



# Promotion du patrimoine alimentaire et gastronomique



Niveau d'étude  
BAC +5



ECTS  
1 crédits



Composante  
UFR Langues et  
Communication



Volume horaire  
9h

## En bref

- > Ouvert aux étudiants en échange: Non
- > Effectif: 24

## Présentation

### Heures d'enseignement

TD	Travaux Dirigés	9h
----	-----------------	----

### Contrôle des connaissances

Les étudiants, par groupes, concevront la promotion d'un Chef issu de la haute-gastronomie ou d'un vigneron dont les vins sont admirés dans le monde entier, et dont l'image passe par la valorisation du patrimoine. Ils seront évalués sur la base d'une présentation orale avec le support de leur choix en anglais, incluant l'utilisation d'un outil de communication numérique imposé.

## Syllabus

Ce cours vise à permettre aux étudiants de prendre de la hauteur sur le sujet de la promotion du patrimoine alimentaire et gastronomique sur le plan international. Dans la poursuite du cours qu'ils auront suivi en M1 sur cette même thématique, les étudiants seront invités à comprendre le rôle primordial des Chefs, notamment dans la haute-gastronomie, pour la préservation des savoirs et des savoir-faire culinaires. Nous verrons ensemble l'importance de créer des liens entre la part ontologique d'un Chef, notamment par son apprentissage, son savoir-faire, son savoir-être, sa personnalité, ses aspirations, sa vision ou encore sa passion, et la part culturelle immatérielle d'un Chef, notamment par ses pratiques transmises de génération en génération, ses traditions, ses origines, ses cultures et ses interculturalités, auxquels il se réfère. Nous prendrons l'exemple du Chef renommé à l'international, Mauro Colagreco, qui a su sublimer la création de liens entre son être profond, ses origines culturelles et le patrimoine culturel immatériel. Ce Chef, 3 étoiles au Guide Michelin et élu dans les Meilleurs Restaurants au Monde, ambassadeur de «#bonne volonté#» à l'UNESCO, vice-président de Relais & Châteaux, illustre parfaitement la profondeur de la thématique du cours. Ce Chef a su baser sa cuisine sur la représentation du cosmos, avec une magnifique mise en valeur de la biodynamie, une



croissance en lien avec l'univers, élément constitutif du concept de patrimoine culturel immatériel de l'humanité. De plus, Mauro Colagreco incarne une nouvelle tendance, celle qui cherche à associer haute-gastronomie et écoresponsabilité. Une occasion pour nous, de voyager dans le futur, d'anticiper les tendances à venir et de conclure sur l'impact des changements de paradigmes dans notre société et sur les défis entre innovation et patrimoine à relever.

---

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral		2	1		

---

## Infos pratiques

---

### Campus

➤ Campus de Dijon