

UVSQ

université PARIS-SA

APPEL : LE PATRIMOINE EN BOUCHE

Le colloque international transdisciplinaire "Le patrimoine en bouche : nouveaux appétits, nouvelles mythologies" aura lieu les 14 et 15 mars 2014.

Date limite : lundi 15 juillet 2013

Dans un monde où les préoccupations environnementales sont devenues majeures, la nourriture est l'objet de toutes les attentions. Transformée, analysée, testée, calibrée, réglementée, mais aussi suspectée, mise en scène, célébrée, remémorée, elle est à la fois objet matériel et symbolique. Des produits du terroir à la malbouffe, du régime hyperprotéiné à la pratique du jeûne, des recommandations aux interdictions sanitaires, les savoirs, les pratiques et les représentations se modifient et de nouvelles relations s'instaurent entre l'homme et sa nourriture.

Véritable marqueur patrimonial à la fois stable et en perpétuel mouvement, la cuisine ou "manière d'apprêter les aliments" est un élément à part entière de la culture nationale. Elle perpétue la tradition culinaire tout en accueillant sans cesse le terroir et l'ailleurs, le naturel et le synthétique, l'authentique et le transformé. Du repas gastronomique au menu diététique, la cuisine est un savoir faire pétri de recettes et de créations.

Dans ce colloque, on s'interrogera sur les valeurs identitaires et patrimoniales de la nourriture, sur les ressources mobilisées dans la dynamique de ce patrimoine en activité, sur les nouvelles manières de dire et de faire qui engagent de nouvelles prescriptions et de nouvelles postures. Comment l'élément patrimonial est-il réinvesti, comment intervient-il dans les modalités d'expression, d'appréciation, d'échange et de circulation des productions et des consignes culinaires? S'agit-il d'améliorer, d'adapter ou d'inventer ? Quelles sont les ruptures et les continuités ? Quels sont les déplacements et les mélanges ? Quelles représentations et quelles mythologies incarnent les nouveaux désirs ?

Le colloque *Le Patrimoine en bouche* accueillera des chercheurs de disciplines et de champs de savoirs très divers : arts et humanités, sciences de l'homme et de la société, sciences de la nature.

Le colloque sera aussi un moment de découverte et de dégustation culinaire.

Modalités de soumission :

Veuillez envoyer un résumé de 500 mots en anglais ou en français, accompagné d'un titre, de votre affiliation universitaire et de vos coordonnées à sylvie.brodziak@u-cergy.fr ou sylvie.catellin@uvsq.fr.

Les communications doivent durer 20 minutes au maximum.

Les candidatures devront être déposées avant le 15 juillet 2013.

Responsables et organisateurs :

Sylvie Brodziak : Centre de recherche Textes et Francophonies, université de Cergy-Pontoise.

Sylvie Catellin : Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines.

Gianni Giardino, Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines, université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines.

Sébastien Le Tacon, responsable de la licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale IUFM/université de Cergy-Pontoise.

Vincent Marcilhac : PRCE de géographie de l'alimentation, docteur en géographie, IUFM /université de Cergy-Pontoise.

Catherine Thibault : Service Commun Relations Entreprises Professionnalisation et Formation Continue, université de Cergy-Pontoise

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Contacts : sylvie.brodziak@u-cergy.fr / sylvie.catellin@uvsq.fr

Contact : sylvie.catellin@uvsq.fr