

« L'Art culinaire est-il un art éphémère ? » le lundi 12 mars 2007, à 18h à CPE Lyon – grand amphithéâtre

Des étudiants de CPE Lyon, passionnés de cuisine, organisent une conférence-débat sur le thème de l'Art Culinaire, en présence de trois intervenants de renom oeuvrant au carrefour de la cuisine et de l'art

Une grande conférence, sera donnée lundi 12 mars à 18h, dans le "grand amphi" de CPE Lyon sur le thème « L'art culinaire est-il un art éphémère ? ». Participeront à cette conférence débat trois invités de renom qui oeuvrent au carrefour de la cuisine et de l'art : **Nicolas LE BEC**, chef cuisinier à Lyon qui a déjà obtenu deux étoiles au guide Michelin pour la Cour des Loges et son restaurant « Nicolas Le Bec », **Jean-François MALLET**, photographe de voyage, spécialiste du reportage sur la gastronomie, et **Marc BRETILLOT**, designer culinaire.

Si l'idée est avant tout de mettre en valeur la cuisine, cette conférence a pour objectif de décrire l'art culinaire de façon générale, mais aussi de le confronter au monde de l'art. « Un cuisinier est-il un artiste ? », « Un artiste fait-il de la cuisine ? »... Confronter les deux domaines devra permettre à tous de comprendre l'importance des aliments, de leur composition, de leur présentation mais aussi les expressions retranscrites ou supposées par un plat. « Un artiste traduit ses sentiments à travers ses œuvres. Est-ce vrai pour un chef ? »... « Un peintre ou un sculpteur arriverait-il à faire passer un message en composant une assiette ? »

Il s'agit d'approfondir ce sujet par le débat passionné, le témoignage et la réflexion des intervenants, représentants de leur art respectif.

Contacts :

Jean-Baptiste BOITTE (Elève de CPE Lyon)

jean_baptiste.boitte@cpe.fr

04 72 43 17 00

Christine LEGRAND (Direction de la communication)

legrand@cpe.fr

04 72 43 17 03

Les intervenants

Nicolas LE BEC : Chef Cuisinier

Nicolas LE BEC, 32 ans, est chef cuisinier du restaurant 'Nicolas Le Bec' à Lyon, restaurant créé en 2004, auréolé d'une étoile au guide Michelin. Il s'agit là de sa seconde étoile au Michelin après celle obtenue par le restaurant 'La Cour des Loges', toujours à Lyon. Il a affiné son art culinaire chez Alain Passart, les frères Pourcel ou encore Jean-Pierre Vigato.

L'envie et la liberté sont 2 mots qui le caractérisent bien : envie et liberté de découvrir, envie et liberté de partager, envie et liberté d'évoluer, envie et liberté de transmettre...

Jean-François MALLET : Photographe de voyage

Jean-François MALLET est passé naturellement de la cuisine à la photographie. Major de l'Ecole supérieure de cuisine française, il a d'abord travaillé plusieurs années avec Joël Robuchon, Michel Rostand, Michel Kerever et Gaston Lenôtre. Il signe maintenant des reportages pour 'Saveurs' et 'GaultMillau', tout en continuant de collaborer à la création de recettes. Il aborde la gastronomie avec la maîtrise d'un grand reporter.

Marc BRETILLOT : Responsable Design Culinaire à l'ESAD

L'Ecole Boule, suivie de nombreux séjours chez des maîtres artisans lui ont donné une grande connaissance des matériaux les plus divers et de leurs contraintes à la fabrication. Il conçoit également des 'actions' culinaires présentées ces dernières années à la Fondation Cartier, au Musée de la Chasse et de la Nature de Paris....

A Reims, il a créé et anime l'Atelier Design Culinaire, parallèlement il assure l'enseignement des matériaux et assure également la mission de directeur de recherche.