

MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIE-XXIE SIÈCLES) PROGRAMME 2018/2019

Ce séminaire de recherche du CHCSC 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.

Le mardi de 16h30 à 19h (horaires susceptibles d'être modifiés pour certaines séances)

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 (XIX^{e} –XXI^{e} siècles), Paris, 2005 et Le Goût des autres (Europe, XVIII^{e} –XXI^{e} 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 et nous faisons aussi appel à des chercheurs travaillant sur des pays autres que la France et souhaitons la coopération d'universités françaises et étrangères.

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



Programme

Le calendrier de la sixième saison du séminaire 2018-2019 comprendra 10 séances dont les programmes seront mis en ligne prochainement.
La Bibliothèque historique de la Ville de Paris, que nous remercions vivement, accueillera plusieurs séances.

Mardi 16 octobre 2018, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Médiations culinaires**

- Faustine REGNIER (INRA-ALISS), Françoise HACHE-BISSETTE et Denis SAILLARD (CHCSC/UVSQ, Paris Saclay),

Présentation de la saison. Actualités »

- Camille LABRO (journaliste au Monde),

Affaires de goût, 80 recettes-mémoire *: présentation du livre*

- Dominique PAGES (CELSA, Paris IV),

Les chefs en devenir : figures et motifs de l'engagement

Mardi 13 novembre 2018, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **La gastronomie dans les magazines féminins**

- Claire BLANDIN (Université Paris 13),

Les fiches-cuisine de Elle*, un objet de recherche mythique*

- Cristina BRAGAGLIA (Université de Bologne),

Images et recettes dans les magazines féminins italiens et français des années 1970.

- Grand témoin : Elisabeth SCOTTO (fiches cuisine de *Elle* 1998-2012)

Mardi 11 décembre 2018, **16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Musées et gastronomie**

- Christy SHIELDS-ARGELES (American University of Paris)

Présenter le goût : l'exemple du fromage de Comté

- Liz WILLIAMS (The Southern Food & Beverage Museum, La Nouvelle-Orléans, Etats-Unis / National Food & Beverage Foundation),

Le Southern Food and Beverage Museum (SoFAB) à La Nouvelle-Orléans, Louisiane

Mardi 15 janvier 2019, **16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Médiations de la bonne chère**

- Jean EL GAMMAL (Université de Lorraine)

Tables en vue depuis les années 1950

- Florent QUELLIER (Université d'Angers)

Médiations de la bonne chère au XVIIe siècle

Mardi 29 janvier 2019, 17h-19h30, Maison de Balzac, 47 rue Raynouard, Paris 16e, **Littératures gourmandes franciliennes du XIXe siècle**
- Constance BARBARESCO (doctorante à l'EHESS)
Les petits restaurants de banlieue vus par Paul de Kock
- Marie-Leïla MARCHI (M2, Université Paris Sorbonne)
Le baron Brisse, figure de la littérature gastronomique parisienne

Mardi 12 février 2019, **16h30-19h**, AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard Paris 5e, salle 35 **Gastronomie et alimentation durable**
- Yuna CHIFFOLEAU (INRA)
Les circuits courts, leviers d'une alimentation durable ?
- Shafik ASAL (fondateur d'*Eco2Initiative* et *Etiquettable*)
Etiquettable*, une appli mobile pour aider à s'alimenter autrement*

Mardi 19 mars 2019, **16h30-19h**, AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard Paris 5e, salle 35 **Les médiations d'une consommation de saison**
- Denis SAILLARD (CHCSC)
Rythmes et rituels alimentaires saisonniers. (XVIIIe – XXIe siècles)
- Faustine REGNIER (INRA-ALISS)
Manger de saison ? Usages, perceptions et enjeux chez les consommateurs (premiers résultats du projet Diet4Trans)

Mardi 16 avril 2019, 16h-18h, American University of Paris (AUP), 6 rue du colonel Combes, Paris 7e **Médiations muséales (2)**
- Irina D. MIHALACHE (Université de Toronto)
Food in Art Museums: From Casseroles to Haute Cuisine
- Modération : Christy SHIELDS-ARGELES, (AUP)

Mardi 14 mai 2019, 16h00-18h30, Bibliothèque l'Heure joyeuse, 6-12 rue des Prêtres Saint-Séverin, Paris 5e, **Fonctions des cantines scolaires**
- Didier NOURRISSON (Université Claude Bernard Lyon 1)
Histoire des cantines scolaires
- Christine TICHIT (INRA CMH)
Les cantines scolaires, entre socialisation et acculturation alimentaire

Mardi 4 juin 2019, **14h00-17h00**, Jardin du Luxembourg, Entrée porte Vavin face à la rue Vavin, Paris 6e. **L'esprit de la ruche. Médiations du verger conservatoire et du rucher-école du Jardin du Luxembourg**

- Franck DELALEX (responsable du verger conservatoire du Jardin du Luxembourg)

A la découverte de la collection fruitière du Sénat

- Alain SANDMEYER (Vice-président de la société centrale d'apiculture et conservateur du rucher-école du jardin du Luxembourg), Thierry DUROSELLE (Président de la SCA) et Séloua - GROLLEAU-RAOUX (Chargée de cours au rucher-école),

Le rucher-école du jardin du Luxembourg

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accès libre au séminaire dans la limite des places disponibles.

Inscription à la veille du séminaire sur simple demande par mail

>Programme de la première saison 2013-2014
>Programme de la deuxième saison 2014-2015
>Programme de la troisième saison 2015-2016
>Programme de la quatrième saison 2016-2017
>Programme de la cinquième saison 2017-2018

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