel Favre, 2003.

RHS Quality Food Concept SA
Ch. de la Colice 3
BP 208
CH-1023 Crissier/VD
Suisse

PHILIPPE ROCHAT

Pierre Wynants est un cuisinier belge né à Bruxelles le 5 mars 1939, Chef du restaurant le *Comme chez Soi* jusqu'au milieu des années 2000. Le *Comme chez Soi* est une affaire de famille qui dure depuis trois quarts de siècle.



© COMME CHEZ SOI

FORMATION

Pierre Wynants commence son apprentissage auprès de son père qui a pris les commandes du restaurant dans les années 50.

En 1955, il a seize ans quand son père le confie à Maixent Coudroy, Chef français qui dirige le *Savoy* à Bruxelles où il passera trois ans et demi. Après son service militaire et un séjour linguistique en Grande-Bretagne, il passe au *Moulin Hideux* de Noirefontaine (Belgique) sous la direction de Raymond Henrion. Ensuite il part se former à Paris au *Grand Véfour* dirigé par Raymond Oliver ainsi qu'à la *Tour d'Argent* de Claude Terrail.

RETOUR AU *COMME CHEZ SOI*

En 1961, il revient définitivement auprès de son père qui a décroché sa première étoile en 1953. Doublement étoilé depuis 1966, le restaurant figure parmi les meilleurs de Belgique et la clientèle apprécie une cuisine simple, dépourvue d'artifice. En 1979, il touche au but : 3 étoiles. Son restaurant familial est le premier hors de France auquel le *Guide Michelin* a accordé la récompense suprême.

De nombreux produits français sont proposés au *Comme chez Soi* : coffre d'agneau allaiton d'Aveyron à la sauge, pigeon des Landes en croûte de pain et poêlée de champignons sauvages, plateau de fromages belges et français, foie d'oie et gelée à la truffe du Vaucluse ou encore des pêches de Gascogne flambées dans leur jus.

La fille de Pierre Wynants, Laurence, épouse Lionel Rigolet en 1995. Celui-ci se formera au côté de son beau-père pendant une dizaine d'années pour progressivement prendre sa succession.

APRÈS LE *COMME CHEZ SOI*

En 2007, il fait la rencontre du journaliste et scénariste Dominique Leroy, lequel propose de lui écrire une série de documentaires intitulée « Comme chez Moi ». En 2008, il tourne la série de dix documentaires sur la gastronomie belge.

Bien que laissant les fourneaux à son successeur, il ne s'est actuellement pas retiré totalement du monde de la gastronomie et reste actif dans plusieurs secteurs afin de défendre notre patrimoine culinaire.



RÉCOMPENSES

- 4 toques rouges et 19,5/20 au *Gault & Millau* de 1988 à 1996.
- 3 étoiles au *Guide Michelin* de 1979 à 2006.
- Le 20 novembre 2004, il est fait chevalier de la Légion d'honneur, une distinction très rarement accordée à un non-français, et encore plus rarement à un cuisinier.

OUVRAGES

- Pierre Wynants, *Comme chez Soi*, Robert Laffont, 1985.
- Pierre Wynants, *L'équilibre gourmand*, La Renaissance du Livre, 1990.
- Lionel Rigolet et Pierre Wynants, *Le cœur gourmand de la Belgique*, Éditions Standaard, 2001.
- Philippe Bidaine, Jan Van Hemeledonck et Pierre Wynants, *Carnet de cuisine - Pierre Wynants - Recettes de chez Moi*, Éditions Racine, 2009.

Comme Chez Soi
23 Place Rouppe
B-1000 Bruxelles
Belgique

PIERRE WYNANTS

La cérémonie de remise des doctorats *Honoris Causa* se déroulera le jeudi 7 novembre 2013 à 16h dans le grand amphithéâtre de l'université de Tours. Elle réunira des professeurs, un grand nombre de professionnels de la gastronomie, de la presse française et internationale et des autorités publiques. Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et Guillaume Garot, ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire, ont d'ores et déjà annoncé leur présence. Des Chefs et personnalités seront également présents, notamment :

- Ghislaine Arabian
- Jean Bardet
- Jean-André Charial
- Didier Edon
- Patrick Henriroux
- Patrick Jeffroy
- Philippe Legendre
- Dominique Loiseau
- Thierry Marx
- Marc Meneau
- Christian Millau
- Didier Oudill
- Jean-François Piège
- Olivier Roellinger
- Jaume Tàpies
- Michel Trama
- Michel Troigros

Après un mot d'accueil du Président de l'université François-Rabelais, les professeurs en toge remettront les insignes du doctorat *Honoris Causa* aux lauréats :

MARTÍN BERASATEGUI, Chef cuisinier, Bidart ;

KIYOMI MIKUNI, Chef cuisinier, Paris ;

PHILIPPE ROCHAT, Chef cuisinier, Paris ;

PIERRE WYNANTS, Chef cuisinier, Roanne.

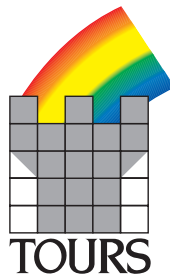
La cérémonie marquera le début des 9^{èmes} Rencontres François Rabelais, des 8 et 9 novembre 2013, organisées par l'université François-Rabelais et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA). Cette manifestation permet aux universitaires, aux intellectuels ainsi qu'aux Chefs cuisiniers de réfléchir et de s'exprimer sur la gastronomie en tant que champ culturel et patrimonial. Ces Rencontres, véritable université « ouverte » des sciences gastronomiques, s'adressent à tous ceux qui sont convaincus que la cuisine et la table sont des espaces socioculturels fondamentaux pour notre civilisation comme d'ailleurs pour toutes les grandes civilisations. Les Rencontres 2013 seront consacrées au thème : « Fait maison, ou pas ! ».

La remise du titre de docteur *Honoris Causa* à des Chefs est le prolongement du travail effectué depuis dix ans par l'université François-Rabelais et l'IEHCA sur le thème de l'alimentation en sciences humaines.

Cette cérémonie ouvre sur de nouvelles perspectives. En effet, elle annonce notamment le partenariat entre l'université François-Rabelais et la future Cité de la gastronomie de la ville de Tours. Des héritages culturels naissent de véritables savoir-faire culinaires, perpétuant le patrimoine alimentaire et la transmission du savoir. Ainsi, l'université François-Rabelais de Tours souhaite poursuivre son action de diffusion, de valorisation, et de transmission des cultures et patrimoines alimentaires.



LES PARTENAIRES



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
"Sauvegarde et valorisation
des patrimoines culturels alimentaires"
(France)





INFORMATIONS PRATIQUES



INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

Institut Européen d'Histoire
et des Cultures de l'Alimentation

16 rue Briçonnet, 37000 Tours

✉ anis.barberousse@iehca.eu ☎ 00 33 (0)2 47 66 65 66

Date : 7 novembre 2013

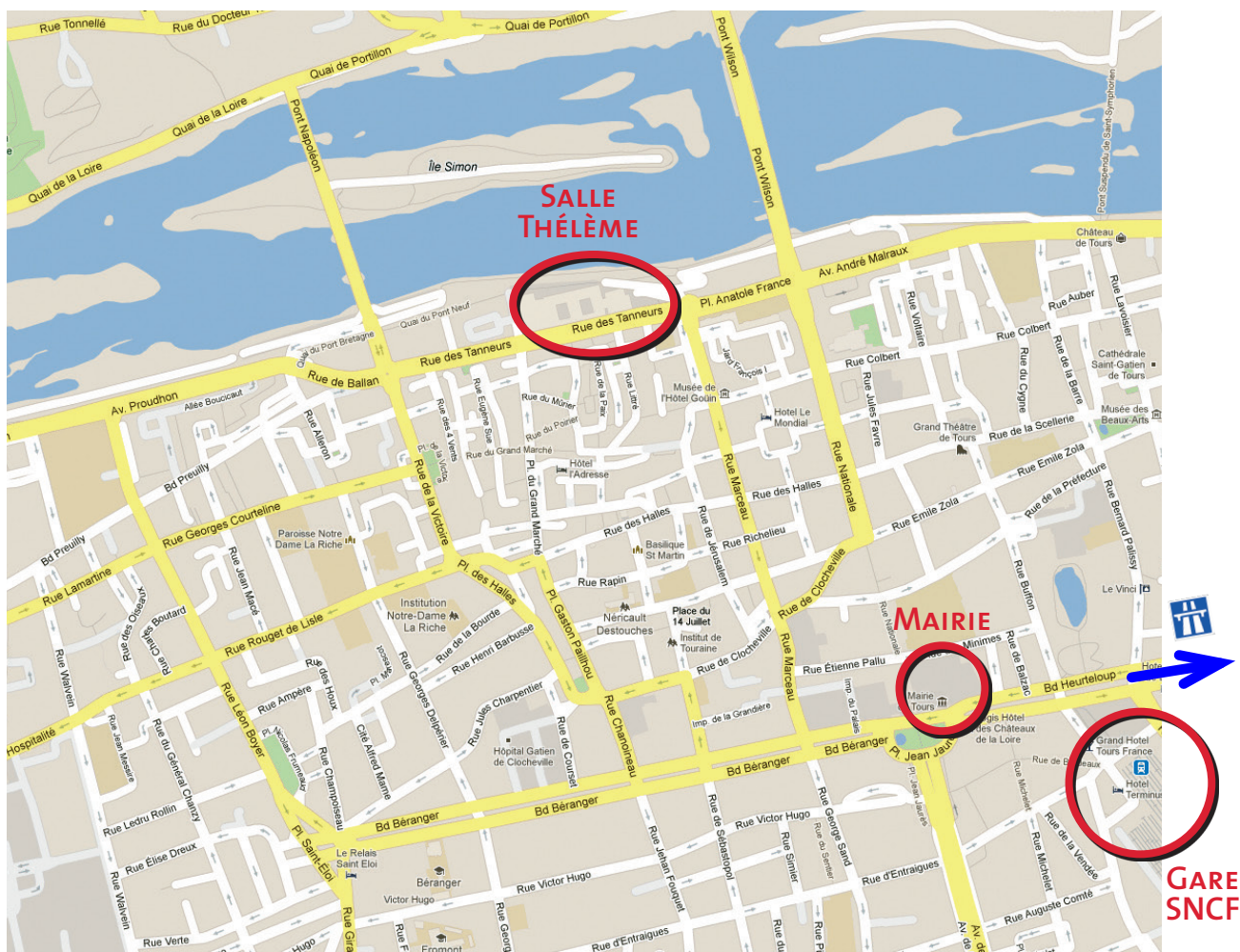
Heure : 16h

Lieu : Salle Thélème - Université de Tours

3 Rue des Tanneurs, 37 000 Tours

Coordonnées GPS : N 47° 23' 46.4958"

E 0° 40' 55.4448"



INFORMATIONS