



Dossier de presse
LA VICTOIRE A TABLE
« L'Alimentation durable :
de la terre à l'assiette »

4 avril 2009

De 12H00 à 19H00

Place de la Victoire

à Bordeaux

Entre tradition et innovation, l'ISEG Bordeaux a choisi de s'intéresser aux nouvelles tendances dans le domaine de la gastronomie et du vin.

Au cœur d'une région à fort potentiel gastronomique et vitivinicole, l'ISEG Bordeaux a su se faire remarquer dans l'univers du goût, grâce à son blog Wine & Food – www.wine-food.fr et à ses étudiants impliqués dans la valeur ajoutée de l'école.

Avec le soutien de différentes associations, collectivités locales, entreprises et autres organismes professionnels tels que l'AAPrA, L'Alliance des Crus Bourgeois, Quai des Saveurs, la Mairie de Bordeaux, INTERFEL, le Syndicat de vins bio, Vittavi, Editions Confluences, Vinaigrerie de la Tête Noire, l'ISEG Bordeaux et l'Association des Commerçants de la Victoire organisent chaque année l'événement « La Victoire à Table ».

Cette année, la Victoire à Table se veut durable et attentive à l'environnement. Vous pourrez ainsi découvrir une nouvelle vision de la cuisine et de l'alimentation à travers des animations tout au long de la journée.

PHILIPPE ETCHEBEST, Parrain de l'évènement

Après Thierry Marx en 2007, Michel Portos en 2008, c'est Philippe Etchebest, meilleur Ouvrier de France, qui sera le parrain de La Victoire à Table 2009. Il animera une conférence sur le rôle du Chef à 16 h 30 à la Cassolette

Le programme du 4 avril 2009 :

13h00-14h00 : Chez Auguste - Dégustation de vins biologiques organisée par Viniseg, l'association œnologique d'ISEG Bordeaux et animée par Anne Calderoni.

14h00-15h00 : Cassolette - Conférence "d'Entre deux Mets" sur la promotion des effets bénéfiques de la consommation délibérée d'une alimentation locale et durable.

15h00-15h45 : Cassolette - Animations ludiques et éducatives pour les enfants (et les plus grands), initiation à la cuisine organisées par Anne Bosredon et Anne Lataillade.

15h00-15h45 : Chez Auguste - Atelier culinaire Fraîch'Attitude, venez retrouver le chemin de la cuisine pour réconcilier plaisir, convivialité et santé avec Virginie Roux.

15h30-16h30 : Saint Aubin - Atelier de démonstration culinaire pour tous animé par le Chef de Quai des Saveurs, Vincent Poussard.

16h30-17h30 : Cassolette - Conférence présidée par Philippe Etchebest, qui nous parlera du rôle du Chef au XXIème siècle.

17h30-18h00 : Place de la Victoire - Atelier du Goût avec B. Lafon (Oh légumes oubliés !)

18h00-19h00 : Le Bodegon - Dégustation et accords vins et fromages organisés par Viniseg. Fromages fournis par Mr Saïd-François MOGHERAOUI (La Basco-Béarnaise, Marché des Grands Hommes), Vin fourni par l'Alliance de Crus Bourgeois. Armagnac par le Bureau national interprofessionnel de l'Armagnac BNIA.

Pendant toute la journée vous pourrez visiter **les stands** sur la place de la Victoire :

- **Les produits de l'Aquitaine animé par L'AAprA ;**
- **« Les 4 saisons de l'Aquitaine et autres livres gourmands » animé par les Editions Confluences ;**
- **Les légumes oubliés animé par Bernard Lafon ;**
- **« L'alimentation durable » animé par les étudiants de l'ISEG ;**
- **Le vinaigre un produit « durable » animé par la Vinaigrerie de la Tête Noire ;**
- **« Le pain, aliment primordial » animé par Yann Demaître, artisan boulanger de renom.**

FOCUS sur les participants

Association Entre Deux Mets

L'ALIMENTATION DURABLE doit être accessible à tous et toutes, **saine et équilibrée**, répondant aux besoins nutritionnels humains, peu transformée, produite par des modèles agricoles qui préservent l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité naturelle et domestique, ainsi que le bien-être des animaux d'élevage. Elle doit être sobre en consommation d'énergie, en émissions de gaz à effet de serre et générant moins de déchets en privilégiant les circuits courts, en limitant les produits importés, les fruits et les légumes de contre-saison, les emballages. Elle utilise des modes de production sobres dans **le respect de la diversité productive et culturelle**

L'alimentation durable répond au principe de "souveraineté alimentaire" et s'appuie sur des modes de production agricole durables, préservant les emplois agricoles, un revenu équitable pour les producteurs, le tissu rural et le développement local.

Entre 2 Mets est une association loi 1901. Elle a pour objet la promotion du goût de **l'alimentation et du plaisir à le partager**. Elle s'attache à la **défense d'une alimentation naturelle, diversifiée et goûteuse** et à l'éducation au goût, à la cuisine et la gastronomie par le biais d'évènements, d'ateliers et d'un blog.

VINCENT POUSSARD

Un événement unique...

A l'occasion de l'opération « Victoire à table » le 4 avril 2009, **Vincent Poussard**, chef du **Quai des Saveurs à Bordeaux**, réalisera, pour le plaisir des petits comme des grands, des **recettes de cuisine pour une journée à moins de 10 euros** ».

Rendez-vous au « Saint Aubin », place de la Victoire, de 15h30 à 16h30.

De nombreux produits de saison de la région Aquitaine seront ainsi mis à l'honneur et réveilleront les papilles de chacun. **Fraises du Lot-et-Garonne, asperges du Blayais...** se déclineront avec convivialité et dévoileront des saveurs uniques.

... avec un grand chef aquitain

Ancien chef privé de François Mitterrand, et ancien propriétaire du restaurant l'Oiseau Bleu, Vincent Poussard a pour credo : « **Rien sans humour, rien sans amour** ». Epicurien et hédoniste, il cultive l'amour du goût et transmet son savoir-faire dans le respect du produit.

INTERFEL

Virginie Roux, diététicienne et coordinatrice régionale de **l'INTERFEL : l'interprofession des fruits et des légumes** frais propose un atelier pour préparer un apéritif végétal de saison.

Le rôle de la nutrition dans la genèse des maladies chroniques est aujourd'hui bien documenté et chacun sait que notre alimentation a une influence incontestable sur notre santé.

Les fruits et légumes jouent un rôle **préventif et prépondérant** grâce à leurs **qualités nutritionnelles et leurs vertus antioxydantes**. Les consommateurs ont conscience de leurs bienfaits, mais leur comportement ne suit pas forcément en raison de freins psychologiques : papilles peu éduquées, manque de temps et de savoir faire.

Pour lever ces freins, Virginie Roux vous invite donc à son atelier « **apéritif végétal de saison** », un moment convivial de promotion santé gourmande, vite frais, bien faits !

Les légumes (cf. : panier de légumes) mis en œuvre seront offerts par la **SICA* maraichère Bordelaise, seule organisation de producteurs de la ceinture verte bordelaise**.

Vinaigrerie de la Tête Noire

La SARL Tête Noire, basée à Prigonrieux près de Bergerac perpétue depuis plus de deux siècles, tradition et qualité.

Les matières premières utilisées pour la fabrication de leurs vinaigres et vinaigrettes sont issues majoritairement de la région Sud-Ouest. La SARL Tête-Noire commercialise également des cèpes cuisinés à partir de cèpes frais.

Depuis la naissance de la marque à Bordeaux, tradition et qualité sont toujours de mise pour apporter une satisfaction maximale au consommateur. Fiers d'être une marque du Sud-Ouest, Tête Noire partage les valeurs du rugby dont elle est partenaire.

Qualité, origine et sécurité alimentaire : L'AAPrA au service de la politique régionale

La Région Aquitaine a choisi de promouvoir une agriculture de qualité et l'organisation des producteurs au sein de filières d'excellence dont elle soutient le développement. Dans le cadre du pôle aquitain de l'origine et de la qualité alimentaire qu'il a mis en place, le conseil régional d'Aquitaine, avec l'appui du Conseil Economique et Social, définit le projet global de communication et promotion agro-alimentaire de la région Aquitaine. Dans ce cadre global, l'**AAPrA, Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire**, constitue un outil opérationnel ayant pour but de **renforcer et développer la consommation des produits agro-alimentaires issus des territoires aquitains**. C'est une **structure régionale de communication et promotion** régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901.

L'organisation collégiale de l'AAPrA permet, par une réflexion concertée, de mettre en œuvre une stratégie globale, d'optimiser les moyens et les compétences, pour développer une promotion collective organisée.

Plus d'infos : <http://www.gastronomie.aquitaine.fr/>

L'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc

L'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc est l'un des partenaires historiques de la Victoire à Table. Cette année encore ce syndicat de producteurs de vin de Bordeaux, regroupant la majorité des crus bourgeois, nous permettra de faire découvrir aux Bordelais des vins issus de l'agriculture raisonnée.

ISEG Bordeaux
51, rue Camille Godard
33000 BORDEAUX

Tel : 05 57 87 00 28
contact@bordeaux.iseg.fr

Toutes les infos : www.wine-food.fr

Ségolène Lefèvre : 06 63 63 56 38
Béatrice Vendeaud : 06 81 15 82 82