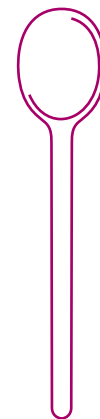


contact :
CONCEPT THOMPSON corp.

colloque@seb.fr

155, rue Anatole France
92593 Levallois-Perret Cedex



● **la cuisine en question(s)**
les assises de la table par Seb

depuis
50 ans,
SEB
accompagne
les
français
dans
l'art
de
cuisiner.

L'origine du succès de Seb s'inscrit non seulement dans la création d'un ustensile de cuisine - la Cocotte Minute - mais aussi de son mode d'utilisation : le livre de recettes de la cocotte, le livre de cuisine le plus utilisé en France.

SEB s'affirme comme la marque de l'apprentissage et de la transmission de la cuisine, pour maintenir la richesse du patrimoine culinaire français.

L'alimentation est aujourd'hui en France un enjeu de société. SEB apporte sa contribution, et s'associe étroitement à l'exposition "A table ! L'alimentation en question" organisée au Palais de la découverte d'avril à décembre 2003. C'est une occasion exceptionnelle pour initier une réflexion sur les pratiques culinaires des Français et leurs motivations à cuisiner au quotidien.

En effet, la transmission culinaire ne se fait plus que dans 40% des foyers. Les plus jeunes n'ont plus la même expertise-cuisine que leurs parents : c'est l'avenir de la cuisine qui pourrait être remis en cause.

Cette évolution de la transmission des pratiques culinaires nous amène aujourd'hui à nous interroger sur les conséquences culturelles et sociétales actuelles et futures.

C'est la raison pour laquelle Seb, en association avec le Palais de la découverte est heureux de vous convier à participer au 1^{er} colloque national : "la cuisine en question(s)".

Les 22, 23 et 24 avril 2003, Seb vous propose :

- 3 jours d'échanges, d'exposés et de débats pour dresser le premier bilan de la pratique culinaire en France, analyser les évolutions, les motivations et initier un débat sur les conditions pour que la cuisine continue d'être pratiquée en France
- 4 tables rondes, réunissant des intervenants et spécialistes reconnus, de tous horizons (Instituts d'études, historiens, sociologues, psychologues, cuisiniers, journalistes...)
- un colloque ouvert en priorité aux professionnels : journalistes, chercheurs, universitaires, Instituts d'études... qui pourront intervenir dans les débats et interroger les intervenants.

"La cuisine en question(s)" : un événement qui fera date et auquel nous vous invitons à vous inscrire dès maintenant

● 1^{ÈRE} TABLE RONDE

café d'accueil 10h00

Mardi 22 avril 10h30

Y a-t-il encore des gens qui cuisinent en France ?

Déjeuner buffet "50 ans de cuisine à la Cocotte-Minute" 12h30

● 2^{ÈME} TABLE RONDE

Mardi 22 avril 14h00

Pourquoi et pour qui cuisine-t-on ?

● 3^{ÈME} TABLE RONDE

Mercredi 23 avril 15h00

Comment se transmet la cuisine aujourd'hui en France ?

● 4^{ÈME} TABLE RONDE

Jeudi 24 avril 17h00

Et demain, comment transmettre la cuisine ?

Cocktail

Débats animés par *Guillaume Crouzet*, critique gastronomique au Monde.

merci de nous confirmer votre présence avant le lundi 14 avril 2003

Nom : _____

Prénom : _____

Média : _____

Participera

Sera représenté par _____

● 1^{ÈRE} TABLE RONDE
Mardi 22 avril 10H30
Y a-t-il encore des gens qui cuisinent en France ?

Déjeuner buffet "50 ans de cuisine à la Cocotte-Minute" 12h30

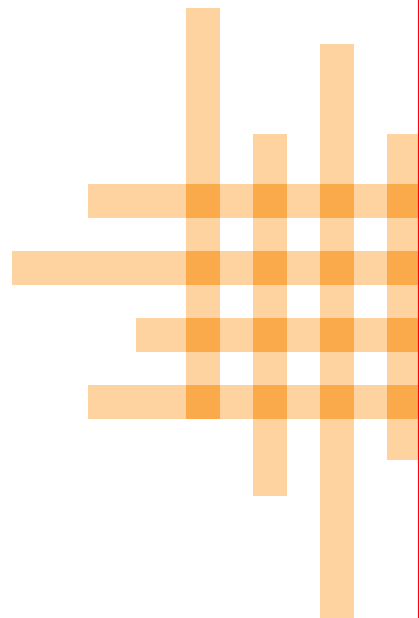
● 2^{ÈME} TABLE RONDE
Mardi 22 avril 14H00
Pourquoi et pour qui cuisine-t-on ?

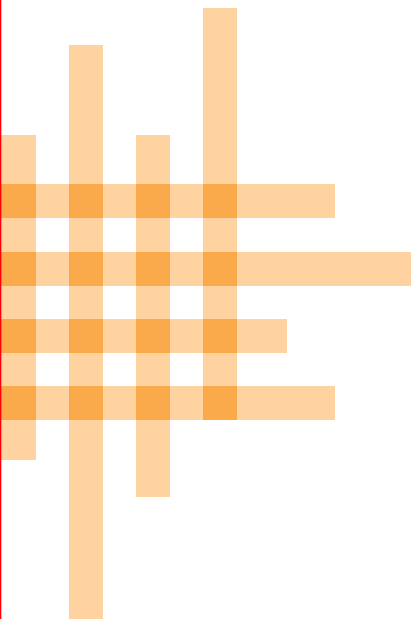
● 3^{ÈME} TABLE RONDE
Mercredi 23 avril 15H00
Comment se transmet la cuisine aujourd'hui en France ?

● 4^{ÈME} TABLE RONDE
Jeudi 24 avril 17H00
Et demain, comment transmettre la cuisine ?

Cocktail

Ne participera pas





CONCEPT Thompson Corp
à l'attention de Sandrine Hecre
155, rue Anatole France
92593 Levallois-Perret Cedex