

# UVSQ

université PARIS-SA

## MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIIE-XXIE SIÈCLES) PROGRAMME 2016/2017

**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, à la cuisine.**

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 (XIXe –XXIe siècles), Paris, 2005 et Le Goût des autres (Europe, XVIIIe –XXIe 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**  
REVUE FRANÇAISE DE LA CULTURE

**À TABLE !**



WILLIAMS PEREGO

## Programme

Le calendrier de la quatrième saison du séminaire 2016-2017 comprendra 10 séances, dont certaines se dérouleront, comme les années précédentes, dans des institutions abritant des sources et documents gastronomiques.

La Bibliothèque historique de la Ville de Paris, que nous remercions vivement, accueillera plusieurs séances.

### **Mardi 18 octobre 2016, 16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Médiations de la cuisine française à l'étranger (20e / 21e siècles)**

- Françoise HACHE-BISSETTE (CHCSC), Présentation de la 4e saison du séminaire
- Chia-Ling HSU (CESSMA, Université Paris-Diderot), L'internationalisation des écoles culinaires françaises à Taïwan

Discutants :

- Chiemi OKUMOTO (Université François Rabelais, Tours), La médiation de la cuisine française au Japon
- Denis SAILLARD (CHCSC), Une histoire parsemée d'échecs : exemples.

> Télécharger l'affiche

### **Mardi 15 novembre 2016, 16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Médiations des patrimoines gastronomiques régionaux (France 19e/21e siècles)**

- Actualités : le colloque de Montbrison, Boire et manger. Une histoire culturelle (4-6 novembre 2016)

- Nicolas RADUGET (LEA, Université François Rabelais, Tours),

*La médiation du patrimoine gastronomique de la Touraine depuis la fin du 19e siècle*

- Sylvie PELLERIN DRION (IDHES, Paris Ouest Nanterre La Défense),

*La construction de l'image du calvados (1880-années 2000)*

> Télécharger l'affiche [ - 0 Ko]

### **Mardi 6 décembre 2016, 16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Les blogs et la gastronomie**

- Sidonie NAULIN (IEP Grenoble), *Essai de typologie*

- Claire CHAPOUTOT (blog Clea cuisine), *Qu'est-ce qu'un blog culinaire ?*

> Télécharger l'affiche [PDF - 765 Ko]

**Mardi 17 janvier 2017, 16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **Science et gastronomie**

- Christophe LAVELLE (Muséum national d'histoire naturelle, CNRS UMR 7196 / Inserm U1154), *La cuisine techno-émotionnelle : entre science et art culinaire*

- Richard C. DELERINS (ISCC, Paris), *Cuisine, nutrition et génétique aux Etats-Unis (1890-1930) : l'invention du "mieux-être"*

> Télécharger l'affiche [PDF - 893 Ko]

**Mardi 28 février 2017, 17h-19h30**, Maison de Balzac, 47 rue Raynouard, Paris 16e, **Le repas gastronomique des écrivains français au XIXe siècle**

- Yves GAGNEUX (conservateur en chef du patrimoine, directeur de la maison de Balzac), *Présentation*,

- Karin BECKER (Université de Münster), *L'homme sous contrainte : les manières de table dans le roman de Balzac à Maupassant*,

- Alain PAGES (Université Paris 3, Sorbonne nouvelle), *Les dîners littéraires naturalistes*.

> Télécharger l'affiche [PDF - 1 Mo]

**Mardi 14 mars 2017, 16h30-19h**, Bibliothèque historique de la Ville de Paris (BHVP), 24 rue Pavée, Paris 4e, **La médiation des produits alimentaires**

- Didier NOURRISSON (Université Claude Bernard Lyon),

*La cocacolonisation de la France*

- Martin BRUEGEL (INRA),

*Conserves et habitudes alimentaires*

> Télécharger l'affiche [PDF - 738 Ko]

**Mardi 30 mai 2017, 15h00-17h30**, Société régionale d'horticulture de Montreuil, 4 rue du jardin-école, Montreuil, **Les murs à pêches de Montreuil**

- Gilbert SCHOON,

*Comment Montreuil est devenue la capitale de l'arboriculture*

- Bernard LELIEVRE,

*De l'assiette à la terre. Goût et arboriculture*

> Télécharger l'affiche [PDF - 983 Ko]

## 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

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