



## PROGRAMME

### Mercredi 15 novembre

8:30- 9:00 : Accueil.

9:00 - 9:30 : Ouverture du colloque

9:30 - 10:00 : Jean-Robert Pitte (Université Paris Sorbonne, Académie des Sciences Morales et Politiques, président de la Mission Française du patrimoine et des Cultures Alimentaires) : " La recherche de l'harmonie gastronomique (mets et vins) dans deux institutions françaises: l'Académie du Vin de France et le Club des Cent"

#### **Session I : L'évolution des liens entre la gastronomie et le vin de l'Antiquité à nos jours**

10:00 - 10:20 : Bruno Laurieux (Université de Tours) - "Le vin et la gastronomie au Moyen-âge"

10:20 - 10:40 : Jean-Pierre Garcia (Université de Bourgogne) et Guilhem Ferrand (Université Toulouse Jean Jaurès) - "Les cuisines et les caves de Dijon au Moyen-âge"

10:40 - 11:00 : Anik Buj (De Honesta Voluptate) - "A l'Epoque Moderne qui était donc celui que l'on nommera plus tard « gastronome » ?"

11:00 - 11:15 : Questions

11:15 - 11:35 : Denis Saillard (Centre d'Histoire des Sociétés Contemporaines, Université de Versailles) - "Quelle Place pour le vin dans la gastronomie ? Le dilemme des chefs cuisiniers français"

11:45 - 12:05 : Mikaël Pierre (University of Newcastle, Australie et Université François Rabelais de Tours) - "« A healthy beverage » : regards australiens sur le vin de France au XIXe siècle"

12:05 - 12:25 : Pascal Schlich (INRA - Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon) - "L'analyse sensorielle au service de l'étude des associations vin-fromage"

12:25 - 12:40 : Questions

**12:40 - 14:00 - Pause méridienne**

#### **Session II : Prescrire la gastronomie et le vin : acteurs, normes, sociétés**

14:00 - 14:20 : Yun Zhang (Université Paris Nanterre) - "Les nouveaux modes de consommation du vin en Chine"

14:20 - 14:40 : Charlotte Fromont (Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin, Beaune) - "Mets et vin à la fin du XIVe siècle"

14:40 - 15:00 : Laure Ménétrier (Musées de Beaune) - "Les accords mets et vins. Ce que dit la critique oenophile de l'entre-deux-guerres"

15:00 - 15:20 : Sénia Fedoul, Claire Delfosse et Pierre Cornu (Université de Lyon II) - "Gastronomie et territorialité : le sommelier en juge de paix ?"

15:20 - 15:40 : Didier Nourrisson (Université Claude Bernard Lyon I) - "Dire et voir le vin en gastronomie. L'école du goût dans les années 1950"

15:40 - 16h00 : Questions

16:00 - 16:20 : *Pause*

16:20 - 16:40 : Raphaël Schirmer, Gaëlle Deletraz, Grégoire Le Campion (Université Bordeaux Montaigne) - "Quels mots pour quels vignobles ? Analyses comparées des discours sur le vin via différents médias"

16:40 - 17:00 : Anne Parizot, Benoît Verdier (Université de Bourgogne - Université de Reims Champagne Ardennes) - Quand une série TV interroge le vin : Médiateur du goût ou révélateur de(s) sens ?

17:00 - 17:20 : François Legouy (Université Paris 8) - "Les accords mets-vins en Bourgogne : quelle objectivité ou quels regards pour un « accord parfait » ?"

17:20 - 17:40 : Dominique Lambry (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) - "Séminaire expérientiel sur les accords mets vins"

17:40 - 18:00 : Questions

### **Jeudi 16 novembre**

8:00 - 8:30 : *Accueil*

#### **Session III : Les nouveaux territoires du vin et de la gastronomie**

8:30 - 8:50 : Guillaume Giroir (Université d'Orléans) - "Accords mets-vins et interculturalité : du cas chinois à un essai de modélisation"

8:50 - 9:10 : Laurent Bourdeau, Pascale Marcotte (Université Laval de Québec, Canada) - "Denrée de la forêt boréale, vin de glace et cidre de feu. Une gastronomie venue du froid"

9:30 - 9:50 : Jean-Jacques Boutaud (Université de Bourgogne) - "Repenser le cadre expérientiel du goût"

9:50 - 10:10 : Sylvaine Boulanger (Université Paris IV Sorbonne) - "La gastronomie française dans les établissements de restauration à Londres-centre : entre haute gastronomie, bistronomie et cuisine traditionnelle revisitée"

10:10 - 10:30 : Questions

10:30 - 10:45 : *pause*

10:45 - 11:05 : Alexandre Eyries (Université de Bourgogne) - "La dive bouteille mise en (s)cène. Ethnographie des nouveaux lieux de consommation du vin"

11:05 - 11:25 : Frédérique Célérier (Université d'Evry Val d'Essonne) - "Les vins biologiques et la gastronomie : un nouveau pacte"

11:25 - 11:45 : Questions

12:00 - 13:30 - *Pause méridienne*

## **Session IV : Cadres et enjeux économiques, touristiques et politiques**

13:30 - 13:50 : Sophie Lignon Darmaillac (Université Paris IV Sorbonne) - "Les nouveaux territoires des alliances mets et vins : des chais pour déguster, manger, boire et rêver !"

13:50 - 14:10 : Catherine Pivot (Université de Lyon III) - "Analyse économique des liens entre Vin et Gastronomie"

14:10 - 14:30 : Anne-Marie Lebrun et Patrick Bouchet (Université de Bourgogne) - "Des représentations aux expériences touristiques oenogastronomiques. Proposition de modèles d'analyse et de valorisation des destinations"

14:30 - 14:50 : Joël Brémond (Université de Nantes) - "Rioja : la fin d'un modèle ? La crise Artadi"

14:50 - 15:10 : Questions

15:10 - 15:30 : Mireille Israël-Lang (Université Paris-Sorbonne ) - "Jérusalem, Tel-Aviv : deux faces d'un même monde"

15:30 - 15:50 : Claire Delfosse et Louise Tissot (Université de Lyon II) - "Valorisation urbaine de la gastronomie - Etude comparative entre Lyon, Roanne, Grenoble et Nantes"

15:50 - 16:10 : Evelyne Resnick (ISG Business & Management/IAE Bordeaux) - "Les repas de gala, source de création d'accords mets et vins ou outil de promotion nationale ?"

16:10 - 16:25 : Questions

16:30 - 16:45 : *pause*

16:45 - 17:45 : Table ronde animée par Joëlle Brouard (Consultante, Terroir Managers) : **"Les imaginaires du boire et du manger au 21<sup>e</sup> siècle"**

- Eric Pras, Chef étoilé, Restaurant Lameloise, Chagny
- Sidonie Naulin, Science Po Grenoble, chercheuse spécialisée dans la prescription gastronomique
- Franck Pinay Rabaroust, Journaliste, Atabula
- Eric Goetelman, Sommelier exécutif du Groupe Loiseau
- Raphaëlle Marechal, bloggeuse culinaire et attachée gastronomique
- Clémence Bouvel, pôle VITAGORA, Dijon

17:45 : Clôture du colloque

## **POSTERS**

- Fabrício Silva Barbosa (Farroupilha Federal Institute of Sciences and Technology), Claudia Viviane Viegas (Rio dos Sinos Valley University), Vander Valduga (Universidade Federal do Paraná), Alessandra Santos dos Santos (Brasília University Centre) : "A case study of sustainability practices in a wine cooperative of Rio Grande do Sul, Brazil"
- Cornelia Caseau (Business School of Burgundy) : "Le printemps des liqueurs : une déclinaison du spiritourisme en France"
- Véronique Chossat et Cyril Noblot (Université de Reims Champagne Ardennes) : "Le vin est-il un bien culturel ? Les liaisons heureuses du vin et de la gastronomie" (sous réserve)
- Patrick Demouy (Université de Reims Champagne Ardenne) : "Le vin du sacre des rois de France"

- André Deyrieux (Winetourismeinfrance.com) et Jean Rosen (UMR CNRS/uB ARTeHIS) : "Vin : sortir du hors-sol culturel"
- Domingo Garcia-Garza (Université Charles de Gaulle - Lille 3) : "La réhabilitation d'une eau-de-vie traditionnelle : le cas du mezcal "
- Weiwei Guo et Jun Miao (Université de Lyon II) : "Construction des identités du vin en Chine: une étude de dénomination de marques locales"
- Pascal Lardellier (Université de Bourgogne - Franche-Comté) : "Du vin, et des rites qui l'entourent... Quelques considérations théoriques sur la (dé)ritualisation du vin"
- Nicole Mainet-Delair et Guy Mainet (Cervin - ISVV Bordeaux) : "Le Périgord, une province oeno-touristique attractive"
- Gemma Mollevi (Ecole de Tourisme CETA, Barcelone) : "Cuisine catalane, gastronomie, patrimoine et tourisme"
- Laura Gaia Paganoni (Universita degli Studi di Milano) : "La route des vins du Val di Noto : panier souvent encore inconnu de productions sans égals"
- Kilien Stengel (Université François Rabelais de Tours) : "Approche épistémologique et culturelle des normes du "bon"" (sous réserve)

Colloque organisé par



En partenariat avec



Avec le soutien de

