

COLLOQUE INTERNATIONAL DE TOURS

トゥール国際セミナー

INTERNATIONAL SEMINAR OF TOURS



PROGRAMME

Ambassade du Japon
en France

在フランス日本国大使館

Droit, Territoires, Terroirs & Gastronomie en France et au Japon
フランスと日本の法、地方、テロワール、ガストロノミー
Law, Territories, Terroirs & Gastronomy in France and Japan



Sous la direction de

Emmanuel AUBIN, Professeur de droit public à l'Université de Tours, co-directeur de NihonEuropa; Nicolas BAUMERT, Maître de conférences à l'Université de Nagoya; Kensuke EBIHARA, Professeur à l'Université de Meiji-Gakuin, membre du Conseil d'Administration de l'Association Internationale des juristes du Droit de la Vigne et du Vin (AIDV); Theodore GEORGOPOULOS, Président de l'AIDV, Maître de conférences HDR en droit public

19 mai 2022

Faculté de droit, économie & sciences sociales de Tours

Bâtiment B - Amphi E

50 avenue Jean Portalis - 37200 Tours

20 mai 2022

Villa Rabelais

(Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire)

116 boulevard Béranger - 37000 Tours



19 et 20 mai 2022

Colloque international de Tours

フランスと日本の法、地方、テロワール、ガストロノミー
International Seminar of Tours



Avec le soutien et la participation de la Cité internationale de la Gastronomie en Val de Loire et en partenariat avec l'IEHCA

ド・ロワール・ガストロノミー国際都市後援
IEHCA (食の歴史と文化のヨーロッパ機構) 共催

With the support and the participation of the International City of Gastronomy in the Loire Valley and in partnership with IEHCA

Direction scientifique

Emmanuel AUBIN, Professeur de droit public à l'Université de Tours, codirecteur de NihonEuropa, IRJI François-Rabelais (Institut de Recherche Juridique Interdisciplinaire), Nicolas BAUMERT, Maître de conférences à l'Université de Nagoya, Kensuke EBIHARA, Professeur à l'Université de Meiji-Gakuin, membre du Conseil d'Administration de l'Association Internationale des juristes du Droit de la Vigne et du Vin (AIDV), Theodore GEORGOPOULOS, Président de l'AIDV, Maître de conférences HDR en droit public, IEHCA (Institut Européen d'Histoire des Cultures et de l'Alimentation)

実行委員会: エマニュエル・オーバン (トゥール大学公法学教授、NihonEuropa共同代表、学際的法学研究機関IRJIフランソワ・ラブレール)、ニコラ・ボーメール (名古屋大学特任准教授)、蛭原健介 (明治学院大学教授、国際ワイン法学会理事)、テオドル・ジョルジョプロス (国際ワイン法学会会長、IEHCA (食の歴史と文化のヨーロッパ機構) 所属、ランス大学准教授)

Scientific Committee: Dr. Emmanuel AUBIN, Professor of public law at the University of Tours, codirector of NihonEuropa, IRJI (Institute for Interdisciplinary Legal Research), Dr. Nicolas BAUMERT, Lecturer at the University of Nagoya, Kensuke EBIHARA, Professor at the University of Meiji-Gakuin, member of the Board of Directors of the International Association of Vine and Wine Lawyers (AIDV), Theodore GEORGOPOULOS, President of the AIDV, Lecturer in Public Law, IEHCA (European Institute for the History of Cultures and Food)

Jeudi 19 mai 2022
Faculté de droit, économie & sciences sociales de l'Université de Tours
2022年5月19日
開催場所：トゥール大学法学・経済・社会学部
Thursday, May 19th 2022
University of Tours, School of Law, Economics & Social Sciences



9h00

OUVERTURE DU COLLOQUE

Opening session

Yusuke KAMBAYASHI, Premier Secrétaire aux Affaires Agricoles,
Ambassade du Japon

神林悠介・一等書記官
在フランス日本国大使館

Yusuke KAMBAYASHI, First Secretary for Agricultural Affairs,
Embassy of Japan

Arnaud GIACOMETTI, Président de l'Université de Tours ou
son/sa représentant(e) en charge de la Recherche à l'Université
アルノー・ジャコメッティ（トゥール大学学長）あるいは代理人

Dr. Arnaud GIACOMETTI, President of the University of Tours, or his VP in charge of Research

9h05

Julien BOURDOISEAU, Maître de conférences HDR en droit privé,
Doyen de la Faculté de droit, économie & sciences sociales de l'Université de Tours

ジュリアン・ブルドワゾー（トゥール大学准教授、同法学・経済・社会学部学部長）

Dr. Julien BOURDOISEAU, Senior Lecturer in Private Law, Dean of the School of Law, Economics &
Social Sciences of the University of Tours

9h10

Pierre-Yves MONJAL, Professeur de droit public à l'Université de Tours,
Codirecteur de l'IRJI François-Rabelais, fondateur et directeur de NihonEuropa

ピエール・イヴ・モンジャール（トゥール大学教授、

IRJI François-Rabelais（学際的法学研究所）共同代表、NihonEuropa創設者及び代表）

Dr. Pierre-Yves MONJAL, Professor of Public Law at the University of Tours,
Codirector of IRJI François-Rabelais, founder and director of NihonEuropa

**SESSION SUR LA PROTECTION DES PATRIMOINES, TERRITOIRES ET
APPELLATIONS EN FRANCE ET AU JAPON**

フランスと日本における食の無形文化遺産・原産地呼称保護に関するセッション
Session on the protection of heritage designations in France and Japan

Première partie de matinée

Morning Session 1

RECONNAISSANCE DE L'INTELLIGENCE DES PATRIMOINES ET DES TERROIRS

第1部：遺産とテロワールの知性の認識

Recognition of the intelligence of heritage and terroirs

Président de séance

Maki NISHIUMI, Professeur de droit international à l'Université Chuo à Tokyo,
Directeur de la Maison du Japon (Cité internationale de Paris)

司会：西海真樹（中央大学教授（国際法）、パリ国際大学都市日本館館長）

Chair: Dr. Maki NISHIUMI, Professor of Law, Chuo University, Tokyo,
Director of the Maison du Japon (House of Japan), Cité Internationale, Paris

9h15 - 9h35

Jean-Marie PONTIER, Professeur émérite à l'Université AMU (Aix-Marseille Université),
« La gastronomie et le droit »

ジャン・マリ＝ポンティエ（エクス・マルセイユ大学名誉教授）

「文化に関する法から見たガストロノミー」

Dr. Jean-Marie PONTIER, Professor Emeritus, University of Aix-Marseille, Gastronomy and the law

9h35 - 9h55

Yoichiro SATO, Professeur, Directeur de la Société d'études des cultures alimentaires japonaises
(<https://washoku-bunka.jp/>), « Diversité de la culture alimentaire japonaise, du point de vue
géographique, génétique et culturel » (en visioconférence)

佐藤洋一郎 京都府立大学文学部特別専任教授 和食文化学会会長

いくつもの和食 一和食文化の多様性（オンライン参加）

Dr. Yoichiro SATO, Professor, Director of the Society for the Study of Japanese Food Cultures,
Diversity of Japanese Food-Culture, from the viewpoints of geography, genetic and culture
(videoconference)

9h55 - 10h15

Francis CHEVRIER, créateur et Directeur de l'IEHCA, « Contexte et démarche de l'IEHCA
dans l'inscription du Repas Gastronomique des Français sur la liste représentative
du patrimoine culturel immatériel de l'humanité »

フランシス・シュヴリエ

（歴史家、食文化の歴史に関するヨーロッパ研究機関（IEHCA）所属）

「フランス美食術が世界無形文化遺産に登録されるまでのIEHCAの活動」

Dr. Francis CHEVRIER, Creator and Director of the IEHCA, Context and approach of the IEHCA in the
inclusion of the Gastronomic Meal of the French into the Representative List of the Intangible
Cultural Heritage of Humanity

10h15 - 10h35

Ikuhiro FUKUDA, Professeur à l'Université de Waseda (en visioconférence),

« Les sensibilités alimentaires des Français et des Japonais : Terroir vs saisonnalité »

福田育弘（早稲田大学教授）（オンライン参加）

「地理学からみたガストロノミーとアイデンティティ：日本とフランスの相互影響とその軌跡」

Dr. Ikuhiro FUKUDA, Professor at the University of Waseda,

French and Japanese food sensitivities: Terroir vs. seasonality (videoconference)

**SESSION SUR LA PROTECTION DES PATRIMOINES, TERRITOIRES ET
APPELLATIONS EN FRANCE ET AU JAPON**

フランスと日本における食の無形文化遺産・原産地呼称保護に関するセッション

Session on the protection of heritage designations in France and Japan

Seconde partie de matinée

Morning Session 2

LA PROTECTION DES TERROIRS ET DU PATRIMOINE VITIVINICOLE

第2部：テロワール及びワインの保護

Protection of terroirs and wine/vineyard heritage

Présidentes de séance

Isabelle HANNEQUART, Maître de conférences HDR en droit public à l'Université de Tours

(Master Cultures et Patrimoines de l'alimentation, IEHCA) et

Fabienne LABELLE, Maître de conférences en droit privé à l'Université de Tours

司会：イザベル・アヌカール

(トゥール大学准教授、修士課程(食文化)担当、IHECA所属)

Chair: Dr. Isabelle HANNEQUART, Senior Lecturer in Public Law at University of Tours, Master Culture & Food Heritage, IEHCA) and Dr. Fabienne LABELLE, Senior Lecturer in Private Law at University of Tours

10h35 - 10h55

Kensuke EBIHARA, Professeur à l'Université de Meiji-Gakuin (Tokyo),

« Le droit de la vigne et des IG au Japon » (en visioconférence)

蛸原健介(明治学院大学教授)

「日本におけるワイン法及び原産地呼称保護」(オンライン参加)

Dr. Kensuke EBIHARA, Professor at Meiji-Gakuin University (Tokyo),

The Law of Vineyards and Protected Geographical Indications in Japan (videoconference)

10h55 - 11h15

Mathilde COLLIN, Maître de conférences HDR en droit public à l'Université de Tours,

« La protection du patrimoine vitivinicole en droit public français »

マティルド・コラン(トゥール大学准教授)

「フランス公法におけるワインの保護」

Dr. Mathilde COLLIN, Senior Lecturer at the University of Tours,

The protection of wine heritage in French public law

11h15 - 11h35

Théodore GEORGOPOULOS, Maître de conférences HDR à l'Université de Reims,

Président de l'Institut Georges CHAPPAZ, Président de l'Association Internationale des Juristes du droit de la vigne et du vin, « Le sort des AOP et des IGP en France et dans l'Union européenne »

テオドール・ジョルジョプロス

(ランス大学准教授、ジョルジュ・シャパズ研究所所長、

国際ぶどう及びワインに関する法律家機構所長)

「フランスとEUにおける原産地保護故障および地理的保護表示の今後」

Dr. Théodore GEORGOPOULOS (Senior Lecturer at the University of Reims,

Chairman of Georges CHAPPAZ Institute, Chairman of the International Wine Law Association),
PDOs and PGIs in France and the European Union

11h35 - 12h05

Pierre ECKLY, Professeur et Président de l'Université Européenne (LUE), membre du Conseil d'Administration du Centre Européen d'Études Japonaises (C.E.E.J.A.),

« Le droit des vins, des viticultures et des viticulteurs en France et au Japon »

教授 ピエール・エックリー ヨーロッパ大学(LUE)教授・学長、ヨーロッパ日本研究センター(C.E.E.J.A.)理事会メンバー

フランスと日本におけるワイン、ワイン生産、ワイン生産者の法律

Dr. Pierre ECKLY, Professor and President of the European University (LUE), member of the Board of the European Centre for Japanese Studies (C.E.E.J.A.), The law of wine, viticulture and winegrowers in France and in Japan

12h05 - 13h05

Table ronde

Round Table discussion

DROIT, VIN, SAKÉ, COGNAC ET TERROIRS : QUELLES RELATIONS ?

パネルディスカッション :

法、ワイン、日本酒、コニャック、そしてテロワール：それぞれの関係は？

Law, wine, sake and territory: what are we talking about?

Président de séance

Philippe LAGRANGE, Professeur de droit public à l'Université de Poitiers

司会：フィリップ・ラグランジュ（ポワチエ大学教授）

Chair: Dr. Philippe LAGRANGE, Professor of Public Law at the University of Poitiers

Avec la participation de

Discussants

Nicolas BAUMERT, Maître de conférences à l'Université de Nagoya,

« Sacré saké, le vin à la japonaise ? »

ニコラ・ボーメール（名古屋大学特任准教授）

日本酒は日本の「ワイン」か

Dr. Nicolas BAUMERT, Lecturer at the University of Nagoya: Sake, The Japanese wine?

Kensuke EBIHARA, Professeur à l'Université de Meiji-Gakuin (Tokyo),

« Découverte d'un vignoble au Japon ! » (en visioconférence)

蛸原健介・明治学院大学教授（オンライン参加）

日本でぶどう園を発見！

Dr. Kensuke EBIHARA, Professor at Meiji-Gakuin University (Tokyo),

Discovering a vineyard in Japan! (videoconference)

Arnaud BERNARD de LAJARTRE, Maître de conférences en droit public à l'Université d'Angers, «

Mettre le paysage en bouteille ? Produire du vin dans les paysages protégés »

アルノー・ベルナルド・ド・ラジャールトル（アンジェ大学准教授）

「ボトルに景色を詰める？保護された景勝地でのワインの製造」

Dr. Arnaud BERNARD de LAJARTRE, Senior Lecturer in Public Law at the University of Angers,

Bottling the landscape? Producing wine in protected landscapes

Denis ROCHARD, Maître de conférences HDR en droit privé (droit rural), fondateur du master 2 Droit, gestion et commerce des spiritueux de Segonzac (Campus du Valois, Université de Poitiers),

« Le cognac, une sacrée appellation ! »

ドニ・ロシャル

（ポワチエ大学准教授、ヴァロワ・キャンパス、セゴンザックのスピリッツに関する法、管理及び商取引に関する修士第2課程設置者）

「コニャック、素晴らしい名称！」

Dr. Denis ROCHARD, Senior Lecturer in Public Law (rural law), founder of the Segonzac Master 2

Spirits Law, Management and Trade (Campus du Valois, University of Poitiers),

Cognac, what an appellation!

Déjeuner (réservé aux intervenants) à la Faculté de droit, économie & sciences sociales de Tours avec des produits issus de l'agriculture durable et en circuit court

持続可能な農業及びショートサプライチェーンによる食材を使ったランチ

Lunch (for speakers only) at the Law School on organic, sustainable, directly distributed products

SESSION SUR LA PROTECTION DE LA GASTRONOMIE PAR LE DROIT

法律によるガストロノミーの保護に関するセッション

Session on the protection of gastronomy through law

LA PROTECTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES ET DU PATRIMOINE CULINAIRE

食文化遺産と食品の保護

Protection of food products and culinary heritage

Président de séance

Antony TAILLEFAIT, Professeur de droit public à l'Université d'Angers

モデレーター：アントニー・タイユフェ（アンジェ大学公法学教授）

Chair: Dr. Antony TAILLEFAIT, Professor of Public Law at the University of Angers

14h30 - 14h50

Kae SEKINE, Professeure à la Faculté de sciences économiques de l'Université Aichi Gakuin (Nagoya) et Hart FEUER, Professeur assistant à l'Université de Kyoto, « À la recherche de la légitimité sociale de Wagyu dans la transition vers un système agroalimentaire durable : l'évolution des politiques et des pratiques au Japon » (en visioconférence)

関根佳恵（愛知学院大学経済学部教授）、ハート・フォイヤー（京都大学特定講師）

「持続可能な農と食のシステムへの移行における和牛の社会的正当性を求めて—日本における政策と実践の展開」 （オンライン参加）

Dr. Kae SEKINE, Associate Professor at the Economics School of de Aichi Gakuin University (Nagoya) & Hart FEUER, Assistant Professor at the University of Kyoto,

Seeking Social Legitimacy of Wagyu in the Transition towards a Sustainable Agri-Food System: Evolution of Policy and Practice in Japan (videoconference)

14h50 - 15h10

Loïc BIENASSIS, historien, IEHCA,

« les savoir-faire et la culture de la baguette de pain en France, un patrimoine culturel immatériel »

ロイック・ビヤナシ（歴史家、IEHCA所属）

「無形文化遺産としてのフランスのバゲットパンのノウハウと文化」

Dr. Loïc BIENASSIS, Historian, IEHCA,

The know-how and culture of the baguette de pain in France, an intangible cultural heritage

15h10 - 15h30

Kenjiro MURAMUTSU, Maître de conférences en études japonaises à l'Université de Lyon III,

« La protection problématique du Hacho miso dans le département d'Aichi : un exemple de conflit entre le patrimoine régional et le patrimoine national »

村松健二郎（リヨン第3大学日本文学専攻講師）

「愛知県八丁味噌の保護問題：地域遺産と国家遺産の間の紛争の例」

Dr. Kenjiro MURAMUTSU, Lecturer in Japanese Studies at the University of Lyon III,
The critical protection of Aichi Hacho Miso: an example of conflict

between regional and national heritage

Pause

憩

Break

DYNAMIQUES DES TERROIRS, DES TERRITOIRES ET DE LA GASTRONOMIE

テロワール・地域・ガストロノミーの力学

Dynamics of terroirs, territories and gastronomy

Présidents de séance

Jean-Bernard AUBY, Professeur émérite de droit public à Science Po Paris
et Loïc LEVOYER, Maître de conférences HDR en droit public à l'Université de Poitiers.

司会：ジャン・ベルナル・オビー（パリ政治学院公法学名誉教授）

ロイック・ルヴオワイエ（ポワチエ大学准教授）

Chair: Dr. Jean-Bernard AUBY, Professor Emeritus of Public Law, Science Po Paris
and Loïc LEVOYER, Senior Lecturer in Public Law at the University of Poitiers

15h30 - 15h50

Nobuhiro ITO, Professeur d'histoire à l'Université de Sugiyama Jogakuen,

« Comprendre l'inscription du Washoku au patrimoine culturel immatériel de l'humanité : le beau dans la culture japonaise »

伊藤暢浩（相山女学園大学歴史学部教授）

世界文化遺産としての和食の理解—日本文化の中の美

Dr. Nobuhiro ITO, Professor of History, University of Sugiyama Jogakuen, Understanding the inscription of Washoku in the Intangible Cultural Heritage of Humanity: beauty in Japanese culture

15h50 - 16h10

Nicolas BAUMERT, Maître de conférences à l'Université de Nagoya, Institute of Liberal Arts & Sciences,
« Gastronomie et identité géographique : les trajectoires croisées du Japon et de la France »

ニコラ・ポーメール（名古屋大学特任准教授）

「地理学からみたガストロノミーとアイデンティティ：日本とフランスの相互影響とその軌跡」

Nicolas BAUMERT, Senior Lecturer at the University of Nagoya, Institute of Liberal Arts & Sciences,
Gastronomy and geographical identity: the intersecting trajectories of Japan and France

16h10 - 16h30

Vincent AUBELLE, Professeur associé à l'Université de Paris-Est Marne La Vallée,

« La décentralisation gastronomique en France »

ヴァンサン・オベル（パリ東マルヌ・ラ・ヴァレ大学客員教授）

「フランスにおけるガストロノミーの地方分権」

Dr. Vincent AUBELLE, Associate Professor at the University of Paris-Est Marne La Vallée, Gastronomic decentralisation in France

16h30 - 16h50

Benoit GRIMONPREZ, Professeur de droit privé à l'Université de Poitiers,

« Les vignobles, premières victimes du réchauffement climatique : vers une viticulture durable ? »

ブノワ・グリモンプレ（ポワチエ大学教授）

「地球温暖化の最初の犠牲者であるブドウ畑」

Dr. Benoit GRIMONPREZ, Professor of Private Law at the University of Poitiers,
Vineyards, the first victims of global warming: towards sustainable viticulture?

17h00 - 18h15

Sylvain HUET (saké samouraï, fondateur de l'Académie du Saké et organisateur du Salon du Saké),
conférence « À propos de quelques idées reçues sur le saké » suivie d'une dégustation de Saké
notamment du producteur kuheiji 九平次 (Nagoya) et de la cérémonie du Kagame Biraki

シルヴァン・ユエ（酒サムライ、日本酒アカデミー創設者、サロン・デュ・サケ主催者）

日本酒の諸相、「九平次」を中心とした試飲と「鏡開き」のセレモニー

Sylvain HUET (Sake Samurai, Founder of the Sake Academy and organiser of the Sake Fair),
About some preconceived ideas about sake» followed by a sake tasting, especially from the producer
Kuheiji and the Kagame Biraki ceremony

Dîner de gala (réservé aux intervenants) dans le salon d'honneur de l'hôtel de ville de Tours

トゥール市市庁舎 Salon d'honneur でのガラ・ディナー

Gala dinner (for speakers only), VIP Lounge of Tours City Hall

Vendredi 20 mai 2022

Villa Rabelais, (Cité internationale de la Gastronomie en Val de Loire)

2022年5月20日

開催場所：ヴィラ・ラブレール（ヴァール・ド・ロワール国際ガストロノミー都市）

Friday, May 20th 2022

Villa Rabelais, (International Cité of Gastronomy in Val de Loire)



**QUELLE PROTECTION ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIALE POUR LES ACTEURS
DE LA GASTRONOMIE AUX TEMPS DU COVID-19 ?**

コロナ禍における食に関わる人々の経済的、法的、社会的保護はどうあるべきか？
What economic, legal and social protection for gastronomic actors in the age of covid-19?

Présidente de séance

Me Catherine LECLERCQ, avocate au Barreau de Paris, membre du Conseil national des barreaux

司会：カトリーヌ・ルクレール（パリ弁護士会会員、全国弁護士会評議会委員）

Chair: Me Catherine LECLERCQ, Barrister in Paris, member of the National Bar Council

9h00 - 9h20

Me Ayano KANEZUKA, avocate aux Barreaux de Paris et de Tokyo Daini,

« Global Dining : le premier procès de droit public au Japon contre des mesures de fermeture de restaurants à Tokyo pendant l'état d'urgence sanitaire »

金塚彩乃（第二東京弁護士会、パリ弁護士会）

「グローバルダイニング」

緊急事態下の飲食業に対する営業時間短縮命令に関する日本初の訴訟」

Me Ayano KANEZUKA, Barrister in Paris and Tokyo Daini,

Global Dining: Japan's first public trial against restaurant closures in Tokyo during the health emergency

9h20 - 9h50

Me Jean-Christophe MÉNARD, avocat au Barreau de Paris, membre de l'association Les Toques françaises, « Les procès relatifs à la fermeture des restaurants et des bars en période de Covid-19 : le point de vue d'un publiciste » et Me Jérôme CLERC, avocat au Barreau de Poitiers, avocat associé Lexavoué Poitiers, membre de l'association des avocats japonophiles, « Les procès relatifs à la fermeture des restaurants et des bars en période de Covid-19 : le point de vue d'un privatiste »

ジャン・クリストフ・メナール（パリ弁護士会、Les Toques françaises会員）

「Covid-19の時のレストラン・バー閉店訴訟：広報担当者の視点」。

ジェローム・クレール

（ポワチエ弁護士会、親日フランス弁護士協会会員）

「Covid-19のレストランやバーの閉鎖をめぐる訴訟：民営化論者の視点から」。

Jean-Christophe MÉNARD, Barrister in Paris, member of the Les Toques françaises Society, Restaurant and bar closure lawsuits during Covid-19: a publicist's perspective, & Jérôme CLERC, Barrister in Poitiers, Associate of Lexavoué Poitiers, member of the Japan-Loving Lawyer Society, Restaurant and bar closure lawsuits during Covid-19: a privatist's perspective

10h00 - 11h30

Table ronde

Round Table discussion

**LE RÔLE ET L'ENGAGEMENT DES CHEFS DANS LA PROMOTION DE LA GASTRONOMIE ET
DU PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS ET JAPONAIS**

パネルディスカッション：

フランス料理を広めるためのシェフたちの役割と努力

The role and involvement of chefs in promoting french and japanese culinary heritage

Modérateur

Kilien STENGEL, enseignant chercheur associé Université de Tours, chargé de mission IEHCA

司会：キリアン・ステンジェル、IEHCA所属

Moderator: Kilien STENGEL, Associate Professor, University of Tours, IEHCA Project Manager

Guillaume GOMEZ (ancien Chef au Palais de l'Élysée, Représentant personnel du Président de la République pour la Gastronomie, l'Alimentation et les Arts Culinaires) : « Qu'est-ce qu'un ambassadeur de la gastronomie française ? », Fumiko MAUBERT, Cheffe pâtissière japonaise (1* Assa à Blois) et Antony MAUBERT, Chef (1* Assa à Blois) ; Keiko NAGAE, Cheffe pâtissière, consultante dans les domaines de la pâtisserie et de la gastronomie (Société Arome), Olivier ROELLINGER (Maison de Bricourt à Cancale, Vice-président des Relais & Châteaux), « Qu'est-ce qu'une gastronomie écologique au service du patrimoine culinaire » ?

ギヨーム・ゴメズ

(エリゼ宮料理長、ガストロノミー・食及び食文化に関するフランス共和国大統領の個人的な代理人)

「フランス料理の大使とは何か？」

クリストフ・アイ (メゾン・ダ・コテ)

(ヴァル・ド・ロワール地方のGoût de France親善大使)

「持続可能なガストロノミーとは何か？」

フミコ・モベール (ブロワ・ASSAのシェフパティシエ)

Antony MAUBERT・料理長 (ブロワ・ASSAのシェフパティシエ)

長江桂子

(シェフパティシエ、パティスリー及びガストロノミーの分野におけるコンサルタント (Arome社))

オリヴィエ・ローランジェ

(メゾン・ド・ブリクール (カンカル)、ルレ・エ・シャトー副会長)

「食の文化遺産のための持続可能なガストロノミーとは何か」

Guillaume GOMEZ (former Chef at the Élysée Palace, Personal Representative of the President of the Republic for Gastronomy, Food and Culinary Arts): What is an ambassador of French gastronomy?, Fumiko MAUBERT, Japanese pastry Chef (1* Assa in Blois) and Antony MAUBERT, Chef (1* Assa in Blois), Keiko NAGAE, pastry Chef, consultant in the fields of pastry and gastronomy (Arome Company), Olivier ROELLINGER (Maison de Bricourt in Cancale, Vice-president of Relais & Châteaux), What is an ecological gastronomy at the service of the culinary heritage?

11h30 - 12h30

CONFÉRENCE DÉGUSTATION À LA VILLA RABELAIS

Conference / Tasting at villa RABELAIS

Découverte de cépages rares ou oubliés par François BONHOMME, co-président de l'Union des Ressources Génétiques du Centre (URGC) dont la vocation est de préserver et promouvoir la biodiversité domestique de la région.

ヴィラ・ラブレールでの講演と試飲
(サントル・ヴァル・ド・ロワール州特産品連合の研究者による
希少あるいは消滅したブドウの品種の紹介)

Rediscovering rare or forgotten grape varieties, by François BONHOMME, co-chairman of Union des Ressources Génétiques du Centre (URGC), which aims at preserving and promoting the region's biodiversity.



Ambassade du Japon
en France

在フランス日本国大使館



Nihon
EUROPA

日本
ヨーロッパ



Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



Quelques lectures gourmandes...

A few bibliographical references for dessert...

EN FRANCE :

- Henri BABINSKI (Ali Bab), *Gastronomie pratique*, Ernest Flammarion, 5ème éd, 1928.
- Loïc BIENASSIS et Francis CHEVRIER, *Le repas gastronomique des Français*, Gallimard, 2015.
- Jean-Paul BRANLARD, *Droit et Gastronomie*, Gualino éditeur, 1999
- Jean-Paul BRANLARD, *La marmite du juriste*, Lexisnexis, 2017.
- Francis CHEVRIER, *Notre gastronomie est une culture*, F.Bourin, « Sociétés », 2011.
- Julia CSERGO, *Ory et l'identité à table, le livre noir de la gastronomie*.
- Théodore GEORGOPOULOS, Rein-jan Prins et Stephen STERN (dir.), *Global Wine Law : An AIDV Guide*, Helbing & Lichtenhahn, 2021, 385 pages.
- Théodore GEORGOPOULOS (dir.), *Les contrôles administratifs du vin, mare & martin*, 2021, Vin & Droit, 421 pages.
- Théodore GEORGOPOULOS, Alois Kanyinda Kasanda, Emmanuelle Leclercq, Aurélie Melin, Aurélie Deluze, Ariel Sevilla, Yves Tesson et Benoît Verdier (dir.), *La vigne et le vin : transformations des filières et des acteurs*, L'Harmattan, 2020, Questions alimentaires et gastronomiques, 303 pages.
- Théodore GEORGOPOULOS (dir.), *Marques vitivinicoles et appellations d'origine : Conflits, mimétismes et nouveaux paradigmes*, mare & martin, 2019, Vin & Droit, 247 pages.
- Théodore GEORGOPOULOS, Claire Desbois-Thibault, Yves Tesson, Jean-Luc Barbier et Georges Chappaz, *Georges Chappaz : son temps, son œuvre, son héritage*, Mare & Martin, 2018, 46 pages.
- Théodore GEORGOPOULOS (dir.), *Droit du vin et santé publique*, Mare & Martin, 2016, Collection Droit et Vin, 277 pages.
- Guillaume GOMEZ, *À la table des présidents*, Le Cherchemidi, 2020.
- Isabelle HANNEQUART (dir), *Les lois de la table. Le droit du patrimoine alimentaire*, PUFR, 2020.
- Mary et Philip HYMAN, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : région Centre*, Albin Michel, 2012.
- Bruno LAURIOUX et Kilien STENGEL (dir.), *Le modèle culinaire français*, Presses universitaires François Rabelais, 2012.
- Christophe LUCAND, *Comment la France a révolutionné le vin. La naissance des appellations d'origine*, Dunod, 2019.
- Vincent MARCILHAC, *Le luxe alimentaire : une singularité française*, PUR & PUFR, coll. « Table des hommes », 2013
- Pascal ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Gallimard, coll « Archives », 1998.
- Thomas PARKER, *Le goût du terroir*, PUR & PUFR, coll. « Table des hommes », 2018
- Jean-Robert PITTE (dir.), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS Éditions, 2010.
- Jean-Robert PITTE, *Atlas gastronomique de la France*, A.Colin, 2017.
- Jean-Robert PITTE, *Les accords mets-vins. Un art français*, Paris, CNRS Éditions (direction), 2017.
- Jean-Robert PITTE, *Cent petites gorgées de vin*, Paris, Tallandier, 2016.
- Jean-Robert PITTE, *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013.
- Jean-Robert PITTE, *Le bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire* (sous la direction), 2010.
- Olivier ROELLINGER, *Pour une révolution silencieuse*, Fayard, 2019.

- Kilien STENGEL, *La cuisine de demain vue par 50 étoiles d'aujourd'hui*, L'Harmattan, série Cuisine du futur et alimentation de demain, à paraître en 2022.
- Kilien STENGEL, *Identités alimentaires et héritages gastronomiques*, Paris, L'Harmattan, coll. Questions alimentaires et gastronomiques, 2021.
- Kilien STENGEL, *Terminologies gastronomiques et œnologiques : Aspects patrimoniaux et culturels*, Paris, L'Harmattan, coll. Questions alimentaires et gastronomiques, 2020.
- Jean-René TROCHET, Guy CHEMAL et Vincent MORINAIUX (dir.), *L'Univers d'un géographe : Mélanges en l'honneur de Jean-Robert Pitte*, Presses de l'université Paris-Sorbonne, Paris, 2017.
- MAUD VILLERET, *Le goût de l'or blanc*, PUR & PUFR, coll. « Table des hommes », 2018.
- Jean VITAU, *Le bouquin de la gastronomie*, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2020.
- YENGUÉ J-L., STENGEL K., (dir.), *Terroir viticole : espace et figures de qualité*, collection Tables des Hommes, Presses universitaires François Rabelais, 2020.

• Ouvrages de Michel PUISAIS, biologiste et œnologue, Membre de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), fondateur de l'Institut français du goût décédé de la Covid-19 le 6 décembre 2020 (8/06/1927 – 6/12/2020) :

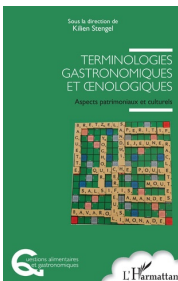
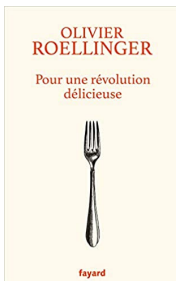
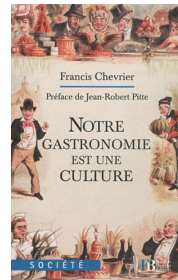
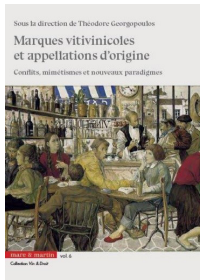
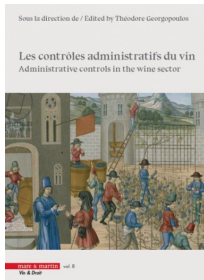
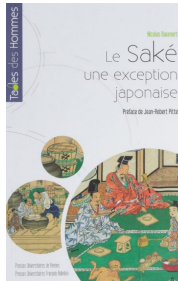
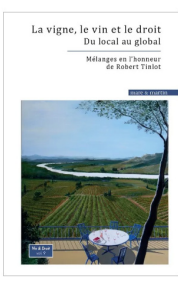
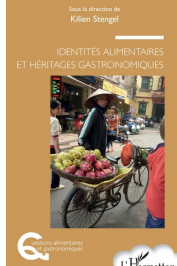
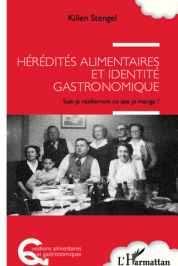
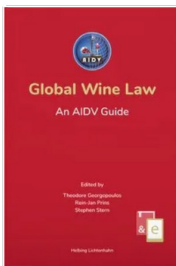
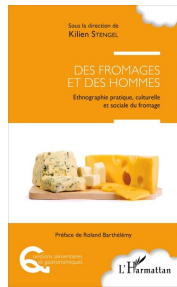
- * *Précis d'initiation à la dégustation* avec R.-L. Chabanon, Institut Technique du Vin, 1969.
- * *Le Vin se met à table*, Éditions Marcel Valtat, 1981 (ISBN 978-2-86315-025-2).
- * *Les Vins de la Loire*, Éditions La Nouvelle République, 1985 (ISBN 978-2-86881-002-1).
- * *Le Goût juste des vins et des plats*, Éditions Flammarion, 1985 (ISBN 978-2-08-200056-7).
- * *Connaître le vin*, NR Éditions, 1986 (ISBN 978-2-86881-020-5).
- * *Le Goût et l'enfant*, Éditions Flammarion, 1987 (ISBN 978-2-08-200515-9).
- * *Le Grand livre de la cuisine de terroir - Vignobles et vins de France*, Sélection du Reader's digest, 1990 (ISBN 2709803259).
- * *Recettes gourmandes en Bourguellois* avec les Viticultrices du Bourguellois, Éditions La Nouvelle République, 1993 (ISBN 9782868811264).
- * *Recettes gourmandes en Touraine* avec l'Association de la Touraine gourmande, Éditions La Nouvelle République, 1994 (ISBN 9782868811257).
- * *La Mémoire Couleur du vin* avec Michel Didier et Nicolas de Rabaudy, Éditions Julien, 1993 (ISBN 9782950397720).
- * *La France du vin*, Caisse Nationale des Monuments Historiques et des Sites, 1994 (ISBN 978-2-85822-126-4).
- * *Le goûteur et le voluptueux - scènes de la vie gourmande*, avec Nicolas de Rabaudy, Éditions Gérard Klopp, 1996 (ISBN 978-2-906535-10-7).
- * *Vins et vignobles de France - Le Savour Club*, Éditions Larousse, 1997 (ISBN 9782035060105).
- * *Douceur et tendresse de Loire*, Éditions l'Araignée, 1999 (ISBN 978-2-912432-12-4).
- * *Le goût chez l'enfant - L'apprentissage en famille*, avec Catherine Pierre, Éditions Flammarion, 1999 (ISBN 978-2-08-202531-7).
- * *La tonnellerie - un art au service du vin*, Éditions Hermé, 2000 (ISBN 978-2-86665-321-7).
- * *Empreintes de vins*, avec Michel Didier, Éditions Delicéo, 2007 (ISBN 978-2-914635-19-6).
- * *Lettres de Goût - L'Abécédaire* de Jacques Puisais avec Denis Hervier, Éditions Féret, 2009 (ISBN 9782351560365).
- * *Le temps du goût*, avec la neurologue Régine Zékri-Hustel, Éditions Privat, 2010 (ISBN 978-2-7089-3667-6).
- * *Et si nous refusions la MacDonaldisation du goût !*, Éditions Delicéo, 2011 (ISBN 2914635338).

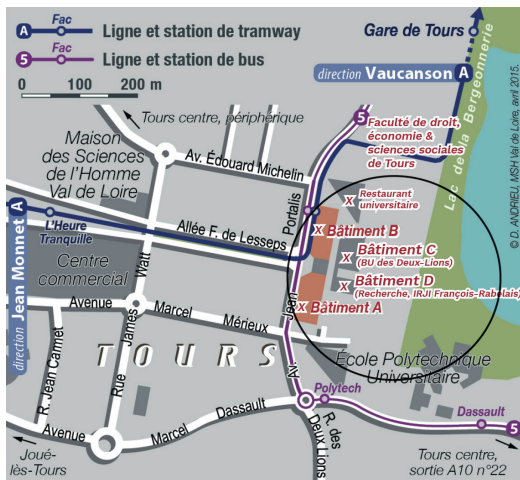
SUR LE JAPON :

- BAUMERT Nicolas, « *Crise alimentaire, sécurité sanitaire et qualité des aliments : l'anormal retour à la normale ?* », Ebisu [En ligne], 58 | 2021, mis en ligne le 01 novembre 2021.
- BAUMERT Nicolas, *Le Saké, une exception japonaise*, Presses Universitaires de Rennes, 2011, 300 pages.
- BAUMERT Nicolas, « *Gastronomie japonaise* », « *sushi* », avec FUKUDA Ikuhiro, in Dictionnaire des cultures alimentaires, POULAIN J-P (ed.), Paris, PUF (2nd Edition), 2018
- BAUMERT Nicolas « *L'homme et la Terre* », *Workshop : Agriculture urbaine et retour à la terre : vers une perspective internationale, Introduction (Séminaire Risques, fractures et nouvelles dynamiques dans le Japon d'après les catastrophes du 11 mars)*, 30 juin 2018, Institut français de recherche sur le Japon à la Maison franco-japonaise, Tokyo.
- BAUMERT Nicolas, « *France-Japon : le miroir inversé du raffinement gastronomique*», Acteurs de l'Économie - La Tribune, 2017, N° 135R., p. 138.
- BAUMERT Nicolas, Débat : « *Gastronomie française et washoku : enjeux et perspectives de leur classement par l'UNESCO* », Introduction, 22 juillet 2017, Institut français de recherche sur le Japon à la Maison franco-japonaise, Tokyo.
- BAUMERT Nicolas, GUICHARD-ANGUIS S. (ed.), 2014, *Désastres et alimentation : le défi japonais*, Géographie et cultures, n° 86, Paris, L'Harmattan, 144 pages.
- BAUMERT Nicolas, « *Haute gastronomie et produits de qualité à la croisée des traditions* » dans Jean-Marie Bouissou (dir.), *Esthétiques du quotidien au Japon*, Paris, IFM/REGARD, 2010, p. 179-205, p. 181.
- BAUMERT Nicolas, 2012, « *The Development of Geographical Standards for Sake in Japan* », in *Geographical Indications and International Agricultural Trade: The Challenge for Asia*, Augustin-Jean L., Ilbert H., Saavedra-Rivano N. (ed.), Houndmills, Basingstoke, Palgrave MacMillan, p. 164-180.
- Ikuhiro FUKUDA, « *Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké : imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire* » dans Jean-Robert Pitte (dir.), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, Paris, CNRS Éditions, 2010, p. 137-1.
- Ikuhiro FUKUDA, « *La transformation des pratiques et des sensibilités alimentaires après le désastre de 1923 : modernisation et popularisation du nouveau Tokyo* », *Géographie et Cultures*, n° 86, 2014, p. 13-29.
- Naomichi ISHIGE, *L'Art culinaire au Japon*, traduction par Emmanuel Marès, Nîmes, Lucie éditions, 2014.
- Fumiko KONO, *La cuisine de Fumiko*, Albin Michel, 2009.
- Joji NOZAWA, *Les Vins européens à la conquête de l'Asie extrême*, thèse sous la direction de Jean-Pierre Poussou, université Paris-Sorbonne, 2012.

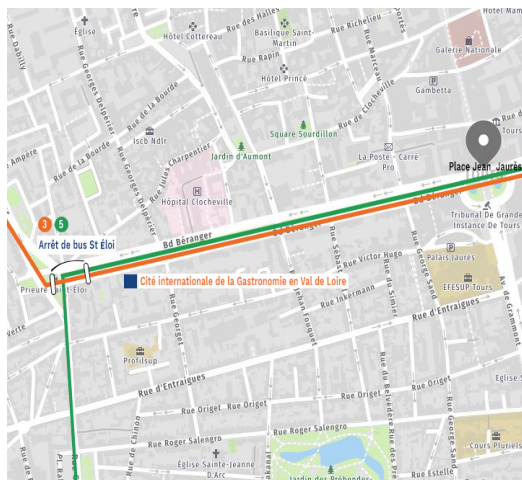
EN JAPONAIS :

- 伊藤信博『酔いの文化史』、(アジア遊学250号)、勉誠出版、主編者、2020年
- 福田 育弘『ともに食べるといふこと』、教育評論社 2021年
- 福田 育弘『「飲食」というレッスン - フランスと日本の食卓から -』、三修社 2007年





Faculté de droit, économie & sciences
sociales de Tours
50 avenue Jean Portalis - 37200 Tours



Cité internationale de la Gastronomie
en Val de Loire
116 boulevard Béranger - 37000 Tours

Renseignements

Véronique PICARD
Ingénieur d'études
Responsable administrative de l'IRJI François-Rabelais (EA-7496)
veronique.picard@univ-tours.fr
02 47 36 11 70

Inscription

Date limite d'inscription : 6 mai inclus

En ligne sur
Registration deadline: 6 May included
Online at

<https://nihon-europa.sciencesconf.org/>

Inscription gratuite obligatoire pour les universitaires et les étudiants
Free registration required for academics and students

Inscription payante (400 €) pour les avocats et professionnels du droit
8h00 de formation reconnues pour le 19 mai uniquement

10h00 de formation reconnues pour les 19 et 20 mai
Registration fees (€ 400) for lawyers and legal professionals
8 hours of training recognised for 19 May only
10 hours of training recognised for 19 and 20 May

