**À la table de la bande dessinée**

**Récits graphiques des cultures alimentaires d’hier et d’aujourd’hui**

**Graphic Gastronomy**

**Bandes Dessinées, Comics, Mangas and Food Cultures through History**

15e Colloque de l’Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation

15th Conference of the European Institute for the History and Culture of Food

**3-5 décembre 2025**

**Tours – France**

Une image contenant arbre, peinture, ciel, dessin

Description générée automatiquement

**Appel à communications**

L’intérêt des publics pour la gastronomie et les questions liées à l’alimentation ou aux arts culinaires trouve, au cours du dernier demi-siècle, un écho croissant dans l’univers de la bande dessinée qui a dans le même temps largement débordé les espaces des cultures de la jeunesse pour s’affirmer et être reconnu comme un champ culturel à part entière. D’abord élément de décor, le plus souvent inspiré par une iconographie classique, les thèmes alimentaires y ont servi, à l’instar de leurs usages littéraires à caractériser les personnages, à évoquer certains traits culturels, à véhiculer normes et valeurs associées à l’alimentation ou encore à représenter de façon frappante, dès l’album *Der Struwwelpeter* de Heinrich Hoffman (1844) ou encore dans *Hungry Henrietta* (1905) et *Dream of the Rarebit Fiend (1904-1925)* de Winsor McCay (1905-1912), les effets de l’ingestion sur les corps. Le sanglier rôti d’Obélix, le banquet villageois en clôture récurrente des albums d’Astérix ou encore les évocations des patrimoines alimentaires qui parsèment les voyages de nombre de personnages de bandes dessinées jouent un rôle notable dans leur économie morale tout en donnant de la chair aux univers imaginaires qui les accueillent. Longtemps associée à la littérature jeunesse et utilisée comme support à vocation pédagogique, la bande dessinée est par ailleurs régulièrement choisie pour porter des messages nutritionnels ou publicitaires en matière alimentaire. Depuis près d’un demi-siècle, elle contribue également à l’intérêt croissant des publics pour la gastronomie et la cuisine qui s’affirme dans l’ensemble des champs médiatiques, et ce tout particulièrement en France et au Japon.

La culture gastronomique populaire japonaise est depuis les années 1980 au cœur de la production de certains mangas. Le série *Oishinbo* (1983-), qui suit les pérégrinations d’un journaliste culinaire, a initié les genres du *ryori manga* et du *gurume manga* (gourmet manga) centrés sur la pratique culinaire et l’art de la dégustation. Les lecteurs français ont pu commencer à apprécier ce genre avec la publication en français, en 2005, de *Le gourmet solitaire* de Masayuki Kusumi, dessiné par Jirô Taniguchi (édition japonaise *Kodoku no gourmet* 1994). Plus récemment la série *Shokugeki no Sōma* (vf. *Food wars!*, 2012-2019) met en scène des combats d’apprentis-chefs et prône la recherche d’une expression culinaire personnelle capable de s’inspirer de l’ensemble des gastronomies de la planète comme de la diversité sociale des cuisines et des usages de la restauration. En cours de publication, la série *Kami no Shizuku* (2004-, vf. *Les gouttes de Dieu*, 2008-) consacrée au monde de l’œnologie connait un succès planétaire et vient de faire l’objet d’une adaptation télévisuelle américano-franco-japonaise. Avec 130 millions d’exemplaires vendus pour les 110 volumesde *Oishinbo*, 20 millions pour les 36 volumes de *Shokugeki no Sōma* au Japon, ces séries rivalisent avec les plus grands succès de la bande dessinée franco-belge, et font également l’objet d’une diffusion mondialisée et transmédiale (*anime*, séries télévisuelles, livres, produits dérivés). Elles sont désormais des supports incontournables des cultures gastronomiques. Elles en diffusent des éléments de contenu comme leurs valeurs, contribuent pour certaines à promouvoir des échanges interculturels à partir de la cuisine, voire constituent des lieux d’expression de l’expérimentation culinaire comme dans le récent *Fermat no ryouri* de Yûgo Kobayashi qui revisite la sauce napolitaine à partir de ketchup (2018, vf. *Fermat kitchen*, 2023-).

En France, où la bande dessinée joue désormais un rôle majeur dans l’économie de l’édition, les choix scénaristiques liés à l’alimentation se sont affirmés dans le cadre du reportage dessiné qui s’est plus particulièrement développé à partir des années 2000. Après avoir exploré des thèmes sociaux et politiques, Etienne Davodeau a consacré en 2011 un volume remarqué au travail viticole « non conventionnel », *Les Ignorants*, qui a incontestablement contribué à la popularisation, en France, des vins élaborés en biodynamie. C’est également en 2011 que le dessinateur Christophe Blain, qui vient de rencontrer un large succès avec son album consacré au quotidien du Quai d’Orsay sous le ministère de Dominique de Villepin, consacre, à la demande de Gallimard, un album au chef Alain Plassard (*En cuisine avec Alain Plassard*). Il y interroge la nature du travail des « chefs ». Les publications originales n’ont depuis cessé de se multiplier, avec des approches et des thèmes variés : mises en cases de projets documentaires et enquêtes journalistiques sur les enjeux et les risques de notre alimentation, biographie de personnalités de l’histoire des cuisines, sagas familiales ancrées dans l’exploitation de terroirs, mais aussi renouveau de la bande dessinée pédagogique à base scientifique sur les thèmes de la santé et de la nutrition. La Bibliothèque nationale de France leur consacre désormais une cote spécifique, « BD Gastro », qui forme une collection en accès libre de la salle grand public du site François Mitterrand dédiée aux sciences et aux techniques. La bande dessinée s’impose donc, au moins dans les espaces franco-belges et japonais, comme un media à part entière des cultures gastronomiques entendues dans leur sens le plus large qui englobe tous les savoirs, les pratiques et les formes d’expression de nos rapports à l’alimentation.

Au travers d’une sélection d’images et de références mais aussi d’un projet d’expression dessinée de la démarche culinaire, l’exposition « Croquez ! Quand la bande dessinée met les pieds dans les plats », quela Cité internationale de la bande dessinée et de l’image d’Angoulême (France) a consacré à ce thème en 2024 confirme toute la richesse des relations entretenues entre gastronomie et 9e art. Les spécialistes de l’étude des médias ou des études littéraires ont par ailleurs déjà ponctuellement mais de façon notable consacré des travaux à ces questions. En revanche, à quelques rares exceptions près, les travaux de sciences sociales et historiques consacrés à l’alimentation se sont encore relativement peu engagés sur ce terrain d’enquête et de réflexion sur ce que cette forme d’expression fait de (et apporte à) la transmission des cultures alimentaires.

**Le 15e colloque de l’Institut Européen d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation qui se tiendra à Tours fin 2025 se veut donc être l’occasion d’échanges entre ces deux champs d’études, toutes disciplines confondues, que constituent les *food studies* et les *comics studies*. Il se veut être une invitation à mieux apprécier l’importance et les conditions de mobilisation du 9e art dans les travaux consacrés aux *food studies* mais aussi à confronter les travaux que les *comics studies* consacrent à ces thèmes aux interrogations et préoccupations propres aux recherches sur les cultures alimentaires. Poursuivant la tradition de large ouverture disciplinaire et d’intérêt pour l’ensemble des aires culturelles et périodes historiques que porte l’IEHCA les communications pourront porter sur des terrains et des approches les plus divers que peuvent susciter les grands axes de réflexions suivants. La notion de « bande dessinée » sera par ailleurs envisagée dans son acception la plus large de mode d’expression séquentiel, que l’on peut faire remonter à certaines productions de l’art pariétal et à de multiples exemples des antiquités égyptiennes et grecques, à certaines traditions de l’estampe avant que ne s’affirme, à partir du XIXe siècle, un champ de productions visuelles à part entière.**

**Axes de réflexion**

**1. La bande dessinée comme source et terrain pour les *food studies***

**• La bande dessinée comme source pour les *food studies* : approches thématiques, comparatives, synchroniques et diachroniques**

* Comment écrire l’histoire de l’émergence des thèmes alimentaires en bande dessinée ? Quelles représentations de la cuisine, des cuisiniers et cuisinières, de la table et de ses pratiques, de la démarche gastronomique, des commensaux et de leurs attentes ? Quelles représentations des craintes, des peurs et des crises alimentaires ? Comment ces représentations mobilisent-elles les apports des *food studies*, quelle place font-elles aux positions scientifiques, militantes, activistes ?

**• Les cultures alimentaires et leurs histoires au prisme de la bande dessinée : expressions de l’identité, espaces d’hybridation**

* Quelles relations entre l’expression de ces thématiques dans la bande dessinée et l’importance des cultures culinaires et gastronomiques ? Ces relations sont fortes pour le Japon comme pour la France : qu’en est-il dans les autres espaces de production de bandes dessinées – dans le reste de l’Europe, en Turquie et dans le monde arabe, dans l’espace chinois, dans les productions du continent africain, dans les Amériques ? Comment le traitement des questions alimentaires en bande dessinée contribue-t-il à exprimer des cultures, leurs relations, hybridations, dynamiques de transformation ? Quel rôle peut jouer la bande dessinée dans la patrimonialisation de ces cultures et de ces thèmes ? Quelle place pour l’hybridation, les transferts culturels, l’appropriation, les reconfigurations, l’universalisation ? Quelles expressions de l’identité alimentaire et de l’altérité, quelle place pour l’imaginaire et l’invention ?

**• Un média pour la formation des cultures gastronomiques et les pratiques culinaires**

* Quel rôle la représentation séquentielle des pratiques culinaires et gastronomiques peut-elle jouer en termes de transmission et de formation des lecteurs et des lectrices ? Peut-on apprendre à faire la cuisine avec la bande dessinée ? La bande dessinée peut-elle servir d’instrument didactique ? L’usage de la bande dessinée à des fins pédagogiques, morale ou professionnelle. Quelle traduction visuelle des recettes ? Quelles cuisines peut-on apprendre en bande dessinée ? Permanences et renouvellements des usages anciens à visée pédagogique, morale et d’enseignement professionnel.
* La bande dessinée est-elle un nouveau support pour la transmission culinaire ? Quelles sont les manières de représenter les cultures et pratiques alimentaires, les patrimoines de gestes, les constructions sensorielles qui les accompagnent, qui sont particulièrement propres au langage formel de la bande dessinée ?

**• Bande dessinée et rapports sociaux dans et autour des cuisines : genres, rapports de classes, échanges interculturels, intersectionnalité**

* Comment écrire l’histoire du déploiement de ces thématiques et de leur mode d’expression dans le champ de ce media ? Que nous indique-t-elle des formes de légitimation de ces thèmes et du média, des formes de domination économiques et symboliques, mais aussi de l’expression des rapports de genre, des relations coloniales, de la représentation ou de la structuration d’identités et de patrimoines alimentaires qui sont au cœur de la construction sociale de l’alimentation ?

**2. Comment les bandes dessinées s’emparent-elles, utilisent et traitent les thèmes alimentaires et gastronomiques ? Quels sont les nouveaux enjeux éditoriaux ?**

**• Place de ces thèmes dans la narration : intention, messages, effets, sensorialité**

* Les thèmes alimentaires et gastronomiques donnent lieu à une infinie variété de traitement scénaristiques et visuels et visent des effets tout aussi divers. En se situant du point de vue des œuvres et de leurs créateur.rices quels sont les apports et les intentions propres aux bandes dessinées dans ces domaines, quels en sont les leviers et les ressorts ? Quelle place ces éléments occupent-ils dans la narration et la construction visuelle, quelles en sont les finalités de la caractérisation morale des personnages et de leur environnement jusqu’à devenir le cœur des productions ? Quelles expressions des expériences sensorielles liées à l’alimentation dans la bande dessinée (appétence, plaisir, dégoût, satiété …). Quelles expressions des expériences sensorielles liées à au plaisir alimentaire ou au manque, aux goûts et aux dégoûts, aux plaisirs de la table et de la commensalité, au son de la cuisine et au tour de main ?

**• Approches visuelles, narratives et intermédiales des cultures de l’alimentation**

* Comment analyser les éléments propres au langage de la bande dessinée dans le traitement des thèmes liés à l’alimentation : choix de découpages, construction des scènes, gestion du rythme et des tensions, fabrication des icones, etc. ? Peut-on identifier les éléments d’un traitement spécifique de ces thèmes relativement aux autres modalités d’expression graphique et textuelle ? Quels usages spécifiques de la case, de la planche et de l’album ? Quelles scènes et quelles étapes choisit-on d’illustrer, avec quelles intentions ? Rôle spécifique de l’ellipse. Quelles relations avec ou usages par rapport à l’audiovisuel, aux réseaux sociaux, quelles relations avec le foodporn, les blogs et youtube ? Proximité ou différenciation ?

**• Quels sont les apports de la bande dessinée à l’édition gastronomique et à l’édition culinaire ?**

* Quelles sont les dynamiques du développement éditorial récent ? Complémentarités et apports par rapport aux autres formes d’édition culinaire et gastronomique. Perspectives de ces projets éditoriaux.

**3. Réception, diffusion et lectorat**

**• Publics, lecteurs, fans spécifiques, rapports genrés de la bande dessinée « alimentaire »**

* Que sait-on du lectorat des bandes dessinées les plus largement consacrées à des thèmes alimentaires et culinaires ? Ce mode d’expression s’inscrit-il en substitut ou en complément des autres médias ? La bande dessinée ouvre-t-elle la gastronomie vers de nouveau public et/ou conforte-t-elle les publics déjà convaincus ? Comment lecteurs et lectrices bricolent-ils leur culture alimentaire entre ces différents supports ? Comment la bande dessinée traduit-elle les diversités de rapport à la culture alimentaire en fonction du genre ?

**• Usages et effets des pratiques de lecture**

* Comment la bande dessinée détermine-t-elle des opérations spécifiques d’appropriation des éléments de culture alimentaire ? Que font les lecteurs et lectrices de *gurume manga* des mentions détaillées de recettes ou de voies d’innovation alimentaire et de recherche d’un style culinaire ? Jusqu’à quel point la bande dessinée contribue-t-elle à façonner les imaginaires individuels et collectifs, à canaliser l’expression des sensations culinaire, à véhiculer des préjugés ou encore à accompagner des passions culinaires ? Peut-elle engendrer des effets de conversion ? Quelle place pour les thèmes liés à l’alimentation dans la critique savante, les échanges entre fans de séries et d’auteurs ?

**• La bande dessinée comme instrument de communication sur les enjeux des cultures alimentaires**

* Les recommandations nutritionnelles, les argumentaires publicitaires, les enquêtes sur nos pratiques alimentaires sont-elles mieux digérées lorsqu’elles passent par la bande dessinée ? Quels recours à la bande dessinée pour l’enseignement et la formation professionnelle ? Du livre de cuisine à la bande dessinée de cuisine : continuités et différences. Quelles inspirations réciproques entre la haute cuisine, l’agro-alimentaire et la bande dessinée ?

**Comité scientifique :**

* **Maaheen Ahmed (Ghent University, Belgique)**
* **Loïc Bienassis (IEHCA, France)**
* **Jérôme Bocquet (Université de Tours, France)**
* **Pierre-Antoine Dessaux (Université de Tours, France)**
* **Laurent Gerbier (Université de Tours, France)**
* **Irène Le Roy Ladurie (Université de Lausanne, Suisse)**
* **Eric Maigret (Université Sorbonne nouvelle, France)**

**Organisation :**

* **Loïc Bienassis (IEHCA) : loic.bienassis@univ-tours.fr**
* **Pierre-Antoine Dessaux (Université de Tours, CITERES) : dessaux@univ-tours.fr**

**Les communications, d’une durée de 20 minutes, pourront se faire en anglais ou en français.**

**Les propositions de communication doivent comprendre un titre, le nom et l’affiliation des auteurs, un exposé synthétique du projet de communication (3.000 signes max.) et un bref CV scientifique (2.000 signes max.) à envoyer avant le 28 février 2025 à l’adresse suivante.**

[iehca2025@univ-tours.fr](mailto:iehca2025@univ-tours.fr)

La participation est libre de droits d’inscription.

**Eléments de bibliographie**

Brau Iorie, « Oishinbo’s adventures in eating: Food, communication, and culture in Japanese comics », *Gastronomica* 2004/4, p. 34-45.

CarrieLynn D. Reinhard, Julia E. Largent, Bertha Chin (ed.), *Eating Fandom: Intersections Between Fans and Food Cultures*, London / New York, Routledge, 2021.

Deramond Julie, Lambert Emmanuelle, « L’art de dire et de faire le goût : les médiations culturelles dans un manga culinaire », *Recherches en communication*, 2019, Du discours gastronomique et œnologique, 48, p. 7-28.

Groensteen Thierry, *Un objet culturel non identifié*, Angoulême, L’An 2, 2006.

Grove Sylvia, « Cooking for everyone through bande dessinée: gender and the limits of culinary democracy », *Modern and Contemporary France*, aug. 2021, vol.29, 3, p. 261-279.

Histoire et bande dessinée, dossier dirigé par Sylvain Lesage, *Sociétés et Représentations*, 2022/1.

Koering, Jérémie, *Les Iconophages : Une histoire de l’indigestion des images*, Arles, Actes Sud, 2021.

Kukkonen, Karin, “Space, Time, and Causality in Graphic Narratives: An Embodied Approach”, *From Comic Strips to Graphic Novels: Contributions to the Theory and History of Graphic Narrative*, edited by Daniel Stein and Jan-Noël Thon, Berlin, Boston: De Gruyter, 2013, p. 49-66.

Maigret Eric, Stefanelli Matteo (dir.), *La bande dessinée : une médiaculture*, Paris, Armand Colin INA, 2012.

Marabet Astrid, « L’aventure est en cuisine ! Les ménagères de la BD franco-belge des années 50 », Séance n°6 du séminaire Doct’ISOR, tenue au centre Panthéon de l’Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, le 18 mai 2016. URL : https://isor.hypotheses.org/316.

Miyajima Keiko, « Queering the palate : the erotics and politics of food in Japanese gourmet manga », *Studies in Comics*, 11, 2020, p. 271-283.

Nakamura Maiko, « On one’s own or with someone else : desire and gourmandism in contemporary japanese manga », *Gastronomica*, 2024/24, p. 26-35.

Ory Pascal, « L’histoire par la bande ? », *Le Débat*, vol. 177, no. 5, 2013, p. 90-95.

Parasecoli Fabio, “Gluttonous crimes: Chew, comic books, and the ingestion of masculinity” in “Eating like a ‘man’: Food and the performance and regulation of masculinities,” special issue of *Women’s Studies International Forum*, 2014/44, p. 236-246.

Peeters Benoit, Métamorphoses de la cuisine – Cycle de conférences CNAM, 2018 <https://www.arts-et-metiers.net/musee/metamorphoses-de-la-cuisine-dix-conferences-de-benoit-peeters-savourer-au-musee-des-arts-et>

Peeters Benoit, Poétique de la bande dessinées, chaire création artistique du Collège de France, 2022-2023 - séminaire <https://www.college-de-france.fr/fr/chaire/benoit-peeters-creation-artistique-chaire-annuelle>

Pruvost-Delaspre, Marie, « Un festin imaginaire ». *Anthropology of food*, no 15 (31 décembre 2021). <https://doi.org/10.4000/aof.12829>.

Roland Manon, « Quand l’appétit va, tout va », Cahiers de la BD, 2024/26, p. 107-111.

Smolderen, Thierry, *Naissances de la bande dessinée: de William Hogarth à Winsor McCay*, Brussels, Les Impressions Nouvelles, 2009.

**Quelques bandes dessinées**

Abouet Marguerite, Oubrerie Clément, *Aya de Yopougon*, Paris, Gallimard, 8 vol., 2005-2023.

Alarcon Franckie, *L’art du sushi*, Paris, Delcourt, 2019.

*Astérix et les 40 banquets*, éditions Albert René, 2024.

Aurita Aurélia, *La Vie gourmande*, Tournai, Casterman, 2022.

Bachelot François. *Oenologix : tout savoir sur le vin en bande dessinée*, Malakoff, Dunod, 2022.

Barry Linda, *Girls and Boys*, Real Comet Press, 1981; *Big Ideas*, Real Comet Press, 1983.

Bidaud Marine, Charrier Mathieu éd., *Bouchées doubles : les nourritures du futur en bande dessinée,* Pantin, Keribus, 2023.

Blain Christophe, *En cuisine avec Alain Plassard*, Paris, Gallimard, 2011.

Bourdain Anthony, Rose Joel et al*., Hungry* Ghosts, Berger Books, 2018.

Burniat Matthieu, *La Passion de Dodin-Bouffant*, Paris, Dargaud, 2014.

Davodeau Etienne, *Les ignorants*, Paris, Futuropolis, 2011.

Eisner Will, *La cuisine occulte pour les apprentis sauciers et saucières*, ed. fr. Paris, Dargaud, 1976.

Gleason Emilie, Croq Arthur, *Junk food. Les dessous d’une addiction*, Tournai, Casterman, 2023.

Gorridge Gérard, *Mangeur de feu*, Montreuil, Les Enfants Rouges, 2016.

Goscinny René, Uderzo Albert, *Une aventure d’Astérix. Le tour de Gaule*, Paris, Dargaud, 1963.

Ha Robin, *Cook Korean! A Comic Book with Recipes*, Grenoble, Glénat, 2018.

Jul, Aitor Alfonso, *La faim de l’histoire. Une histoire du monde par la gastronomie*, Paris, Dargaud, 2023.

Kariya Tetsu, Hanasaki Akira, *Oishinbo*, Tokyo, Shōgakukan, 1983-en cours.

Katchor Ben, *The Dairy Restaurant*, New York, Schocken, 2020.

Knisley, Lucy, *Relish: My Life in the Kitchen*, New York, First Second, 2013.

Kobayahi Yügo, *Fermat kitchen* (*Fermat no ryouri*), ed. fr. Paris, Mangetsu, 2022-2023, 4 vol.

McCayWinsor, *The Dream of the Rarebit Friend* (1904-1925), trad. fr. partielle *Les cauchemars de l’amateur de fondue au chester*, Paris, Pierre Horay, 1979.

Nakahira Sam, *Bill’s Quiet Revolution: A Japanese American Artisan of California Cuisine*, autoédition, 2019.

Peeters Benoit, Aurélia Aurita, *Comme un chef*, Tournai, Casterman, 2017.

Pham, Thien, *Family Style : Memories of an American from Vietnam*, New York, First Second, 2023.

Rutile, Charve Frédéric, *Escoffier : roi des cuisiniers*, Grenoble, Glénat, 2018.

Taniguchi Jirô, Kusumi Masayuki, *Le gourmet solitaire*, ed. fr. Tournai, Casterman, 2016.

Tsukuda Yuku, Saeki Shun, *Food Wars* (*Shokugeki no Sōma)*, ed. fr. Delcourt Paris, 2011-2023, 37 vol.

© Oubrerie, Gallimard, 2006