

2^{ème} 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

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 AlimentTerre 2022

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

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^e 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

 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
MÉRIQUE DU
VILLE POPULAIRE

