MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIE-XXIE SIÈCLES). PROGRAMME 2022-2023

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.

Programme de la dixième saison :
[Sous réserve de modifications]

Séance 1, mardi 18 octobre 2022 « Commerce et industrie du sucre » BHVP, 17h

- Vincent Moriniaux (Sorbonne Université Paris 4)

Les édulcorants, une autre histoire du sucré

- Ludovic Laloux (Université polytechnique Hauts-de-France à Valenciennes) et David Michon (Université de Bourgogne)

Le patrimoine industriel sucré en métropole et à la Réunion

Séance 2, mardi 15 novembre 2022, « Invention et réinventions du champagne » BnF, 17h

- Isabelle Degrange (BnF - Sciences et techniques)

Présentation des fonds sur le champagne - vigne et vins

- Kolleen M. Guy (Duke University, Caroline du Nord)

Quand le champagne devint français. L'invention d'un produit national et patrimonial

- Graham Harding (Oxford University),

Comment les Britanniques réinventent-ils le champagne 1800-1914 ?

Séance 3, mardi 13 décembre 2022, Chefs, cheffes et ouvriers culinaires : les évolutions des acteurs de la gastronomie BHVP, 17h

- Nicolas Chatenier (Agence Notre Chère)

Se donner à voir, à entendre et à goûter : le nouveau rôle des chefs dans les médias des années 60-80

- Ael Théry (EHESS)

Ouvrier culinaire et artisan de la nation : le métier de cuisinier en Chine

Séance 4, mardi 17 janvier 2023, Alimentation et médiation digitale, INRAE Saclay 14h

- Bastien Soutjis (Université Toulouse II - Jean Jaurès)

Gouverner la qualité alimentaire par les applications

- Anne-Laure Vincent (doctorante, Sorbonne Université Paris 4)

L'impact du numérique sur la transmission des savoirs culinaires

- Maxime David (Université Le Havre Normandie)

La mise en scène de l'alimentation quotidienne sur YouTube

Séance 5, mardi 7 février 2023, Littérature et gastronomie, Maison de Balzac, 47 rue Raynouard, Paris 16e, 16h30

- David Michon (Université Lumière Lyon II)

Gustave Flaubert, un gastronome féru de mots ou de mets ?

- Muriel Lacroix (auteure et restauratrice)

George Sand : carnets de cuisine et gastronomie

Séance 6, mardi 28 mars 2023, L'alimentation enfantine, Médiathèque Françoise Sagan, 17h

- Amélie Kratz (Université de Strasbourg)

L'enfant à table dans les films de famille (France, Allemagne de la fin des années 1940 aux années 1970)

- Camille Labro, journaliste culinaire, Présidente fondatrice de L'école comestible et Adrien Henriet, référent animateur de L'école comestible

L'école comestible, ou la révolution délicieuse

Séance 7, mardi 18 avril 2023, Viande, chasse et gibier, Musée de la chasse et de la nature, 17h

- Matthieu Ferry (INED)

Le végétarisme en Inde

- Raphaël Devred (UVSQ-Université Paris-Saclay)

Séance 8, mardi 9 mai 2023, La gastronomie sous influences : Influenceuses et Alimentation, BnF, 17h

- Isabelle Degrange (BnF, Sciences et techniques)

Le web gourmand archivé par la BnF

- Linda Louis (journaliste et blogueuse)

Médiation de la gourmandise

Séance 9, mardi 20 juin 2023, Jardins familiaux, Versailles, 17h

- 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

» Cliquer ici pour télécharger le programme en PDF

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
- » Programme de la septième saison 2019-2020
- » Programme de la huitième saison 2020-2021
- » Programme de la neuvième saison 2021-2022

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