L'Hôtellerie Restauration
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR
Le journal des Restaurants Hôtels Cafés : actualité, emploi, fonds de commerce

Hautes Études du goût : dix ans pour un pari réussi

mardi 21 octobre 2014 15:42

Reims (51) Accueillie à l'université de Reims Champagne-Ardenne, la formation dispense depuis dix ans un enseignement pointu, lié à la gastronomie et aux arts de la table.

© Naomi Abeliovich

L'enseignement est aussi dispensé sur le terrain, comme ici lors d'une visite à Rungis (91).

Basées à Reims (51) et créées à l'initiative de chercheurs, universitaires, grands cuisiniers et professionnels, les Hautes Études du goût fêtent leurs dix ans et proposent, comme le rappelle **Edwige Sibille**, directrice du projet, *"la diffusion de connaissances fondamentales sur l'univers du goût, de la gastronomie et des arts de la table".*

Cet enseignement unique s'adresse aux professionnels des métiers de bouche, de l'hôtellerie-restauration, de l'agroalimentaire, du tourisme oeno-gastronomique, aux journalistes, auteurs culinaires et amateurs. Les apprenants viennent du monde entier pour suivre, à Paris et Reims, deux semaines de cours intensifs (visites, repas, ateliers pédagogiques, sciences humaines et sociales, économie, technologie…)

L'université de Reims Champagne Ardenne (URCA) accueille ce cycle et le couronne par la délivrance du Diplôme universitaire du goût, de la gastronomie et des arts de la table (Duggat).
Les intervenants et partenaires sont légion : l'école Le Cordon Bleu, des universitaires, des chercheurs, des experts et des grands chefs. *"Nous avons ainsi accueilli **Pascal Barbot**, **Michel Bras**, **Alain Ducasse**, **Pierre Gagnaire**, **Edouard Loubet**, **Olivier Roellinger**..."*, cite Edwige Sibille.

Qui sont les étudiants ?

Chaque promotion est limitée à 25 étudiants, recrutés sur dossier, et la dixième promotion (2014) est elle aussi composée de participants venus du monde entier : Australie, Chine, Costa Rica, France, États-Unis, Hong Kong, Israël, Italie, Mexique, Nigeria, Philippines, Singapour et Turquie.

Leurs profils sont divers : directrice de développement marketing, formateur et consultant spécialisé vins et spiritueux, organisatrice de circuits touristiques gourmets, formateur de service en salle de restaurant, nutritionniste, chefs cuisiniers, directrice d'une entreprise de services traiteur, restaurateur… En dix ans, les Hautes Études du goût ont ainsi accueilli des participants de presque 40 pays.

Thierry Perardelle

La gastronomie en questions

- Pour célébrer leurs dix ans, les Hautes Études du goût, présidées par **Rémi Krug**, proposaient lundi 20 octobre à Reims une conférence sur le thème : 'Bien manger, c'est quoi ?' L'occasion d'entendre des spécialistes comme **Serge Dubs**, meilleur sommelier du monde 1989.
- Cette formation diplômante a déjà accueilli plus de 180 étudiants. Une chance pour le rayonnement de Reims et de la Champagne.
- Durant les cours, toutes les facettes de la gastronomie sont abordées. De l'aspect culturel à la physiologie et au comportement : que percevons-nous quand nous mangeons ? Que sommes-nous capables de discerner ? Comment les mots déterminent-ils le goût ? Comment notre éducation alimentaire s'impose-t-elle à nous durablement ? Que mangerons-nous demain ?

Hautes Etudes du Goût
BP 183
51686 REIMS
www.heg-gastronomie.com
Tél. : 06 60 46 40 81
Email : oenoworld@yahoo.com