



Programme de l'atelier Gastronomie et terroir

Salle d'Auteuil, premier étage de l'hôtel Delta Québec

Rapporteur de l'atelier en plénière: Olivier Etcheverria (Université d'Angers)

Lundi 2 juin

14h00 à 15h30

Séance 1 : Demande et promotion de terroir

Président de séance : M. Olivier Etcheverria (Université d'Angers)

Intervenants

- **M. Gilles Fumey**, *Ce que le goût doit à la géographie*
- **M. Paul Lapoule et M. William Menvielle**, *Le terroir, voie de différenciation et source de valeur ajoutée*
- **M. François Sarrazin**, *Le plus grand restaurant du monde ? Une communauté viticole du Val de Loire*

PAUSE-SANTÉ

15h45 à 17h00

Séance 2 : Le tourisme gourmand

Président de séance : M. Jean-Pierre Lemasson (UQAM)

- **M. Pascal Marcotte et al**, *La construction de l'offre d'un produit de tourisme gourmand. Le cas de l'oie de Baie-du-Febvre*
- **Mme Florence Smits**, *Les caractéristiques du terroir promu par les acteurs du tourisme culinaire: l'exemple de la Lorraine et des Cantons- de- l'Est*
- **Mme Sophie Lignon-Darmallac**, *Dégustation sur les routes du vin, l'oenotourisme au service de l'économie viticole. Exemples français.*

Mardi 3 juin

9h00 à 10h30

Séance 3 : Cuisine et terroir

Président de séance : Diane Tremblay (UQAC)

Intervenants:

- **Mme. Sandrine Scheffer et Olivier Etcheverria**, *Les cuisiniers et le terroir: rapport naturel ou rapport interdit ?*
- **M. Jean-Pierre Lemasson**, *Les rapports incertains de la cuisine et du terroir au Québec.*