



Fiche projet - Echange interculturel autour de l'éducation à la gastronomie

Informations générales

PROJET RÉALISÉ

Date de début : mars 2019

Date de fin : mars 2019

Localité : Saint Cyr sur le Loire, Tours, Blois

Budget : 11360€

Financeurs régionaux : [Conseil régional Centre Val de Loire](#)

Financeurs nationaux : --

Autres financeurs : Ville de Tours, Acteurs économiques

Secteurs d'intervention : [Éducation à la citoyenneté mondiale](#), [Mobilité - Volontariat](#)

Objectifs de Développement Durable



Porteur du projet

Association Touraine-Vietnam

Type de structure : ASSOCIATIONS, Association locale

Pays d'intervention : [Vietnam](#)

Secteurs d'intervention : [Culture](#)

Adresse : 20 rue Henri Bergson , 37540 Saint-Cyr-sur-Loire

Représentant : M. Gilles SERRANO

Contexte

Il s'agit d'un projet d'échange de savoirs et de savoir-faire entre un chef cuisinier venu du Vietnam et des professionnels (chefs et élèves) de la région Centre-Val de Loire, en partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et l'Association Tours Cité International de la Gastronomie en Val de Loire.

Publics concernés

1 000 personnes dont 700 jeunes

Objectifs du projet

L'objectif global de ce projet est de renforcer les liens entre les deux pays autour de l'échange et la solidarité, à travers la gastronomie pour ce projet et de mettre en place une collaboration avec les lycées de Blois et de Tours.

Activités

Le programme de la semaine se présente de la manière suivante :

- Echanges avec les élèves des écoles hôtelières : Blois, Tours et CFA de Tours,
- Repas Vietnamien au Crous de Tours,
- Rencontres avec des étudiants en Master d'Histoire et cultures de l'Alimentation,
- Travail à 4 mains avec un chef de Tours,
- Conférence sur la Boulangerie-Pâtisserie avec le CFA de Joué-lès-Tours : retour d'expériences de l'école Hoa Soa de Hanoi,
- Démonstration de sculptures sur fruits et de légumes,
- Soirée : dîner/spectacle vietnamien.

Résultats

Le projet doit permettre :

- De présenter aux élèves une pratique culinaire différente et de les amener à l'intégrer dans leur savoir-faire, voire d'envisager une mobilité,
- De sensibiliser le grand public et les étudiants à la culture et la cuisine vietnamienne.