MÉDIAS ET MÉDIATIONS DE LA GASTRONOMIE (XVIIE-XXIE SIÈCLES). PROGRAMME 2023-2024

Ce séminaire de recherche du CHCSC se propose d'analyser tous les moyens et vecteurs employés pour diffuser la gastronomie, c'est-à-dire tout ce qui touche à l'alimentation.

Programme de la onzième saison
[Sous réserve de modifications]

Séance 1, mardi 21 novembre 2023 - 17h - Bibliothèque historique de la ville de Paris
"Alcool : lutter contre ... lutter pour"

- Victoria Afanasyeva (Université Paris I), *"On n'entend plus parler que de ça" : la lutte antialcoolique en France (1870–1914).*
- Stéphane Le Bras (Université Clermont Auvergne), *Comment les vins « toniques » et « hygiéniques » sont devenus les meilleurs alliés de la médecine (France, fin XIXe-début XXe siècle).*

Séance 2, mardi 12 décembre 2023 - 15h - Saclay, INRAE
L'alimentation, levier de la transition écologique ?
- Maël Ginsburger (Sciences Po Paris) : *L'écologisation des pratiques alimentaires.*
- Arnaud Lamy (Institut Paul Bocuse) : *Végétal ou carné ? les chefs de cuisine et la transition écologique*

Séance 3, mardi 16 janvier 2024 - 17h - Bibliothèque historique de la ville de Paris
Les médiations du pain
- Peter Scholliers (ULB, Belgique), *Le pain dans la culture belge (1850-1945), à l' occasion de la sortie de son ouvrage A History of Bread. Consumers, Bakers and Public Authorities since the 18th Century.*
- Coline Arnaud (CHCSC, Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines), A propos de *Pain et liberté. Une histoire politique du pain du Moyen Âge au XXIe siècle.*

Séance 4, mardi 23 avril 2024 - 17h - BnF
Le vin et ses mutations
- Geneviève Teil (INRAE): *L'adaptation des vignerons au changement climatique.*
- Charles Rigaux (Université de Poitiers) : *L'oenotourisme en Bourgogne.*

Séance 5, mardi 14 mai 2024 - 17h - AUP, Paris 7e
Mode et alimentation
- Melissa Marra Alvarez et Elizabeth Ways (Fashion Institute of Technology of New York) : Autour de l'exposition *Food and fashion* ; catalogue d'exposition préfacé par Fabio Parasecoli.

Séance 6, mardi 11 juin 2024 - 17h - Bibliothèque historique de la ville de Paris
Universalisme versus gastronationalismes
- Albert Mudry (Lausanne), *Joseph Favre, auteur du* Dictionnaire universel de cuisine pratique *(1905).*
- Ilaria Porciani (Université de Bologne), *Présentation de l'ouvrage* Food Heritage and Nationalism in Europe.

» **Cliquer ici pour télécharger le programme en PDF**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accès libre au séminaire dans la limite des places disponibles.
Inscription à la veille du séminaire sur simple demande par mail

- » Programme de la première saison 2013-2014
- » Programme de la deuxième saison 2014-2015
- » Programme de la troisième saison 2015-2016
- » Programme de la quatrième saison 2016-2017
- » Programme de la cinquième saison, 2017-2018
- » Programme de la sixième saison 2018-2019
- » Programme de la septième saison 2019-2020
- » Programme de la huitième saison 2020-2021
- » Programme de la neuvième saison 2021-2022
- » Programme de la dixième saison 2022-2023

Contact : francoise.hache-bissette@uvsq.fr