



Imaginons
ensemble
la cuisine
de demain



**CENTRE
CULINAIRE**
contemporain

VOUS NOUS DESIGN

LES RENCONTRES DU DESIGN ET DE L'ALIMENTATION

EPICURIS, VILLERS-LE-BOUILLET / 18 NOVEMBRE 2014

FREDDY THIBURCE - DIRECTEUR GÉNÉRAL

CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN – RENNES- FRANCE

**« Cette forme
de conférence
est l'ancêtre
des webinaires,
Web cast,
Web tchat,...**

**Ce n'est pas
(encore) un
support
contemporain
de marketing
relationnel
multicanal... »**



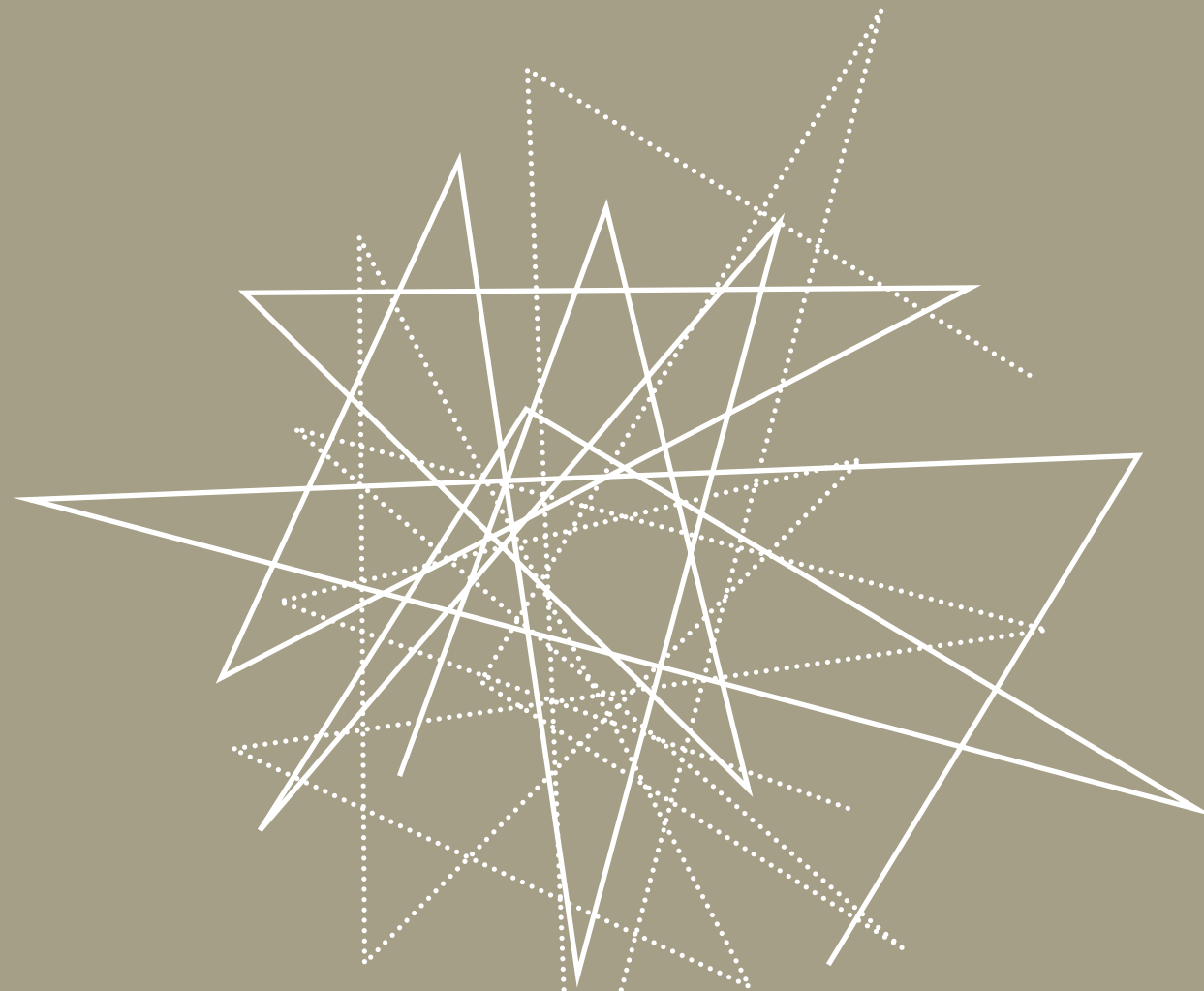
Table tactile

écran interactif permet d'associer des produits fraîch'découp et d'apprendre à les mettre en oeuvre / les dresser

**VOUS NOUS DESIGN 2014:
PARTAGER UN
CONSTAT...**

POURQUOI INNOVER ?

COMMENT INNOVER?



CROISEMENTS #1





**CENTRE
CULINAIRE**
contemporain

**LIVING LAB
PLATEFORME
D'INNOVATION
PAR LES USAGES
EN CUISINE**

UNE BOÎTE À OUTILS INNOVANTE



**CROISEMENT INEDIT D'INFRASTRUCTURES
DESIGN, DURABLE ET DIGITALE DE 3500 M2**



LABOS CULINAIRES

LABO RECHERCHE & DEVELOPPEMENT

LABO DE DEGUSTATION

STUDIO PHOTO & STYLISME

AMPHI DIGITAL

ECOLE DE CUISINE

RESTAURANT D'ESSAI

COMPTOIR D'ESSAI-BOUTIQUE

SHOW-ROOM & EVENEMENTIELS

PLATEFORME WEB



SPAGHETTARIUM

Plateforme d'innovation par les usages
= Plateforme d'innovation relationnelle





COURS DE CUISINE DE QUALITÉ DEPUIS 1994
50 ÉCOLES HÔTELIÈRES AGRÉÉES
150 PROFESSEURS DE CUISINE ASSOCIÉS

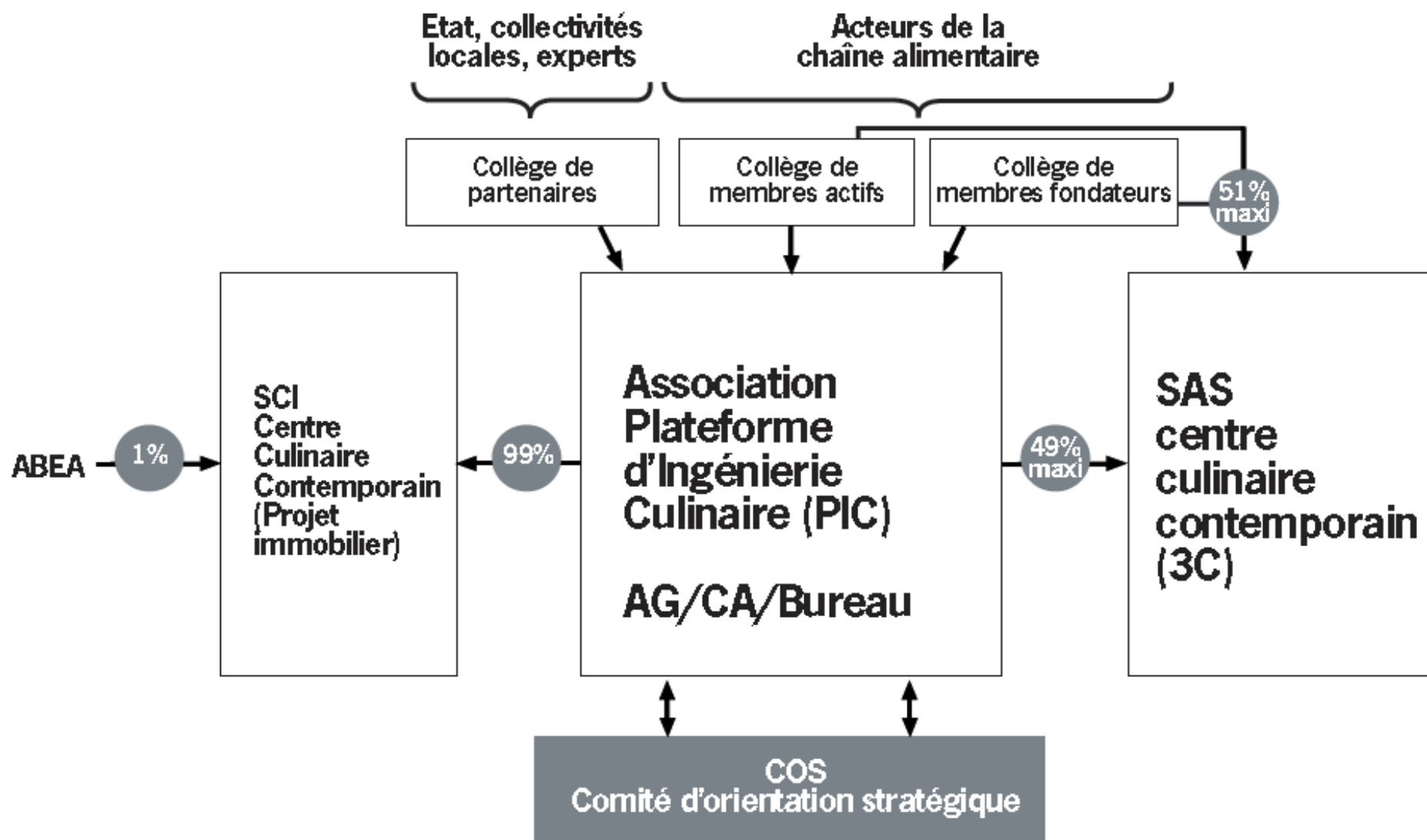
Association bretonne des entreprises agroalimentaires

naire Contemporain :

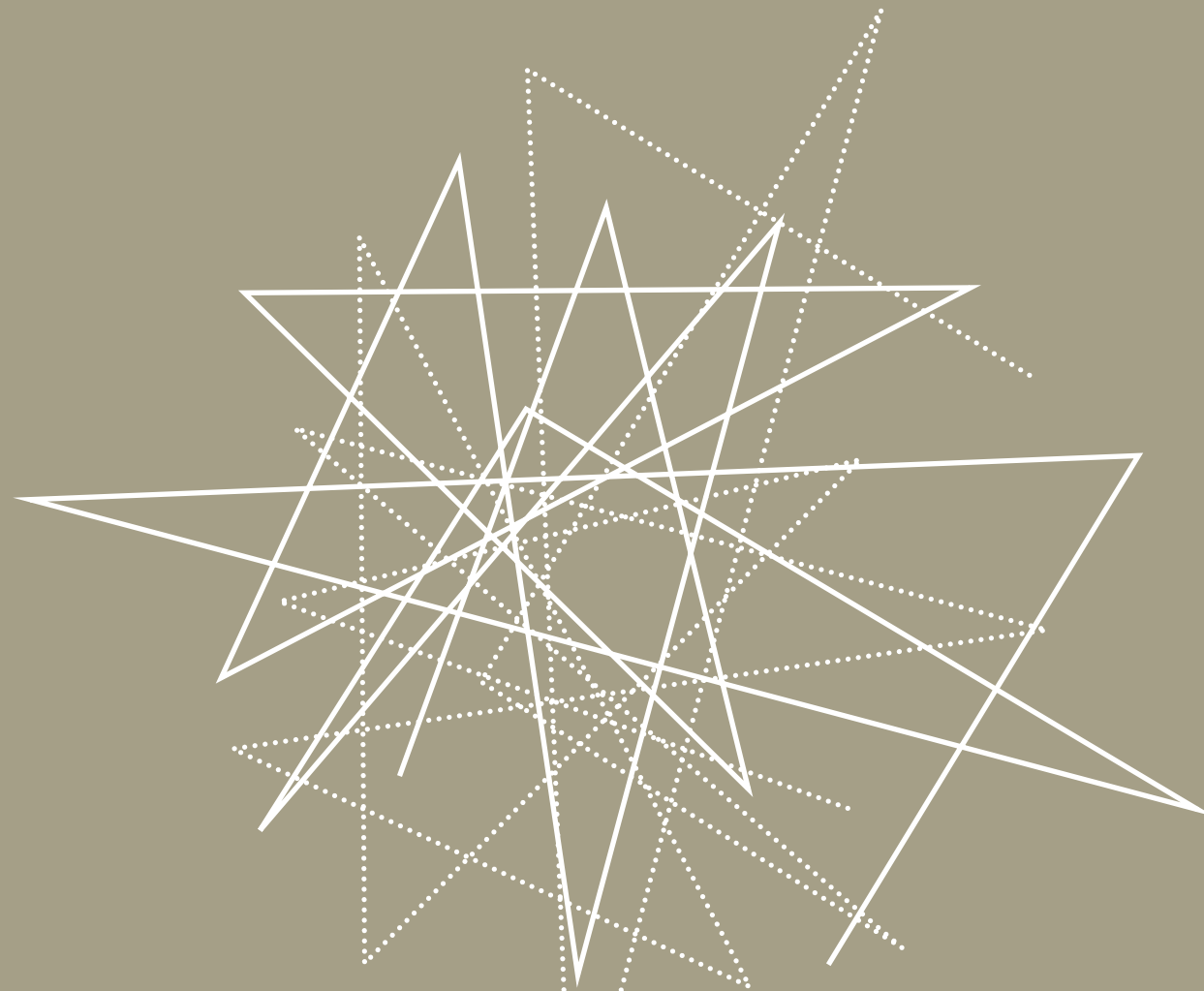


Il s'agit au Ce
 ABEA, ADI
 DÉVELOPPEMENT, AGRO CAMPUS OUEST, ALPINA, ALTI
 DÉVELOPPEMENT, AMANN MAD, AME HASLÉ, AMICE-SOCI
 AN MARC INTERNATIONAL (PYREX), ASSOCIA
 BLANCHE-CŒUR, ATELIER DE L'ARGOAT, CCI REN
 CERES, CHARENTAISE DE LA MANDE DU BRETAGNE, CHAMBRE DES MÉ
 D'ILLE ET VILAINE, CHAPIN
 COAT ALBRET, CILOUEST
 MOULE DE BOUCHOT AOC,
 MALO, COOP DE FRANCE O
 DE JANZÉ, CORALIS-AGRI
 D'ILLE ET VILAINE, CRÊPE
 EQUIL'MKT, ESC BREST, FA
 FRANCE CULINAIRE DÉVE
 DELIS, GRANDS MOULINS DE RENN
 ET, GUYADER, HÉNAFF SA, HUGUES MAE
 R BIO BRETAGNE, INTERBEV, INTERI
 N-PIERRE FRAPPIER, JML CONSEILS, LACTALIS CONSOM
 ION HORS FOYER, LAÏTA, LES SALINES DE GUÉRANDE,
 ITBODY, L
 H & CARF
 IER MARIE
 MPER CORI
 NUTRITION, METRO FRANCE
 À COURBE, NIJI, NOVEXPO,
 T), PRODUIT EN BRETAGNE,
 PPEMENT, REED EXPOSIUM,
 TRADEOZ, SAS CAPIC, SAS
 LA CRÊPE DE BROCELIANDE, SAS SNDA (RESTAURANTS DEL
 ARTE), SASU OLIVIER DERENNE (PALM
 SAS, SCEO EDULIS-LES HÛÎTRES DE CI
 GOURMANDISES, SILL ENTREPRISES,
 SVA JEAN ROZÉ, TENDRIADE, TIPIAK, T
 TRIBALLAT NOYAL, UGPVB, UMIH BRE





**UN PROJET DE
TERRITOIRE(S)**



croisements #2



PROJET DE TERRITOIRE(S)



PLATEFORME
D'INGENIERIE
CULINAIRE

**UN CROISEMENT INÉDIT DE « COGITATION »,
D'EXPÉRIMENTATION
ET D'INGÉNIERIE CULINAIRE**

- **Agir collectivement et impulser des initiatives en réseau**
- **Innover par les usages avec une offre de services globale**
- **Donner à voir une image gastronomique de territoires innovants**

PROJET DE TERRITOIRE(S)

POSITIONNEMENT STRATEGIQUE

AXES D'INTERVENTION

①

②

③

PLATEFORME
D'INGENIERIE
CULINAIRE

Notre recette:

FAIRE DE « L'INNOVATION PAR LES USAGES »
UN MARQUEUR DU MARKETING TERRITORIAL

Nos ingrédients:

LE(S) 3C, FACILITATEUR DE CONVERGENCES TERRITORIALES

MIEUX NOURRIR LES ENFANTS, LES GÉNÉRATIONS Y-Z
ET LES POPULATIONS VIEILLISSANTES

ÊTRE UNE PÉPINIÈRE DE PROJETS INNOVANTS

RENNES future cité internationale de la gastronomie ?



Aurélie Filippetti,
ministre de la
Culture et de la
Communication,
Stéphane Le Foll,
ministre de
l'Agriculture, de
l'Agroalimentaire
et de la Forêt, et
Guillaume Garot,

ministre délégué à
l'Agroalimentaire,
ont annoncé, mercredi
19 juin, la naissance
du réseau des Cités
de la gastronomie,
en présence des
maires des villes
sélectionnées : Dijon,
Lyon, Paris-Rungis

et Tours. Ce label
permet d'obtenir des
soutiens publics et
privés afin de créer
des équipements
culturels à destination
du grand public. Le
réseau doit aussi être
un outil au service
du secteur des CHR.

CITÉS DE LA GASTRONOMIE

DIJON LYON PARIS-RUNGIS TOURS

Paris Rungis
CITÉ INTERNATIONALE
DE LA GASTRONOMIE

TOURS

ÉCOLE EUROPÉENNE SUPÉRIEURE
D'ART DE BRETAGNE

L'école de design
NANTES ATLANTIQUE



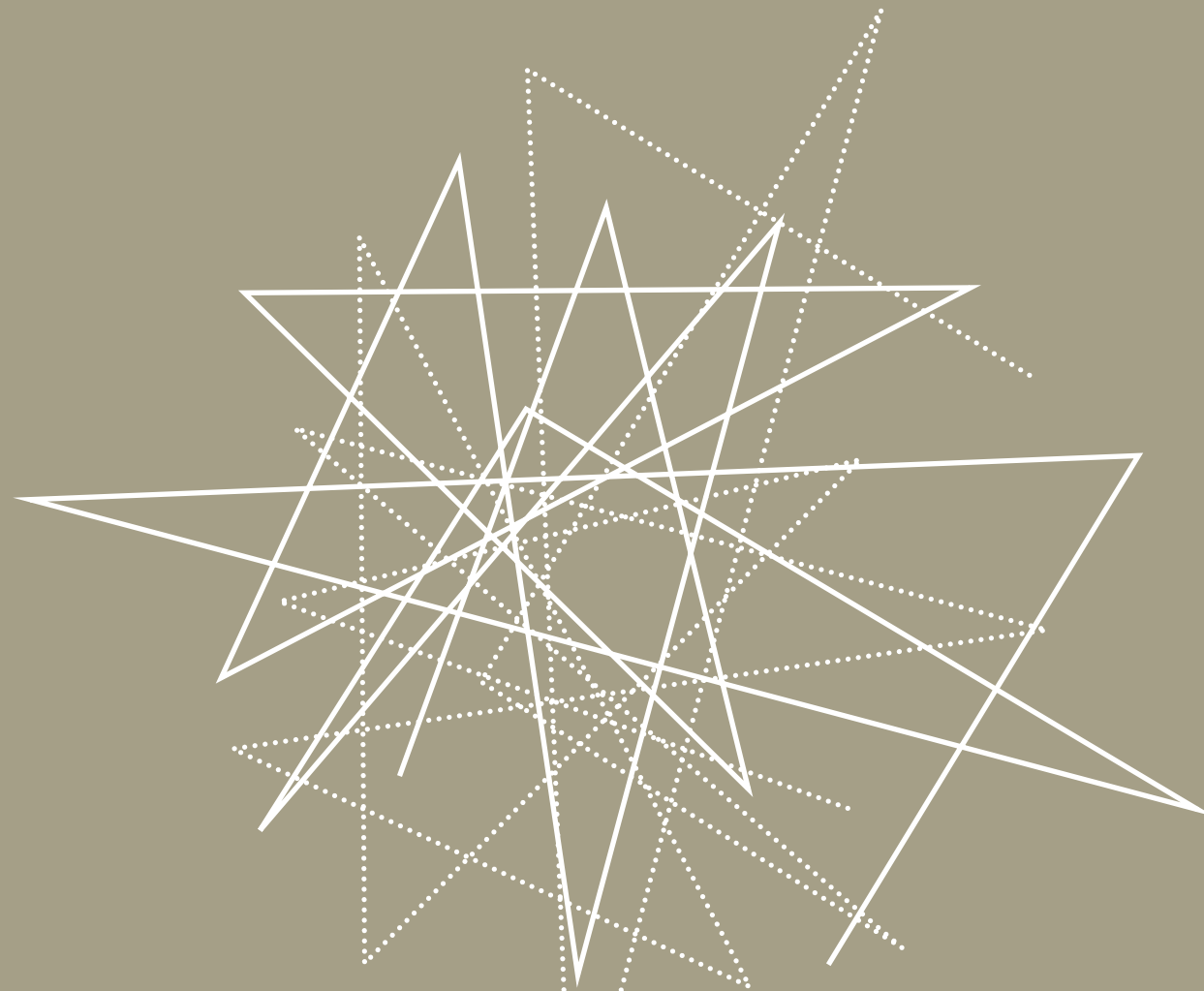
LAB-3C

Laboratoire de recherche inter-écoles

Licence professionnelle
Draci



**DES PROJETS
MUTUALISES**



croisements #3





Mixé

CUISINE & ALIMENTATION
À TEXTURE MODIFIÉE

- Un projet mutualisé entre plusieurs acteurs de différents secteurs
- Une synergie d'intérêts autour d'un enjeu commun
- Un plan d'actions transversal en coût partagé

 CENTRE
CULINAIRE
oostsemporein 1/12

Une
interprofession

Un équipementier

Groupes de
pression

Restauration
collective

Un (ou plusieurs)
industriels



Mixé

4. Schéma opérationnel

3 TYPES DE PROGRAMMES

- **recherche/études**
l'observatoire du Mixé
accès à une étude
- **information**
les actus du Mixé
- **recherche culinaire
appliquée & formation**
le campus du Mixé

3 MODES ÉVÉNEMENTIELS

2 cibles : autogérée et concédée



en collaboration avec Guy Carle Organisation

1 OUTIL D'ANIMATION : FORUM DU MIXÉ

2 jours d'échanges et de conférences

3 RELAIS DE PRESCRIPTION



CENTRE
CULINAIRE
contemporain

8/18



CAMPUS DU MIXÉ

offre de formation professionnelle
2014/2015



#1. LE PROJET MUTUALISÉ

La cuisine mixée est une réponse à l'enjeu majeur du vieillissement de la population.

Le Campus du Mixé est une offre de formation qui s'inscrit dans un cadre plus large, le projet mutualisé « MIXE » porté par le Centre Culinaire Contemporain.

Ce projet vise à favoriser une synergie d'intérêts entre tous les acteurs concernés, à valoriser le travail des cuisiniers sur le mixé et à soutenir les IAA sur le développement de produits alimentaires adaptés. Etudes, recherche culinaire appliquée, défis créatifs et formations se nourrissent mutuellement pour assurer l'alimentation de demain.



#2. NOTRE + : UN BINÔME DE FORMATEURS

Sylvie Gautron : Nutritionniste diététicienne, du centre Culinaire Contemporain

Yannick Strotner : Responsable de restauration d'établissement hospitalier, spécialiste en cuisine mixée

Parce que ces deux domaines sont incontournables et indissociables pour allier santé, saveur, nutrition, respect de la réglementation !

Toutes nos formations sont réalisables sur mesure et financables par les fonds de formation

Prix :
450€ HT par jour et par personne

Contact :
lberthier@centreculinaire.com
02.99.31.10.52

LES PARTENAIRES DU MIXÉ



Répondre aux enjeux de l'alimentation des seniors et malades, sécuriser votre offre en Mixé, perfectionner votre organisation...

#01 La nouvelle cuisine Mixée

Pour valoriser la cuisine à texture modifiée, en maîtriser les contraintes, savoir mettre en oeuvre une cuisine mixée saine et savoureuse en respectant la réglementation.

Durée : 2 jours
Public : cuisiniers en établissements, diététiciens, personnel de repas, industriels, cadres, infirmiers, directeurs
Dates : 7 et 8 octobre 2014

#03 Le manger mains et autres solutions faciles à manger

Pour savoir mettre en oeuvre l'alimentation en texture modifiée « manger mains » et favoriser l'autonomie des convales.

Durée : 2 jours
Public : cuisiniers en établissements, diététiciennes
Dates : 9 et 10 décembre 2014

#05 Approche sensorielle des textures modifiées

Pour adapter son vocabulaire à la dégustation. Pour choisir ses produits, et élaborer des repas mixés alliant saveurs et plaisir des yeux.

Durée : 2 jours
Public : cuisiniers en établissements, diététiciennes
Dates : 30 et 31 mars 2015

#02 Perfectionner votre cuisine mixée et votre organisation

Pour lever les freins techniques en cuisine à texture modifiée et améliorer ses pratiques en présentation de l'assiette, nutrition, organisation du temps, gestion des quantités et de la chaîne de l'équipe...

Durée : 1 jour
Public : cuisiniers en établissements, diététiciennes, infirmiers, cadres, directeurs
Dates : 4 février 2015

#04 L'enrichissement des plats à texture modifiée

Pour garantir l'adaptation de la cuisine mixée aux convales en matière d'énergie, de nutriments (dont les protéines) et de micronutriments (vitamines et minéraux). Pour lutter contre la dénutrition et les carences.

Durée : 1 jour
Public : cuisiniers en établissements, diététiciennes...
Dates : 11 mars 2015

Autres thèmes sur-mesure (nous contacter)

- Valoriser le mixé en interne et auprès des familles.
- Réussir ses animations culinaires intégrant le mixé.
- Service à domicile et mixé.
- ... et bien plus encore



plateforme d'innovation par les usages

LIBU MULTI-FONCTIONS ET MULTI-PUBLICS

- Restaurant d'Essai
- Comptoir d'Essai
- École de cuisine Gault&Millau
- Laboratoire culinaire
- Laboratoire d'analyse sensorielle
- Laboratoire d'analyse d'opinion
- Amphithéâtre digital
- Salles de réunion
- Studio de photographie culinaire

EXPERTS DU MONDE CULINAIRE

Conseillers culinaires, sociologues, ingénieurs, marketeurs, écrivains, journalistes, photographes, directeurs artistiques, etc.

Contacts
Laure Berthier, chef de projet ingénierie de formation
lberthier@centreculinaire.com
02.99.31.10.52

8 rue Jules Maillard de la Gourmerie
Atalante Champeaux, 35000 Rennes
www.centreculinaire.com

Une co-production Chambre de Commerce et d'Industrie et Centre Culinaire Contemporain





Les enfants en co-création sur le Centre
Culinaire... Un projet soutenu par le
SRAL-DRAAF Bretagne



ETUDE COMPORTEMENTALE ET DESIGN

1

**Veille sur l'univers
enfant
Univers de référence**

2

**Prise de vue et vidéos
sur des ateliers de
cuisine pour enfants +
vidéos geste expert**

3

**Groupe de travail
interdisciplinaire :
cuisinier-auteur
spécialiste des enfants,
sociologue, designer,
chef formateur**

4

**Conception et tests de
solutions (matériel de
cuisine et support
pédagogique, modules
de formation, identité
visuelle)**



LE PROJET

D'UNE ÉCOLE DE CUISINE POUR ENFANTS



Mise en en place :

- D'un programme éducatif
Imaginer un petit laboratoire et un programme éducatif innovant
- D'une logique de captation d'image au sein du Centre
Faire que l'enfant garde une trace de sa journée culinaire

- D'un kit de cuisine :

A l'intérieur, on y trouve des ustensiles adaptés aux différentes manipulations. Ils viennent se greffer et complètent le matériel existant. Chaque outil est une réponse à un besoin. En fonction de son âge, de sa mobilité et de son adresse, chaque enfant est libre d'utiliser les outils qui sont à sa disposition.

Ce kit propose donc une gamme d'outils simples et faciles à manipuler tous liés par un point commun, la couleur. Elle devient un repère de signalétique sur le plan de travail.

Les ustensiles existants + les outils mis à disposition de l'enfant forment un bagage essentiel pour un voyage en cuisine tout en simplicité.

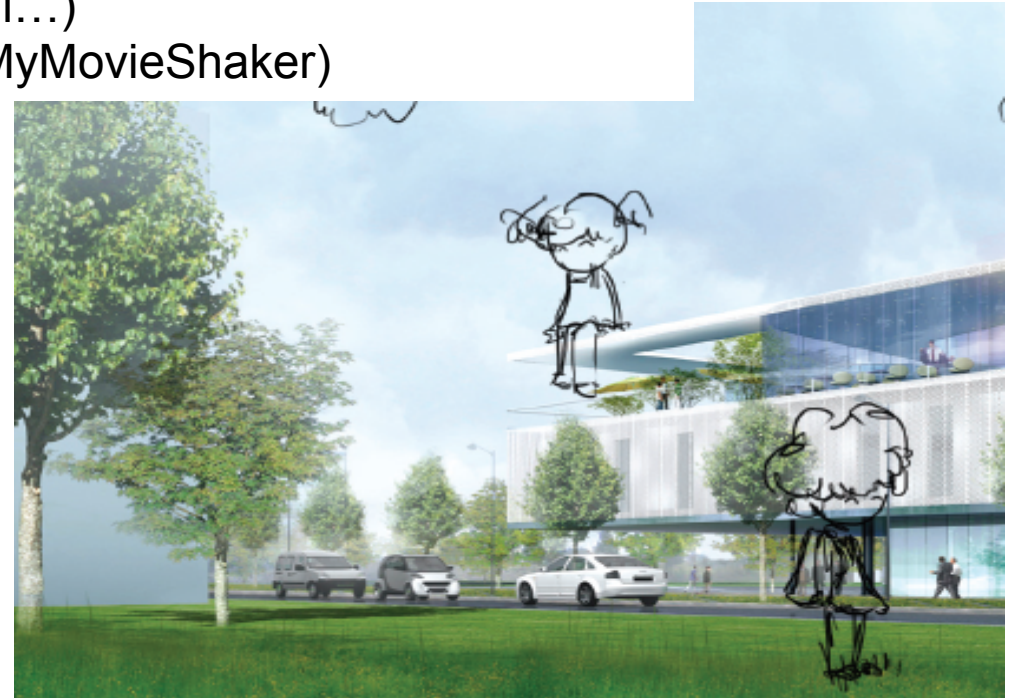
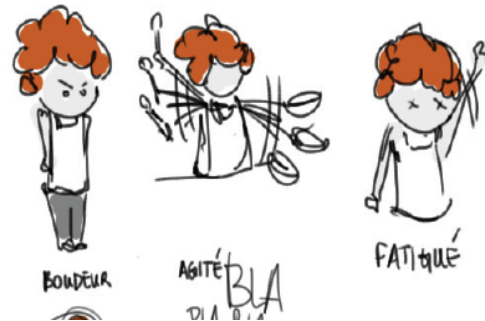
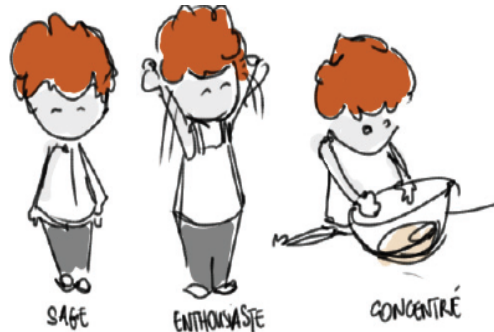
- D'une signalétique qui parle aux petits chefs

Croisements/expérimentations digitales :

- Réalité augmentée (ex. Artefacto)
- Production éditoriale pour supports digitaux et plateforme web de diffusion (ex. Proximité-client; Mychefcom; Digitaleo; Niji...)
- Vidéos d'usages (ex. MyMovieShaker)

Un travail avec Alexandra Beauvais

Des pistes créatives en place



FOODCAMP #01

14 octobre 2014 / 17h-20h

CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN



Regards croisés et partage d'expériences entre communauté éducative, acteurs du design et du digital (ex. 3c)

- appel à projets FFQCD (Fonds Franco-Québécois pour la Coopération Décentralisée) : **TRANSCULINAIRE #1** performances créatives et culinaires utiles à l'innovation et au développement territorial soutenues par Rennes Métropole
- appel à projets du PNA (Ministère de l'Agriculture): projet de création d'un plateforme Web expérientielle pour les P'tits chefs citoyens





LIVING LAB/BANC D'ESSAI DIGITAL

- **Vitrine des solutions digitales innovantes du territoire**
- **Expérimentations digitales adaptées aux filières du manger**
- **Digitaliser le parcours du consommateur, usager, citoyen**



LIVING LAB/BANC D'ESSAI DIGITAL: RÉFLEXION, IMPULSION, DÉPLOIEMENT

- **CCI pôle chaine alimentaire** (living lab numérique au service de la relation client)
- **Arte facto** (projet DENCAS : croisement réalité augmentée et usages culinaires)
- **Dupuis-innovation** (technologie post-cast vidéo automatisée)
- **DXM profuse** (digitalisation d'information sur mur d'image, table tactile et imac)
- **Sondéo-web** (évaluation de la relation clientèle)
- **B2O** (solution logicielle et organisationnelle)
- **E-pack hygiène** (solution tactile HACCP pour les métiers de bouche)
- **Myldogevent** (plateforme web dédiée à l'événementiel)
- **Niji** (réalisation de la plateforme web corporate centreculinaire.com ; étude infrastructures et réseaux)
- **Mychefcom** (inbound marketing / production de contenu)
- **Proximité-Clients** (base de donnée/solutions web)
- **Dictanova** (big data)
- **Speech.me** (plateforme en ligne de formation à distance)
- **Ireplay** (solution web chaine TV)
- **Wisfood** (solution web dédiée aux restaurateurs)
- Etc...!



ETUDE PROJET MUTUALISÉ AUTOUR DE LA CUISINE CONNECTÉE

ÉCOLE EUROPÉENNE SUPÉRIEURE
D'ART DE BRETAGNE



**Le projet DENCAS pour Design et
Numérique appliqués aux usages
Culinaires et Alimentaires**



**Le partenariat avec la start-up
Dupuis-Innovation autour de la
technologie de post-cast vidéo
MyMovieShaker**

LE LIVING LAB NUMÉRIQUE DE LA CCI RENNES SUR LES NOUVEAUX ENJEUX DE LA RELATION CLIENT

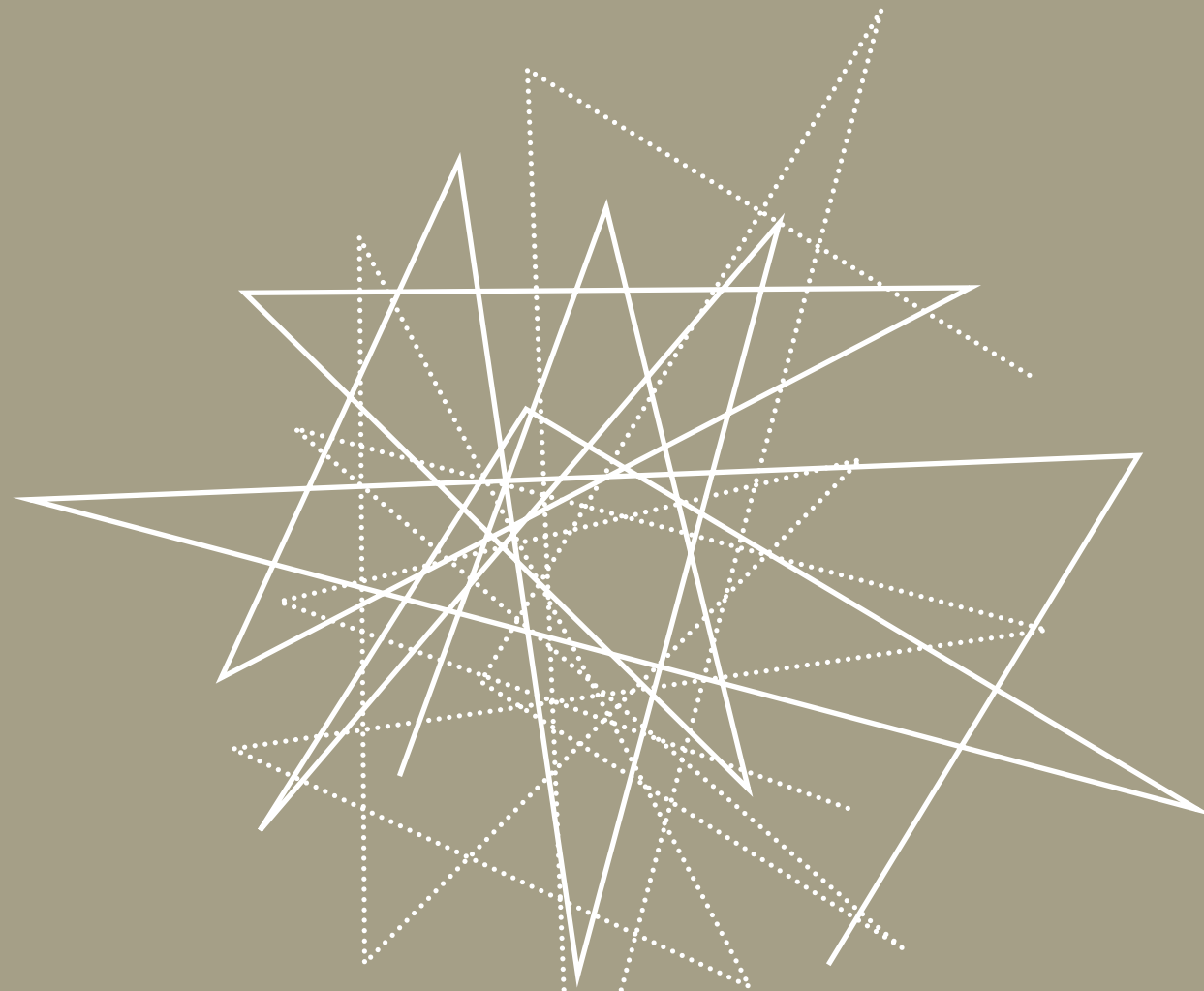


Projet de
centre culinaire
contemporain



- Veille sur les nouvelles solutions émergentes
- Recensement et partage d'expériences dans le food pour mieux connaître son marché et mieux interagir avec ses clients
- Expérimentations réelles possibles sur le centre culinaire

APERÇU RAPIDE
DU LIVING LAB



croisements #4



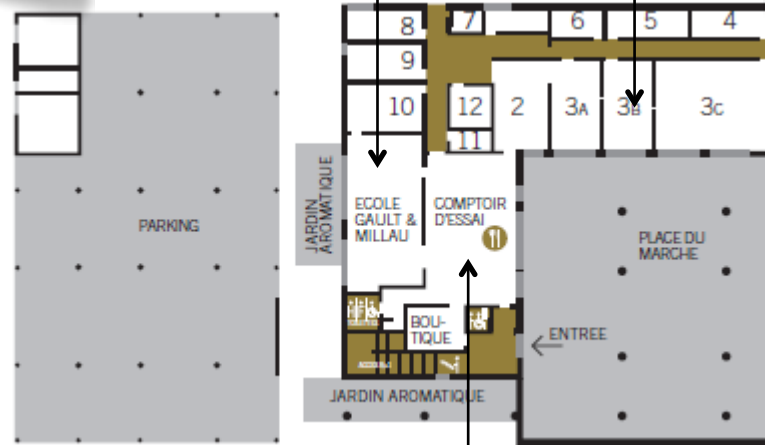




Des cuisiniers amateurs qui viennent découvrir les BA-Ba de la cuisine ou perfectionner leurs techniques



Des chefs, futurs chefs, futurs conseillers culinaires (etc.) qui viennent apprendre de nouvelles techniques



Des consommateurs qui viennent manger et tester

Une diversité de possibilités pour questionner les manières de faire et de penser la cuisine tout autant que les différentes façons de se

nourrir!





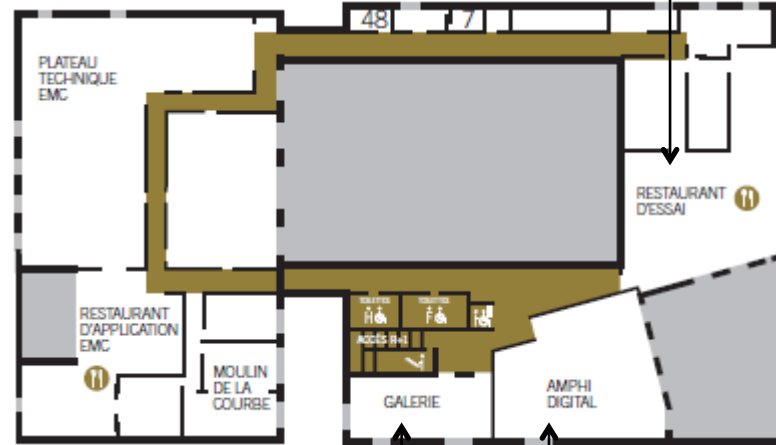
Le chef du restaurant d'essai



L'artiste photographe
ou vidéaste



Le conférencier,
le public





Le(s) professionnel(s)





Le(s) consommateur(s)



ÉCOLE
Gault & Millau
l'expert gourmand



COURS DE CUISINE POUR TOUS

janvier > juillet
2014

cercleculinaire.com



**L'école
Gault&Millau,
cours de cuisine
pour petits et
grands en
gastronomie et art
de vivre
CONVIVIALITE
et BONNE HUMEUR ...**

250 cours de cuisine
grand public
5000 Clients

— ÉCOLE —
Gault&Millau
l'expert gourmand





Offre de stages inter-
entreprises,
Cours de cuisine parrainés par
des marques

— ÉCOLE —
Gault & Millau
L'expert gourmand





Des cours de cuisine sur-mesure...
Des instants de partage inoubliables en équipe !



ÉCOLE
Gault & Millau

Formations pour les professionnels
de la gastronomie et de
la chaîne alimentaire

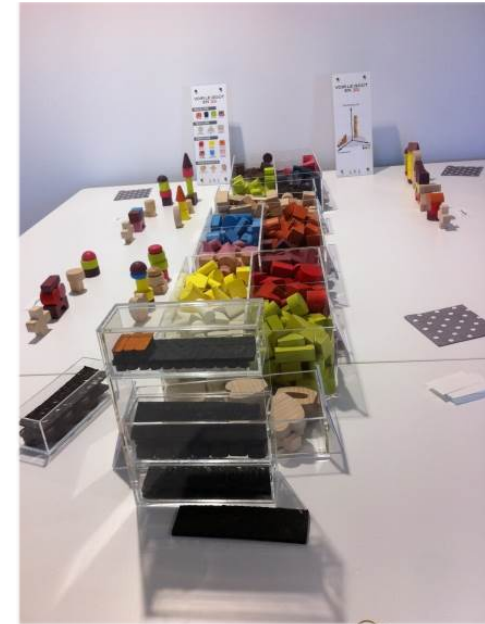


PROGRAMME

2013/2014

une co-production CCI Rennes &
Centre Culinaire Contemporain





Formations sur-mesure en gastronomie et innovation pour les professionnels de la chaîne alimentaire

Offre de stages inter-entreprise

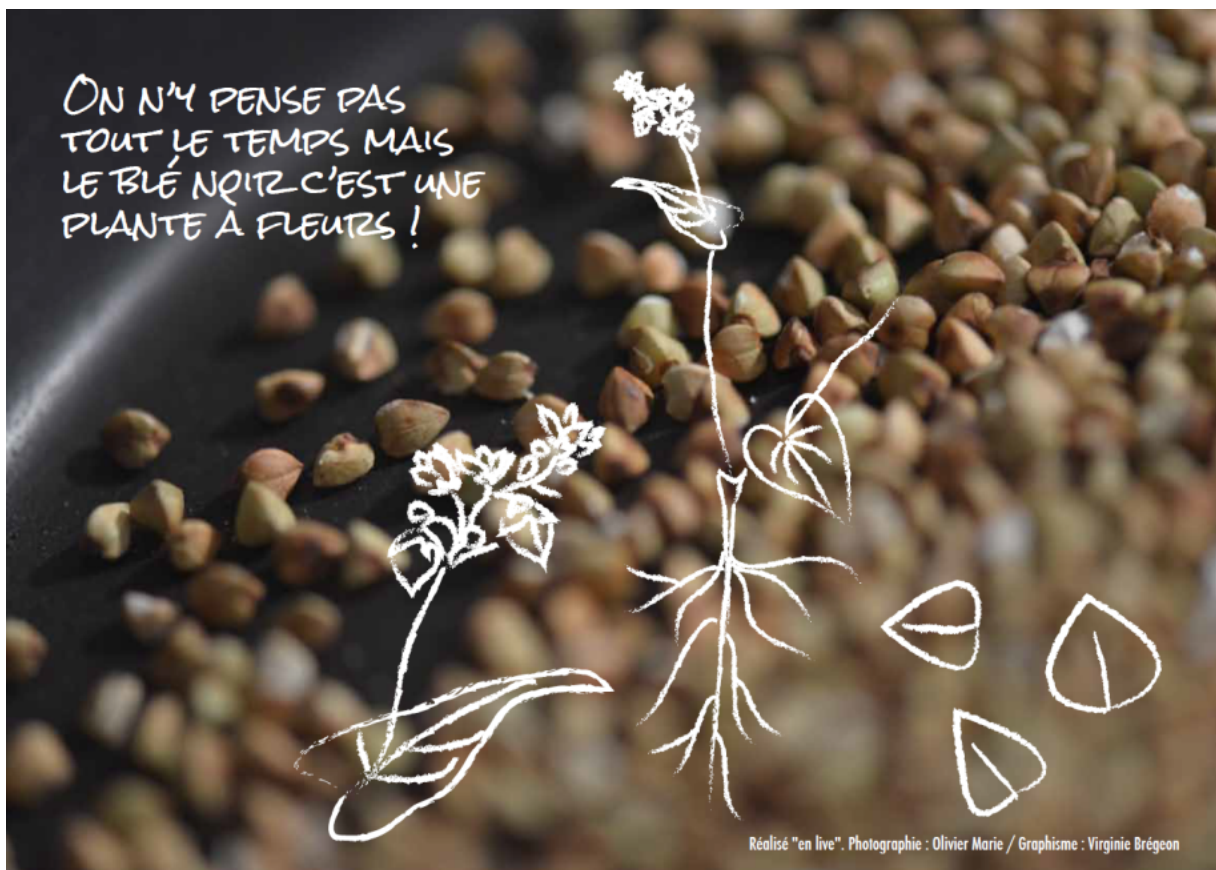
Formation sur-mesure intra-entreprise





Master Class Grands Chefs





OPPORTUNITES DIGITALES :

- **Facilitation graphique** (ex. 3c /Hysope/F. hamel et O. Marie)
- **Décryptage/design graphique créations supports digitaux** (ex. 3c/Hysope)
- **Projets à l'étude Web cast, Web tchat , Mooc**
- (ex. Speech me; Ireplay; Vocya;...)

édition

édition informative / didactique



ÉCRITURE CULINAIRE

Comme chaque année, il indique l'origine, le lieu de capture, l'abaissement conditionnel le plus adéquat, les conseils d'accompagnement, les recettes et les applications culinaires. Les recettes sont classées par ordre de difficulté croissante, de la plus simple à la plus complexe.

RECIPE	NIVEAU	DESCRIPTION	DIFFICULTÉ
1. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
2. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
3. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
4. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
5. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
6. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
7. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
8. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
9. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile
10. Filet de bar à la provençale	Facile	Filet de bar à la provençale	Facile



ON A APPROUVÉ

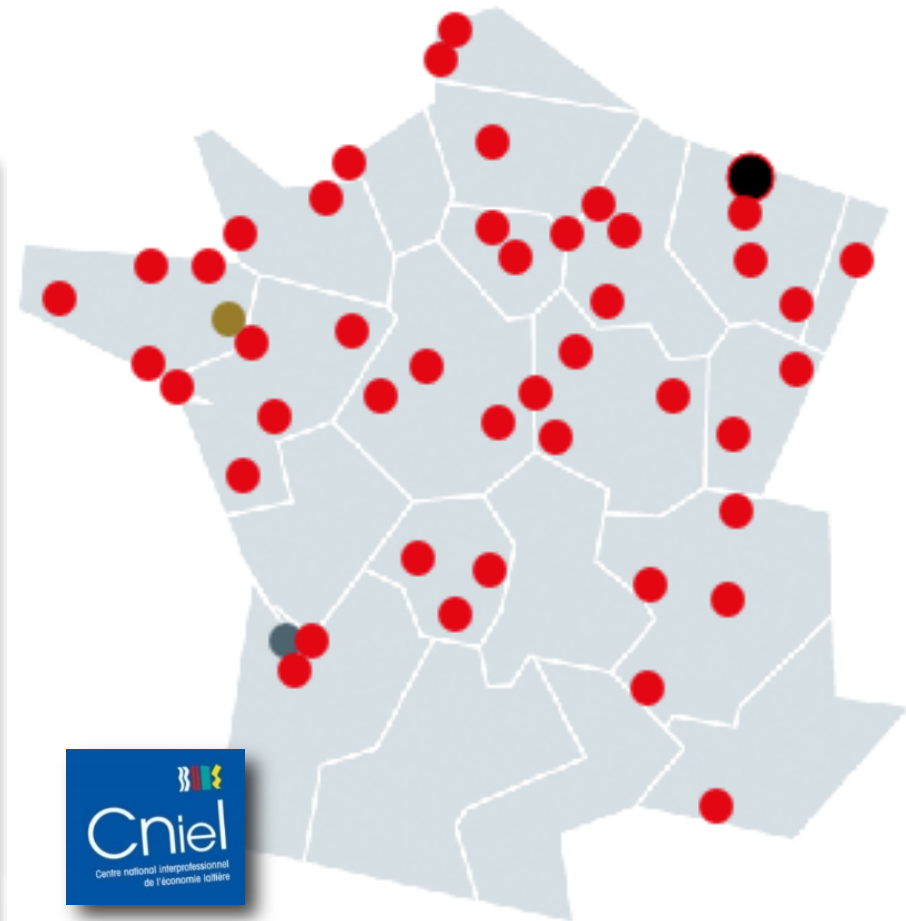
ON A APPROUVÉ LA TRISTE DIMENSION DE NOS PROJETS DE CUISINE

Des qualités gustatives

Des champs d'application culinaires

Sa force évènementielle





Transmettre un savoir-faire culinaire au foyer via l'offre de cours de cuisine pour tous sur 54 villes en France

Diffuser les connaissances et usages des produits laitiers en cuisine

