

Colloque IEHCA
3, 4 et 5 décembre 2014
**« Le Modèle Alimentaire Français : diffusion, adaptations, transformations,
oppositions à travers le monde (17e-21e siècles) »**

Chambre de Commerce et de l'Industrie de Touraine – Halle aux Draps
4 bis rue Jules Favre – 37000 Tours

MERCREDI 3 DECEMBRE

15h : accueil

15h30-16h30 : [ouverture du colloque et mots de bienvenue de F. CHEVRIER et M. de Ferrière Le VAYER](#), Président de l'université de Tours.

[Introduction](#) : B. LAURIOUX .

16h30-17h30 : [Première affirmation du modèle français \(XVIIe-XVIIIe siècles\)](#)

Présidence : M. HYMAN

Gilly LEHMANN : Le modèle culinaire français en Angleterre, XVIIe - XVIIIe siècles : adoption ou rejet, appropriation ou transformation ?

Jaroslaw DUMANOWSKI : À la française. Réception de la culture culinaire française en Pologne du XVIIe et XVIIIe siècles

17h30-18h : [Discussion générale sur les communications de l'après-midi.](#)

JEUDI 4 DECEMBRE

9h-10h : [Le vin, vecteur du modèle français](#)

Présidence : P. MEYZIE

Dorota DIAS-LEWANDOWSKA : Le vin français à la conquête du goût polonais (milieu XVIIe – début XIXe siècle)

Nessim ZNAIEN : "A la santé des colonies!" : Diffusion et adaptation d'un modèle viticole et œnologique français en milieu colonial, la Tunisie du Protectorat (1881-1956).

10h : pause

10h30-12h : [La diffusion du modèle français en Europe](#) –

Présidence : B. LAURIOUX

Eva COYDON : La réception du modèle culinaire français dans l'espace allemand (1822 à 1914)

Maja GODINA GOLIJIA: Baguette, Roquefort, Crème brûlée. The Influence of French Cuisine on the Slovene Diet in the 19th and 20th Centuries

Ozge SAMANCI : La diffusion des plats et des techniques culinaires de style français dans la cuisine d'Istanbul

12h-12h30 : [Discussion générale sur les communications de la matinée](#)

12h30 : déjeuner

14h30-16h : [En Extrême-Orient, une implantation de longue date](#)

Présidence : M. de Ferrière Le VAYER

Jane COBBI : L'entrée de la cuisine française à la table de l'empereur Meiji, et son extension sociale

Frédéric LE GOURIÉREC : L'introduction de la pâtisserie en Chine et le modèle français

Chia-Ling HSU : Allons-y! Etudier la cuisine en France. L'enseignement culinaire français à la conquête du monde - Le cas de Taïwan

16h : pause

16h30-17h30 : [L'Amérique, terre de mission du modèle français](#)

Présidence : I. BIANQUIS

Sarah BAK-GELLER : La France, fournisseur d'un modèle de cuisine nationale au Mexique. 1831-1909

Julia CSERGO : Le « goût » français à la conquête du marché américain : les expositions américaines comme vecteur de diffusion d'un modèle « culinaire »- fin XIXe-début XXe

17h30-18h : [Discussion générale sur les communications de l'après-midi](#)

20h : dîner

VENDREDI 5 DECEMBRE

9h30-10h30 : [Passeurs du modèle français](#)

Présidence : J.-P. WILLIOT

Katherine MAGRUDER: Edouard de Pomiane: Mass Media and Flexibility within the French Culinary Model

Salamatou SOW : Manger comme « un Nazarien », la cuisine française comme modèle : langue, identité et pratiques alimentaires en contexte urbain au Niger.

10h30 : pause

11h-12h : [Modèle français et identité politique et nationale](#)

Présidence : M. MONTANARI

Stefano MAGAGNOLI, Daniela ADORNI : Est-ce que la politique italienne mange à la française?

Houria ABDENNEBI-OULARBI : Recettes puisées au patrimoine colonial durant les années 1970 en Algérie

12h-12h30 : [Discussion générale sur les communications de la matinée](#)

12h30 : déjeuner

14h30-15h30 : [D'aujourd'hui à demain](#)

Présidence : P. ORY

Christophe LAVELLE : Le modèle culinaire français à l'épreuve de la vague "moderniste"

Virginie AMILIEN, Sigurd BERGFLODT, Atle HEGNES : La grammaire culinaire française dans la cuisine et l'alimentation en Norvège – Une approche diachronique et pluridisciplinaire aux 20-21e siècles

15h30-16h : [Discussion générale sur les communications de l'après-midi](#)

16h : [conclusion générale et clôture](#)

Conclusions du colloque : Florent QUELLIER