

MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIE-XXIE SIÈCLES), PROGRAMME 2019/2020

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 septième saison du séminaire 2019-2020 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.

Séance 1 - Mardi 15 octobre 2019, **16h00-18h30**, Bibliothèque l'Heure joyeuse, 6-12 rue des Prêtres Saint-Séverin, Paris 5e, **Le sucré**

» Faustine REGNIER (INRA-ALISS), Françoise HACHE-BISSETTE, Coline ARNAUD et Denis SAILLARD (CHCSC-UVSQ),
Présentation de la saison. Actualités »

» Coline ARNAUD (CHCSC-UVSQ)
L'image d'un métier : les pâtissiers français à la Belle Epoque

Séance 2 - Mardi 12 novembre 2019, **16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Restaurants**

» Simona DE IULIO (Université de Lille) et Marialuisa STAZIO (Département de Sciences Politiques – Université de Naples Federico II)
Les restaurants italiens en Italie et ailleurs : les cas de Naples et Berlin (XXIe siècle)

» Sabine HARTL (photographe), Françoise HACHE-BISSETTE et Denis SAILLARD (CHCSC-UVSQ)
Restaurants historiques de Paris (1765-1939)

SÉANCE ANNULÉE (Reportée en 2020) - Mardi 10 décembre 2019, **16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Terroirs : tradition et innovation**

» Valeria SINISCALCHI (EHESS / Centre Norbert Elias, Marseille),
L'association Slow Food, une médiation gastronomique

» Ronan LE VELLY (Montpellier SupAgro / UMR Innovation)
Des systèmes agri-alimentaires 'alternatifs' ?

Séance 3 - Mardi 25 février 2020, 17h-19h30, Maison de Balzac, 47, rue Raynouard, Paris 16e, - **Ecrire la gastronomie (1)**,

» Claudine NACACHE RUIMI (Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3),
Sucre, miel et confitures. Le goût incertain des douceurs dans l'œuvre d'Albert Cohen

» Yves GAGNEUX (directeur de la Maison de Balzac),
Le grand repas dans la littérature de 1801 à nos jours

Séance 4 - Mardi 17 mars 2020, 17h-19h30, Maison de Balzac, 47, rue Raynouard, Paris 16e, - **Ecrire la gastronomie (2)**

» **Joëlle PAGES-PINDON** (Université La Sorbonne Nouvelle - Paris 3),
La cuisine de Marguerite Duras : les mots du corps

» **Geneviève SICOTTE** (Université Concordia, Montréal),
L'idée du « populaire » dans la gastronomie québécoise : un parcours littéraire

Séance 5 - Mardi 31 mars 2020, 16h30-19h, AgroParisTech, 16 Rue Claude Bernard, Paris 5e, **Physiologie du goût - (Séance initialement prévue le 14 janvier 2020)**

» Jean CHAZAL (Université Clermont Auvergne),
Notre cerveau et la gastronomie »

» Sylvie BOISNIER (Université Clermont Auvergne),
Alimentation et santé : quels acteurs ? »

Séance 6 - Mardi 21 avril 2020, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Le restaurant : réalités et légendes**

» Martin BRUEGEL (INRA)
Les Martyrs de la casserole. Hygiène et restaurants parisiens de la Belle Epoque

» Jean EL GAMMAL (Université de Lorraine),
Les restaurants de Bourgogne de l'entre-deux-guerres à nos jours

Séance 7 - Mardi 12 mai 2020, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Médiation des cuisines d'exil**

» Marie CAQUEL (Université de Lorraine)
Cuisine marocaine en exil et réseaux sociaux

» Stéphanie SCHWARTZBROD (comédienne et auteur)
Les cuisines de l'exil

Séance 8 - Mardi 9 juin 2020, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Musées et gastronomie**

» Emmanuelle CRONIER (Université François Rabelais, Tours)
et Stéphane LE BRAS (Université Clermont Auvergne)
Exposer l'histoire de l'approvisionnement de Paris

» Georges CARANTINO (Fédération des musées agricoles)
L'objet dans les musées agricoles

Séance 9 - Mardi 23 juin 2020, après-midi, 1 rue des Petits Bois, Versailles, **Les jardins familiaux**

» Pierre DESNOS (ESIT, Université Paris-Dauphine)

"Histoire des jardins ouvriers et familiaux de Versailles 1901-2011"

» Arnaud FRAUENFELDER (HETS, Genève)

les jardins familiaux en Suisse

» Marcel SAINTONGE (président de l'association des jardins familiaux de Versailles)

Visite des jardins

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

» Programme de la sixième saison 2018-2019

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