

**Colloque sur la créativité culinaire organisé par Bruno CARDINALE, dans le cadre du partenariat signé par les compagnons du Tour de France Des Devoirs Unis et le Lycée François Rabelais de Dugny. Vendredi 23 et samedi 24 février 2017**

Au programme, des conférences sur le thème de la créativité, suivi d'ateliers culinaires au travers desquels nos élèves de baccalauréat technologique, de BTS et de Licence professionnelle ont pu découvrir les processus de créativité via le regard croisé de nos intervenants.

**Introduction. (Dominique GOBETTI/Bruno CARDINALE).** La créativité fait partie intégrante de tout processus historique. De l'inscription au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco du repas gastronomique français, en passant par la mise en perspective d'un panorama historique et des sources de créativité, nous avons évoqué les innovations culinaires, la théâtralisation du repas, mais aussi les notions de motivation, d'expertise, de passion, de curiosité, de partage et de transmission.

**Thème 1 : L'origine de la mosaïque culinaire (Philippe OLÉRON).** Le compagnonnage emmène l'Homme à se réaliser, à se faire connaître de ses semblables à travers la réalisation d'un chef d'œuvre. Philippe Oléron, Compagnon du Tour de France, nous a généreusement présenté le processus créatif qui l'a conduit à l'invention de la mosaïque culinaire.



**Thème 2 : Sciences et Créativité (Christophe Lavelle, chercheur au CNRS).** Les sciences constituent un extraordinaire vivier de créativité. Avec Christophe Lavelle, nous avons voyagé dans les méandres des sciences et de ce que la recherche peut apporter à l'alimentation.



**Thème 3 : De l'idée à la table : Création chez Dalloyau traiteur (Pierre Koch, Exécutive Chef de Dalloyau Traiteur).** Afin d'assurer la naissance de nouveaux mets, la créativité impose d'imaginer les solutions techniques à mettre en œuvre au travers d'un processus rigoureux. Avec Pierre Koch, nous avons abordé les étapes et contraintes à surmonter pour passer d'une simple idée novatrice à la création d'une ligne de production.



**Thème 4 : Dessiner et réaliser un projet.** Avec Marie Gérard (professeure d'arts appliqués) et Adrien Letierrier (peintre en décor), nous avons appris les rudiments du dessin afin de tracer les contours d'un projet culinaire s'appuyant sur un panier de produits.

