

Docteur ès sciences gastronomiques

L'automne prochain deux institutions universitaires s'ouvriront et offriront des programmes au contenu des plus alléchants, mais aux objectifs diamétralement opposés.

L'Institut des hautes études du goût, de la gastronomie et des arts de la table sera établi à Reims et accueillera une soixantaine d'étudiants. Au programme : cours de neurophysiologie du goût, de gastronomie moléculaire, d'histoire de la cuisine ou encore sur la réalité des terroirs. Durée : 4 semaines. Coût : 4000 euros.

Harvard du goût ? Transmettre les valeurs et les savoir-faire et le rayonnement de la France dans le monde comme objectifs ? Chefs associés trois étoiles, grandes maisons de Champagne, du Bordelais ou de Cognac comme partenaires? Ça me semble plutôt un gros programme de promotion de la France et de ses produits. Petite question : quelle sera la langue d'enseignement ? Il faut que je trouve le programme.

La Università de Science Gastronomiche (USG) ouvrira aussi l'automne prochain à en Italie avec deux campus, l'un situé à Colorno (province de Parme) et l'autre à Pollenzo (province de Cûmes).

C'est une université privée fondée par le mouvement Slowfood et les régions d'Émilie-Romagne (ah Bologne !) et le Piémont. Son objectif : «to establish the first University dedicated completely to educating young people in the production, processing and distribution of food and the complex world of enogastronomy.» (...)

Suite de l'article : lapingourmand.com

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le jeudi 10 juin 2004

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/4534-docteur-es-sciences-gastronomiques.html>