

Programme colloque

“Nutrition, Restauration, Plaisir”

Organisation scientifique, coordination et animation :
Julia Csergo

Lundi 31 mars 2008

10h00 à 11h15

Fruits et légumes : entre préconisations et consommation : quel bilan ?

- **Laurent ARON**, Sémiologue,
Consultant et enseignant au CELSA - Paris IV Sorbonne
- **Claudine BERR**, Directeur de Recherche INSERM
- **David BOURGANEL**, Directeur Marketing & Communication RUNGIS
Marché International
- **Mauro COLAGRECO**, Chef de Cuisine - Gérant, Restaurant MIRAZUR,
Menton
- **Philippe COMOLET-TIRMAN**, INTERFEL,
Direction communication et marketing
- **Daniel MASLANKA**, Vice Président de l'APASP
(Association Pour l'Achat dans les Services Publics)
- **Danielle RAPOPORT**, Psychosociologue,
Directrice de DRC (Danielle Rapoport Conseil)

14h30 à 16h00

Le surgelé est-il un bon produit ?

- **Laurence BONNEVEAU**, Responsable nutrition, Davigel
- **Patricia BOULOS**, Nutritionniste, Directrice Associée Agence Prunelle
- **Annick FAURION**, Physiologiste, INRA
- **Jacques GUILPART**, Responsable d'unité de recherche CEMAGREF
(Institut de recherche pour l'ingénierie de l'agriculture et de l'environnement)
- **Georges GRUNENWALD**, Directeur de la Communication Picard Surgelés
- **Christian MILLET**, Secrétaire général SNFPS/SFIG
- **Marie-Dominique QUIGNON**, Responsable R&D - Qualité, société Marie

Mardi 1^{er} avril

10h30 à 12h00

Les produits de la pêche et de l'aquaculture : quels atouts santé ?

- **Patrick ALLAUME**,
Directeur de l'Institut technique de développement des produits de la mer
- **Jacques LE DIVELLEC**, Chef de cuisine Restaurant Le Divellec, Paris
- **Pierrick LE ROUX**, Cuisinier, enseignant spécialisé dans la cuisine aux algues
- **Véronique LOOTEN**, Responsable promotion et communication - OFIMER
- **Hélène MARFAING**, Chef de projet agro-alimentaire CEVA
(Centre d'Etude et de Valorisation des Algues)
- **Isabelle PARMENTIER**, Diététicienne, CHRU Lille
- **Philippe PAQUOTTE**, Responsable Observatoire Economique - OFIMER
- **Jean-Pierre PONT**, Gérant, Culinatéc Développement

14h30 à 16h00

La viande : entre sacralisation et stigmatisation, quel est le bon équilibre ?

- **Bernard BOUTBOUL**, Directeur Général Gira Sic Conseil
- **Elisabeth BREMOND**, Chargée de l'enseignement artistique à l'Institut Paul Bocuse - 1+ Couleur
- **Geneviève CAZES VALETTE**, Professeur Responsable du Mastère Spécialisé en Marketing et Technologies Agroalimentaires Groupe ESC Toulouse
- **Emmanuel CHEVALIER**, Designer, XDO
- **Denis DURAND**, Administrateur de l'ANDRM (Association Nationale de la Restauration Municipale)
- **Ambroise MARTIN**, Professeur de Nutrition Université Claude Bernard Lyon 1
- **Louis ORENGA**, Directeur du CIV (Centre d'Information des Viandes)
- **Philippe SOILLE**, Directeur Recherche & Développement, Groupe Flo

Mercredi 2 avril

10h30 à 12h00

Quelle santé dans les produits laitiers ?

- **Isabelle BEDEX**, Diététicienne, expert auprès du CNIEL
- **Bruno BERTHIER**, Président du CCC (Comité de Coordination des Collectivités)
- **Patricia BOULOS**, Nutritionniste, Directrice Associée Agence Prunelle
- **Georges CARANTINO**, Historien de l'alimentation
- **Philippe ROCHARD**, CIDIL

Liste des intervenants et programme arrêtés au 10 mars 2008.

Programme susceptible de modifications, indépendantes de la volonté de l'organisateur.

LES GRANDS CHEFS RELAIS & CHÂTEAUX



Relais & Châteaux est une collection exclusive de 470 des meilleurs hôtels de charme et restaurants gastronomiques présents dans plus de 55 pays.

Les chefs évoluant dans les Relais & Châteaux sont animés par la passion et la rigueur au service d'une cuisine d'excellence. Ensemble ils représentent une constellation de chefs étoilés à travers le monde. A chacun de leurs clients, ils promettent des moments privilégiés de plaisir et d'émotion. Certains de ces chefs atteignent même l'exception en imprimant leur empreinte sur des générations d'autres chefs ou en créant des expériences culinaires uniques, tout en respectant les principes fondamentaux de la nutrition. Leurs établissements sont des étapes incontournables sur la route du bonheur. Ils constituent la promesse de moments inoubliables.

En signe de reconnaissance, nous les appelons Grands Chefs Relais & Châteaux. On en compte 155 à travers 22 pays, soit 16 nouveaux Grands Chefs pour 2008.