

UVSQ

université PARIS-SA

MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIIE-XXIE SIÈCLES) PROGRAMME 2017/2018

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.



À TABLE !



Programme

Mardi 17 octobre 2017, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Le numérique et les nouvelles médiations de la gastronomie**

- Françoise HACHE-BISSETTE et Denis SAILLARD (CHCSC/UVSQ, Paris Saclay),
Actualité des publications, des activités universitaires et des expositions et présentation de la 5e saison

- Faustine REGNIER (INRA Aliss),
Diet 3.0. Le numérique, nouveau moyen de communication de la gastronomie ?

- Nicolas DARCEL (AgroParisTech)
Facecook, une application "Cuisine" pour les ménages modestes

Mardi 21 novembre 2017, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Mises en scène gastronomiques**

- Coline ARNAUD (CHCSC/UVSQ, Paris-Saclay),
Expositions et concours de pâtisserie (1880-1914)

- Olivier ROGER (Université Panthéon-Sorbonne),
Mise en scène de la gastronomie à la télévision

Mardi 12 décembre 2017, 16h30-19h, INRA 147 rue de l'Université, Paris 7e, **Une gastronomie "sans" est-elle possible?**

- France CAILLAVET (INRA Aliss),
Taxer les produits carnés en France ? Enjeux environnementaux, sociaux et nutritionnels

- Camille ADAMIEC (Université de Strasbourg)
Cuisine et régimes "sans" : un nouveau mode de régulation ?

Mardi 16 janvier 2018, 17h-19h30, Maison de Balzac 47, rue Raynouard Paris 16e, **Littératures gourmandes**

- Irini APOSTOLOU (Université d'Athènes),
Les cuisines orientales vues par les voyageurs français au XIXe siècle

- Bertrand MARQUER (Université de Strasbourg)
Le XIXe siècle : l'autre siècle de Messer Gaster ?

Mardi 30 janvier 2018, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Médias et gastronomie.**

- Jonatan LEER (Université d'Aarhus, Danemark),
Présentation de l'ouvrage "Food and media : practices, distinctions and heterotopias."

- Françoise HACHE-BISSETTE et Denis SAILLARD (CHCSC/UVSQ, Paris-Saclay),
Où en est la recherche sur "Médias et gastronomie?"

Mardi 6 mars 2018, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Photographie et gastronomie.**

- Isabelle ROZENBAUM, photographe, spécialiste du monde culinaire, *Combien de gestes faut-il pour composer le déjeuner ?*

- Jean-Philippe de TONNAC, écrivain (*Dictionnaire universel du pain*, dir.),
Un musée imaginaire du pain ».

Mardi 27 mars 2018, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Photographie et gastronomie (2).**

- François-Xavier NERARD (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne),
L'impossible représentation de la pénurie : les repas ouvriers sur les chantiers soviétiques (années 30)

- Marcella FILIPPA (Fondation Vera Nocentini, Turin),
Cultures alimentaires et mouvements migratoires à Turin: narrations et images (années 50 et 60).

Mardi 10 avril 2018, 16h30-19h, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Cinéma et gastronomie.**

- Cristina BRAGAGLIA (Université de Bologne)
Le cinéma italien et la nourriture : des liaisons dangereuses

- Hélène LASSALLE (Hautes Etudes du Goût, Paris/Reims)
Montrer le repas au cinéma

Mardi 15 mai 2018, 16h30-19h, AgroParisTech - Salle 39B, 16, rue Claude Bernard Paris 5e, **Vers une gastronomie durable : innovation et engagement des chefs cuisiniers**

- Estelle BONNET (Centre Max Weber, Université Lyon 2)
« Ingrédients » de la créativité en gastronomie et rapport au travail des chefs

- Jean-Luc FESSARD (Journaliste, fondateur de l'association "Bon pour le climat")
Des restaurateurs engagés pour le climat et la transition alimentaire

Mardi 5 juin 2018, 16h30-19h, Bibliothèque Centrale, Museum national d'histoire naturelle - 38 Rue Geoffroy-Saint-Hilaire, Paris 5e

A la découverte des plantes alimentaires au Museum

- Nathalie CHARRIER-ARRIGHI, Joëlle GARCIA, Hélène KELLER (conservatrices des bibliothèques, MNHN)

Présentation du réseau des bibliothèques du Museum et des ressources documentaires sur l'alimentation,

Visite de la Réserve et découverte de documents rares et patrimoniaux

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

Contact :

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