

Medvirkende/Participants

Fra Jord Til (B)ord d. 28. januar 2021

Claus Meyer



Claus Meyer er en verdenskendt restauratør og gastronomisk iværksætter, bl.a. medstifter af Noma. I starten af 1990'erne blev han landskendt med sit TV-program Meyers Køkken på DR.

Claus opererer på alle niveauer i værdikæden fra jord til bord. I mere end 30 år har han arbejdet for at bekæmpe elendigheden og fremme mulighederne og kvalitetene i den danske madkultur og det nordiske køkken gennem forskning, rådgivning og formidlingsaktiviteter og gennem sit entreprenørskab.

Gennem årene har Claus Meyer sammen med kokkene fra Meyers Madhus i København udgivet mere end 30 kogebøger

Il intervient à toutes les étapes de la chaîne, de l'exploitation agricole jusqu'à l'assiette : Claus Meyer est un chef et entrepreneur gastronomique de renommée mondiale, également cofondateur du célèbre restaurant Noma.

Il se fait connaître dans les années 90 grâce à son émission « La cuisine de Meyer » diffusée sur la télévision publique danoise.

Depuis plus de 30 ans, il s'investit dans la lutte contre la pauvreté et œuvre en faveur de la promotion de la diversité et de l'excellence de la culture culinaire danoise et de la nouvelle cuisine nordique au travers de ses activités de recherche, de conseil et d'entrepreneuriat.

Au fil des ans, Claus Meyer et les cuisiniers de son centre de formation gastronomique "Meyers Madhus" ont publié plus de 30 livres de cuisine.

Eric Birlouez



Eric Birlouez er landbrugsingeniør og sociolog, som i dag arbejder i dag selvstændig konsulent i landbrugs- og fødevarerektoren. Han underviser ligeledes i fødevarernes historie og kultur på ingeniørhøjskoler og universiteter i Frankrig og i udlandet.

Eric Birlouez har udgivet over 15 værker, som henvender sig til den brede befolkning, samt talrige artikler om fødevarer og kostvaner, som han beskuer fra en historisk, kulturel og social vinkel.

Ingénieur agronome (diplômé d'AgroParisTech en France) et sociologue, Eric Birlouez exerce une activité de consultant indépendant dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation. Il enseigne également l'histoire et la sociologie de l'alimentation au sein d'écoles d'ingénieurs et d'universités, en France et à l'étranger.

Eric Birlouez a publié plus de 15 ouvrages grand public et de nombreux articles sur l'alimentation et les aliments dont il examine les dimensions historiques, culturelles et sociales.

Frédéric Wallet



Frédéric Wallet er uddannet økonom og arbejder som seniorforsker i forskergruppen Proximités på nationale franske forskningsinstitut for agronomi og miljø, INRAE, og AgroParisTech (Paris-Saclay universitetet).

Hans forskningsarbejde består blandt andet i at analysere, hvorledes de institutionelles ordninger påvirker den regionale udviklingsproces, samt deres indflydelse på relanceringen af den lokale fødevareproduktion og på korte forsyningskæder.

Frédéric Wallet est titulaire d'un doctorat en économie et chercheur senior au sein de l'équipe Proximités de l'INRAE (institut national français pour la Recherche Agronomique et l'environnement) et AgroParisTech (Université de Paris Saclay).

Ses travaux portent sur l'analyse de l'influence des dispositifs institutionnels sur les processus de développement régional, la reterritorialisation de l'Alimentation et les circuits courts.

Chris Kjeldsen



Chris Kjeldsen er seniorforsker på Institut for Agroøkologi - Jordbrugssystemer og Bæredygtighed på Aarhus Universitet.

Hans forskningsfelt er primært fødevarerenetværk, herunder de "nye" højkvalitetsnetværk såsom økologi, regionale produkter m.fl. Desuden arbejder han med landdistriktsudvikling og regionalgeografi, hvor hans tilgang tager udgangspunkt i teori fra humangeografi, sociologi, naturgeografi og agroøkologi/systemøkologi.

Ifølge Chris Kjeldsen kan kæden fra gård til gaffel, fra produktion til madforbrug, beskrives som både et biofysisk og et socialt netværk af forhold mellem natur og samfund.

Chercheur senior à l'Université d'Aarhus au sein du Département d'agroécologie - Systèmes agricoles et durabilité.

Son domaine de recherche porte principalement sur les réseaux alimentaires, y compris les «nouveaux» réseaux qualitatifs tels que l'agriculture biologique et les produits régionaux. Il travaille également sur le développement rural et la géographie régionale avec une approche transdisciplinaire mêlant géographie humaine et naturelle, sociologie et agroécologie/systémologie.

Selon lui, la chaîne de la ferme à l'assiette, de la production à la consommation alimentaire, peut être décrite comme un réseau à la fois biophysique et social de relations entre la nature et la société.

Kristoffer Korshøj



Kristoffer Korshøj arbejder som restaurantgartner på Himmerigskov, hvor han dyrker grøntsager, urter, frugt og blomster til restauranter og private. Michelin-restauranten Ti Trin Ned i Fredericia er hovedaftageren af hans produkter.

Lokal afsætning, råvarekvalitet, skånsomme og bæredygtige produktionsformer, kulstoflagring samt opbyggelse af biodiversitet er kerneværdier i tilgangen til produktionen på gartneriet Himmerigskov, som selvfølgelig også er økocertificeret.

Kristoffer, der har gået på den økologiske landbrugshøjskole, har arbejdet som kok i ti år og gartner i fire år.

Kristoffer Korshøj travaille au sein de la pépinière éco-certifiée Himmerigskov, où il cultive des légumes, des herbes, des fruits et des fleurs à destination des restaurants et des particuliers. Le restaurant Ti Trin Ned, étoilé dans le guide Michelin, est son principal client.

Les valeurs cardinales d'Himmerigskov sont la vente en circuit court, la qualité des produits, l'utilisation de modes de production durables, la limitation de l'empreinte carbone et le renforcement de la biodiversité.

Kristoffer, qui a suivi une formation en agriculture durable, a été chef cuisinier pendant 10 ans, et a lancé son activité agricole il y a 4 ans.

Jean-Michel Perchet



Jean-Michel Perchet er en fransk illustratør og grafiker, som har boet i København i en halv snes år. Han har blandt andet arbejdet for den landsdækkende franske presse og for forskellige franske magasiner, samt illustreret flere bøger. Han arbejder ligeledes inden for reklame og kommunikation og har desuden undervist i tegning på kunstsolen Ateliers du Carrousel i Paris

Illustrateur et graphiste, Jean-Michel Perchet vit à Copenhague depuis une douzaine d'années. Il a notamment travaillé pour la presse nationale et magazine française et publié plusieurs livres d'illustration. Il travaille également pour la publicité et la communication. Il a par ailleurs enseigné le dessin aux Ateliers du Carrousel à Paris

