



**H
E
G
A**
Hautes Etudes du Goût

**INSTITUT DES HAUTES
ÉTUDES DU GOÛT,
DE LA GASTRONOMIE
ET DES ARTS DE LA TABLE**

INSTITUTE OF ADVANCED STUDIES IN TASTE,
GASTRONOMY AND ARTS OF THE TABLE

UNE FORMATION UNIQUE ET PLURIDISCIPLINAIRE RASSEMBLANT LES MULTIPLES FACETTES DE LA GASTRONOMIE

A UNIQUE MULTI-DISCIPLINARY PROGRAM THAT
ENCOMPASSES THE MANY FACETS OF GASTRONOMY

ÊTES-VOUS PRÊT À VIVRE UNE EXPÉRIENCE UNIQUE ?

Le monde de la gastronomie et des arts de la table fait aujourd'hui face à d'importantes mutations. D'une part, les consommateurs sont plus ouverts, plus curieux et exigeants en matière de qualité, de service et d'information ; d'autre part les professionnels, confrontés à une évolution accélérée de leur carrière, doivent choisir entre la progression dans leur spécialité ou une réorientation enrichissante.

Forte de la diversité de ses terroirs et climats, de la richesse de ses produits, de la vitalité de ses talents et de leur esprit d'innovation, de son histoire et de sa culture, couronnées récemment par l'inscription par l'UNESCO du « Repas Gastronomique des Français »

au rang de Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité, la France se devait de s'engager, avec les Hautes Études du Goût, à vous offrir les outils culturels et scientifiques indispensables pour mettre en valeur vos compétences et participer à votre rayonnement personnel.

A très bientôt aux Hautes Études du Goût !



ARE YOU READY FOR A UNIQUE EXPERIENCE?

The world of gastronomy and the art of fine dining is facing major changes.

Consumers are more open-minded, more curious and more demanding about quality, service and information; at the same time, professionals are faced with rapidly evolving career and have to choose between progressing in their own specialty or changing direction.

France's exceptional and world-renowned assets in the field of gastronomy: Diversity of terroirs and climates, wealth of products available, strength of talent, history and culture, and innovative spirit, led UNESCO to add the "French Gastronomic Meal" to the World Intangible Heritage List. Therefore it was only natural and fitting for France, and the Hautes Études du Goût, to make a commitment to provide you with the cultural and scientific tools needed to enhance your skills and enrich your personal lives.

A very warm welcome to Hautes Études du Goût!



Rémi KRUG,

Président des Hautes Études du Goût
Chairman of Hautes Études du Goût

FROM THE CHAIRMAN

Edition du Président



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Les Hautes Études du Goût dispensent un enseignement unique et pluridisciplinaire qui a pour but de mettre en valeur tous les aspects scientifiques, culturels, sociologiques, économiques qui constituent le monde du goût, de la gastronomie et des arts de la table.

INTRODUCTION TO THE PROGRAM

Hautes Études du Goût provide a unique, multi-disciplinary program which aims at putting forward all the scientific, cultural, sociological and economic aspects of taste, gastronomy and the art of fine dining.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une connaissance approfondie et une vision globale de l'univers du goût et de la gastronomie.
- Maîtriser les outils culturels et scientifiques indispensables permettant de mettre en valeur ses compétences et d'accroître son rayonnement personnel.
- Enrichir ses connaissances et ses compétences dans le cadre du contexte global du goût, de la gastronomie et des arts de la table et s'ouvrir à de nouvelles perspectives.

PUBLICS CONCERNÉS

- Professionnels du monde entier qui désirent approfondir leurs connaissances sur les phénomènes et la culture du goût.
- Personnes possédant un diplôme universitaire et souhaitant développer leur carrière dans le secteur du goût et de la gastronomie.

PROGRAM OBJECTIVES

- To acquire an in-depth knowledge and a global vision of the world of taste and gastronomy.
- To provide the essential cultural and scientific tools to develop one's professional skills and enrich one's personal life.
- To improve one's knowledge and reassess one's specialty within the global context of taste and gastronomy and foresee new perspectives.

WHO IS THE PROGRAM INTENDED FOR?

- Professionals from around the world who wish to deepen their knowledge on the various aspects and culture of taste.
- Post-graduates who want to develop their career in the universe of taste and gastronomy.

LE PROGRAMME D'ENSEIGNEMENT

Un programme d'enseignement de deux semaines, original et intensif, couvrant les principales disciplines qui constituent l'univers du goût de la gastronomie et des arts de la table, complété par des dégustations et des repas sous forme d'ateliers pédagogiques.

UN APERÇU DU PROGRAMME :

SCIENCES EXACTES, TECHNOLOGIE, TECHNIQUE

- La gastronomie moléculaire (Hervé This)
- Neurophysiologie du goût (Frédéric Brochet)
- La chimie des arômes (Hubert Richard)
- La nutrition moderne
- La physique des bulles de champagne (Gérard Liger-Belair)
- Les contaminants chimiques des aliments (Jean-Pierre Cravedi)

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

- Le sacré dans l'assiette - religions et alimentation (Vincent Moriniaux)
- Cultures alimentaires du monde (Gilles Fumey)
- Psychologie du goût : la construction des préférences alimentaires chez l'enfant (Natalie Rigal)
- La pensée magique dans le vin (Frédéric Brochet)
- La gastronomie médiévale (Bruno Laurieux)
- Marketing sensoriel - émotions et stratégie de marque (Caroline Dusautoir)
- Histoire de la gastronomie et du service de la bouche au XIX^{ème} siècle (Denis Saillard)
- Critique gastronomique: l'acte délicat de juger dans le domaine du goût (Fortunato da Camara)

SCIENCES ÉCONOMIQUES ET JURIDIQUES

- Évolution de la consommation alimentaire : que nous apprend l'analyse économique ? (Pierre Combris)
- La gastronomie au sein des marchés de biens de goût: une analyse économique (Christian Barrère)
- Droit, alimentation et gastronomie : l'exception juridique française (Jean-Paul Branlard)

REPAS PÉDAGOGIQUES, ATELIERS ET VISITES

- Repas pédagogiques exceptionnels en lien direct avec les cours : accords mets et vins, accords mets et champagnes, les saveurs médiévales
- Atelier de dégustation et repas organisé par le Champagne G.H. Mumm
- Visite nocturne du Marché International de Rungis (Guy Chemla)
- Introduction à la Cuisine 'Note à Note'
- Démonstration culinaire avec les Chefs de l'école Le Cordon Bleu



PROGRAM CONTENT

A two-week original, intensive program, which covers the major aspects of the world of taste, gastronomy and the art of fine dining, complemented by tastings and educational meals.



ECONOMIC AND LEGAL SCIENCES

- Evolution of food consumption: what can economic analysis teach us? (Pierre Combris)
- Economics of gastronomy (Christian Barrère)
- Law, food and gastronomy: the French legal exception (Jean-Paul Branlard)

EDUCATIONAL MEALS, WORKSHOPS AND VISITS

- Exceptional educational meals in direct link with classes: wine and food pairing, champagne and food pairing, medieval flavors
- Tasting workshop and meal organized by G.H. Mumm Champagne
- Nocturnal, guided visit of Rungis International Wholesale Market (Guy Chemla)
- An introduction to 'Note by Note' Cuisine
- Culinary demonstration with Le Cordon Bleu Chefs

A GLIMPSE AT THE PROGRAM:

EXACT SCIENCES AND TECHNOLOGY

- Molecular gastronomy (Hervé This)
- Neurophysiology of taste (Frédéric Brochet)
- Aroma chemistry (Hubert Richard)
- Modern nutrition
- Focus on bubble dynamics in Champagne wines (Gérard Liger-Belair)
- Chemical food contaminants (Jean-Pierre Cravedi)

HUMAN AND SOCIAL SCIENCES

- Sacred dishes - religions and food (Vincent Moriniaux)
- World food cultures (Gilles Fumey)
- The child's psychology of taste: how our food preferences are determined (Natalie Rigal)
- Wine and magical thinking (Frédéric Brochet)
- Medieval gastronomy (Bruno Laurioux)
- Sensorial marketing - emotions and branding (Caroline Dusautoir)
- History of gastronomy and table service in the 19th Century (Denis Saillard)
- Food critic: the delicate act of judging in the realms of taste (Fortunato da Camara)

Merci de consulter notre site Internet pour connaître l'ensemble du programme. Les Hautes Études du Goût se réservent le droit de modifier l'organisation et la structure de l'ensemble du programme.

www.heg-gastronomie.com

Please refer to our website for information on the entire program. The Hautes Études du Goût reserve the right to modify the organization and the structure of their course program.

www.heg-gastronomy.com

Maurice Carton, France

**Pâtissier-chocolatier - Consultant R&D
et design culinaire au Japon**

"Expérience inoubliable, les HEG furent tout d'abord le plus gourmand des cadeaux gastronomiques pour moi qui bénéficie de 35 ans de vie professionnelle dans la pâtisserie en France et à l'étranger. La rencontre de professeurs spécialisés dans le marketing, sciences économiques et juridiques offertes dans ce programme pluridisciplinaire m'a permis de nourrir mes projets de développement".

“

TÉMOIGNAGES DE DIPLÔMÉ

**Sandra Bussotti,
Brésil**

**Directrice département Analyse
Sensorielle, Firmenich Flavor**

"L'univers du goût fait partie de mon activité en lien avec l'innovation gustative, l'ingénierie alimentaire, les études consommateurs et marketing. Les HEG m'ont fourni de nouvelles perspectives d'innovation pouvant être appliquées au marché, allié à une délicieuse expérience du sens du goût".

Moina Oberoi, Inde

**Auteur culinaire indépendante et
développeur de recettes**

"Les HEG sont allées bien au-delà de mes attentes. L'emploi du temps a été superbement orchestré. Le programme, construit avec soin et source de motivation, aborde de nombreux sujets liés à la gastronomie, me permettant de me constituer une mine d'idées nouvelles pour mon travail. La 'pièce de résistance', ce fut aussi de partager cette formation avec toutes ces personnes si dynamiques, venues du monde entier, avec qui je partage cette passion commune pour la gastronomie".

**Estefania Lalor
Argentine**

Chef exécutif, traiteur

"Mon expérience aux HEG fut vraiment incroyable. J'ai reçu des outils variés pour analyser le goût, comprendre notre attitude vis-à-vis de l'alimentation et des vins. Mes perspectives vis-à-vis de l'alimentation et des besoins de mes clients ont ainsi véritablement évolué".

“

ALUMNI TESTIMONIALS

”

**Sandra Bussotti,
Brazil**

**Manager, Sensory and Consumer
Insight, Firmenich Flavor**

"The universe of taste is part of my current job with a focus on innovations in taste, supported by food science and engineering, consumer science and marketing. HEG provided me with new insights and innovations to be applied to the market, with a delightful experience of the sense of taste".

**Maurice Carton,
France**

**Pastry chef, chocolatier - R&D and
food design consultant in Japan**

"An unforgettable experience, the HEG course was the best present I could have hoped for, even after 35 years of a professional career in pastry in France and abroad. The market research, economy and legal professionals I met during this multidisciplinary program was a real opportunity to help me nurture my development plans".

Moina Oberoi, India

**Freelance food writer and recipe
developer**

"HEG completely exceeded my expectations. The program schedule was beautifully orchestrated. The curriculum was carefully structured, touching upon several topics in gastronomy that were both motivating and functional, leaving me with a pool of new ideas for my work. The 'pièce de résistance' of the program was the people I shared the course with, all so dynamic, from all over the world, with whom I share a common passion for gastronomy.»

**Estefania Lalor,
Argentina**

Executive chef, caterer

"My experience at HEG was really amazing. It gave me diverse tools to analyze taste, to understand people's conduct towards food and wines. My perspective towards food and customers' needs truly evolved".

DIPLÔME

Le Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table (D.U.G.G.A.T.) est délivré par l'Université de Reims Champagne-Ardenne aux étudiants ayant obtenu le niveau requis suite aux examens finaux.

Pour les étudiants de l'Union Européenne, le D.U.G.G.A.T attribue 60 crédits ECTS (European Credit Transfer System). 60 crédits ECTS correspondent à une année d'étude.

ENSEIGNEMENT

Il est assuré par des professeurs universitaires et des chercheurs de renom (INRA, CNRS, Collège de France) ainsi que par des professionnels de la gastronomie et de l'alimentation.

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français avec traduction simultanée en anglais.

LIEU & DURÉE

Les Hautes Études du Goût proposent une session de deux semaines répartie comme suit :

- Une semaine à Paris (École Le Cordon Bleu)
- Une semaine à Reims (Université de Reims Champagne-Ardenne).

TARIF

Les frais de scolarité sont de 6 900 €. Ils comprennent les frais d'inscription, l'hébergement, les repas et le transport local lié à la formation.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

La sélection des candidats s'effectue sur dossier de candidature incluant C.V. détaillé et lettre de motivation. Les conditions nécessaires pour l'inscription sont :

- Une expérience professionnelle et/ou un projet en lien avec le secteur de la gastronomie ou la possession d'un diplôme universitaire
- Une motivation claire et forte par rapport à notre programme pluridisciplinaire et original
- Connaissance du français ou de l'anglais indispensable

Les candidatures sont examinées par le Comité de sélection.



DIPLOMA

A University of Reims Champagne-Ardenne diploma (Diplôme Universitaire du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table - DUGGAT) will be awarded to students who have obtained the required level after the final exams.

For students within the European Union, 60 ECTS (European Credit Transfer System) credits are acquired with the D.U.G.G.A.T. 60 ECTS credits correspond to one full academic year.

TEACHING

Classes are given by leading university professors and researchers (French National Institute for Agricultural Research, National Center for Scientific Research) as well as professionals from the world of gastronomy and food.

LANGUAGE DELIVERY

French with simultaneous translation in English.

LOCATION & DURATION

Hautes Études du Goût offers a two-week course program organized as follows:

- One week in Paris (Le Cordon Bleu)
- One week in Reims (University of Reims Champagne-Ardenne).

FEE

The cost is 6,900 €, including tuition fees, translation, accommodation, meals and local transportation in relation to the program.

APPLICATION REQUIREMENTS

Candidates are selected on the basis of an application form, with a detailed resume, their experience and motivation.

The application conditions are:

- A professional experience/project in the area of gastronomy and fine living or the possession of a post-graduate diploma
- A strong and clear motivation from the candidates for our multidisciplinary and original program
- Fluent French or English is essential

Application forms are examined by the Selection Committee.



Edwige Régnier-Sibille
Directrice de projet / Project Manager
T.: (+33) (0)6 60 46 40 81
E-mail : contact@heg-gastronomie.com
www.heg-gastronomie.com

HAUTES ÉTUDES DU GOÛT
BP 183
51686 Reims cedex 2
FRANCE

www.heg-gastronomie.com

www.heg-gastronomy.com