

LE CAMPUS TIH A ORGANISÉ LA PREMIÈRE ÉDITION DU « GREEN FOOD FESTIVAL »

Nice, France (4 mars 2022) - Une centaine de participants étaient réunis le 28 février dernier, au Parc Phoenix de Nice **pour la première édition du Green Food Festival, organisé dans le cadre de l'Année de la Gastronomie, par le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme International Hôtellerie (TIH).**

Lors de la conférence de presse d'ouverture, **Monsieur Denis Férault – MOF, Président du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme International Hôtellerie région Sud**, a pris la parole, et a répondu aux questions des journalistes présents :

« Comme vous le savez, avec l'Année de la Gastronomie, le Président Emmanuel Macron, le premier Ministre Monsieur Jean Castex ont souhaité redynamiser le secteur de l'hôtellerie restauration qui a connu une crise inédite et ainsi relancer toute la filière. Aujourd'hui, nous allons aborder les nouveaux enjeux auxquels nous devons faire face. Ils sont nombreux, et l'un d'eux concerne les nouvelles pratiques. Comment allons-nous nourrir la planète ? Nous sommes de plus en plus nombreux et nous devons être plus responsables dans nos pratiques. Au sein de nos formations, nous devons intégrer ces nouveaux modules liés à la responsabilité humaine et l'impact que nous avons sur l'environnement à travers nos pratiques professionnelles. Nous sommes heureux de pouvoir sensibiliser et associer à cette initiative de grands noms, de grands chefs pour venir présenter ces sujets aux apprenants du Campus.

« Cette notion fait partie de l'attractivité que nous devons redonner à nos formations et à nos métiers, cela s'inscrit dans les préoccupations des jeunes. Lorsque l'on aborde ces sujets : le tri, la valorisation des déchets, les circuits courts, la saisonnalité, les jeunes sont tout de suite sensibles et y adhèrent très volontiers ».

« Nous avons la chance de compter de nombreux grands chefs dans la région et tous se sont inscrits dans ces démarches. On propose des cartes moins étendues qu'avant, et certains ne proposent plus de carte mais plutôt des menus « découverte » avec ce qu'ils ont acheté au marché, ce que leur poissonnier a rapporté. Nos jeunes doivent suivre cette démarche ».

« Aujourd'hui, au niveau des inscrits, 80% sont des apprenants, des jeunes en voie professionnelle ou voie technologique et BTS et ensuite des membres de la profession. Le GNI a diffusé à ses adhérents l'inscription au Green Food Festival pour les accompagner dans ce changement de pratique qui se fait doucement, mais sûrement ».



LES RENDEZ-VOUS DU GREEN FOOD FESTIVAL

- **Conférence menée par Diane Saurat, « De l'olfactif au gustatif : les goûts et parfums au service de la cuisine ».**

A travers différents exemples et la mise en place d'un exercice pratique proposé aux participants, la conférencière Diane Saurat a mis en évidence le rôle de l'odorat (l'olfactif) dans la perception gustative d'un aliment. Elle a également parlé de « mémoire gustative » et de « mémoire olfactive ». Ou encore de l'importance de l'odorat dans la dégustation d'un plat.

- **Conférence par le Campus Vert d'Azur d'Antibes sur le thème « Du sol aux papilles et des papilles au sol»> par Sylvie Soave et deux de ses étudiants :**

Ce rendez-vous a permis d'aborder les enjeux des formations agricoles, au regard des urgences environnementales (dans l'écosystème de la Côte d'Azur). A côté du modérateur, le journaliste Olivier Reneau, Sylvie Soave a également expliqué de quelle manière sont abordées les problématiques de préservation de l'environnement et de durabilité, dans les formations agricoles d'aujourd'hui.

- **Conversation croisée sur les fleurs comestibles avec Virginie Basselot, MOF, Chef Executive Hôtel Le Negresco (Nice), le Chef Yves Terrillon, fondateur de La Cuisine des Fleurs (Antibes) et Augustin Cavalier Ingénieur Agronome – Second en chef de cultures chez Marius Auda :**

Les chefs et experts ont échangé sur la place de la fleur comestible dans l'éco-système agro-alimentaire azuréen. La manière dont celles-ci sont utilisées en cuisine, ce qu'elles apportent aux créations salées et sucrées ou encore la façon dont elles peuvent être transformées et intégrées dans des plats. La production, la conservation ou encore la place de ces aliments ont été abordés.

- **Pêche durable en Méditerranée avec l'intervention vidéo du Chef étoilé Mauro Colagreco, et en présence de Luca Mattioli, chef exécutif du restaurant Mirazur & Andrea Moscardino - Chef exécutif du CETO, Hôtel The Maybourne Riviera.**

Une première vidéo a été diffusée afin de présenter la notion de pêche durable. Dans la seconde, le chef étoilé Mauro Colagreco s'est adressé directement aux participants.

« Je suis très heureux de participer à la première édition du Green Food Festival, j'espère que ce rendez-vous va permettre de sensibiliser davantage nos jeunes vis à vis des enjeux écologiques et environnementaux d'aujourd'hui. Cela passe évidemment par la cuisine, avec une sélection de ce qu'on mange chaque jour , avec des produits provenant de circuits courts, avec une agriculture raisonnée et une pêche durable ».

Ce sont ensuite les enjeux de la pêche durable sur la Côte d'Azur qui ont été débattus sur scène, par les chefs présents, mais également les différents types de pêche, les retours des consommateurs, l'impact du réchauffement climatique ont notamment été traités.

- **Table ronde entre les producteurs des vallées de Nice, avec Sarah de Caqueray - Les Vergers Saint Joseph, Bruno Ruiz - Jean de la Tomate & Mélanie Cassard - La Cabane à Safran.**

Après avoir partagé leur expérience et leur histoire respective, les intervenants se sont exprimés sur la viabilité d'une production artisanale et éco-responsable. Les difficultés rencontrées, les questions concernant le climat, le rendement ou encore la manière de valoriser le caractère artisanal d'une production, sont quelques-uns des sujets abordés.

A la suite de chaque conférence, les participants étaient invités à poser directement leurs questions aux intervenants.



INFORMATIONS PRATIQUES :

200 places assises

Pass Vaccinal exigé

Inscription en ligne obligatoire

Date & horaires : 28 février 2022 - De 9h30 à 18h.

Lieu : Parc Phœnix, Salle Linné

Accès : Avenue des Grenouillères / face au 400 promenade des Anglais, Nice

Infos & Inscription :

Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence TIH

www.campus-excellence-tih.com

-FIN-

A propos du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence TIH

Laboratoire d'expérimentation pédagogique répondant aux défis de la formation et de l'emploi sur un territoire régional dans les filières de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration, ce réseau d'acteurs de la formation professionnelle, de la recherche et du monde économique se veut un concept novateur pour soutenir, par des formations innovantes et digitales. En étroite collaboration avec les Meilleurs Ouvriers de France et les corps d'inspection, son rôle est de promouvoir la montée en compétence d'un secteur tourné vers l'excellence.

Le Campus accueille un public de plus de 10 000 apprenants composé d'élèves, d'étudiants, d'apprentis, de salariés sur toutes les voies de formations. C'est aussi le point d'entrée pour les futurs apprenants à la recherche de la bonne formation. Le Campus TIH est un guichet d'entrée vers les laboratoires de recherches universitaires consacrés aux thématiques du Tourisme et de l'Hôtellerie.

A propos de l'année de la gastronomie

En réponse à la crise sanitaire, qui a lourdement impacté les restaurants, petits comme haut de gamme, le Premier ministre Jean Castex a souhaité faire de 2022, l'année de la gastronomie française. Charte des valeurs pour une gastronomie humainement engagée, événements thématiques, labellisation et subvention... A travers l'année de la gastronomie l'État français soutient l'ensemble de la filière, des producteurs aux restaurants.

Pour respecter et faire perdurer cette tradition, Emmanuel Macron a nommé Guillaume Gomez (MOF - Chef cuisinier du palais de l'Élysée) au poste de représentant personnel du président de la République auprès des acteurs et réseaux de la gastronomie et de l'alimentation. Quatre grandes thématiques ont été retenues. Elles déclinent la saisonnalité : « L'hiver de la gastronomie engagée et responsable » ; « Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante » ; « L'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble » ; « L'automne des producteurs ».