

Programme des 14 & 15 mars

Vendredi 14 mars 2014

9h00 – Accueil/petits-déjeuners

10h00 – Ouverture par **François Germinet**, président de l'Université de Cergy-Pontoise (sous réserve)

Intervention d'**Evelyne Olaya**, proviseure du lycée des métiers de l'hôtellerie Guillaume Tirel

Interventions de **Sébastien Le Tacon** et de **Vincent Marilhac**, de la licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale

Introduction par **Sylvie Brodziak** (UCP) et **Sylvie Catellin** (UVSQ)

1re session : Héritages

10h30 – **Guilhem Armand** (U. de La Réunion) : « *Science culinaire et patrimoine national au XVIIIe siècle* »

11h00 – **Chikako Hashimoto** (U. de Kyoto) : « *De l'artisan à l'artiste : la notion de « cuisinier » au début du*

XIXe siècle autour d'Antonin Carême et Grimod de la Reynière »

11h30 – Questions-échanges

12h00 – Déjeuner et animations/ateliers

2e session : Identités et mémoires culinaires

14h00 – **Sandrine Sintas** (U. de Nantes) : « *La construction culinaire de l'identité nationale catalane en 2014* »

14h30 – **Aimé Kaïna** (Institut d'Histoire Moderne et Contemporaine, CNRS et U. Paris 1) : « *Le patrimoine en bouche au Tchad : la boule* »

15h00 – Questions-échanges

15h30 – Pause-café

16h00 – **Sylvie Durmelat** (Georgetown U.) : « *Cuisiner la « Province perdue » : patrimonialisation sans terroir dans les livres de recettes pieds-noirs* »

16h30 – **Kinga A. Zawada** (Ryerson U., Toronto) : « *Un milk shake au chocolat! Les modes alimentaires et l'évolution de l'identité culturelle québécoise dans l'œuvre de Michel Tremblay* »

17h00 – Questions-échanges

SOIREE : DÎNER DE GALA (sur inscription)

Samedi 15 mars 2014

9h00 – Accueil/petits-déjeuners

3e session : Processus de patrimonialisation

9h30 – **Julia Csergo** (U. du Québec à Montréal) : « *Du Trésor à l'Inventaire : ruptures et continuités dans la construction des patrimoines culinaires de la France au XXème siècle* »

10h00 – **Vincent Marilhac** (UCP) : « *La logique patrimoniale dans la construction du luxe alimentaire français* »

10h30 – **Raúl Matta** (Institut de Recherche pour le Développement /Muséum National d'Histoire Naturelle) : « *Deux idéologies du patrimoine alimentaire : la cuisine péruvienne, d'objet de sauvegarde culturelle à « marque globale »* »

11h00 – Pause-café

11h30 – **Jean-Christophe Fichou** (CNRS /Muséum National d'Histoire Naturelle et U. François Rabelais) : « *La sardine à l'huile, un patrimoine national* »

12h00 – **Sylvie Pellerin Drion** (U. Paris-Ouest Nanterre) : « *Le Calvados : de « derrière les fagots » aux bars branchés, histoire d'une métamorphose* »

13h00 – Déjeuner et animations/ateliers

4e session : Tourisme et dynamiques locales autour du patrimoine en bouche

15h00 – **Pasqual Porcel et Valérie Boulain** (U. de La Réunion) : «*La problématique de l'insularité en matière de tourisme culinaire : l'exemple de La Réunion* »

15h30 – **Gbénahou Roch Alfred Amour Kiki** (Musée d'Adjarra, Bénin) : «*Le patrimoine culinaire et les dynamiques locales : une étude de cas dans la commune d'Adjarra au sud-est du Bénin* »

16h00 – Questions /échanges et conclusion du colloque.

Comité d'organisation

Sylvie Brodziak, Centre de Recherche Textes et Francophonies, UCP

Sylvie Catellin, Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines, UVSQ

Gianni Giardino, Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines, UVSQ

Sébastien Le Tacon, responsable de la licence professionnelle de restauration gastronomique à vocation internationale, UCP

Vincent Marcilhac, PRCE de géographie de l'alimentation, docteur en géographie, UCP

Catherine Thibault, Service Commun Relations Entreprises Professionnalisation et Formation Continue, UCP

Partenaires

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Guillaume Tirel

Ecole supérieure d'Arts appliqués Duperré