

PROGRAMME



faire la cuisine

analyses pluridisciplinaires
d'un nouvel espace de modernité

Colloque

12-13-14 décembre 2005 - Toulouse



faire la cuisine

En français, le mot CUISINE recouvre plusieurs dimensions: celle de la transformation des aliments en vue de leur consommation, mais aussi l'espace, les lieux où s'opèrent ces transformations; espaces qui font partie des lieux de vie, et ce dans toutes les cultures humaines. La cuisine qui rend comestibles des aliments définis comme tels est un axe central de la construction identitaire des sociétés, elle reflète dans ses transformations et fluctuations, celles de la société elle-même. L'espace cuisine, de même, reflète les évolutions à la fois techniques mais aussi affectives, des modes de vie; l'ensemble représente un thème permettant d'observer et analyser « la modernité », c'est-à-dire l'état actuel de la société et les valeurs qu'elle tend à développer. L'approche de « la cuisine » à la fois comme territoire et comme technique, voire comme « art », nous ouvre une fenêtre concrète sur ce que nous sommes en train de devenir et ce que nous souhaitons être.

À nous d'explorer ensemble ces territoires!



L'abus de langage est dangereux

[...] J'ai été baptisé comme un roi
une cuillerée de vin rouge
et les lèvres frottées d'ail

[...] Un jour j'ai mangé des pois chiches à l'ail
et toute l'Algérie a débarqué dans ma maison
Et la vie riche sans argent
s'inventa dans l'amitié et le riz au chorizo

[...] J'ai souvent mis les pieds dans les plats
et les petits plats dans les grands
J'ai cuisiné
On m'a cuisiné
J'ai mangé des porreaux rouges
des piments de Cheyenne
des tomates wak
des pommes de terre en robe de chanvre
des images d'épinard
et l'escargot dodu chaque fois que j'ai pu

[...] J'ai mangé des vers avant qu'ils me mangent
Vrai j'en ai soupé des festins de l'esprit
Que chacun parle à sa faim
Et chacun sera rassasié
Avale aurait dit mon père
On ne parle pas la bouche pleine

Francis Ricard
La boîte noire, Poèmes
L'Harmattan, 2001

*Merci à Francis
de nous avoir permis de « picorer » dans ses œuvres.*

faire la cuisine

analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité



lundi 12 décembre

9h Accueil des participants

9h30-10h Allocutions d'ouverture :
Hervé Passeron, Annie Hubert, Maggy Bieulac-Scott, Igor de Garine, Jean-Pierre Albert, Fabienne Oriot

10h-11h Conférence inaugurale
« *Quand l'homo oeconomicus se nourrit des sciences humaines* » Marc Filser

11h-11h30 Pause café

11h30-12h30 Conférence plénière « *La dimension cachée des manières de table* » Jean-Pierre Poulain

12h30-14h Déjeuner

14h-17h Ateliers

Des OGM aux blogs

- « *L'attachement des Français à la cuisine ou comment expliquer le rejet des aliments génétiquement modifiés* »
Mohamed Merdji et Gervaise Debucquet
- « *L'accueil de l'Autre dans sa cuisine* »
Faustine Régnier
- « *Ce que faire à manger veut dire: représentation, signification, évolution. Le médecin nutritionniste à l'écoute de ses patients* »
Brigitte Boucher
- « *Quand cuisiner n'est pas (plus) un plaisir... mais une obligation* »
Karen Montagne
- « *Vision of food in everydaylife at home among consumers 55 +* »
Kerstin Bergstrom, Lena Jonsson et Helena Shanahan
- « *Les blogs culinaires. Quand Internet entre dans la cuisine...* »
Claire Chapoutot

La cuisine, un espace d'évolution

- « *Images de 20 nouvelles cuisines en Norvège. La cuisine comme territoire familial et consommateur* »
Virginie Amilien
- « *Cuisine quotidienne et cuisine festive mixtèque. Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement* »
Esther Katz
- « *The kitchen has been a socialising space, will it remain so?* »
Elena Vallino et José Ignacio Aguerri
- « *Ouvertes ou fermées? Cuisine, cuisines et cuisinière* »
Jean-Michel Léger

17h-17h30 Pause café

17h30-20h Table ronde plénière : « *Questions de méthode* »
Confrontation des méthodes ethnographiques, sociologiques et marketing.



mardi 13 décembre

9h-10h

Conférence plénière :

« *De l'Apéricube au design culinaire : quels imaginaires autour de la table ?* »

Stéphanie Sagot

10h-10h30

Pause café

10h30-12h30

Ateliers

Des hommes, des femmes, des cuisines

- « *Supervising healthy eating, Swedish women fighting the gender barrier* »
Hélène Brembeck
- « *Un homme tous les jours en cuisine* »
Alain Drouard
- « *Men in the Kitchen in France. Sharing household Tasks* »
Alex Miles
- « *Cuisiner chez les Ambunn* »
Jean-Macaire Munzele Munzimi

Manger des yeux, passer à table

- « *Manger aujourd'hui : nouvelles tendances des repas chez les Espagnols* »
Mabel Gracia Arnaiz
- « *Le design culinaire : quelle place pour l'originalité dans la cuisine ? Une approche exploratoire de la perception de l'esthétique alimentaire par les consommateurs dans le cas de produits dissonants.* »
Céline Gallen
- « *Façons de manger, caractéristiques et changements : quelles perceptions ?* »
Jesus Contreras

Identification d'une cuisine

- « *Le dedans et le dehors : à propos de l'espace culinaire au Cameroun* »
Igor de Garine
- « *Sans cuisine. Pauvreté et stratégie de consommation à Buenos Aires* »
Patricia Aguirre
- « *Ce que nos mères et nos grand-mères nous ont transmis dans la cuisine juive* »
Anny Bloch-Raymond
- « *Beauté féminine et esthétique culinaire chez les Peuls du Mali* »
Dorothee Guilhem

12h30-14h

Déjeuner

14h-18h

Quartier libre

10h30-12h30

Séance de signature à la librairie Ombres Blanches

20h30-24h

Dîner de gala



merc. **14** décembre

9h-10h

Conférence plénière: « *Cuisine rapide ou cuisine passion?* » Jean-Claude Kaufmann

10h-10h30

Pause café

10h30-13h

Ateliers

Traditions, transitions

- « C'est pas gras le confit *ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest* »
Isabelle Techoueyres
- « *La cuisine au feu de bois à Guadalajara (Mexique) : nostalgie et imaginaire d'une tradition* »
Ricardo Ávila et Martín Tena
- « *La cuisine camerounaise urbaine dans les formes de construction sociale actuelles* »
Mbonji Edjenguélé et Jean-Marie Essomba
- « *Lásado modifié. Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins* »
Graciela Schwartz
- « *La paella domestiquée. Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs* »
Frédéric Duhart et F. Xavier Medina

Face à face culinaire

- « *Le tajine à la « bouillie » bordelaise et la transmission des manières de cuisiner dans les familles des ouvriers (ères) agricoles venant du Maghreb installés dans le vignoble bordelais* »
Chantal Crenn
- « *Food, Language and Culture* »
Anne O'Mahoney et Gilles Desmons
- « *14 kilometers: a comparison of the present andalusian and marrocan kitchens* »
Isabel Gonzales Turmo

Festins

- « *La cuisine de la mort en Corse* » Paul Simompoli
- « *Le banquet de mariage chez les Tónaques* » Luz Maria Lozada
- « *Cuisine de fête en France contemporaine : une tradition en danger?* » Geneviève Cazes-Valette

13h-14h30 Déjeuner

14h30-15h30 Conférence plénière: « *Les françaises et la cuisine : elles ne jouent pas aux chefs mais se débrouillent plutôt bien* » Séverine Dessajan

15h30-16h30 Conclusions et ouvertures par Annie Hubert et Jean-Pierre Albert

16h30 Fin des travaux

Les résumés des diverses interventions du colloque sont disponibles pour consultation ou téléchargement sur http://www.esc-toulouse.fr/m_pages.asp?page=493

Les organisateurs se réservent le droit de reporter le Colloque et de modifier le contenu de son programme si des circonstances indépendantes de leur volonté les y obligent.

faire la cuisine

Coorganisateurs du colloque

L'UMR 6578 du CNRS et Université de la Méditerranée, est une équipe de chercheurs anthropologues biologiques dont un groupe, dirigé par Annie Hubert, est spécialisé dans l'anthropologie de l'alimentation. L'approche en est « bio-culturelle », dans le sens où la partie nutritionnelle, biologique, est considérée en tant que base gérée par la culture générant ainsi des comportements, des habitudes et des représentations fortes, explicites de chaque groupe humain.

Site web : <http://www.anthropologie-biologique.cnrs.fr/>

L'équipe d'ethnologie de l'URM 8555, Centre d'Anthropologie, CNRS-EHESS-Université Toulouse 2 et Université Toulouse 3, dirigée par Jean-Pierre Albert, consacre une partie de ses travaux aux mutations contemporaines des valeurs et des modes de vie, qu'il s'agisse de la question du genre, des effets de la mondialisation et des situations migratoires ou des pratiques culturelles. Plusieurs de ses membres ont également étudié les usages alimentaires en relation avec les normes religieuses et diverses formes de classification symbolique des aliments.

Site web : <http://www-sv.cict.fr/anthropologie/>

Le CIM (Contemporary Issues in Management) du Groupe ESC Toulouse, dirigé par Fabienne Oriot, est un centre de recherche en gestion qui privilégie une approche transdisciplinaire (contrôle de gestion, marketing, ressources humaines, systèmes d'information...) autour d'une problématique commune : quel sens les acteurs donnent-ils aux nouvelles pratiques de management ? L'objectif du centre est de contribuer à renouveler la vision que les Sciences de Gestion donnent de l'Homme-manager, en intégrant les apports des sciences humaines en général et de l'anthropologie en particulier.

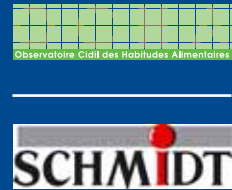
http://www.esc-toulouse.fr/m_pages.asp?page=479

L'OCHA (Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires), dirigé par Maggy Bieulac-Scott, travaille depuis 1992, sous l'égide d'un comité scientifique, à un programme à long terme d'études et de publications dont l'objectif est de déchiffrer la relation complexe des mangeurs à leur alimentation avec une approche pluridisciplinaire privilégiant les sciences humaines. La cuisine et le repas, leur évolution et leur transmission sont des sujets d'observation privilégiés dans le contexte alimentaire français. Le site de l'Ocha est un centre ressources sur les cultures et les comportements alimentaires en relation avec les identités, la santé et les modes de vie.

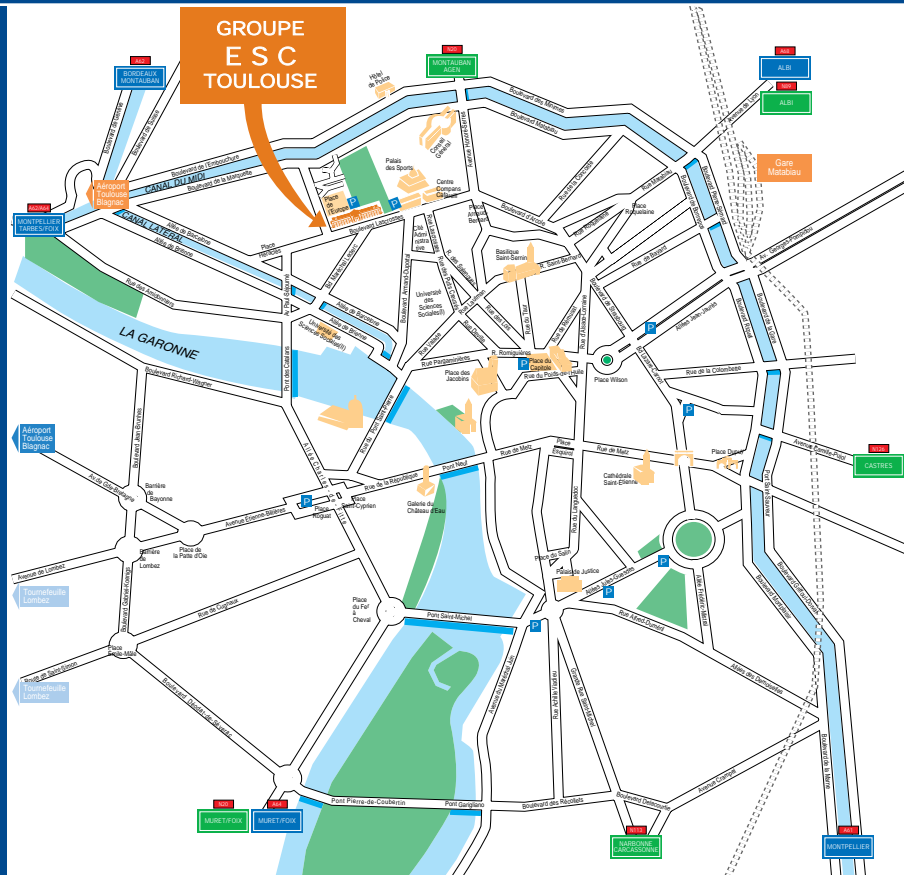
Site web : <http://www.lemangeur-ocha.com>

L'ICAF (International Commission for Anthropology of Food) est une commission de l'International Union for Anthropological and Ethnological Sciences. Société savante internationale, son président est Igor de Garine et sa secrétaire générale Annie Hubert. Le réseau organise régulièrement des colloques internationaux sur le thème de l'alimentation et publie les actes des colloques dans une collection chez Berghan Books Oxford.

Site web : <http://icaf.brookes.ac.uk/index.htm>



GROUPE ÉCOLE SUPÉRIEURE DE COMMERCE DE TOULOUSE
 20, boulevard Lascrosses - BP 7010
 31068 Toulouse Cedex 7 - FRANCE
 Tél. +33 (0)5 61 29 49 49
 Fax +33 (0)5 61 29 49 94
 info@esc-toulouse.fr
 www.esc-toulouse.fr



Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité

Colloque organisé sous l'égide de l'URM 6578, Unité d'Anthropologie, Groupe Alimentation, CNRS-Université de la Méditerranée, de l'URM 8555, Centre d'Anthropologie, CNRS-EHESS-Université Toulouse 2 et Université Toulouse 3, du Laboratoire de Recherche CIM (Contemporary Issues in Management) du Groupe École Supérieure de Commerce de Toulouse, de l'OCHA (Observatoire CIDIL des Habitudes Alimentaires) et de l'ICAF (International Commission for Anthropology of Food).