

ven  
05  
décembre

comité  
scientifique

12:00 DISCUSSION

12:30 DÉJEUNER

14:30 D'AUJOURD'HUI À DEMAIN

Présidence : Pascal ORY  
(Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne)

- Christophe LAVELLE (Muséum national d'Histoire naturelle, Paris)  
*Le modèle culinaire français à l'épreuve de la vague « moderniste »*
- Virginie AMILIEN, Sigurd BERGFLODT, Atle HEGNES (Université d'Oslo, Norvège)  
*La grammaire culinaire française dans la cuisine et l'alimentation en Norvège - Une approche diachronique et pluridisciplinaire aux 20-21<sup>e</sup> siècles*

- Eva BARLOESIUS (Université de Hanovre, Allemagne)
- Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais de Tours)
- Mary HYMAN (historienne de l'alimentation)
- Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines)
- Philippe MEYZIE (Université Michel de Montaigne, Bordeaux)
- Massimo MONTANARI (Université de Bologne, Italie)
- Pascal ORY (Université de Paris 1 - Panthéon Sorbonne)
- Françoise SABBAN (École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris)
- Peter SCHOLLIERS (Université Libre de Bruxelles, Belgique)

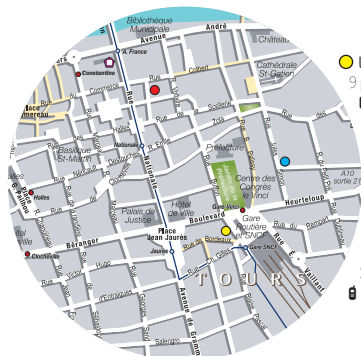
Cet événement est parrainé par le Pavillon France  
Exposition universelle Milan 2015



15:30 DISCUSSION

16:00 CONCLUSION GÉNÉRALE

Conclusions du colloque :  
Florent QUELLIER  
(Université François-Rabelais de Tours)



Le Grand Hôtel de Tours  
9 place du Général Leclerc  
☎ 02 47 05 35 31

CCI Touraine  
4 bis rue Jules Favre  
☎ 02 47 47 20 00

Hôtel du Manoir  
2 rue Traversière  
☎ 02 47 05 37 37

# Colloque IEHCA • 3, 4 & 5 décembre 2014

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



mer  
03  
décembre

jeu  
04  
décembre

jeu  
04  
décembre

ven  
05  
décembre

15:00 ACCUEIL

15:30 OUVERTURE DU COLLOQUE

Mots de bienvenue :  
Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Président de l'IEHCA)

- Introduction : Bruno LAURIOUX (Président du conseil scientifique de l'IEHCA, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines)

PREMIÈRE AFFIRMATION  
DU MODÈLE FRANÇAIS  
(XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> SIÈCLES)

Présidence : Mary HYMAN (Historienne de l'alimentation)

- Gilly LEHMANN  
*Le modèle culinaire français en Angleterre, XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles : adoption ou rejet, appropriation ou transformation ?*
- Jaroslaw DUMANOWSKI (Université Nicolas Copernic, Torun, Pologne)  
*À la française. Réception de la culture culinaire française en Pologne du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*

17:30  
18:00 DISCUSSION

20:00 DÎNER

9:00 LE VIN, VECTEUR DU MODÈLE FRANÇAIS

Présidence : Philippe MEYZIE  
(Université Michel de Montaigne, Bordeaux)

- Dorota DIAS-LEWANDOWSKA (Université Nicolas Copernic, Torun, Pologne)  
*Le vin français à la conquête du goût polonais (milieu XVII<sup>e</sup> - début XIX<sup>e</sup> siècle)*
- Nessim ZNAÏEN (Université Paris 1 - Panthéon-Sorbonne)  
*« A la santé des colonies I » : diffusion et adaptation d'un modèle viticole et œnologique français en milieu colonial, la Tunisie du Protectorat (1881-1956).*

10:00 PAUSE

10:30 LA DIFFUSION DU MODÈLE FRANÇAIS  
EN EUROPE

Présidence : Bruno LAURIOUX  
(Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines)

- Eva COYDON (Université de Fribourg en Brisgau, Allemagne)  
*La réception du modèle culinaire français dans l'espace allemand (1822 à 1914)*
- Maja GODINA GOLJICA  
*Baguette, Roquefort, Crème Brûlée. The Influence of French Cuisine on the Slovene Diet in the 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> Centuries*
- Özge SAMANCI (Université de Yeditepe, Istanbul, Turquie)  
*La diffusion des plats et des techniques culinaires de style français dans la cuisine d'Istanbul*

12:00 DISCUSSION

12:30 DÉJEUNER

EN EXTRÊME-ORIENT,  
UNE IMPLANTATION DE LONGUE DATE

Présidence : Marc de FERRIÈRE LE VAYER  
(Université François-Rabelais de Tours)

- Jane COBBI (Fondation Maison des Sciences de l'Homme, Paris)  
*L'entrée de la cuisine française à la table de l'empereur Meiji, et son extension sociale*
- Frédéric LE GOURIÉREC (Université de Poitiers)  
*L'introduction de la pâtisserie en Chine et le modèle français*
- Chia-Ling HSU (Université Paris 7)  
*Allons-y ! Étudier la cuisine en France. L'enseignement culinaire français à la conquête du monde - Le cas de Taiwan*

16:00 PAUSE

L'AMÉRIQUE, TERRE DE MISSION  
DU MODÈLE FRANÇAIS

Présidence : Isabelle BIANQUIS  
(Université François-Rabelais de Tours)

- Sarah BAK-GELLER (Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS)-Mexico)  
*La France, fournisseur d'un modèle de cuisine nationale au Mexique. 1831-1909*
- Julia CSERGO (Université du Québec, Montréal, Canada)  
*Le « goût » français à la conquête du marché américain : les expositions américaines comme vecteur de diffusion d'un modèle « culinaire » - fin XIX<sup>e</sup>-début XX<sup>e</sup>*

17:30  
18:00 DISCUSSION

20:00 DÎNER

9:30 PASSEURS DU MODÈLE  
FRANÇAIS

Présidence : Jean-Pierre WILLIOT  
(Université François-Rabelais de Tours)

- Katherine MAGRUDER (New York University, USA)  
*Édouard de Pomiane : Mass Media and Flexibility within the French Culinary Model*
- Salamatou SOW (Université de Niamey, Niger)  
*Manger comme « un Nazerien », la cuisine française comme modèle : langue, identité et pratiques alimentaires en contexte urbain au Niger*

10:30 PAUSE

11:00 MODÈLE FRANÇAIS ET IDENTITÉ  
POLITIQUE ET NATIONALE

Présidence : Massimo MONTANARI  
(Université de Bologne, Italie)

- Stefano MAGAGNOLI, Daniela ADORNI  
(Université de Parme et Université de Turin, Italie)  
*Est-ce que la politique italienne mange à la française ?*
- Houria ABDENNEBI-OULARBI (Université de Tizi-Ouzou, Algérie)  
*Recettes puisées au patrimoine colonial durant les années 1970 en Algérie*