

Vendredi 14 septembre 2018, 8h30-20h00, Villa Rabelais (Tours)

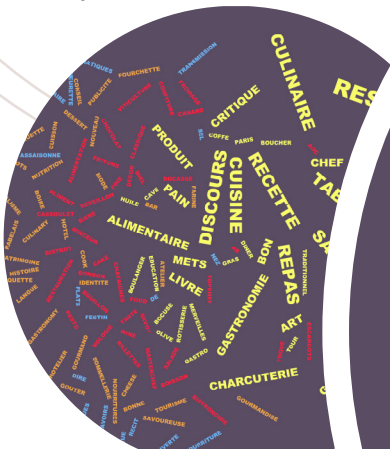
# Terminologies

gastronomiques  
et oenologiques

## Patrimoine et culture



Entrée libre sur inscription :  
melanie.fauconnier@univ-tours.fr  
& kilien.stengel@univ-tours.fr



# Terminologies gastronomiques et œnologiques

Patrimoine et culture

Les domaines de la gastronomie et de l'œnologie ont constitué, au fil des époques, leurs terminologies propres permettant de désigner tout à la fois le matériel utilisé, les procédés mis en œuvre et les produits finis qui en résultent, de la description organoleptique d'un vin aux dénominations de plats sur la carte d'un restaurant. Si ces terminologies partagent le souci de leur transférabilité vers les consommateurs, elles s'en distinguent sur un point fondamental : leurs imaginaires respectifs marqués par les références culturelles.

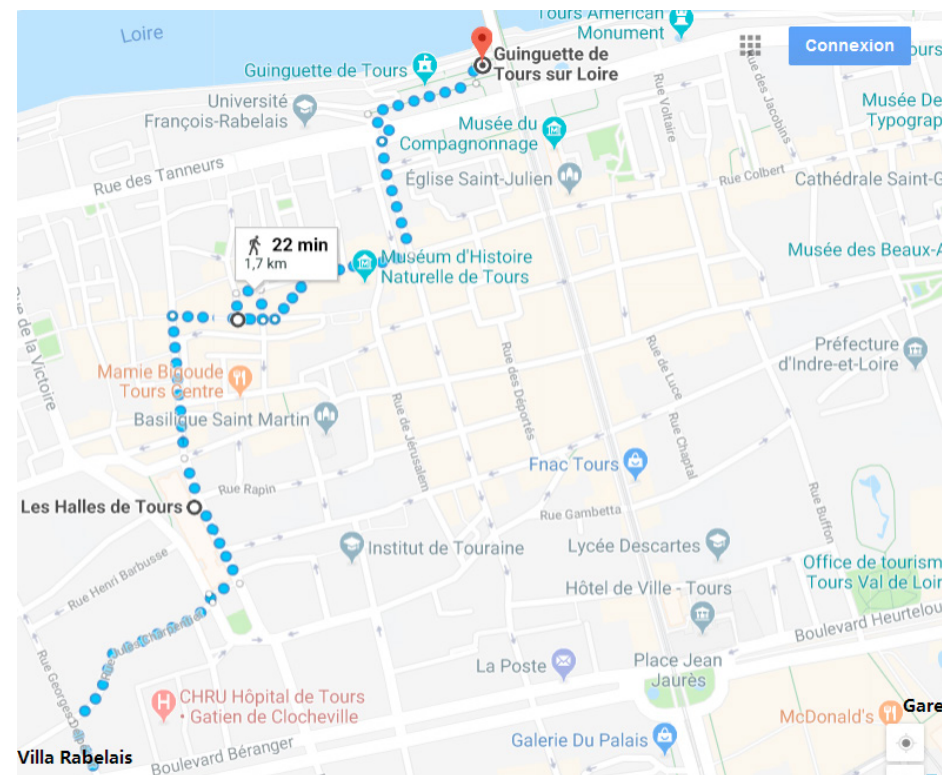
Après les journées scientifiques sur les *Terminologies gastronomiques et œnologiques* organisées en 2016 à Dijon (sur le thème « Représentations, formation, transmission ») et en 2017 à Reims (sur le thème « Entre sens et expériences »), cette journée entend interroger ces terminologies sous l'angle patrimonial et culturel, à travers leurs usages en contextes actuels ou passés, que ce soit en situation de promotion, de transmission, d'expertise, ou toute autre situation.

Colloque organisé par Kilien Stengel (Université de Tours, IEHCA)

**Vendredi 14 septembre 2018**  
**8h30 - 20h00, Villa Rabelais**

116 Bd Béranger, Tours  
A 10 mn à pied de la gare de Tours  
Pas de parking sur place

**Entrée libre sur inscription :**  
melanie.fauconnier@univ-tours.fr  
& kilien.stengel@univ-tours.fr



## Comité scientifique :

Jean-Jacques BOUTAUD (Université de Bourgogne-Franche Comté)  
Christophe BRESSAC (Université de Tours)  
David DOUYERE (Université de Tours)  
Laurent GAUTIER (Université de Bourgogne-Franche Comté)  
Gustavo GOMEZ-MEJIA (Université de Tours)  
Audrey MOUTAT (Université de Limoges)  
Anne PARIZOT (Université de Bourgogne-Franche Comté)  
Kilien STENDEL (Université de Tours, IEHCA)

## Colloque organisé avec le soutien de :

Université de Tours (Pôle Alimentation, PRIM, I-PAT, IEHCA), Université de Bourgogne-Franche-Comté (TIL, MSH, CIMEOS)

8h30 *Café d'accueil*

9h00 *Mots d'ouverture :*  
Kilien STENGEL, enseignant, docteur en sciences de la communication, Université de Tours - IEHCA

9h30-10h15 *Conférence plénière :*  
Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, Université de Tours  
*Corpus de terminologies de recettes culinaires du Moyen Âge: Recensement et Analyse*

10h30-12h30

## Session 1 : Termes culinaires

Modérateur : David DOUYERE (Université de Tours)

Mohamed BERNOUSSI (Université de Meknès, Maroc)  
*La terminologie gastronomique arabe à travers un manuscrit andalou du XIIIème siècle*

Lolita TABUASHVILI et Inga TKEMALADZE (Académie de la langue anglaise de Tbilissi, Université d'État Iacob Gogebashvili de Telavi, et Université Internationale de la Mer Noire, Géorgie)  
*L'étymologie et la classification de la dénomination des plats en français et en géorgien*

Guylaine LE GUENANFF (Université de Grenoble-Alpes)  
*Représentations et idéologies discursives autour de la notion de « terroir » en Toscane*

## Session 2 : Termes de discours du vin

Modérateur : Christophe BRESSAC (Université de Tours)

Patrick LEROYER (Université d'Aarhus, Danemark)  
*Pour une terminologie multilingue et multiculturelle de la vigne et du vin*

Lise DREYFUSS (Université de Tours)  
*Un « bon » muscadet ? Différences de perception entre consommateurs anglais, américains et japonais*

Valériane TAVILLA, Mihaela BONESCU, Angela SUTAN, Elena CHUINE et Joëlle BROUARD, (Burgundy School of Business, Université Bourgogne Franche-Comté, et Terroir Manager consulting)  
*Terminologies et vins en Beaujolais*

## Session 3 : Termes œnologiques

Modératrice : Audrey MOUTAT (Université de Limoges)

Laurent GAUTIER et Yves LE FUR (Université Bourgogne Franche-Comté et Agrosup Dijon Institut national supérieur des sciences agronomiques et alimentaires)  
*Initier à la dégustation ou enseigner une terminologie de dégustation ? Les définitions de termes œnologiques dans les glossaires en ligne et applications*

Nicolae GIUGEA et Cristi NEDELICU (Université de Craiova, Roumanie)  
*L'influence de la terminologie œnologique française sur la terminologie roumaine*

Jun MIAO et Weiwei GUO (Université Lyon)  
*Terminologie œnologique de Grace Vineyard à la loupe*

Matthieu BACH (Université de Bourgogne-Franche-Comté)  
*Les composantes thématiques du discours du vin en français et en allemand : analyses et proposition d'un modèle quadridimensionnel*

12h30-14h00 *Repas des intervenants*

14h-15h30

## Session 4 : Termes alimentaires

Modérateur : Loïc BIENASSIS (Université de Tours, IEH-CA)

Corinne POUYADE (Université Paul Valéry Montpellier)  
*Le pain grec « Artos » : enjeu de transmission culturelle et pédagogique*

Marie-Pierre ZANNIER (Institut de Touraine)  
*Le modèle alimentaire d'Olivier de Serres et la promotion d'une culture culinaire française*

Tong YANG (Université Sorbonne Nouvelle)  
*Enseignement des phrasèmes NAdj du domaine culinaire auprès d'apprenants étrangers*

## Session 5 : Termes d'autres boissons

Modératrice : Camille BRACHET (Université de Valenciennes)

Eva LAVRIC (Innsbruck University, Autriche)  
*Le vin – produit phare pour la description et la mise en scène d'autres boissons (café, thé, bière, cognac...)*

Gérard ALLEMANDOU et Kang DU (Restaurant La Cagouille)  
*Un essai de définition de la qualité en cognac*

Mihaela BONESCU et Cornelia CASEAU (Burgundy School of Business - Université Bourgogne Franche-Comté)  
*Terminologie et identité discursive du cassis de Dijon*

## Session 6 : Termes sensoriels

Modérateur : Tristan LOLOUM (Université de Tours, Intelligence des Patrimoines)

Dominique ALVAREZ (Université de Toulouse 2)  
*La terminologie de l'analyse sensorielle des vins en situation didactique, un savoir impossible à enseigner ?*

François BOBRIE (université de Poitiers)  
*Les terminologies sensorielles, organoleptiques et œnologiques de l'étiquetage des vins de qualités : L'exemple des étiquetages des vins du Top 100 du Wine Spectator de 2008 à 2017*

Audrey MOUTAT, Richard MARCHAL, et Jean-Michel DURIVault (Université de Limoges, Université de Reims, et CQFDégustation Tours)  
*Les Vins de Champagne : Analyse des terminologies sensorielles des XVIIIe et XXIe siècles*

16h-16h45

Conférence plénière :

Jean-Jacques BOUTAUD, professeur des sciences de l'information et la communication, université Bourgogne-Franche-Comté, et membre du comité scientifique de l'IEHCA  
*Le chiasme terminologique. Verbaliser le figuratif et figurativiser le verbal*

17h15-18h00

Conférence plénière :

Florent QUELLIER, professeur des universités en histoire moderne, université d'Angers  
*Le lexique de la bonne chère au XVIIe siècle*

18h00

Découverte des Halles animée par les étudiants du Master Cultures et Patrimoines de l'Alimentation

19h00

Expériences gustatives et transition numérique autour de l'appellation Touraine-Amboise et du Data (grand public) : Laurent GAUTIER, Professeur des universités, Centre Interlangues Texte Image Langage, Université Bourgogne-Franche Comté, autour du programme Adwine ; Corinne COLLAIN, chargée de communication, organismes de défense et de gestion Touraine, autour de l'appellation Touraine Amboise

20h00

Dîner de clôture des intervenants (Plus tard dans la nuit, sortie libre à la « Guinguette de Tours sur Loire »)

# Le Pôle Alimentation de l'université de Tours

Le Pôle Alimentation de l'université de Tours est un programme pluridisciplinaire réunissant une vingtaine de domaines scientifiques autour de la thématique transversale de l'alimentation.

Il réunit une centaine de membres (chercheurs, enseignants-chercheurs, ingénieurs, etc.) et une vingtaine d'unités de recherche et de centres d'expertise et de transfert universitaire (en lien avec le CNRS, l'INRA et l'INSERM).

Ses membres mènent différentes activités, qui vont de la recherche à la formation, en passant par la valorisation de la recherche et la diffusion de la culture scientifique, technique et industrielle.

Le Pôle Alimentation de l'université de Tours se développe dans le cadre de *Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire* et en lien étroit avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) et le programme ARD Intelligence des Patrimoines. Ses activités sont en partie hébergées à la Villa Rabelais.

Plus d'infos sur : [alimentation.univ-tours.fr](http://alimentation.univ-tours.fr)



## Les journées d'étude du Pôle Alimentation

Depuis sa relance en 2016, le Pôle Alimentation a organisé différentes journées d'étude :

- > Volailles d'hier et d'aujourd'hui (BOA - CITERES, 4 avril 2017)
- > La médiatisation culinaire et alimentaire (PRIM, 15 septembre 2017)
- > Le risque alimentaire : perception, réalité et évolution (ISP, 6 novembre 2017)
- > Les jardins collectifs en ville : enjeux alimentaires et environnementaux (CITERES, 11 juin 2018)