

Le patrimoine en bouche

nouveaux appétits, nouvelles mythologies

14 - 15 mars 2014

Colloque international
&
Forum gastronomique



Ateliers
Animations
Dîner de gala

Lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel
237 boulevard Raspail, Paris 14^e



Inscriptions et informations sur
<http://www.lyceeguillaumetirel.fr/pole-u-gastro/fr/forum.html>





« Le patrimoine en bouche : nouveaux appétits, nouvelles mythologies »

Colloque international & Forum de gastronomie

Vendredi 14 et samedi 15 mars 2014 - 75014 Paris

Les universités de Cergy-Pontoise et de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines organisent le colloque international « Patrimoine en bouche : nouveaux appétits, nouvelles mythologies ». Des chercheurs venant d'Amérique du Nord, d'Afrique, d'Europe, du Pérou, du Japon, de l'Océan indien s'interrogeront sur les valeurs identitaires et patrimoniales de la nourriture, sur les modalités d'expression, d'échange et de circulation des productions culinaires.

Durant ces deux jours, le Forum de gastronomie accompagne l'événement et vous propose des moments de découverte et de dégustation couronnés par un dîner de gala autour des produits d'Île-de-France.

Les étudiants de la licence professionnelle « restauration gastronomique à vocation internationale » de l'université de Cergy-Pontoise - CFA SACEF et les étudiants de l'école supérieure d'Arts appliqués Duperré conjugueront leurs talents pour faire de cet événement scientifique une fête des sens.

Rendez-vous vendredi 14 et samedi 15 mars 2014 à Paris,
au Lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel,
237 boulevard Raspail, 75014.

Prix d'entrée : 10 euros par jour

Dîner de gala : 69 euros boissons comprises

Programme et inscriptions sur le site internet du forum :

<http://www.lyceeguillaumetirel.fr/pole-u-gastro/fr/forum.html>

Contact : Christian Piotrowski - Communication Université de Cergy-Pontoise

01 30 87 47 16 - 06 16 14 51 14 - christian.piotrowski@u-cergy.fr

Le patrimoine en bouche, nouveaux appétits, nouvelles mythologies

Colloque international & forum de gastronomie

Le vendredi 14 Mars 2014

SESSION 1 – Héritages

09H00 – 10H00

Accueil & petit-déjeuner

Bar à crêpes, accompagnement maison, chocolat chaud et arômes variés, café et thé

10H00 – 10H30

Inauguration du colloque

10H30 – 11H00

Conférence : Science culinaire et patrimoine national au XVIIIe siècle

Guilhem ARMAND

Université de La Réunion

Centre de Recherches Littéraires et Historiques de l'Océan Indien (CRLHOI), France

11H00 – 11H30

De l'artisan à l'artiste : la notion de « cuisinier » au début du XIXe siècle, autour d'Antonin Carême et Grimod de la Reynière.

Chikako HASHIMOTO

Université de Kyoto

Titulaire de recherche de l'Association japonaise de la promotion des sciences, Japon

11H30-12H00

Questions et échanges avec la salle

Déjeuner et animations/ateliers

12H00 – 14H00

Présentation et dégustation de la bière

Bière artisanale (craft beer)

Monsieur BLUM

Entreprise La Goutte d'Or

Atelier stands de confiseries (vente de produits) : présentation et production

Différents produits locaux sucre d'orge des sœurs de Saint-Moret, confit de pétales de rose de Provins, etc...

Producteurs locaux :

- Monsieur CANDAL Entreprise des Lis Chocolat

- Miellerie du Gâtinais

- Confiserie de luxe Mazet de Montargis

Démonstrations par un professionnel : Déstructuration de pâtisseries classiques

3 pâtisseries traditionnelles de L'IDF retravaillées par un professionnel : St Honoré, Paris Brest, Opéra, etc...



Le patrimoine en bouche, nouveaux appétits, nouvelles mythologies

Colloque international & forum de gastronomie

SESSION 2 – Identités et mémoires culinaires

14H00 – 14H30

Le patrimoine en bouche au Tchad : la boule

Aimé OUMOUNHABIDJI KAINA

Institut d'Histoire Moderne et Contemporaine (IHMC)
CNRS et Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France

14H30 – 15H00

Questions et échanges avec la salle

15H00 – 15H30

Pause-café

15H30 – 16H00

Cuisiner la « Province perdue » : patrimonialisation sans terroir dans les livres de recettes pieds-noirs

Sylvie DURMELAT

Georgetown University
Department of French, Washington DC, Etats-Unis

16H00 – 16H30

Un milk shake au chocolat! Les modes alimentaires et l'évolution de l'identité culturelle québécoise dans l'œuvre de Michel Tremblay

Kinga A. ZAWADA

Ryerson University
Department of Languages, Literatures and Cultures, Canada

16H30 – 17H00

Questions et échanges avec la salle

17H30

Clôture de la journée par François Germinet, président de l'université de Cergy-Pontoise.

**SOIREE : GRAND DÎNER DE GALA
(sur inscription)**



Le patrimoine en bouche, nouveaux appétits, nouvelles mythologies

Colloque international & forum de gastronomie

Le samedi 15 Mars 2014

SESSION 3 – Processus de patrimonialisation

9H30 – 10H00

Accueil & petit-déjeuner

9H30 – 10H00

Du trésor à l'inventaire : ruptures et continuités dans la construction des patrimoines culinaires de la France au XXème siècle.

Julia CSERGO

Université du Québec à Montréal, Département d'études urbaines et touristiques, Canada

10H00 – 10H30

La logique patrimoniale dans la construction du luxe alimentaire français

Vincent MARCILHAC

UFR Economie et Gestion/Université de Cergy-Pontoise, Laboratoire Espaces Nature et Culture UMR 8185 CNRS, France

10H30 – 11H00

Deux idéologies du patrimoine alimentaire : la cuisine péruvienne, d'objet de sauvegarde culturelle à « marque globale »

Raúl MATTA

Patrimoines locaux
UMR 208 - Institut de Recherche pour le Développement et Muséum National d'Histoire Naturelle, France

11H00 – 11H30

Pause-café

11H30 – 12H00

La sardine à l'huile, un patrimoine national

Jean-Christophe FICHOU

Techniques et Cultures UMR 5196 – CNRS et Muséum National d'Histoire Naturelle
L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François Rabelais, Tours, France

12H00 – 12H30

Le Calvados : de « derrière les fagots » aux bars branchés, histoire d'une métamorphose

Sylvie PELLERIN DRION

Institutions et Dynamiques Historiques de l'Economie
Université Paris Ouest Nanterre La Défense CNRS UMR 8533, France

12H30-13H00

Questions et échanges avec la salle



Le patrimoine en bouche, nouveaux appétits, nouvelles mythologies

Colloque international & forum de gastronomie

Déjeuner et animations/ateliers

13H00 – 15H00

Présentation et dégustation de fromages et de pains

Brie de Meaux, Brie de Melun et pain bio d'Ile-de-France, pain du Vexin et pain des Yvelines.

Confrérie de Brie/ Boulangeries

Jean Michel BESANCENOT Louis SABY / Le blé d'or, Boulangerie St Germain en Laye

Réalisation de cocktails à base d'alcool régional

Noyau de Poissy, Grand Marnier, le Clacquesin et le cidre de Brie.

Bar EVENT

Cuisiner les produits du terroir

Produits originaux, peu connus en Ile-de-France : le haricot d'Arpajon, le crosne du Japon, la belle de Fontenay, le vinaigre de Lagny

Producteurs Locaux :

- Le potager de Rois
- Yannick ALIENO

SESSION 4 – Tourisme et dynamiques locales autour du patrimoine en

15H00 – 15H30

La problématique de l'insularité en matière de tourisme culinaire : l'exemple de La Réunion

Pasqual PORCEL

Université de La Réunion, Centre d'Economie et de Management de l'Océan Indien

Valérie BOULAIN

Université de La Réunion, Centre de Recherches sur les Sociétés de l'Océan Indien, France

15H30 – 16H00

Le patrimoine culinaire et les dynamiques locales : une étude de cas dans la commune d'Adjarra au sud-est du Bénin

Gbénahou Roch Alfred Amour KIKI

Musée d'Adjarra, Bénin

Marcel Didier HOUENOUE

Département d'Histoire et d'Archéologie de l'Université d'Abomey-Calavi, Bénin

Alexandre MASCARENHAS

Institut Fédéral Minas Gerais du campus de Ouro Preto, Brésil

16H00 – 16H30

Questions, échanges avec la salle et conclusion du colloque par Sylvie Brodziak et Sylvie Catellin

16H30

Clôture et exposition photographique autour du patrimoine en bouche

