

CHCS

Centre d'histoire et des sociétés contemporaines

MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIIE-XXIE SIÈCLES), PROGRAMME 2013/2014

Ce nouveau séminaire de recherche du CHCS se propose d'analyser tous les moyens et vecteurs employés pour diffuser la gastronomie, c'est-à-dire tout ce qui touche à l'alimentation, à la cuisine.

Le mardi de 17h à 19h30

5 séances au Lycée des métiers de l'
hôtellerie et de la restauration de Saint-
Quentin-en-Yvelines

Place François Rabelais à Guyancourt

5 séances dans des institutions
partenaires, abritant des fonds et
collections gastronomiques

Le champ gastronomique a acquis, au cours des dernières décennies, sa pleine légitimité universitaire et démontré sa pertinence grâce à de solides publications. Le CHCSC, lui-même, y a contribué avec l'organisation de deux colloques internationaux : Gastronomie et identité culturelle française (XIXe –XXIe siècles), Paris, 2005 et Le Goût des autres (Europe, XVIIIe –XXIe siècles), Bakou, 2010.

Centrer la thématique du séminaire sur les médias et les médiations de la gastronomie, sur leur évolution, assez spectaculaire depuis la monstration des repas royaux à Versailles jusqu'aux émissions télévisées et manifestations gastronomiques en tout genre du temps présent, peut nous apprendre beaucoup sur celle des sociétés contemporaines. Il s'agit, par conséquent, d'appréhender tout le champ des vecteurs gastronomiques, des livres et autres imprimés aux blogs et plus généralement internet, en passant par la publicité, la radio, la télévision (émissions culinaires, magazines touristiques, fictions, ...), le cinéma, les fêtes ou autres happenings gastronomiques (les foires notamment), la peinture, etc. et le patrimoine (musées, expositions, bibliothèques, ... et patrimoine immatériel).

L'histoire des médias de la gastronomie doit se réaliser par une approche transdisciplinaire. Elle nécessite de travailler notamment avec des laboratoires et des chercheurs en sciences de l'information et de la communication, sociologie, anthropologie, ethnologie, histoire de l'art, littérature, philosophie, géographie, économie et sciences de la nutrition. Nous plaçons résolument l'analyse de notre thématique dans une perspective comparatiste, comme il est de coutume au CHCSC. Nous solliciterons les communications de chercheurs travaillant sur des pays autres que la France et la coopération d'institutions universitaires étrangères.

Le calendrier de la première année du séminaire 2013-2014 comprendra 10 séances :

La moitié d'entre elles se tiendront, certains mardis à 17 h, au Lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration (LMHTSQ) de Saint-Quentin-en-Yvelines. Chaque séance donnera lieu à deux communications et sera suivie d'un repas à 19h30 au lycée hôtelier ; il mettra en valeur les enseignements qui y sont dispensés.

Les autres séances se dérouleront à Paris dans des institutions partenaires qui abritent des fonds et collections gastronomiques. Ces dernières feront l'objet d'une présentation

par des responsables de chaque institution.

> Découvrez les textes de communications entendues lors de cette première saison du séminaire, en 2013-2014, et d'autres articles, dans "À table!", le numéro 24 de la revue Le Temps des médias, paru au printemps 2015.



À TABLE !



Programme

Mardi 15 octobre 2013, 17h, LMHTSQ, Présentation

- Françoise HACHE-BISSETTE : Présentation du cadre et des objectifs du séminaire.
- Denis SAILLARD, « Images et gastronomie ».

Mardi 5 novembre 2013, 17h, LMHTSQ, La presse gastronomique

- Sidonie NAULIN (GEMASS, Paris I et Institut Max Planck, Cologne) : la critique gastronomique
- Alain DROUARD (CNRS et ICREFH) : la presse professionnelle des chefs français

Mardi 26 novembre 2013, 15h 50, Inathèque, BnF (site F. Mitterrand), Télévision et cuisine

- Evelyne COHEN (ENSSIB, Lyon) : La cuisine télévisée (Raymond Oliver, ...)
 - Vincent CHENILLE (BnF et CHCSC) : La cuisine dans les séries télévisées des années soixante.
 - Présentation des collections gastronomiques de l'INA par Anne PAVIS (INA)
- ATTENTION : RV exceptionnellement à 15h 50 précises dans le hall Ouest de la BNF, site Tolbiac, devant les globes de Coronelli. La séance se déroulera de 16h à 18h30.

Mardi 10 décembre 2013, 17h, LMHTSQ, Médiations

- Valérie ADT (Centre Edgar-Morin, EHESS / CNRS) : La médiation gastronomique pour la jeunesse
- Michèle BARRIERE, auteure <http://www.michelebarriere.fr/> : Le roman policier comme média gastronomique

Mardi 14 janvier 2014, 16h45, BnF, salle 70, Collections gastronomiques

- Dominique WIBAULT et Alina CANTAU (BnF), Les collections de la BnF
- Marie JORROT (Bibliothèque de Dijon, pôle associé à la BnF), Les collections de la bibliothèque de Dijon.
- Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal), L'artification de la cuisine

Mardi 11 février 2014, 17h, LHTSQ, Discours gastronomique et identité, France / Allemagne / Europe.

- Eva COYDON (Frankreich-Zentrum de l'Université Albert-Ludwig de Fribourg-en-Brigau), Le discours gastronomique allemand au XIXe siècle.
- Denis SAILLARD (CHCSC), présentation de L'identité passe à table de Pascal ORY

Mardi 25 mars 2014, 17h, LHTSQ, Médiations du goût .

- Olivier JACQUET (Université de Bourgogne) et Gilles LAFERTE (INRA-CESAER), L'invention de la route des vins de Bourgogne.
- Christy SHIELDS-ARGELES (American University of Paris), Goûter le fromage de Comté.

Mardi 29 avril 2014, 17h, Musée des Arts décoratifs, 111 rue de Rivoli La publicité gastronomique.

- Réjane BARGIEL (Département de la publicité, Les Arts décoratifs), Les collections gastronomiques.
- Olivier LONDEIX (Université de Bordeaux III), La médiation publicitaire de firmes alimentaires (LU, Lillet, ...).

Mardi 6 mai 2014, 16h, Bibliothèque de l'Arsenal, Collections gastronomiques.

- Eve NETCHINE (Directrice adjointe de la Bibliothèque de l'Arsenal), Les collections gastronomiques de la bibliothèque de l'Arsenal,
- Patrick RAMBOURG (Université Paris VII) : Ce que disent les menus

Mardi 20 mai 2014, 17h, American University of Paris, Gastronomie et sociologie.

- Priscilla FERGUSON (Columbia U., New York) : Présentation de son dernier livre *Word of Mouth* ;
- Faustine REGNIER (INRA-ALISS) : L'alimentation entre plaisir(s) et nécessité(s), gastronomie et diététique en France et aux Etats-Unis : quelques variations dans la presse féminine depuis les années 1930.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

ATTENTION

Pour dîner au restaurant d'application du lycée hôtelier à l'issue des séances, à 19h30

il est impératif de réserver au plus tard une semaine avant

en adressant un mail à francoise.hache-bissette@uvsq.fr

(Menu gastronomique à **25 euros**: apéritif, entrée, plat, dessert, eau, vin et café)

Accès libre au séminaire dans la limite des places disponibles.

Contact :

Françoise Hache-Bissette : francoise.hache-bissette@uvsq.fr