

2<sup>ème</sup> édition du **rendez-vous politique** de l' **ALLIANCE  
DES TABLES  
ET LIBRES  
VIVANTES**

**SAMEDI**  
**16 SEPT**  
2023 9h30 > 23h

**Halle des Grésillons**  
à côté de la cantine Youpi  
et du Théâtre de Gennevilliers

# La FiN ? du RESTAURANT ?

Une journée pour discuter d'un modèle qui épuise et revendiquer une restauration digne, politique et écologique !

**ENTRÉE GRATUITE**

**OUVERT À TOUS-TES**

**TABLES RONDES // ATELIERS // LIBRAIRIE**

PROJECTION DOCUMENTAIRE • BAVARDAGES ET MUSIQUE  
DÉJEUNER SUR LE POUCE LE MIDI • GRANDE TABLÉE LE SOIR

# ALLIANCE DES TABLES ET LIBRES VIVANTES

Créée en 2016, notre association de professionnel·le·s milite pour une cuisine sociale et écologique.

Nous souhaitons améliorer les conditions d'exercice des métiers de la cuisine et de la restauration ; acquérir de nouveaux droits, changer les pratiques et les représentations.

## À BOIRE ET À MANGER



La cantine du Youpi et les adhérent·e·s de l'association préparent repas et collations. Menus de saison et selon arrivage, à partir des produits bio du Collectif Percheron.

**Plats simples, nourriciers, savoureux !**

**MATIN** 9h30  
10h

café  
&  
tartines offerts

**MIDI** dès 12h

déjeuner sur le pouce  
sandwichs au choix  
bol végétarien  
service au bar

**SOIR** 20h  
22h30

**grande tablée sous la halle**  
repas en trois  
temps autour  
du végétal  
**Réservation  
conseillée ici**



## BAR

**boissons chaudes, jus et softs, vins naturels**

paiement espèces, chèques et CB acceptés

Après une première édition consacrée aux métiers nourriciers, nous renouvelons à Gennevilliers notre **rendez-vous politique**, une journée de tables rondes et d'échanges ouverte à tous·tes. Nous proposons cette année une lecture politique du restaurant : revisiter son histoire, mettre en évidence l'emprise de l'agro-industrie, proposer un autre modèle d'établissement et des moyens pour y parvenir.

« **La fin du restaurant ?** » est le fil rouge des tables rondes de la journée que nous avons choisi pour illustrer notre inquiétude sur l'avenir de notre métier de cuisinier·e·s et poser une question militante au-delà de nos situations personnelles.

## À LIRE



EL GHORBA  
MON AMOUR  
LIBRAIRIE

Toute la journée, présence de la librairie indépendante El Ghorba mon amour, basée à Nanterre.

Vente d'une sélection de livres thématiques :

- > agriculture
- > alimentation
- > politique

## À VOIR

**18H** rendez-vous à l'accueil

**projection documentaire et échanges**

**La Part des autres** – le film

L'accès de tous à une alimentation de qualité et durable.

Écrit et réalisé par **Jean-Baptiste Delpias** et **Olivier Payage**, le film pose un regard sur l'appauvrissement tant des producteurs que des consommateurs et interroge les conditions d'un accès digne pour tous à une alimentation de qualité et durable.

Il a été lauréat du festival Alimenterre 2022



**9H30** **ouverture des portes** café & tartines offerts

**10H** **une autre vision du restaurant**  
**>11H** introduction historique & politique

**Julia CSERGO**

historienne

**Xavier HAMON**

président de l'Association

La naissance du restaurant au XIX<sup>e</sup> siècle avec ses critères propres fait apparaître l'individualité de l'assiette et un hédonisme bourgeois. Un regard nécessaire dans le passé pour faire le lien avec le contexte du métier aujourd'hui et l'objet de notre association.

**11H30** **le restaurant au service de l'industrie agro-alimentaire**  
**>12H45** table ronde

**Stéphane BRETTE**

artisan-cuisinier formateur

chargé de mission restauration au conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes

**Quentin GUILLON**

journaliste indépendant basé dans la vallée d'Ossau

auteur du livre De la terre à l'assiette

**Carolina VILLAR HIDALGO**

artisane-cuisinière et restauratrice de l'Accent Latino à Bourg-en-Bresse

**Animation - Christophe MORVAN**

artisan-cuisinier en devenir, salarié en itinérance, Finistère

Le restaurant est un maillon trop souvent oublié de la chaîne agro-alimentaire. L'agro-industrie est omniprésente dans la restauration. Elle produit et approvisionne la majeure partie de ce qui est consommé dans les établissements du secteur (restaurations collective, rapide, commerciale...). Cette mainmise s'exerce avec la complicité de cuisinier-e-s médiatisé-e-s distingué-e-s par les guides mais souvent lié-e-s à l'industrie de la mal-bouffe. Droit du travail bafoué, métier de plus en plus déqualifié... Un état des lieux à l'opposé du roman de la gastronomie française.

**DÈS 12H** déjeuner sur le pouce  
sandwichs et bols au choix

**14H15**  
**>15H30**

**quelle utilité pour le restaurant ? Attentes, rôles et principes**  
table ronde

**Anne-Claire HÉRAUD**

hôte du café-restaurant associatif Aux Bons Vivres, Yèvre-la-Ville

**François MARQUIS**

artisan-cuisinier de collectivité

témoignage de la table d'hôtes de la ZAD de Notre-Dame-des-Landes

**Prosper WANNER**

sociologue, salarié de la plateforme coopérative Les Oiseaux de Passage, Aix-en-Provence

**Animation Xavier HAMON**

président de l'Association, artisan-cuisinier, Quimper

**Plutôt que de penser le restaurant comme un outil de performance économique et humaine bridé par un système de normes, replacer l'accueil et l'hospitalité au cœur du projet semble être une alternative enviable... Piste pour donner au restaurant un rôle social, sous réserve d'un effort collectif de remise en question du modèle.**

**16H15**  
**>17H30**

**changer les règles du jeu : des revendications pour les métiers de la cuisine et de la restauration**

table ronde

**Claire CHEVALLEREAU**

artisane-cuisinière, Fourchette & bicyclette, traiteur végétarien et zéro déchet, Saint-Nazaire

**Xavier HAMON**

président de l'Association

formateur pour l'Université des sciences et des pratiques gastronomiques, Quimper

**Florent PIARD**

restaurateur Les Résistants, l'Avant-Poste, le Comptoir des Résistants, Paris X

**Animation Gabrielle CAUCHY**

coordinatrice de l'Alliance des tables libres et vivantes, Rennes

**Critiquer le discours dominant de la restauration a mené notre association à l'écriture de revendications sur des points-clés du métier pour lui permettre de ne pas disparaître. Un nouveau récit pour faire vivre des espaces dignes et épanouissants.**

**17H30**  
**>17H45**

**« reprendre la parole pour notre métier »**

clôture de la journée

**Hugues Bazin**

anthropologue

**18H**  
**>20H**

bavardages et rencontres  
sur un air d'accordéon  
espace accueil/bar

**grande tablée en trois temps  
autour du végétal  
réservation conseillée**

**20H**  
**>22H30**

## ATELIERS TOUS PUBLICS – à partir de 6 ans

Des ateliers simples et rapides pour découvrir les aliments. Sur inscription le jour-même dès 9h30 et toute la journée. RDV à l'accueil pour le début de chaque atelier.

**11h30>12h30** : Atelier du goût ! Dégustation et reconnaissance des aliments puis réalisation d'un taboulé à partager.

**14h30>15h30** : Atelier conservation de légumes pour agrémenter vos plats au quotidien !

**16h30>17h30** : Atelier autour des fruits : leurs provenances, saisons... Et réalisation des plus belles brochettes en guise de goûter.

[contact@alliancetlv.org](mailto:contact@alliancetlv.org)

 Alliance des tables libres et vivantes

 [alliance\\_tables\\_libresvivantes](https://www.instagram.com/alliance_tables_libresvivantes)

**ALLIANCE  
DES TABLES  
ET LIBRES  
VIVANTES**

### Pourquoi des tables libres et vivantes ?

Libres d'abord : d'exercer un métier qui nourrit, libéré de contraintes capitalistes : accès juste au foncier, juste rémunération de toute la filière. Libres de ne pas choisir entre « le métier passion » et la vie personnelle sacrifiée. Libres comme émancipé-e-s de toute forme de domination et de performance en cuisine. Libres que nos tables soient ouvertes à tous-tes. Libres de droit, car nous pensons que les recettes et savoir faire sont faits pour être partagés et n'appartiennent à personne. Libres, mais libres ensemble.

Nous souhaitons des tables vivantes par opposition à toute standardisation et industrialisation de nos métiers, pour en appeler à une agriculture biologique, autour du vivant ; vivantes car nous projetons une vision joyeuse, incarnée de la cuisine. Vivantes car changeantes, au gré des saisons ou de l'intervention du travail des mains.

Vivant-e-s et donc vulnérables face à la mort ou la destruction : protégeons notre vulnérabilité par une organisation forte et collective ! Tout cela au pluriel pour exprimer une volonté de pluralité et égalité dans les métiers.

Halle des Grésillons / 41 avenue des Grésillons, 92230 Gennevilliers / Métro ligne 13 – Gabriel Péri



**T2G**

**Gennevilliers**  
MUSÉE DE LA  
VILLE POPULAIRE

