

LES INTERVENANTS DU COLLOQUE
« FAIRE LA CUISINE. ANALYSES PLURIDISCIPLINAIRES D'UN
NOUVEL ESPACE DE MODERNITE »

(Par ordre alphabétique)

Patricia AGUIRRE est docteur en Anthropologie et Anthropologue à la Direction Nationale de la Maternité et de l'Enfance du Département de Nutrition du Ministère argentin de la Santé. Elle enseigne dans divers programmes d'anthropologie alimentaire et de nutrition et a publié de nombreux travaux autour de la nutrition infantile et des populations défavorisées.

Virginie AMILIEN est chercheur en Etudes Culturelles. Après un doctorat sur les contes populaires norvégiens à la Sorbonne - Paris IV en 1994, en coopération avec l'Institut d'Etudes Culturelles de l'Université d'Oslo, elle a été employée à l'Institut National de la Recherche sur la Consommation à Oslo, où elle travaille sur des projets portant sur la culture de l'alimentation, l'identité locale et la cuisine comme lieu social et espace de consommation.

Françoise AUBAILE-SALLENAVE, anthropologue culturelle du monde arabo-musulman, fait partie de l'équipe CNRS-Museum Ecoanthropologie-Ethnobiologie au Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris. Elle s'intéresse aux relations hommes - nature et particulièrement aux savoirs et pratiques de l'alimentation et des odeurs, ainsi que leurs dynamiques, dans les sociétés musulmanes de Méditerranée.

Ricardo ÁVILA possède une licence en Anthropologie et un doctorat en Histoire Sociale de l'Université de Paris ; actuellement professeur titulaire, et directeur du département d'Anthropologie, qu'il fonda en 1987, à l'Université de Guadalajara, Mexique, il a publié et coordonné plusieurs livres et de nombreux articles scientifiques ; il est fondateur et éditeur de la Revue Estudios del Hombre et professeur invité par diverses universités étrangères.

Anny BLOCH-RAYMOND est ingénieur au CNRS, sociologue au Centre d'Anthropologie-EHESS de Toulouse. Elle coordonne le numéro, à paraître en novembre, « Cuisines en partage » de la revue Diasporas, Histoire et Sociétés, dont elle est rédactrice en chef. Après une thèse sur les récits, mémoires et histoire des migrants juifs de l'Est de la France et du Sud de l'Allemagne aux Etats-Unis (1834-2004), elle a participé tout récemment à l'élaboration de Cuisines juives en Alsace, éditions de la nuée bleue en 2005.

Brigitte BOUCHER est docteur en médecine (université de Paris-Necker). Elle s'occupe du suivi des patients atteints de troubles du comportement alimentaire et travaille particulièrement sur les relations entre ces pathologies et le vécu psychologique et environnemental des patients. Elle est l'auteur de nombreux articles et conférences sur les liens affectifs et le comportement alimentaire, du normal au pathologique et co-auteur avec Nathalie Rigal du livre *Il mange, un peu, trop, pas assez* paru chez Marabout en mars 2005.

Helene BREMBECK is Associate Professor at the Department of Ethnology and research leader at Center for Consumer Science (CFK) at Göteborg University, Sweden. Her research has focused on motherhood, childhood and consumption, especially food and eating. Currently she is studying Swedish baby boomers and their attitudes to food and cooking. Another study concerns parents and children eating out at McDonald's.

Geneviève CAZES-VALETTE est professeur de marketing et responsable du Mastère Spécialisé en Marketing et Technologie Agroalimentaires à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse. En parallèle, après un DEA en Anthropologie Sociale sur la crise de la « vache folle », elle mène une recherche doctorale sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain.

Claire CHAPOUTOT, 24 ans, est diplômée de Sciences Po et du DESS Sciences Sociales appliquées à l'alimentation dirigé par Jean-Pierre Poulain. Actuellement en recherche d'emploi, elle est passionnée de cuisine et d'Internet et anime un blog de cuisine : Clea cuisine (<http://clairejapon.canalblog.com/>).

Jesús CONTRERAS HERNANDEZ est professeur d'Anthropologie Sociale à l'Université de Barcelone. Spécialisé en anthropologie économique et anthropologie de l'alimentation, il travaille sur les terrains des Andes péruviennes et en Espagne. Parmi ses nombreuses publications on peut citer *Antropología de la alimentación* (1993), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (1995), *Los productos de la tierra en la Europa del sur* (1996), *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud* (2004), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (2005) et *Los sabores del Mediterráneo* (2005).

Chantal CRENN est anthropologue, maître de conférence associée (PAST) à l'Université de Bordeaux III, chercheur associée au Laboratoire CNRS Adaptabilité biologique et culturelle UMR 6578 de Marseille et au GDR 2322 du CNRS Anthropologie des représentations du corps (Marseille), chercheur au CERVIN (Centre d'Etudes Sur la Vigne et le Vin) Université de Bordeaux III. Elle possède un doctorat en Anthropologie sociale et culturelle de l'École de Hautes Etudes en Sciences Sociales, effectué sous la direction de Gérard Althabe.

Gervaise DEBUCQUET est professeur de Marketing, chercheur au LESMA, ingénieur agronome de l'INA-PG et docteur en Sciences de Gestion.

Gilles DESMONS, de nationalité française, est aujourd'hui professeur de langues à l'ESC Toulouse. Il est l'auteur d'un certain nombre d'ouvrages (en anglais et en français) et mène par ailleurs des activités de traduction. Il est diplômé de la Sorbonne-Paris IV (lettres modernes) et de l'Université de North London (Sciences de l'Information).

Séverine DESSAJAN est chercheur associée contractuellement au Centre de Recherche sur les Liens Sociaux (Cerlis - CNRS / Paris 5) depuis 2001. Après un doctorat d'anthropologie sociale et ethnologie, consacré à une population camerounaise (EHESS, 2000), elle a travaillé sur plusieurs problématiques dont les publics des musées, la perception de l'espace urbain et les pratiques culinaires.

Alain DROUARD, Ancien élève de l'École Normale Supérieure, agrégé d'Histoire, docteur ès Lettres, est directeur de recherche au CNRS (Centre Roland Mousnier, Paris). Après s'être spécialisé en histoire des sciences sociales et de l'eugénisme, il se consacre actuellement à l'histoire de l'alimentation à l'époque contemporaine. Son dernier ouvrage paru est *l'Histoire des cuisiniers en France (XIXe-XXe siècle)*, Paris, CNRS Editions, 2004.

Frédéric DUHART achève une thèse doctorale d'Anthropologie historique (EHESS, Paris). L'étude historique et ethnologique de la relation alimentation/identité constitue l'essentiel de ses recherches actuelles. Auteur de nombreux articles et d'un ouvrage, *Habiter et consommer à Bayonne au XVIII^e siècle* (prix Eusko Ikaskuntza 2001). Depuis 2002, il organise le séminaire

Corps, identité(s) et représentations dans le cadre de la formation Histoire et Civilisations de l'EHESS.

Mbonji EDJENGUELE est *ethno-anthropologue, maître de conférences à l'Université de Yaoundé I, directeur du Laboratoire d'Ethnologie et d'Anthropologie Africaines Appliquées, Président de la Commission Internationale de l'Anthropologie Nutritionnelle pour le Cameroun.*

Jean-Marie ESSOMBA est socio-anthropologue de l'Alimentation, chercheur au Laboratoire d'Ethnologie et d'Anthropologie Africaine Appliquées (Université de Yaoundé I, Cameroun), consultant au PCP/ Grand Sud/ CIRAD et chercheur associé à l'UR NOMADE (CIRAD – AMIS), Secrétaire Général de la Commission Internationale de l'Anthropologie Nutritionnelle pour le Cameroun (ICAFCAM).

Marc FILSER est professeur de Sciences de Gestion à l'IAE de Dijon où il dirige le Centre de recherche en marketing de Bourgogne (Cermab), équipe de recherche membre du LEG (UMR CNRS 5118). Il a publié trois ouvrages et de nombreux articles dans les domaines du comportement du consommateur et de la distribution.

Céline GALLEN est docteur en Sciences de Gestion et Maître de Conférences à la Faculté de Sciences Economiques et de Gestion de l'Université de Nantes. Elle enseigne le marketing et la consommation alimentaire. Elle a notamment publié un article sur « Le besoin de réassurance en consommation alimentaire » dans la Revue Française de Marketing en Décembre 2001.

Mabel GRACIA ARNAIZ, maître de conférence en Anthropologie Sociale à l'Université Rovira i Virgili (Tarragone), a dirigé de nombreuses études sur l'alimentation, la santé et le genre féminin. Elle a écrit diverses oeuvres et des articles, parmi lesquels *Paradoxes de l'alimentation contemporaine* (1996), *La transformation de la culture alimentaire* (1998), *Nous sommes ce que nous mangeons. Études sur l'alimentation et la culture en Espagne* (2002) et *Alimentation et culture. Perspectives anthropologiques* (2005).

Dorothee GUILHEM est *doctorante en Anthropologie à l'Université de Provence, U.M.R 6124 et chercheuse associée à l'IEA (Institut d'Etudes Africaines), laboratoire CNRS, UMR 6124, Aix-en-Provence. Le titre provisoire de sa thèse « De l'Identité à l'esthétique : la Beauté, représentations et pratiques dans la construction de soi chez les femmes peules du Mali en milieu rural et urbain » sous la direction de M. le Professeur Bruno Martinelli.*

Esther KATZ est anthropologue, chargée de recherche à l'IRD. Elle a mené des recherches en Amérique Latine, en Afrique, en Asie du Sud-est et succinctement en Europe. La relation société-environnement est le principal fil conducteur de ses recherches, qui vont de l'anthropologie de l'alimentation à l'anthropologie du climat, en passant par l'ethnobotanique.

Jean-Claude KAUFMANN est sociologue, directeur de recherche au CNRS (CERLIS, Université Paris 5). Il est l'auteur de nombreux livres d'enquêtes sur la vie quotidienne et familiale, et de livres plus théoriques comme *L'invention de soi* (Armand Colin, 2004). Il publie en septembre 2005 *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire* (Armand Colin).

Jean-Michel LEGER, sociologue CNRS, est chercheur à l'IPRAUS, département de l'UMR CNRS 7136 Architecture, urbanisme, société et laboratoire de l'Ecole d'architecture de Paris-Belleville. Il observe depuis vingt-cinq ans les usages de l'architecture du logement, ce qui a donné lieu en 1990 à l'ouvrage *Derniers domiciles connus, enquête sur les nouveaux*

logements 1970-1990 (Ed. Créaphis) et, notamment, à une monographie, Yves Lion, logements avec architecte (Créaphis, 2005).

Luz Maria LOZADA est doctorante en Anthropologie auprès du LAS-EHESS à Paris. En 2002 sa Maîtrise en économie dans le cadre de recherche du « Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas - Puebla » lui avait permis d'obtenir le Prix national du meilleur mémoire et la publication du livre *El papel de Progresá en la Reproducción de Unidades Domésticas Campesinas* par l'Université Autonome Nationale de Mexico (UNAM).

F. Xavier MEDINA est docteur (Ph D) en Anthropologie Sociale (Université de Barcelone). Responsable de projets sur les sociétés méditerranéennes à l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed) de Barcelone, Espagne. Il est auteur de deux livres et directeur ou coordinateur de quatre ouvrages sur l'anthropologie de l'alimentation et les habitudes alimentaires en Europe et en Méditerranée. Il a reçu récemment un prix "Gourmandbooks" pour le livre *Sabores del Mediterráneo* (2005).

Mohamed MERDJI est directeur de la Recherche à AUDENCIA-Nantes. Ecole de Management, directeur du LESMA (Laboratoire de recherche en Stratégie et Marchés des produits Agroalimentaires d'AUDENCIA), professeur de Marketing, docteur en Sciences de Gestion et docteur en Sciences Economiques.

Alex MILES is tenured professor at The Burgundy School of Business (ESC Dijon) where he specialises in the history and sociology of food. He also teaches at several universities in France for food engineers. He is also a pastry chef and chef de cuisine. He has worked with "Lenôtre" around the world and managed several food businesses in France. He was owner/operator of his own group of French Pastry Shops in New York City. He has written several articles for various journals and is the author of "Ces hommes qui cuisinent" (Agnés Viénot Editions) to be published in October 2005.

Karen MONTAGNE est doctorante en Sociologie, Université François Rabelais-Tours. Elle travaille sur : « L'alimentation au fil des générations : analyse de parcours de vies alimentaires au travers des processus de transmissions : Innovations et intégration des pratiques, comportement et savoir-faire de mangeurs dans des espaces en mutation. » en s'appuyant sur la méthode ethnologique.

Jean-Macaire MUNZELE MUNZIMI est docteur en Sociologie (Université de Tours : 1999), Professeur Visiteur à l'Université de Lubumbashi (RDC) depuis 2003, Conseiller agricole à OCIV-Migration & Développement (Bruxelles) depuis 2004, membre de plusieurs associations scientifiques (AISLF, ANAMNESE, AMIFRAM, AUF). Auteur de plusieurs articles scientifiques et de l'ouvrage: « Guide pratique pour une exploitation agricole située à Kinshasa et sa périphérie », il va publier prochainement « Les pratiques de sociabilité en Afrique. Les mutations culinaires chez les Ambuun ».

Anne O'MAHONEY NAHNAH est trilingue (anglais/ français/ espagnol). De nationalité irlandaise et américaine, elle vit en France depuis 19 ans. Elle est diplômée de l'Institut Européen des Hautes Etudes Internationales de Nice, professeur d'anglais, responsable du département d'anglais et responsable des expositions artistiques à l'École Supérieure de Commerce de Toulouse.

Après 15 ans passés dans l'expertise de documents et l'édition à Londres (Sotheby's et ISP).

Jean-Pierre POULAIN, sociologue et anthropologue, université de Toulouse 2 est l'auteur de Sociologies de l'alimentation, PUF collection quadriga 2004, Histoire de la cuisine et des cuisiniers, avec Edmond Neireinck, Lanore, 2004, et de Penser l'alimentation, avec Jean Pierre Corbeau, Privat-Ocha, 2002.

Faustine RÉGNIER, docteur en Sociologie de l'Institut d'études politiques de Paris, est chargée de recherche au Laboratoire de recherche sur la consommation (Corela) à l'INRA. Lauréate du Prix Jean Trémolières, elle est l'auteur de L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre, paru en 2004 aux Presses Universitaires de France. Ses travaux portent également sur l'obésité et les représentations du corps.

Stéphanie SAGOT, docteur en Arts Appliqués, étudie actuellement la faisabilité d'un centre de recherche, création et médiation en arts appliqués à l'alimentation dans le Tarn-et-Garonne (Nègrepelisse). Parallèlement à cette mission, elle pratique et enseigne le design ; depuis trois ans, son travail questionne notamment les relations entre le design et le secteur agroalimentaire, ce qui la conduit à collaborer avec des artisans, des chefs et des industriels ainsi qu'avec diverses structures de formation.

Graciela SCHWARTZ est ethno-archéologue et membre de l'ex sous groupe Matières Alimentaires (GDR 1201 CNRS). Elle se consacre à la technologie de l'alimentation et aux transformations des pratiques culinaires en Amérique Latine. Ses recherches portent plus particulièrement sur les techniques de préparation et les modes de consommation utilisées en Argentine, pour la viande et les boissons locales.

Paul SIMONPOLI est docteur en Ethnologie et conservateur en chef du Patrimoine au Parc Naturel Régional de Corse. Il a publié « Arburi, arbe, arbigliule », un recueil de savoirs populaires sur les plantes sauvages en Corse, aux Editions PNRG en 1985. et « La chasse en Corse » aux Editions PNRG en 1995. Il est également l'auteur du film « Parolle d'eri » coproduction Parc Naturel Régional de Corse / France 3 Corse, une série documentaire sur la culture populaire traditionnelle.

Isabelle TECHOUEYRES est doctorante en Anthropologie sous la direction d'A. Hubert, membre du LAPSAC à l'université de Bordeaux 2, membre du Comité de rédaction de la revue en ligne Anthropology of Food et Trésorière d'ICAF France. Son sujet de thèse : cuisine régionale et produits de terroir dans le Sud Ouest de la France (construction, enjeux et représentations).

Martín TENA possède une licence en Agronomie et un master of sciences en Ethnobotanique de l'École Nationale d'Agriculture au Mexique (Chapingo) ; il est actuellement professeur titulaire de l'Institut de Botanique à l'Université de Guadalajara, Mexique, où il a enseigné pendant 20 ans et dirigé des nombreux mémoires de licence ; il a publié plusieurs articles scientifiques.