

Revue de Presse EFES 2016

Tours, du 18 au 22 avril 2016



- *Nouvelle République 2016-04-16*

Rencontres européennes de l'éducation à la gastronomie



L'équipe d'organisateur de ces Rencontres européennes.

Dans le cadre de la Cité internationale de la gastronomie de Tours et du projet européen European Food Education Season (EFES), les Rencontres européennes de l'éducation à la gastronomie ont lieu à Tours, du 18 au 22 avril. La Ville de Tours, l'université François-Rabelais, l'IEHCA et le CFA de la Ville de Tours, sont engagés dans une opération partenariale de sensibilisation et d'éducation au goût, associant l'université de Toruń (Pologne) et l'école d'hôtellerie de Braşov (Roumanie).

Objectif de ce projet : échanger des expériences et des bonnes pratiques entre universitaires, enseignants, et professionnels. Pour la première année, les partenaires d'EFES se retrouvent à Tours, et le thème fil rouge est l'oie et la volaille. Ces Rencontres s'adressent aux élèves futurs professionnels des métiers de bouche et leur famille, mais aussi aux Tourangeaux et aux consommateurs intéressés par la découverte des productions et innovations en matière de gastronomie.

Parmi les quelques rendez-vous publics, des déjeuners sont prévus au restaurant d'application du CFA de la Ville de Tours.

Informations : www.cfa-tours.fr/efes et www.alimentation.univ-tours.fr

- **Nouvelle République 2016-04-18**

Rencontres de l'éducation à la gastronomie

Dans le cadre de la Cité internationale de la gastronomie et du projet européen European Food Education Season (EFES), les Rencontres de l'éducation à la gastronomie ont lieu du 18 au 22 avril.

- > **Lundi 18**, inauguration à l'hôtel de ville. Entrée libre.
- > **Mardi 19, mercredi 20 et vendredi 22 avril**, entre 12 h 30 et 14 h, déjeuners thématiques & street food, au CFA de la Ville, 8, allée Roger-Lecotté. Tarif : 22 €. Informations et réservations au 02.47.88.51.03.
- > **Mardi 19**, projection-débat « Histoires d'oies en Touraine et en Pologne », de 9 h à 12 h, CFA de Tours. Entrée libre.
- > **Mercredi 20**, tables rondes : « Alimentation et transmission : vers une remise en cause des politiques uniquement nutritionnelles », de 10 h 30 à 12 h 30 ; « Une cantine peut-elle être pédagogique : la place de la transmission dans la restauration collective » de 15 h à 17 h ; « Transmettre le patrimoine culturel gastronomique à l'école », de 17 h 30 à 19 h 30. Présentation-dégustation de produits de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire, université des Tanneurs (porte Z). Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr
- > **Jeudi 21**, tables rondes : « Transmettre le patrimoine gastronomique aux jeunes en formation professionnelle dans les métiers de l'hôtellerie restauration et du tourisme », de 9 h à 11 h ; « Les questions d'interculturalité dans la transmission du patrimoine gastronomique », de 11 h à 12 h 30, Workshop entre apprentis et étudiants du Centre-Val de Loire et ailleurs, CFA de la Ville. Entrée libre.
- > **Vendredi 22**, journée Food studies, de 9 h à 18 h. Entrée libre sur inscription : lea.info@univ-tours.fr

www.cfa-tours.fr/efes ; www.alimentation.univ-tours.fr

- *Nouvelle République 2016-04-26*

Les chefs de demain récompensés



Les lauréats tourangeaux, polonais et roumains entourés du maire de Tours et des membres organisateurs des Rencontres européennes de l'éducation à la gastronomie.

La semaine de Rencontres européennes de l'éducation à la gastronomie s'est clôturée, vendredi, sous les Halles de Tours, par la cérémonie de remise des prix.

Les apprentis au métier de bouche du CFA Ville de Tours et leurs homologues polonais et roumains, ont été récompensés pour leur participation au projet européen European Food Education Season (EFES). Baptisée « Spring school », cette semaine a été ponctuée mardi, par l'organisation d'un concours sur le thème « fromages et vins ». Les élèves et leurs familles étaient donc impatients de connaître les résultats.

Invitation en Pologne et en Roumanie

« L'épreuve consistait à reconnaître des vins, des fromages et des alcools forts par la couleur, l'odeur et le goût. Puis de trouver les meilleurs accords entre les mets et les vins », explique Théo Renelier, deuxième du concours. Son camarade de classe, Nicolas Couty, est arrivé premier avec son équipe. Mais la victoire est avant tout humaine. « On l'a fait plus, pour l'échange avec les Roumains et les Polonais, que pour la compétition », préfère retenir

l'apprenti de 21 ans, qui rêve de faire goûter la gastronomie tourangelle aux Américains. L'association Tours cité internationale de la gastronomie en Val-de-Loire, l'université François Rabelais, l'Institut européen d'Histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), le CFA Ville de Tours, les représentants de l'université polonaise de Toruń, l'école d'hôtellerie roumaine de Brasov et le maire de Tours, ont mis en avant « *l'apprentissage mutuel, le partage et la transmission autour des valeurs et des savoirs culinaires* ». Les réservations en Europe sont déjà faites pour les deux ans à venir. La Pologne invite les Tourangeaux à Toruń, du 24 au 29 avril 2017, et la Roumanie l'année suivante, pour clôturer ce projet triennal. De quoi mettre en appétit les lauréats qui découvrent leurs récompenses. Des livres de recettes mais surtout des rillettes, terrines, poires tapées, confits, macarons, nougat de Tours et une bonne bouteille. Pour être sûr que personne ne reste sur sa faim.

Une semaine du goût internationale à Tours



Elle se fait en partenariat avec des Polonais et des Roumains.

Terrine d'oie, oie fumée et chou fleur croustillant, suprême de dinde et wok de légumes, tarte aux pommes... On sait accueillir à Tours, et voici ce qu'ont dégusté ce lundi midi 15 Polonais et 9 Roumains venus passer quelques jours dans notre ville dans le cadre de l'EFES, une semaine européenne de l'éducation au goût organisée par la ville (avec l'Université, l'IEHCA et le CFA des Douets) et soutenue par l'Union Européenne. Le projet, qui va s'étendre sur trois ans, donnera lieu à deux autres manifestations dans les villes étrangères partenaires en 2017 et 2018 : Torun en Pologne et Brasov en Roumanie.

"L'idée c'est de sensibiliser le public le plus large possible, d'échanger les expériences et les bonnes pratiques, les innovations pédagogiques" a expliqué le maire tourangeau Serge Babary qui a souhaité que Tours investisse dans la formation culinaire dans le cadre de sa labellisation en tant que Cité de la Gastronomie. C'est une sorte "d'Erasmus plus" a surenchéri Antoine Godbert, le conseiller municipal qui chapeaute ce projet depuis 6 mois.

Au cours de la semaine, quelques événements seront accessibles au grand public, vous trouverez tout le programme [sur le site de la ville.](#)



- *Nouvelles Gastronomiques de Touraine*

La 1ere Spring School du CFA Ville de Tours aura lieu du 18 au 23 avril

Dans le cadre du projet EFES (European Food Education Season), les apprentis du CFA Ville de Tours accueillent la première édition de la Spring School, une opération menée sur trois ans dans le cadre du programme ERASMUS + . Cette semaine de rencontres, conférences, échanges et démonstrations culinaires est l'occasion pour les jeunes du CFA de travailler sur une thématique particulière et originale : "L'oie et les volailles traditionnelles de la Touraine, de la Roumanie et de la Pologne", en lien avec des étudiants d'autres villes européennes, de Pologne et Roumanie.



Lors du déjeuner historique tourangeau au CFA Ville de Tours @Dominique Postel

Le point d'orgue de cette Spring School aura lieu le jeudi 21 avril avec un déjeuner Tourangeau au restaurant d'application du CFA Ville de Tours, proposé par les apprentis en 1ère année Brevet Professionnel et orchestré par le chef Mickaël Chaplin, chef du restaurant Le Moulin Fleuri (Veigné). Ce déjeuner prend place dans le cadre de la Journée des Apprentis, lors de laquelle seront présentés les travaux réalisés par les élèves apprentis de Tours mais aussi de Brasov (Roumanie), Paris, Chateauroux. Un débat accueillera Catherine Lauret du Conseil Régional de la région Centre Val de Loire, et de Karine Viard, inspectrice de l'Education Nationale.

Le programme de cette semaine comporte à la fois des tables rondes, sur la transmission du patrimoine gastronomique en formation professionnelle, et sur les questions d'interculturalité dans la transmission, mais aussi des projections débats autour de l'Oie de Touraine.

Réservation pour le déjeuner et programme de la Spring School sur

[Le Blog EFES du CFA](#)



L'Oie à l'honneur en avril durant la première Spring School du CFA Ville de Tours

Du 18 au 23 avril prochains, le CFA participe pour la première édition au programme EFES (European Food Education Season) construit autour des traditions culinaires en Europe. Mené en partenariat avec l'IEHCA et deux établissements de formation en Pologne et en Roumanie, ce projet d'envergure a pour, entre autres objectifs, le rayonnement des territoires gastronomiques à l'international.



L'Oie, sujet d'étude de la première Spring School du CFA Ville de Tours @Nouvelles Gastronomiques de Touraine

Ce programme organisé sur trois ans, et mené en collaboration avec l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation), l'université American European Education de Brasov en Roumanie, l'université Copernic de Torun en Pologne et l'université François-Rabelais de Tours, ainsi que l'Union Commerciale des Halles de Tours, débute cette année en France sur le thème de l'Oie, et les volailles traditionnelles de la Touraine, de la Pologne et de la Roumanie ». Ce programme piloté par la Ville de Tours poursuit trois objectifs : assurer le rayonnement des territoires et du label Cité de la gastronomie à l'international par la transmission des traditions et la préservation des savoir.

Favoriser l'accès à la culture gastronomique et culinaire dans le cadre de formations professionnelles et plus largement au grand public. Enfin, il s'agit pour l'ensemble des acteurs du projet de créer de nouveaux moyens de transmission, en élaborant des outils pédagogiques innovants, au service de tous les acteurs du secteur alimentaire.

Trois sections du **CFA Ville de Tours** seront concernées par ce programme. Les apprentis en CAP 1 an constituant le groupe porteur et qui seront en charge de la production en lien avec les recherches réalisées sur la symbolique de l'oie, la connaissance de l'animal et son élevage. Les apprentis en 1ère année de Brevet Professionnel qui travailleront sur l'identification de chefs détenteurs de recettes, mais aussi sur la création de nouvelles recettes. Enfin, la section des 1ère Bac Pro Cuisine et Service, dont l'objectif sera la production en anglais de textes autour de l'oie : textes littéraires et contes traditionnels.

Durant cette semaine, seront organisés différents temps d'échanges : tables rondes, productions culinaires, débats et projections documentaires, workshop techniques, conférences-dégustations, expositions... Au coeur de l'évènement, un groupe de 18 jeunes élèves de l'**Université Hotel Academy de Brasov** (Pologne, NDLR) viendront avec leur chef participer à un "challenge" culinaire avec les apprentis du **CFA Ville de Tours**. Un déjeuner au restaurant d'application du CFA sera proposé par le chef Cezar. Cette semaine sera aussi l'occasion d'associer d'autres élèves apprentis de la Région Centre Val de Loire, qui participeront aux ateliers et conférences. Entre autre animations, ouvertes au public : un *food truck* géré par les apprentis du CFA et leurs formateurs autour des cuisines du monde et un enclos avec des oies sera installé sur le campus. Des objets autour de la plume seront créés par les apprentis multi secteurs du CFA et seront exposés sur les différents lieux du site.

CFA Ville de Tours
Spring School du 18 au 23 avril 2016
Renseignements : [CFA Ville de Tours](#)



Déjeuner historique et Tourangeau au CFA Ville de Tours

Dans le cadre du projet Spring School, qui se tiendra en avril prochain sur la thématique générale de la gastronomie européenne, le CFA de Tours organisait ce jeudi 10 mars pour les clients du restaurant d'application, un déjeuner typiquement tourangeau, autour de recettes traditionnelles. Un projet mené par les élèves en CAP 1 an « Seconde Chance », qui s'inscrivait également dans une démarche de valorisation des métiers du service.

Case Museau, Beuchelle et Nougat de Tours



Déjeuner tourangeau au restaurant d'application du CFA Ville de Tours @Nouvelles Gastronomiques de Touraine

"Casse Museau", Beuchelle et Nougat de Tours revisité, tel était le menu concocté par les élèves en CAP 1 an « Seconde Chance » du CFA de Tours à l'occasion d'un déjeuner de présentation proposé en amont du projet européen **EFES (European Food Education**

Season) construit autour des traditions culinaires en Europe. Pour ce déjeuner d'introduction, les élèves avaient donc choisi de travailler sur des recettes historiques du terroir Tourangeau, demandant en amont un travail documentaire important. Objectif lors du déjeuner : ils devaient être capables de présenter les plats en expliquant leur histoire, et répondre aux interrogations des clients. Une manière pour eux de ne pas se contenter d'être simplement des « porteurs d'assiettes ».

Le choix de la recette du "Casse Museau" était donc propice à beaucoup d'interrogations, auxquelles les élèves ont répondu, non sans quelques hésitations pour certains, en donnant un éclairage positif et original sur le plat. Un plat d'ailleurs légende à l'histoire particulièrement folklorique. L'on raconte en effet que le Casse Museau était à l'origine une brioche particulièrement dure que l'on lançait le jour du carnaval à la tête des sorcières pour les faire déguerpir. La pâte crevait et le fromage se collait au museau ; de là, le nom de « casse-musse ou casse-museau ». **Rabelais**, lui, dans son **Pantagruel** parle des « Cassemuseauld ». Aujourd'hui, en **Touraine**, le "Casse-museau" est réalisé avec une pâte à brioche salée et amalgamée avec du fromage de chèvre de Saint-Maure en remplacement du beurre. Suivait au menu de ce repas **rabelaisien**, la traditionnelle **Beuchelle**, là encore dans sa composition historique, avec Ris de veau et crêtes de Coq. Le dessert n'en était pas moins symbolique : les apprentis cuisiniers, coachés par leur formatrice Sonia Meyrueix, ont réalisé un Nougat de Tours revisité, y associant le Pruneau de Tours qu'ils devaient présenter flambés. Un exercice, le flambage, pas toujours évident, mais qui, bien réalisé, avait quand même son effet auprès des clients, enchantés et reconnaissants du service proposé par les jeunes apprentis.



Les élèves apprentis cuisine du CFA Ville de Tours @Nouvelles Gastronomiques de Touraine

<https://vimeo.com/158724164>



- ***JT 19/20 France 3 Centre- 2016-04-19***

8 :40 - 12 :20

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/centre/emissions/jt-1920-centre>



- ***JT 19/20 France 3 Touraine Val de Loire- 2016-04-19***

1 :55 – 4 :00

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/centre/emissions/jt-local-1920-touraine-val-de-loire>



- ***JT 19/20 France 3 Touraine Val de Loire- 2016-04-22***

1 :55 – 4 :00

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/centre/emissions/jt-local-1920-touraine-val-de-loire>

6 :14 – 6 :39



- **TV TOURS – 2016-04-18**

<http://www.tvtours.fr/emissions/13/l-invite-de-la-redaction.html#>



Invite_160418.mp4