

# **Appel à communication**

**L'ESSCA, en partenariat avec l'ESA (Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers), l'ESTHUA (Université d'Angers) et le Campus de la Gastronomie propose un Colloque interdisciplinaire.**

## **« Les Territoires de la Gastronomie »**

**organisé sur le campus de l'ESSCA d'Angers  
les 18 et 19 mars 2021**

Ce colloque sera l'occasion de faire dialoguer plusieurs disciplines et se croiser divers champs scientifiques de la gastronomie. De nombreuses recherches ont été produites sur la gastronomie considérée comme objet d'études central (Csergo et Etcheverria, 2020), mais également articulée avec les dynamiques agro-alimentaires, les évolutions des restaurants et des marchés de la restauration (Etcheverria, 2019), les nouvelles mœurs alimentaires et préférences gustatives, les processus de patrimonialisation, les enjeux en termes de développement local et d'attractivité touristique (Bellini et *al*, 2019). Ainsi, elle constitue une pièce centrale dans les cultures, les arts et les traditions françaises et internationales et un véritable patrimoine partagé depuis que l'homme mange et boit, à travers l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO le 16 novembre 2010.

Notre thématique des "Territoires de la gastronomie" nous amènera à nous interroger, au travers des disciplines et champs scientifiques énoncés ci-dessous, sur la diversité, l'originalité, et la plasticité des territoires où la gastronomie se déguste, se « crée », s'ancre et infuse par les discours et les imaginaires. Comprendre où et comment la gastronomie est devenue un enjeu socioéconomique, environnemental et culturel, saisir sa place et sa diffusion dans l'espace social et ses représentations, appréhender son rôle dans la définition-redéfinition du local et du locavorisme et analyser le traitement que lui réservent les artistes, sur la toile ou sur la page. De la terre à la table, quelles matérialités et idéalités empruntent la gastronomie et quels espaces tangibles ou imaginaires sont les témoins de ces créations. Le colloque sera l'occasion donc de voir comment se façonnent, s'organisent, se singularisent voire se chevauchent ces territoires tant gustatifs que culturels, patrimoniaux, paysagers ou socioéconomiques et qui se constituent à partir de la chose gastronomique.

## Exemples de thèmes pouvant être abordés :

- Agricultures biologiques et terroirs
- Art et gastronomie, une histoire de sens
- Comment se créer la notoriété d'un plat et son ancrage géographique
- Gastronomie et circuits courts
- Gastronomie et paysages
- L'impact des réseaux numériques dans le secteur de la gastronomie (food tech)
- La cuisine créative, la Nouvelle Cuisine et ses territoires
- La culture confrontée à la norme gastronomique
- La gastro-diplomatie et les échanges internationaux
- La gastronomie dans les imaginaires individuels et collectifs
- La gastronomie et les générations
- La linguistique de la gastronomie
- La place des alicaments dans notre quotidien alimentaire
- La place du vin dans la gastronomie
- Le comportement du consommateur
- Le Marketing du luxe, les approches marketing de la gastronomie
- Le patrimoine gourmand et les processus de patrimonialisation du gourmand
- Le tourisme gourmand
- Les accords sensoriels de la gastronomie
- Les gastronomies : comparatifs européens et internationaux
- Les imaginaires de la gastronomie
- Les marchés de la diététique
- Les médias et la gastronomie
- Les modèles économiques du secteur de la gastronomie
- Les qualités contextuelles d'un plat, d'une recette
- Les restaurants et les marchés de la restauration
- Mythologies de la gastronomie
- Naturel, biodynamie : la place de l'ésotérisme dans la gastronomie
- Où peut-on être rabelaisien en France en 2021 ?
- Place de la gastronomie dans l'histoire et histoire de la gastronomie
- Représentations plastiques et littéraires de la gastronomie
- ...

Ces questions, ou d'autres encore, sont très larges et peuvent intégrer à la fois des enjeux territoriaux, managériaux, littéraires, sociaux, historiques, artistiques, patrimoniaux, médicaux, psychologiques, philosophiques ou économiques. Les communications présentées peuvent ainsi être attachées à diverses disciplines et champs scientifiques, c'est l'enjeu de ce colloque pluridisciplinaire qui doit favoriser le croisement de regards sur l'objet gastronomique. De cette complémentarité naîtra, nous l'espérons, une richesse d'analyse du sujet et l'opportunité de nouveaux champs de recherches pluridisciplinaires.

### **Principales disciplines et champs scientifiques intéressés par le colloque**

<b>Agronomie</b>	<b>Arts</b>
<b>Développement local</b>	<b>Economie</b>
<b>Ethnologie</b>	<b>Gastrodiplomatie</b>
<b>Géographie</b>	<b>Histoire</b>
<b>Goût et dégustation</b>	<b>Littérature</b>
<b>Linguistique</b>	<b>Marketing</b>
<b>Patrimoine</b>	<b>Paysages</b>
<b>Philosophie</b>	<b>Psychologie</b>
<b>Sociologie</b>	<b>Tourisme</b>

#### **Dates à retenir :**

**Date limite d'envoi des intentions de communication : 15 novembre 2020**

**Retour des propositions aux auteurs : 15 décembre 2020**

**Envoi des communications complètes : 1 mars 2021**

**Dates du colloque : 18 et 19 mars 2021**

## Procédure de soumission

Les propositions **de résumé de communication** doivent être adressées sous forme électronique à l'adresse suivante [jean-claude.taddei@essca.fr](mailto:jean-claude.taddei@essca.fr) jusqu'au 15 octobre 2020.

Les auteurs sont invités à indiquer leur(s) nom(s), prénom(s), institution(s), adresse(s) complète(s), téléphone, adresse électronique, et à présenter sur une page leur problématique, leur méthodologie et les principales références théoriques mobilisées. Dans le cas où un texte est soumis par plusieurs auteurs, nous les invitons à indiquer sur cette page la personne à qui il convient d'adresser la correspondance.

Le comité scientifique procédera à une évaluation de ces propositions et informera les auteurs dont la contribution aura été retenue, le 15 novembre 2020 au plus tard.

Les propositions de **communication (texte intégral)** doivent être adressées sous forme électronique à l'adresse suivante [jean-claude.taddei@essca.fr](mailto:jean-claude.taddei@essca.fr) jusqu'au 1 février 2021.

Les auteurs sont invités à indiquer sur une première page séparée et non numérotée, leur(s) nom(s), prénom(s), institution(s), adresse(s) complète(s), téléphone, adresse électronique, un résumé à interligne simple d'au maximum 500 mots et un maximum de 5 mots-clés qui se référeront aux thèmes et concepts centraux développés dans l'article. Dans le cas où un texte est soumis par plusieurs auteurs, nous les invitons à indiquer sur cette page la personne à qui il convient d'adresser la correspondance. L'ensemble de la communication débutera à la seconde page, sans mentions des auteurs.

Les textes soumis devront être envoyés au format MS Word pour PC, interligne 1,5, police Times New Roman taille 12, d'une dimension de 20 pages maximum hors annexes (à éviter si possible). Tout article soumis sera évalué anonymement.

## Publication et organisation du colloque

Une sélection des communications fera l'objet d'une publication ultérieure spécifique. Lors du colloque, la présentation des communications sera comprise en 15 et 20 minutes, suivi de 10 à 15 minutes d'échanges. L'ensemble n'excédera pas 30 minutes.

### Contacts :

Jean-Claude TADDEI  
[jean-claude.taddei@essca.fr](mailto:jean-claude.taddei@essca.fr)  
0241735736 ou 0660729606

Olivier ETCHEVERRIA  
[olivier.etchevverria@univ-angers.fr](mailto:olivier.etchevverria@univ-angers.fr)  
0244688119 ou 0688669504

René SIRET  
[r.siret@groupe-esa.com](mailto:r.siret@groupe-esa.com)  
0241235559 ou 0663443006.

