

# -Cuissons-

## Séminaire Cuissons



(2011-2014)

Séminaire de l'Equipe Alimentation de l'université François-Rabelais organisé par le Centre de Recherche et d'Innovation Gaz et Energies Nouvelles et l'Université de Tours en collaboration avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Séminaire dédié aux cuissons et plus spécifiquement à l'évolution des énergies employées dont principalement le gaz.

Les thèmes sur lesquels le séminaire travaillera durant les trois années sont les suivants :

- Partage, transmission et apprentissage
- La place de la cuisine dans la maison
- Les modes et principes de cuisson
- Cuisine durable et cycle produit
- Les technologies
- Restitutions spectaculaires
- Les coûts liés à la cuisson
- Cuisson et énergies : gaz et électricité

Comité scientifique et technique du séminaire

Alain Beltran, directeur de recherche au CNRS, Université Paris1 Panthéon-Sorbonne

Virginie Charreau, Ingénieur en nutrition & diététicienne nutritionniste, Tours

Nadine Michau Maître de conférences en Anthropologie, Université François-Rabelais, Tours

Annabelle Perez, Service marketing, GRDF

Jean-Marc Piasco, Ingénieur de recherche Centre de Recherche et d'Innovation Gaz et Energies Nouvelles (CRIGEN), GDF Suez

Héloïse Poss, Ingénieur Projet Cuisson Domestique, Direction de la Recherche et de l'Innovation, GDF Suez

Kilien Stengel, enseignant, Université François-Rabelais, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours

Patrick Subreville, Ingénieur de recherche Centre de Recherche et d'Innovation Gaz et Energies Nouvelles (CRIGEN), GDF Suez

Jean-Pierre Williot, Professeur des Universités en Histoire contemporaine, Université François-Rabelais, Tours

Pierre-Paul Zeiher, enseignant, Lycée hôtelier Alexandre Dumas, Strasbourg