

# CHCS

## Centre d'histoire et des sociétés contemporaines

### MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIII<sup>E</sup>-XXI<sup>E</sup> SIÈCLES), PROGRAMME 2021/2022

**Ce 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.**

Le champ gastronomique a acquis, au cours des dernières décennies, sa pleine légitimité universitaire et démontré sa pertinence grâce à de solides publications. Le CHCS, lui-même, y a contribué avec l'organisation de deux colloques internationaux : "Gastronomie et identité culturelle française (XIX<sup>e</sup> –XXI<sup>e</sup> siècles)", Paris, 2005 et "Le Goût des autres (Europe, XVIII<sup>e</sup> –XXI<sup>e</sup> 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.

Le Temps des  
Revue  
d'histoire **Médias**

**À TABLE !**



### **Programme de la neuvième saison :**

**Séance 1, mardi 19 octobre 2021 « Physiologie du goût », Agro Paris Tech, 16h**

- Jean-Philippe de Oliveira (Université Grenoble Alpes), « Alimentation et santé : quels acteurs ? »

- Jean-Didier Chazal (Université Clermont Auvergne), « Notre cerveau et la gastronomie »

**Séance 2, mardi 9 novembre 2021 « Nature et gastronomie »**, Agro Paris Tech, 16h30

- Virginie Wolff (Université de Strasbourg), « Quand l'idée du naturel crée les nouvelles normes du bien manger »
- Denis Saillard (CHCSC-UVSQ), "Penser la nature et la gastronomie : de la Renaissance à nos jours"

**Séance 3, mardi 30 novembre 2021, « L'invention de la littérature gastronomique »**, BnF, 16h

- Nelly Labère (Université Bordeaux Montaigne), « La Gastrono(r)mie médiévale »

**Séance 4, mardi 14 décembre 2021, « La cuisine familiale »**, Agro Paris Tech, 16h30

- Monica Siejka (U. Paris-Saclay), « Les héroïnes de séries télévisées et la cuisine »
- Philippe Cardon (Université de Lille), « La division du travail alimentaire dans les familles »

**Séance 5, mardi 18 janvier 2022, « La campagne à la ville. Potagers et découverte de la nature en milieu urbain »**, via Teams, 16h30

- Christine AUBRY (INRAE), « Agricultures urbaines et alimentation ...de qualité ? »
- Adeline GRAVIER (Société « Le Chemin de la nature), La découverte de la nature en milieu urbain »

**Séance 6, mardi 8 février 2022, « La gastronomie dans l'Europe de l'Est communiste »**, via Teams, 16h30

- Guélia Pevzner (RFI), *Les plats chauds de la guerre froide*
- Albena Shkodrova (Université de la Ruhr à Bochum), *L'alimentation en Bulgarie pendant la période communiste*

**Séance 7, mardi 8 mars 2022, « Fonds gourmands »**, BnF, salle 70, 16h30

- Isabelle Degrange (BnF), *Présentation des fonds gourmands de la BnF*
- Marie-Pierre Rey (Université Paris 1), *Carême, le premier des chefs*

**Séance 8, mardi 19 avril 2022, « Écrire la gastronomie »**, BnF, salle 70, 16h30

- Isabelle Degrange (BnF) et, sous réserve, Monique Calinon et Nathalie Hersent (BnF)
- Joëlle Pagès-Pindon (Université Paris 3 Sorbonne nouvelle), *La cuisine de Marguerite Duras : les mots du corps*

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
- » Programme de la septième saison 2019-2020
- » Programme de la huitième saison 2020-2021

**Contact** : Françoise Hache-Bisette : francoise.hache-bisette@uvsq.fr