

LE PATRIMOINE EN BOUCHE : NOUVEAUX APPÉTITS, NOUVELLES MYTHOLOGIES

Les universités de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines et de Cergy-Pontoise organisent ce colloque international de deux jours pendant lesquels des chercheurs s'interrogeront sur les valeurs identitaires et patrimoniales de la nourriture, sur les modalités d'expression, d'échange et de circulation des productions culinaires.

vendredi 14 et samedi 15 mars de 9h à 17h
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie
Guillaume Tirel,
237 boulevard Raspail
75014 Paris

Les universités de Cergy-Pontoise et de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines organisent le colloque international « Patrimoine en bouche : nouveaux appétits, nouvelles

mythologies ». Des chercheurs venant d'Amérique du Nord, d'Afrique, d'Europe, du Pérou, du Japon, de l'Océan indien s'interrogeront sur les valeurs identitaires et patrimoniales de la nourriture, sur les modalités d'expression, d'échange et de circulation des productions culinaires.

Durant ces deux jours, le Forum gastronomique accompagne l'événement et propose des moments de découverte et de dégustation couronnés par un dîner de gala autour des produits d'Île-de-France.

[style1;Programme]

[style2;Vendredi 14 mars 2014]

9h00 – Accueil/petits-déjeuners
10h00 – Ouverture
Ouverture par **François Germinet,** président de l'Université de Cergy-Pontoise (sous réserve)
Intervention de **Evelyne Olaya**, proviseure du lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel
Intervention de **Sébastien Le Tacon** et de **Vincent Marcilhac**, de la licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale
Introduction par **Sylvie Brodziak** (UCP) et **Sylvie Catellin** (UVSQ)

1re session : Héritages
10h30 – **Guilhem Armand** (U. de La Réunion) : « Science culinaire et patrimoine national au XVIIIe siècle »
11h00 – **Chikako Hashimoto** (U. de Kyoto) : « De l'artisan à l'artiste : la notion de « cuisinier » au début du XIXe siècle autour d'Antonin Carême et Grimod de la Reynière »
11h30 – Questions-échanges
12h00 – Déjeuner et animations/ateliers

2e session : Identités et mémoires culinaires
14h00 – **Sandrine Sintas** (U. de Nantes) : «La construction culinaire de l'identité nationale catalane en 2014»
14h30 – **Aimé Kaïna** (Institut d'Histoire Moderne et Contemporaine, CNRS et U. Paris 1) : « Le patrimoine en bouche au Tchad : la boule »
15h00 – Questions-échanges

15h30 – Pause-café
16h00 – **Sylvie Durmelat** (Georgetown U.) : « Cuisiner la « Province perdue » : patrimonialisation sans terroir dans les livres de recettes pieds-noirs »
16h30 – **Kinga A. Zawada** (Ryerson U., Toronto) : «Un milk shake au chocolat! Les modes alimentaires et l'évolution de l'identité culturelle québécoise dans l'œuvre de Michel Tremblay »
17h00 – Questions-échanges

SOIREE : DÎNER DE GALA (sur inscription)

[style2;Samedi 15 mars 2014]

9h00 – Accueil/petits-déjeuners
3e session : Processus de patrimonialisation
9h30 – **Julia Csergo** (U. du Québec à Montréal) : « Du Trésor à l'Inventaire : ruptures et continuités dans la construction des patrimoines culinaires de la France au XXème siècle »
10h00 – **Vincent Marcilhac** (UCP) : « La logique patrimoniale dans la construction du luxe alimentaire français »
10h30 – **Raúl Matta** (Institut de Recherche pour le Développement /Muséum National d' Histoire Naturelle) : « Deux idéologies du patrimoine alimentaire : la cuisine péruvienne, d' objet de sauvegarde culturelle à « marque globale » »
11h00 – Pause-café
11h30 – **Jean-Christophe Fichou** (CNRS /Muséum National d'Histoire Naturelle et U. François Rabelais) : « La sardine à l'huile, un patrimoine national »
12h00 – **Sylvie Pellerin Drion** (U. Paris-Ouest Nanterre) : « Le Calvados : de « derrière les fagots » aux bars branchés, histoire d'une métamorphose »
13h00 – Déjeuner et animations/ateliers

4e session : Tourisme et dynamiques locales autour du patrimoine en bouche
15h00 – **Pasqual Porcel** et **Valérie Boulain** (U. de La Réunion) : «La problématique de l' insularité en matière de tourisme culinaire : l'exemple de La Réunion »
15h30 – **Gbénahou Roch Alfred Amour Kiki** (Musée d'Adjarra, Bénin) : « Le patrimoine culinaire et les dynamiques locales : une étude de cas dans la commune d'Adjarra au sud-est du Bénin »
16h00 – Questions /échanges et conclusion du colloque.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Télecharger le programme [PDF - 52 Ko]
Télécharger le bulletin d'inscription [PDF - 182 Ko]

Contact : Sylvie Catellin : sylvie.catellin@uvsq.fr