

# *Gastronomie et Droit*

## **9h00 - Ouverture**

Annonce par M. **Alexandre SAVOYE**, *président de JurisArt.*

Mot d'accueil par Mme **Cécile LEGROS**, *vice-président du conseil académique de l'Université Rouen-Normandie, professeur à l'Université de Rouen-Normandie.*

Propos introductifs par Mme **Anne-Thida NORODOM**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie, coresponsable scientifique du projet.*

## **9h30 - Premier service**

### **Mise en bouche & entrées : La protection de la gastronomie**

Présidence de table assurée par Mme **Géraldine CAZALS**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie, membre de l'Institut universitaire de France.*

L'inscription par l'U.N.E.S.C.O. du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, genèse et perspective d'une reconnaissance

M. **Pierre SANNER**, *directeur de la mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.*

### **La protection du patrimoine culinaire Normand**

Mme **Virginie JOURDAIN**, *responsable de la médiation culturelle aux archives départementales de Seine-Maritime.*

### **La gastronomie : une mission d'intérêt général ?**

M. **Jean-Baptiste LEGENDRE**, *doctorant en droit public, école doctorale droit Normandie.*

## **10h30 - Débats et pause**

## **10h45 - Deuxième service**

### **Plats de résistance : La protection des acteurs de la gastronomie**

Présidence de table assurée par Mme **Julie KLEIN**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie.*

### **Un acteur dans l'assiette : les droits des animaux à l'épreuve de la gastronomie**

M. **Jean-Benoist BELDA**, *docteur en droit privé-UMR 5815 de Montpellier.*

La course aux étoiles, 1<sup>ère</sup> partie : Les risques du métier (harcèlement, stress au travail, médiatisation des procédures judiciaires)

M. **Eric ANDRIEU**, *avocat au barreau de Paris.*

La course aux étoiles, 2<sup>ème</sup> partie : De la compétence professionnelle à la reconnaissance professionnelle

M. **Benoît LOPEZ**, *doctorant en droit social, école doctorale Lyon.*

## **12h00 - Débats puis déjeuner libre**

## *Reprise du colloque*

*14h00 - Troisième service*

### **Desserts : La créativité culinaire au service de la gastronomie**

Présidence de table assurée par M. **Bruno BERTHEUIL**, *adjoint au maire de Rouen, président du marché d'intérêt national de Rouen.*

### **La création culinaire appréhendée par la propriété intellectuelle**

M. **Stéphane PESSINA-DASSONVILLE**, *maître de conférences HDR à l'Université de Rouen-Normandie.*

### **La création culinaire appréhendée par les professionnels**

M. **Jean-François ASTIER**, *directeur général de l'institut national de la boulangerie-pâtisserie de Rouen.*

### **Les innovations culinaires confrontées au droit : les objets gastronomiques nouvellement identifiés**

M. **Romain LEAL**, *doctorant en droit public, école doctorale droit Normandie.*

*15h15 - Débats et pause*

*15h30 – Supplément au service*

### **Les accords mets et vins : La valeur de la gastronomie**

Présidence de table assurée par M. **Vincent TCHEN**, *professeur à l'Université de Rouen-Normandie.*

### **Droit à l'alimentation et gastronomie ou comment accorder poisson et vin rouge**

M. **François COLLART-DUTILLEUL**, *professeur émérite à l'Université de Nantes, membre honoraire de l'Institut Universitaire de France.*

### **La valorisation économique de la gastronomie au regard du droit**

Mme **Véronique CHOSSAT-NOBLOT**, *maître de conférences en sciences économiques à l'Université de Reims Champagne-Ardenne.*

### **Le fiscaliste, ce fin gourmet ?**

Mme **Marie-Caroline LEFEBVRE**, *doctorant en droit fiscal, école doctorale droit Normandie, collaboratrice au sein du cabinet Guy Farcy-Olivier Horrie & Associés.*

### **La valeur de la gastronomie assurée par la défense des produits**

Mme **Catherine KERSUAL**, *avocate au barreau de Rouen.*

*16h45 – Débats*

*17h00 – Clôture*

Propos conclusifs par Mme **Maud LAROCHE**, *professeur à l'Université de Rouen, coresponsable scientifique du projet.*