

**CONVENTION DE PARTENARIAT PÉDAGOGIQUE  
ENTRE  
L'UNIVERSITÉ FRANÇOIS RABELAIS DE TOURS et  
L'ÉCOLE SUPÉRIEURE D'ART ET DE DESIGN DE REIMS**

L'Université François Rabelais de Tours et l'institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation sont aujourd'hui les établissements de référence en France pour la recherche et la formation universitaires relatives aux cultures et patrimoines alimentaires.

L'École Supérieure d'Art et de Design de Reims, en plus de ses formations en art, design d'objet, d'espace, design graphique et multimédia, offre depuis plus de dix ans une formation unique en Europe en Design Culinaire, qualifiée depuis 2010 par un post-diplôme de niveau Bac + 6.

Ces deux organismes souhaitent mutualiser leurs savoirs et promouvoir au profit de leurs étudiants une synergie des compétences.

Entre

**L'École Supérieure d'Art et de Design de Reims, représentée par sa directrice,  
Claire Peillod**

et

**L'Université François Rabelais de Tours représentée par son président Loïc  
Vaillant**

d'autre part

Il est convenu ce qui suit :

**Article 1** : L'ESAD et l'Université François Rabelais de Tours décident de signer une convention de partenariat entre le master « Histoire et cultures de l'alimentation » et le post-diplôme « Design culinaire »

**Article 2** : Dans ce cadre, il est prévu :

De développer des échanges d'intervenants sur l'ensemble des enseignements délivrés dans le cadre de ces formations, qu'ils soient de nature technique ou relevant de l'enseignement général (sociologie du goût ou de l'alimentation, histoire et culture de l'alimentation, anthropologie du goût, pratique culinaire, ...).

De faciliter le travail collaboratif d'étudiants de ces deux formations sur des projets communs valorisant leurs compétences respectives.

Il est également prévu l'organisation de manifestations (ex : colloques, workshops, journées d'études..) et l'édition de productions communes (ouvrages, expositions, catalogues, évènements culturels).

Les travaux réalisés par les étudiants pourront aboutir à des validations de crédits ECTS.

**Article 3** : Un comité de suivi, composé de Patricia Ribault, responsable de la recherche à l'ESAD de Reims, Marc Brétilot et/ou Frédérique Bastien, enseignant s référents en design culinaire, du Président de l'IEHCA, Marc de Ferrière et du responsable du Master « histoire et culture de l'alimentation », Jean Pierre Williot, se réunira deux fois par an.

L'objet de ces rencontres sera d'établir un bilan des actions réalisées, de définir les orientations à venir et d'envisager toute autre action susceptible d'être développée dans le cadre de ce partenariat.

**Article 4** : La médiatisation des actions menées dans le cadre de ce partenariat fera l'objet d'une concertation entre les parties. Les deux organismes seront systématiquement mentionnés, chaque fois qu'il s'agira de valoriser une action menée dans le cadre de ce partenariat.

**Article 5** : La présente convention est signée pour une durée de trois ans, renouvelable par tacite reconduction. Elle peut être dénoncée par courrier, par l'une ou l'autre des parties en respectant un délai minimal de six mois.

Fait à Paris, le 15 septembre 2011

En deux exemplaires originaux

Le président  
de l'Université François Rabelais

La directrice  
de l'ESAD de Reims



**Monsieur Loïc Vaillant**

**Madame Claire Peillod**

## ANNEXE

### répartition des enseignements

-enseignements assurés à Reims par des EC de l'Université François Rabelais

24 heures CM au premier et 24 heures CM au second semestre en 4 séquences de 6 heures par semestre

#### *1-thématiques du premier semestre :*

- l'apparat alimentaire à l'époque moderne
- territoires et alimentation : le patrimoine
- territoires et savoir-faire : vignes et viticulture
- l'apparat alimentaire et les arts de la table à l'époque contemporaine

#### *2-thématiques du second semestre :*

- la perception du quotidien : les repas
- les nourritures saines : fraudes, réglementations
- les nourritures saines : santé, nutrition
- la perception du quotidien : l'espace domestique et l'alimentation

-enseignements assurés à Reims pour les étudiants de master Histoire et Cultures de l'Alimentation et de doctorat en alimentation

2 fois trois jours sur place dans l'année

-atelier design culinaire Marc Brétilot, Frédérique Bastien

-Visite du CIVC

-visite découverte patrimoine alimentaire régional