

## Reims

### **Gastronomie et goût à la française : un diplôme universitaire**



Voici la promotion 2007 : la plupart sont revenus spécialement à Reims, et parfois de très loin, pour recevoir leur diplôme.

« Nous avons eu le coup de foudre pour le contenu de cet enseignement » : les 24 stagiaires de la 4<sup>e</sup> session des Hautes études du Goût ont montré leur enthousiasme au cours d'une soirée organisée au cabaret de la Cartonnerie par Rémi Krug, président de l'Institut du Goût, de la gastronomie et des arts de la table. Une rencontre au cours de laquelle la vice-présidente de l'URCA Colette Padet, en présence du recteur Alexandre Steyer, a remis le diplôme universitaire, le DUGGAT, aux 13 lauréats 2007. Projets diversifiés Certains sont revenus du bout du monde pour recevoir ce témoignage de leurs compétences dans un domaine large puisqu'il couvre les aspects majeurs du goût et de la gastronomie mis en valeur par les arts de la table : évolution, tendances mais aussi côté économique de l'alimentation, neurobiologie sensorielle, cuisine moléculaire, etc... Car l'originalité de cette formation, créée avec l'URCA, réside dans son programme unique et pluridisciplinaire intensif, dispensé sur deux semaines (une à l'Ecole du Cordon bleu à Paris et la seconde à Reims), par experts et professeurs de haut niveau, avec des repas liés à une pédagogie interactive qui pour cette session 2008 concernait par exemple la cuisine médiévale, les innovations scientifiques dans l'art culinaire, les alliances mets et vins. La majorité des stagiaires exerce ou envisage d'exercer une profession liée à la gastronomie, mais parfois sans être aux fourneaux... Il leur revient, après le stage, de présenter un mémoire, comme l'a fait Wennan Zheng. Son projet : la création en Chine d'un centre du vin avec école de sommeliers. Dans la promotion 2008, Frédérique Hertrich rêve de monter une entreprise basée sur le goût et la psychologie. Claudia Martello, qui gère à Rio de Janeiro une agence d'événementiel, a trouvé de quoi renforcer son offre marketing : « Sensations, sensorial experiences ». Du Brésil également une femme chirurgien qui veut améliorer ses connaissances en nutrition au bénéfice de ses patients.

Auteur :

Article paru le : 29 octobre 2008