

# APPEL À COMMUNICATIONS

## COLLOQUE « LES TERMINOLOGIES PROFESSIONNELLES DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ŒNOLOGIE : REPRESENTATIONS, FORMATION, TRANSMISSION »

**27-28 SEPTEMBRE 2016 | DIJON - MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME**

L'inscription en 2010 du « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité, accompagnée par la création en cours d'un réseau de Cités de la Gastronomie, dont une située à Dijon, a donné une visibilité internationale à la tradition gastronomique française relançant du même coup l'intérêt des scientifiques, en particulier dans les sciences humaines et sociales, pour cet objet d'étude éminemment culturel. Il en va de même pour la vigne et le vin que l'année 2015 a également mis en valeur à travers l'inscription en juillet dernier des « coteaux, maisons et caves de Champagne » et des « climats du vignoble de Bourgogne » au patrimoine mondial tandis que se prépare pour 2016 l'ouverture de la Cité des Civilisations du Vin à Bordeaux, que Beaune et l'interprofession bourguignonne travaillent à la création d'une Cité des Vins de Bourgogne et que s'est mis en place en Bourgogne un Groupement d'Intérêt Public « Pôle Bourgogne Vigne et Vin » associant chercheurs et professionnels sur ces thématiques.

Objets scientifiques, culturels et mémoriels, la gastronomie et le vin sont par ailleurs l'objet de toutes les attentions en matière de formation et d'éducation par exemple à travers les semaines de la gastronomie et du goût, organisées chaque année en automne, ou dans la proposition de loi sur l'information sur la vigne et le vin (n°617 du 11 juin 2014) qui stipule que « le vin est une boisson qui entre dans l'alimentation traditionnelle du consommateur et qu'il faut savoir apprécier et consommer avec modération : la consommation responsable passe par le savoir, l'éducation et la culture ».

Dans ce contexte international, national et régional favorable, la maison des Sciences de l'Homme de Dijon, en collaboration avec les laboratoires CIMEOS et TIL, organisent les 27 et 28 septembre 2016 deux journées de réflexion sur :

### LES TERMINOLOGIES PROFESSIONNELLES DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ŒNOLOGIE : REPRÉSENTATIONS, FORMATION, TRANSMISSION

Les domaines de la gastronomie et de l'œnologie ont, comme tout domaine de spécialité, constitué au fil du temps leurs terminologies propres permettant de désigner tout à la fois le matériel utilisé, les procès mis en œuvre et les produits finis qui en résultent, de la description organoleptique d'un vin aux dénominations de plats sur la carte d'un restaurant. Si ces terminologies partagent avec : leur ancrage dans le domaine du sensible et du sensoriel avec leurs imaginaires respectifs marqués au sceau de la culture.

Cette première manifestation – et l'ouvrage de référence qui en découlera – entend ainsi interroger ces terminologies, et surtout leur usage en contexte, que ce soit entre professionnels, en situation de formation/apprentissage, ou entre professionnels et consommateurs/clients. On privilégiera les approches empiriquement fondées, que ce soit sur corpus, sur enquêtes ou sur procédures expérimentales. Au centre des échanges figureront les dimensions suivantes – sans que cette liste ne prétende couvrir tous les domaines susceptibles d'être abordés :

- **Gestion de la dimension subjective** : Qu'il s'agisse de la notion de qualité, de « bien » boire ou manger, ou de « typicité », la dégustation d'un vin ou d'un plat étant une expérience hautement individuelle, comment gérer la part de subjectivité inhérente au lexique employé par les consommateurs ? Comment arriver à une objectivisation des termes retenus ? Comment assurer la « transférabilité » de ces termes objectifs ?
- **Gestion de la subjectivité spatiale** : Qu'il s'agisse du rapport à un lieu-dit dit « terroir », « crus », « clos », « domaine », « maison », « terrasse », « restanque », « bancaus », ou « climats », comment distinguer ces terminologies, souligner leur analogie comme de l'influence dont elles ont profité ?
- **Gestion de la dimension hédonique** : Toute expérience de dégustation comportant également une dimension de plaisir, comment l'intégrer aux descripteurs utilisés ? Des descripteurs hédoniques peuvent-ils prétendre devenir des descripteurs sensoriels ? Comment approcher les connotations positives ou négatives de ces termes particuliers ?
- **Terminologie maison / d'entreprise** : Par-delà les terminologies officielles (races, variétés, cépages, etc.), comme normées (ex : techniques de cuisson ou morceaux de pièces de viande - en cours de remaniement), les secteurs visés se caractérisent par l'existence de terminologies « maison », que ce soit pour des questions de tradition ou de positionnement marketing. Comment ces terminologies sont-elles gérées et transmises ? Les entreprises en ont-elles conscience ? Comme sont-elles articulées avec les terminologies officielles ?

- **Terminologie et interactions en relation clients** : Compte tenu de l'importance, dans les domaines visés, des interactions avec les clients, comment le transfert transgénérationnel, transrégional, transsocial des concepts (ex : modèle qualitatif) et des termes se passe-t-il ? Quelles sont les stratégies des professionnels pour contourner les problèmes de compréhension ? Comment adaptent-ils une terminologie au profil de la clientèle ?
- **Terminologie et interactions en situation de formation** : Que ce soit en interne, en entreprise ou face au consommateur-client, l'utilisation de la terminologie, officielle ou maison, passe par sa maîtrise et, donc son apprentissage. Comment celui-ci est-il assuré en situations de formation ? Comment cette maîtrise est-elle testée ? Quels supports existent en français et en langue étrangère ? Quel logiciel (ou application) de génération de terminologies culinaires peut-on encore développer ?
- **Terminologie et ancrage / imaginaire culturel** : Compte tenu de la profondeur historique de ces terminologies, à l'instar des noms d'apprêts et de sauces (cf. Le Répertoire de la cuisine de Gringoire et Saulnier), comment ces appellations peuvent-elles conserver leur légitimité ? Comment au travers d'une terminologie et des discours renvoie-t-on à des dimensions intangibles de la dégustation ?
- **Terminologies des professions et des métiers de la gastronomie et de l'œnologie** : quel rôle jouent-elles dans la construction des domaines d'activité ? comment et pourquoi évoluent-elles ? sont-elles normées ? quelles représentations pour le public / les consommateurs ?

## LOCALISATION

Les deux journées de colloque se dérouleront au plus près des acteurs professionnels, à savoir **le mardi 27 septembre** au Lycée d'application hôtelier du Castel à Dijon et le mercredi 28 septembre au Lycée Viticole à Beaune.

## DROITS D'INSCRIPTION

<b>TARIF PLEIN</b>	120 €	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel (mallette, programme, actes)</li> <li>• Accueils et pauses café</li> <li>• Visite guidée Beaune</li> <li>• Déplacement à Beaune (AR train)</li> <li>• Déjeuners (2 jours)</li> <li>• Cocktail dinatoire (soirée gala)</li> </ul>
<b>TARIF RÉDUIT</b> Étudiants, doctorants et personnels établissement membres UBFC	90 €	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel (mallette, programme)</li> <li>• Accueils et pauses café</li> <li>• Visite guidée Beaune</li> </ul>
<b>GRATUITÉ</b> Étudiants, doctorants et personnels établissement membres UBFC	0 €	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel (mallette, programme)</li> <li>• Accueils et pauses café</li> <li>• Visite guidée Beaune</li> </ul>

## MODALITÉS DE SOUMISSION

Les propositions de communication, comprenant un titre provisoire, un résumé d'environ 1500 signes ainsi que 5 mots-clefs et une bibliographie de 5 titres, sont à adresser avant le 13 juillet 2016 à :

**laurent.gautier@u-bourgogne.fr et anne.parizot@univ-reims.fr**

## CALENDRIER

- **Lancement de l'appel** : 12 mai 2016
- **Date limite de retour des propositions** : 13 juillet 2016
- **Notification aux auteurs** : 30 juillet 2016
- **Publication du programme** : 5 septembre 2016
- **Remise des textes pour expertise avant publication** : 1<sup>er</sup> novembre 2016

**Colloque organisé avec le soutien de** : Université de Bourgogne - Laboratoire TIL - Laboratoire CIMEOS - Grand Dijon - Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)

**Coordination scientifique** : Jean-Jacques Boutaud (Dijon), Laurent Gautier (Dijon), Clémentine Hugol-Gential (Dijon), Anne Parizot (Charleville-Mézières), Kilien Stengel (Tours)