

Colloque «*Bien manger :  
pour mieux vivre et mieux vieillir*»

Jeudi 4 juillet

9h - 12h30

## CUISINER DEMAIN : IMPACT ET RÔLE D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET FAVORABLE À LA SANTÉ



Accueil café



**Conférence d'ouverture** : pour une alimentation durable et favorable à la santé tout en gardant le plaisir de manger

**Carine DELAYRE-ORTHEZ** - Directrice du Collège Santé et coordinatrice du projet ALIMCARE, UniLaSalle

**Anne-Kathrin ILLNER** - Enseignante-chercheuse en santé, nutrition humaine et prévention, UniLaSalle



**Table ronde 1** : comment s'orienter vers une transition alimentaire saine, durable et gourmande

**Benjamin ALLES** - Epidémiologiste nutritionnel et chercheur à l'INRA

**Stéphane COLLET** - Meilleur Ouvrier de France Cuisine- Gastronomie - Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier privé de St Martin

**Bruno VAN DER WEIJDEN** - Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Compiègne - Toque d'or cuisine

**Sandrine BAUMANN** - Cheffe Pâtissière & Fondatrice - Ambassadrice du Championnat de France du Dessert - Révélation «Femme de Santé 2022»



**Table ronde 2** : le cuisinier, un allié du plaisir et de la santé

**David ROSE** - Chef de restauration collective - Lycée Jules Vernes - Prix Gargantua 2023 - Label Assiette verte

**Magalie BODART** - Diététicienne, centre l'Espoir

**Denis FÉRAULT** - Président du CMQe Tourisme International Hôtellerie - Proviseur du Lycée Paul Augier - Président & Fondateur du Trophée du Maître d'Hôtel - MOF Maître d'Hôtel

**Laurent CHERCHI**, Chef du restaurant Reflet d'Obione à Montpellier, deux récompenses au guide Michelin : une étoile et une étoile verte

SUITE DU PROGRAMME



# Jeudi 4 juillet

## 14h - 17h

# ALIM CARE



### Atelier 1 : valorisation des légumineuses pour végétaliser l'assiette

David ROSE - Chef de restauration collective - Lycée Jules Vernes - Prix Gargantua 2023 - Label Assiette verte

Benjamin ALLES - Epidémiologiste nutritionnel



### Atelier 2 : conception d'un menu gourmand et favorable à la santé

Stéphane Collet - Meilleur Ouvrier de France Cuisine- Gastronomie - Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier privé de St Martin

Bruno Van Der Weijden - Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Compiègne - Toque d'or cuisine



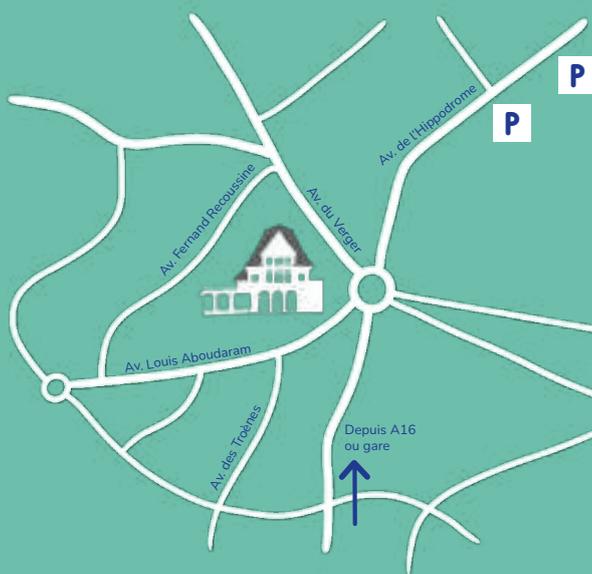
### Atelier 3 : le potager thérapeutique et pédagogique au service de la rééducation et de la sensibilisation : du potager à l'assiette

Laura BUTTIGIEG - Neuropsychologue (Centre de l'Espoir)

Ambre PAPERMAN - Orthophoniste (Centre de l'Espoir)

## 17h - 18h

### Restitution des ateliers



SCANNEZ POUR  
EN SAVOIR PLUS



## COMMENT VENIR ?

Adresse : Palais des congrès, place de l'hermitage, 62520 Le Touquet-Paris-Plage

Via A16 : sortie 26 Étaples / Le Touquet

Via le train : gare Étaples / Le Touquet puis navette

Parkings gratuits :

- Avenue de l'Hippodrome (2 parkings)
- Avenue Louis Aboudaram
- Avenue des Troènes
- Avenue Fernand Recoussine

## CONTACT

projet.alimcare@region-academique-hdf.fr

