

Résumé

Ce colloque est la continuité des 1^{er} « Rencontres de Fontjoncouse » – Les destinations touristiques gourmandes, qui se sont tenues dans les Corbières (Aude), à Fontjoncouse, en avril 2022. Cette journée d'étude, à vocation pluridisciplinaire et internationale, visait à se faire rencontrer chercheurs, enseignants-chercheurs et professionnels, autour d'un objet en construction, les « destinations touristiques gourmandes », dont un cadre théorique d'analyse en sciences humaines et sociales a été proposé (Boutain et Etcheverria, 2021).

Le présent colloque reprend, sous la forme d'un cycle de recherche à la fois scientifique et professionnel, les travaux entamés lors de cette journée d'étude de 2022. Tout en continuant à s'appuyer sur l'axe structurant des dynamiques ponctuelles aux échelles locales, et des dynamiques zonales aux échelles régionales, les réflexions se concentreront cette année sur le thème : goûts, dégustations et préférences gustatives locales.

Ce colloque sera précédé de la Rentrée gourmande du Campus de la gastronomie, sur le même thème : un moment fort et ouvert à tou.t.es, qui vise à renforcer les liens entre monde académique et grand public.

Argumentaire

Ce colloque s'appuie sur trois hypothèses.

La première est que le tourisme gourmand peut être appréhendé comme une forme réinventée de tourisme (cf. axe 3 du GIS Études touristiques : Tourisme et invention/réinvention des modèles avec les acteurs ; voir Csergo (dir.), 2016), et ce pour deux raisons. D'une part, il est fondé sur une valorisation du gourmand ancrée à différents niveaux d'échelles, à la fois dans des dynamiques ponctuelles et zonales (Boutain et Etcheverria, 2021 ; Boutain, 2022 ; Etcheverria et Boutain (éd.), à paraître). Ainsi, le modèle de la « destination touristique gourmande », au regard des enjeux potentiellement à l'œuvre, tant touristiques (désaisonnalisation, coordination et stratégies collectives d'acteurs, événementialisation, durabilité) que gourmands (diversification, revitalisation, patrimonialisation, identification individuelle et collective, durabilité), est de plus en plus fréquemment appliqué tant dans les pratiques professionnelles que dans les recherches scientifiques : à l'échelle locale du restaurant 3* (Etcheverria, 2019) ou de la ville (Boutain, 2022), comme Lisbonne (Moreira, 2020) ou Montréal (Reyt, 2024) ; à l'échelle régionale, par exemple des pays de Savoie (Boutain, 2022 ; Boutain, à paraître) ou de Nantes et du pays nantais (Clergeau et Etcheverria, 2021 ; Clergeau et Etcheverria, à paraître). Cette approche comparative des dynamiques, abordée lors de la 1^{ère} édition des Rencontres de Fontjoncouse, permet de renforcer l'approche taxinomique de ce champ théorique en émergence. D'autre part, ces lieux sont coconstruits

Colloque – Les 2^{es} « Rencontres de Fontjoncouse » : Les destinations touristiques gourmandes
Goûts, dégustations et préférences gustatives locales

par des jeux d'interactions des acteurs socioprofessionnels et touristiques, dont les habitants temporaires (les touristes) eux-mêmes au travers de leurs présences (Lazzarotti, 2011), de leurs pratiques (Équipe MIT, 2002) et de leurs discours et imaginaires touristiques et gastronomiques (Csergo et Etcheverria (éd.), 2020).

Nous posons comme seconde hypothèse que la destination touristique gourmande peut être comprise comme un lieu renouvelé d'expression de projets et de pratiques touristiques et gourmands favorable à la mise en place des conditions nécessaires au développement local durable. Tant matériellement qu'immatériellement, ces projets et pratiques participent au façonnage d'identités touristiques (Gravari-Barbas et Graburn, 2012) et gourmandes.

Nous émettons enfin comme troisième hypothèse que le goût et l'acte de dégustation (incorporation matérielle et immatérielle) sont au cœur de la construction des destinations touristiques gourmandes. Cette première thématisation des Rencontres de Fontjoncouse vise ainsi à raviver les réflexions scientifiques autour du "goût géographique" (Pitte, 1991, 2001).

Ainsi, les questions relatives au tourisme gourmand (Lemasson (dir.), 2006 ; Lemasson, 2006 ; Etcheverria, 2016, 2019) et aux destinations touristiques gourmandes (Boutain et Etcheverria, 2021 ; Boutain, 2022 ; Etcheverria et Boutain, à paraître) ouvrent la voie à de nouvelles perspectives de recherches scientifiques et professionnelles.

Le colloque suivra à ce titre la Rentrée gourmande du Campus de la gastronomie (une structure qui réunit la CCI du Maine-et-Loire, l'ESA, l'Université d'Angers et Végépolys Valley). La Rentrée gourmande se tiendra le mercredi 21 octobre 2026 à l'Université d'Angers, en présence d'institutionnels et de professionnels : elle est, comme le colloque, ouverte à tou.t.es. Aussi, ce colloque vise à croiser les regards et les analyses entre :

- Les chercheurs et enseignants-chercheurs,
- Les acteurs institutionnels,
- Les collectivités territoriales,
- Les professionnels et les acteurs du tourisme et du gourmand,
- Les étudiants, futurs professionnels,
- Plus largement, les gourmands (le colloque sera ouvert à tou.t.es).

Axes du colloque

Ce colloque continue à s'appuyer sur l'axe structurant des destinations touristiques gourmandes, défini lors des Le "Rencontres de Fontjoncouse" en 2022 :

Colloque – Les 2^e « Rencontres de Fontjoncouse » : Les destinations touristiques gourmandes
Goûts, dégustations et préférences gustatives locales

- axe 1) les dynamiques ponctuelles (échelles locales),
- axe 2) les dynamiques zonales (échelles régionales).

Chaque communicant est invité à présenter une communication qui s'inscrit **dans l'une et/ou l'autre de ces dynamiques** et à le spécifier dans son résumé.

Plusieurs sous-axes pourront être développés :

- Dans quelles mesures les destinations touristiques gourmandes dessinent et se configurent dans des géographies du goût ?
- En quoi les expériences de dégustation sont-elles des co-constructions par les mangeurs (touristes inclus) et les acteurs de l'offre ?
- Comment les préférences gustatives locales permettent-elle de favoriser et revendiquer la diversité des expressions culturelles (cf. la Convention de 2001 de l'UNESCO) ?
- Les enjeux touristiques des destinations touristiques gourmandes : désaisonnalisation de l'offre touristique, coordination et stratégies d'acteurs, événementialisation, durabilité, etc.
- Les enjeux gourmands des destinations touristiques gourmandes : diversification, revitalisation, patrimonialisation, identification individuelle et collective, durabilité, etc.

Bibliographie

Boutain D. (2022), *Dynamiques géographiques des destinations touristiques gourmandes : L'exemple des pays de Savoie*. Thèse de doctorat, Université d'Angers, 495 p.

Boutain D. (2025). *Tourisme et gastronomie. Voyager pour le plaisir du goût*. ISTE Éditions, Série Tourisme et systèmes de mobilité, Londres.

Boutain D. et Etcheverria O. (2021). « Les destinations touristiques gourmandes : approche théorique et cadre d'analyse en sciences sociales », *Noroi* [En ligne], 26 | 2021, mis en ligne le 01 janvier 2022, consulté le 13 octobre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/noroi/11489> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/noroi.11489>

Clergeau C., Etcheverria O. (2021). « La scène gastronomique : une analyse à partir du cas de Nantes », *Management Avenir*, vol. 126, n°6, p. 133-152.

Csergo J. (dir.) (2016). *Dossier thématique : Tourisme et gastronomie*, *Téoros*, vol. 35, n° 2.

Colloque – Les 2^e « Rencontres de Fontjoncouse » : *Les destinations touristiques gourmandes*
Goûts, dégustations et préférences gustatives locales

22 et 23 octobre 2026
Université d'Angers, INNTO-Esthua

Csergo J., Etcheverria O. (coord.) (2016). *Imaginaires de la gastronomie*, Menu Fretin, Chartres, 300 p.

Équipe MIT (2002). *Tourismes. I, Lieux communs*, Belin, Paris, 319 p.

Etcheverria O., (2016). « Le tourisme “gourmand” existe-t-il ? », *Téoros*, vol. 35, n° 2. DOI : 10.7202/1040343ar. DOI : [10.7202/1040343ar](https://doi.org/10.7202/1040343ar)

Etcheverria O. (2019). *Le restaurant, une approche géographique: de l'invention aux destinations touristiques gourmandes*, London, Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, ISTE editions, viii+303 p.

Etcheverria O., Boutain D. (dir.) (à paraître). *Les destinations touristiques gourmandes : jeux d'acteurs et co-constructions d'espaces. Les rencontres de Fontjoncouse*, ISTE Éditions, Série Tourisme et systèmes de mobilité, Londres.

Gravari-Barbas M. et Graburn N. (2012). « Imaginaires touristiques », *Via@* [En ligne], n° 1. Consulté le 07/01/2026, <http://www.viatourismreview.net/Editorial1.php>

Lazzarotti O. (2011). *Patrimoine et tourisme : histoire, lieux, acteurs, enjeux*, Belin, Paris, 302 p.

Lemasson J.-P. (dir.) (2006). *Dossier thématique : Tourisme gourmand*, *Téoros*, vol. 25, n° 1.

Lemasson J.-P. (2006). « Penser le tourisme gourmand », *Téoros*, vol. 25, n° 1, p. 3-4. DOI : 10.7202/1071025ar. DOI : [10.7202/1071025ar](https://doi.org/10.7202/1071025ar)

Pitte J.-R. (1991). *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, Paris, 265 p.

Pitte J.-R. (2001). « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, vol. 110, n° 621, p. 487-508.

Moreira, R., « Imaginaires gastronomiques et destinations touristiques. L'exemple de Lisbonne », in Csergo, J. et Etcheverria, O. (dir.). *Imaginaires de la gastronomie*, Chartres, Menu Fretin, 2020, p. 273-289.

Reyt G. (2024), *Restaurants et identités alimentaires québécoises*. Thèse de doctorat, Université du Québec à Montréal, 403 p.

Modalités de soumission

Les résumés (3 500 caractères, espaces compris) devront comprendre : l'objectif et la problématique de la communication, le cadre théorique et méthodologique, et les principaux axes de développement. Les résumés peuvent être transmis en français et en anglais.

Les résumés sont à envoyer à :

- denali.boutain@univ-angers.fr
- olivier.etchevverria@univ-angers.fr

Calendrier

- **vendredi 1 mai 2026** : dépôt du résumé (date butoir)
- **vendredi 12 juin 2026** : les auteurs et autrices seront informé·es de la décision du comité scientifique
- **vendredi 26 juin 2026** : dépôt du résumé ajusté si celui-ci a fait l'objet d'une demande de modification par les expert.es
- **vendredi 17 juillet 2026** : dépôt du programme complet

Les **frais d'inscription** au colloque des communicants s'élèvent à **50 euros**.

Les **repas** (jeudi 22 midi et soir ; vendredi 23 midi) seront pris en charge par les organisateurs.

Les **transports** et les **hébergements** pourront être co-financés par les laboratoires des communicants et par les organisateurs, au cas par cas, après examen par les organisateurs.

Langue du colloque : Français.

Lieu du colloque : INNTO-Esthua, Université d'Angers 7, allée François Mitterrand | BP 40455 | 49004 ANGERS Cedex 01.

Coordination et organisation :

- BOUTAIN Dénali (MCF, Université d'Angers, INNTO-Esthua, UMR CNRS ESO)
- ETCHEVERRIA Olivier (MCF, Université d'Angers, INNTO-Esthua, UMR CNRS ESO)

Comité scientifique :

- BAUMERT Philippe (Professeur d'histoire-géographie, Docteur qualifié en géographie, Université Paris Cité, IUT de Paris – Rives de Seine, rattaché aux laboratoires LADYSS et CITCEM)

Colloque – Les 2^e « Rencontres de Fontjoncouse » : Les destinations touristiques gourmandes
Goûts, dégustations et préférences gustatives locales

- BEAUDET Gérard (Professeur titulaire, Urbaniste émérite à la Faculté de l'aménagement de l'Université de Montréal, Chercheur associé, Observatoire Invanhoé Cambridge)
- BOULANGER Sylvaine (PU en géographie, Sorbonne Université, UFR de géographie et d'aménagement, Laboratoire Médiations)
- BOUTAIN Dénali (MCF en géographie, Université d'Angers, INNTO-Esthua, UMR CNRS ESO)
- DEL PILAR LEAL LONDOÑO MARIA (Enseignante et chercheuse en géographie au sein du groupe de recherche « Tourisme, culture et territoire » (TURCiT))
- ETCHEVERRIA Olivier (MCF en géographie, Université d'Angers, INNTO-Esthua, UMR CNRS ESO)
- KOCH Felipe (MCF en sociologie, Université Pari-Est Créteil, LIPHA, Titulaire de la chaire UNESCO Chair on the Futures of Education for Health and Living Well)
- MARCILHAC Vincent (MCF en géographie, CY Cergy Paris Université, UMR Héritages)
- MOREIRA Raquel (MCF en anthropologie, ESTHE, Portugal)
- PETRELLA Marco (MCF en géographie, Université de la Molise, Italie, Directeur du CenTuries - Centre for Tourism Studies)
- REYT Gwenaëlle (Docteure en études urbaines, directrice générale des Lauriers de la Gastronomie, Québec, Canada)

Programme provisoire

22 octobre 2026 :

8h30-9h : Petit-déjeuner d'accueil

9h-10h : Introduction

10h-11h : Deux interventions. Axe I : Dynamiques ponctuelles et échelles locales (en France et à l'international)

11h-11h15 : Pause gourmande

11h15-12h45 : Trois interventions. Axe I : Dynamiques ponctuelles et échelles locales (en France et à l'international)

12h45-13h15 : Échanges avec le public

13h15-14h30 : Déjeuner

14h30-18h : Visite(s) gourmande(s) à Nantes

20h : Dîner de gala

Colloque – Les 2^e « Rencontres de Fontjoncouse » : Les destinations touristiques gourmandes
Goûts, dégustations et préférences gustatives locales

23 octobre 2026 :

8h30-9h : Petit-déjeuner d'accueil

9h-10h30 : Trois interventions. Axe 1 : Dynamiques ponctuelles et échelles locales (en France et à l'international)

10h30-10h45 : Pause gourmande

10h45-12h15 : Trois interventions. Axe 2 : Dynamiques zonales et échelles régionales (en France et à l'international)

12h15-12h45 : Échanges avec le public

12h45-14h : Déjeuner

14h-15h30 : Trois interventions. Axe 2 : Dynamiques zonales et échelles régionales (en France et à l'international)

15h30-15h45 : Pause gourmande

15h45-17h : Deux interventions. Axe 2 : Dynamiques zonales et échelles régionales (en France et à l'international)

17h-17h30 : Échanges avec le public

17h30 : Fin du colloque