

École Supérieure d'Art et de Design de Reims
Université François Rabelais de Tours – LÉA (EA 6294)
Lycée des Métiers Gustave Eiffel de Reims

APPEL A CONTRIBUTIONS THEORIQUES ET ARTISTIQUES POUR LE BANQUET SCIENTIFIQUE 3.0 Gastronomie et Diplomatie

Le Banquet Scientifique est un concept scénique pour cent cinquante dineurs offrant le partage des savoirs et des saveurs en un même temps et un même lieu.

Ce concept relève d'une réflexion sur les dispositifs favorables à la transmission et sur les formes que l'on peut donner à la pensée. C'est à la fois une performance de design culinaire et un colloque interdisciplinaire et international visant à interroger les modalités de la recherche académique tout en faisant vivre aux participants et au public une expérience sensible.

Les propositions prennent la forme de communications orales, performances ou œuvres plastiques : designers, performeurs, plasticiens, essayistes, musiciens, philosophes et poètes se rencontrent pour en parler ou le chanter, théoriser, danser, donner à voir ou à renifler dans la liberté que donnent les saveurs d'un festin.

Les étudiants en design culinaire de l'ESAD de Reims imaginent le dispositif scénographique permettant de lier savoir et découvertes, plaisirs des yeux et de la bouche. Ceux du Lycée des Métiers Gustave Eiffel préparent le repas. Les participants vivent une expérience scientifique de type colloque et une expérience esthétique engageant la sensibilité, la perception.

En 2013, « *Pillage et Gaspillage* » : la première édition du banquet a été déclinée en deux sessions, l'une au 104 à Paris, l'autre à la Friche de la Belle de Mai de Marseille, dans la cadre de la Capitale Européenne de la culture. <http://www.youtube.com/watch?v=XxifTGeqSUA>

En 2014, « *Guerre et Alimentation* » : en commémoration de la Grande Guerre, le Banquet 2.0 s'est déroulé sous la Halle du Boulingrin (Reims), symbole de la reconstruction après la Grande Guerre et classée au titre de monument historique en 1990.

<https://www.youtube.com/watch?v=gMEp6ue-j90>

En 2017, « *Gastronomie et diplomatie* » : le 7 avril 2017 à Reims.

GASTRONOMIE ET DIPLOMATIE

Le Banquet Scientifique « *Gastronomie et diplomatie* » se déroulera le **7 avril 2017** à Reims dans un lieu hautement historique et symbolique de la ville. En effet le patrimoine matériel et immatériel de Reims est fortement lié à la double thématique de la table diplomatique et du banquet : sacre des Rois de France suivi d'un banquet, signature de l'armistice de la Seconde Guerre mondiale ou encore réconciliation franco-allemande...

Par la parole scientifique, mais aussi par le goût et la performance, il s'agit d'inviter les convives de ce banquet à une expérience se situant à l'intersection des pratiques diplomatiques et alimentaires.

Quelques pistes qui pourront être traitées :

- Savons-nous jusqu'à quel point la diplomatie intervient dans nos assiettes quotidiennes ? Nombres de produits alimentaires sont en effet issus de plantes offertes lors de premiers contacts entre peuples.
- Que mange-t-on à une table diplomatique ? Quels sont les plats et les symboliques à privilégier et à éviter ? Comment la gastronomie et l'art culinaire s'emparent-ils, dans l'assiette, de ces moments historiques ?
- Comment mange-t-on à une table diplomatique ? Quels sont les cérémoniaux et les protocoles à suivre et comment ont-ils émergé ? Quels types de service sont apparus pour répondre aux enjeux de pouvoir des tables diplomatiques ?
- Comment la nourriture et la boisson influencent les prises de décision et les rapports humains ? Comment la mise en scène des plats et du service joue sur l'affect des convives ?
- Quel(s) type(s) de spectacle et de jeux de pouvoir le repas diplomatique induit-il ?
- Comment gastronomie et diplomatie ont été associées au cours de l'histoire dans les différentes aires cultures ? Comment les arts ont-ils pu faire écho à cette rencontre ?

Ces questions peuvent être traitées aussi bien du point de vue de l'**histoire**, que de celui des **sciences politiques**, de la **psychologie**, de l'**anthropologie**, de l'**ethnologie**, ou encore de l'**histoire de l'art et du design**. Les artistes et designers sont, eux, conviés à partager des **pièces, performances, vidéos...** qui font écho au sujet posé.

Les propositions prendront la forme d'une **communication scientifique**, ou bien d'une **performance artistique** ou d'une **œuvre plastique et/ou culinaire** de **sept à dix minutes maximum**.

Mots clés : pratiques alimentaires et culinaires, menus, protocole, service, relations internationales, négociation, pouvoir, symbolique, identité culturelle...

Comité scientifique :

- Thibaut Boulay, maître de conférences et membre de l'Equipe Alimentation, Université de Tours
- Germain Bourré, designer et responsable du Master Design et culinaire, ESAD
- Emeline Eudes, docteur en esthétique, responsable de la recherche, ESAD
- Marc de Ferrière Le Vayer, professeur en histoire de l'alimentation, Université de Tours
- Claire Peillod, directrice, ESAD
- Julie Rothhahn, designer culinaire et enseignante, ESAD
- Jean-Pierre Williot, professeur et directeur de l'Equipe d'accueil Alimentation, Université de Tours

Candidature : une description de 300 mots maximum du sujet scientifique ou de la création présentée, accompagnée de 3 visuels et d'une courte biographie du chercheur, de l'artiste ou du designer.

Date limite 1^{er} novembre 2016, à envoyer à : emeline.eudes@esad-reims.fr