



# 12<sup>e</sup> Festival National Cuisine Santé



## Rencontres Professionnelles



AGENCE IO, Lina Tornare l.tornare@orange.fr



[www.brides-les-bains.com](http://www.brides-les-bains.com) Tél. 04 79 55 20 64

# EDITO

Pour la **12<sup>ème</sup> année** consécutive, Brides-les-Bains, leader national de l'amaigrissement s'affirme également comme le leader incontesté de la gastronomie diététique.

L'ensemble des chefs de cuisine bridois se sont unis pour exposer, partager et transmettre leur savoir-faire en organisant les 1<sup>ères</sup> rencontres professionnelles le 15 Septembre prochain.

Je vous invite à les rencontrer durant 5 jours **du 15 au 19 Septembre 2011** sous le parrainage exceptionnel de Monsieur Rochedy et Messieurs Meilleur.

**Cette nouveauté 2011** donnera lieu à des échanges entre experts du secteur de la restauration et permettront d'ouvrir des débats et des réflexions par la présence de spécialistes reconnus dans les domaines de l'histoire de l'alimentation, de la nutrition, du design culinaire....

Elles tenteront ainsi de rendre compte d'un savoir faire culinaire et de poser les perspectives d'évolution de la « cuisine santé » dans le champ de la gastronomie et des comportements alimentaires.

Nous vous invitons à partager notre passion,

A très bientôt,

**Christophe BEUQUE**

**Président de l'Office du Tourisme**

**Brides-les-Bains** 12<sup>ème</sup> Festival National  
Cuisine Santé  
La Village pour Maigrir®

Du 15 au 19 Septembre 2011

Faites-vous du bien mangez

**SAIN !**



**12 Chefs**

Experts en diététiques,  
sociologues de l'alimentation,  
professionnels de la santé  
partagent leur connaissance  
et leur passion.

**Gratuit**

Pendant  
**5 jours !**

Ateliers Cuisine, Conférences,  
Découvertes potagères,  
Parcours des arômes  
Marchés des saveurs

Programme complet, renseignements Office de Tourisme de Brides-les-Bains  
[www.brides-les-bains.com](http://www.brides-les-bains.com) Tél. 04 79 55 20 64



# Jeudi 15 septembre

## 1°Partie



**14h00/14h15** : Ouverture des Rencontres par Christophe BEUQUE, Président de l'Office du Tourisme et René Meilleur du restaurant la Bouitte à St Marcel de Belleville, parrain du festival.

### **14h15/14h35 : « Evolution du bien manger dans l'histoire »**

**Intervention de Patrick Rambourg**, historien, auteur de publications sur l'histoire de la cuisine et de la gastronomie, de l'alimentation et des manières de table. Il est membre du conseil d'experts de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires

### **14h40/15h40 : Table ronde : « La Cuisine Santé, de quoi parle t-on ? »**

**Participants** : Patrick Rambourg, Arnaud Caucol, nutritionniste, René et Maxime Meilleur, chefs à l'hôtel restaurant La Bouitte\*\*\* à St Marcel de Belleville , Jean-Pascal Laugier, chef au Grand Hôtel des Thermes\*\*\* de Brides-les-Bains et Thierry Giannini, chef au Golf l'Hôtel\*\*\* et Savoy Hôtel\*\* de Brides-les-Bains.

### **15h40/15h50: Echanges avec la salle**

**Modérateur : Eric Roux**

# Jeudi 15 septembre

## 2°Partie



**15h50/16h10 : « Le design culinaire, innover, diversifier, séduire, surprendre... »**

Spécificités, visions et enjeux du design culinaire dans la cuisine minceur, vus par Germain Bourré, Designer Culinaire.

**16h15/17h : Table ronde : « Le jeu de l'assiette, l'assiette pour jeu...  
Sens et enjeux de la présentation des mets dans la cuisine minceur »**

**Participants :** Germain Bourré Designer, Nathalie Riboud psychologue  
Géraldine Genet, diététicienne de la Société Nutriconseils, Fabrice  
Duhamel, Chef à l'Hôtel le Verseau\*\*\* de Brides-les-Bains.

**Modérateur : Lina Tornare**

**17h : Conclusion par René Meilleur, parrain du festival.**