

Communiqué de presse
01 juillet 2013

GRAND PRIX 2013
L'Académie Amorim
reconnait les « Territoires des productions typiques »

Pour sa 22^{ème} édition, l'Académie Amorim s'est installée à Montpellier le temps d'un week-end. Si le jury s'est félicité de la qualité des candidatures proposées cette année, deux travaux ont su se distinguer. Dorothee Boyer-Paillard remporte ainsi le Grand Prix 2013 pour sa thèse juridique, et le Prix de l'Initiative revient à Julie Coutton pour son application ludique et éducative : Que Boire Que Manger.



GRAND PRIX - Dorothee Boyer-Paillard, « Essai sur les notions d'origine et de provenance en droit du commerce: la reconnaissance juridique des 'territoires des productions typiques' »

De tout temps, la question des indications géographiques dans la désignation des marchandises a suscité le plus vif intérêt non seulement des chroniqueurs, mais aussi des juristes, des économistes et, plus globalement des pouvoirs publics. Dorothee Boyer-Paillard s'est emparée de ce thème. D'une plume alerte, elle évoque ces productions célèbres que sont la Romanée-Conti, le Muscat de Rivesaltes, le Saint Emilion... mais aussi la dentelle de Calais ou le Maroilles... toutes ces productions célèbres qui s'entrechoquent suivant des conceptions juridiques opposées entre les Etats de tradition Latine et ceux de tradition Anglo-Saxonne. Que reconnaissent et protègent fondamentalement ces droits ? Des hommes, des femmes, des générations, des savoir-faire...en un mot des « Territoires de Productions Typiques », conclut Dorothee.

Le caractère universel de cette recherche, inscrite dans les enjeux actuels de la mondialisation, a suscité l'intérêt du jury de l'Académie Amorim. Déjà, en 2012, Dorothee Boyer-Paillard, alors à l'Université de Perpignan, avait reçu les félicitations de son jury de thèse.



PRIX DE L'INITIATIVE pour Julie Coutton et son application Que Boire, Que Manger.

L'application développée par Julie Coutton est partie d'une idée simple : qui ne s'est jamais senti désemparé face aux rayonnages de bouteilles de vin, sans savoir quoi acheter ? Face à ce constat, Que Boire Que Manger entend apporter un vrai conseil, à l'image d'un sommelier. L'application propose des accords mets/vins afin de profiter au mieux de son repas et du plaisir de déguster un vin. Disponible sur iPhone et sur Android.

La remise des prix était précédée d'un débat au cours duquel de nombreuses personnalités du monde du vin sont intervenues pour débattre du vin bio, sa réglementation, ses marchés et sa communication.

Rejoignez-nous sur www.academie-amorim.com/blog

Depuis 1992, l'Académie Amorim récompense chaque année un chercheur ou une équipe de chercheurs, toutes nationalités confondues, ayant publié une thèse, des travaux ou des ouvrages récents traitant de l'œnologie ou favorisant une meilleure connaissance dans le domaine du vin à partir d'études scientifiques, ethnologiques, sociologiques, juridiques, économiques, littéraires ou sémiologiques.

Contact presse : We agency
Emilie Loubié
T. 01 44 37 22 17 – emilie.loubie@we-agency.fr