



Colloque Dijon  
**SCENES GOURMANDES : marché, cuisine, table**  
10-12 novembre 2005  
Faculté des Lettres, 36 rue Chabot-Charny

**Appel à communications**

***Un événement international***

*Le Mangeur du XXIème siècle* a constitué, en novembre 2002, le premier acte d'une grande manifestation autour du goût, à Dijon.

Le mois novembre s'inscrit désormais comme une date clé pour un événement scientifique, en sciences humaines, et culturel qui prend toute son envergure : la BIAC (Biennale Internationale des Arts Culinaires). Cette Biennale propose un carrefour d'activités : expositions, salon du livre gastronomique, cuisine en fête, actions pédagogiques et, bien sûr, une partie colloque et grands débats. L'ensemble de ces activités vient compléter un dispositif événementiel, en novembre à Dijon, avec, notamment : la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon ; le Festival International Cinéma et gastronomie ; le salon de l'industrie alimentaire (Alimia), le World Food Forum qui regroupe des ateliers professionnels.

Le colloque de la BIAC prend place, du 10 au 12 novembre 2005, dans ce cadre de grande envergure. La parole est donnée aux chercheurs, professionnels et spécialistes, réunis pour présenter et discuter, des grandes questions de société autour du goût et de l'alimentation. Colloque international et grand débat ouverts au public. Pour cette édition 2005, le thème est : *scènes gourmandes : marché, cuisine, table*.

***Thème du colloque : scènes gourmandes : marché, cuisine, table***

Notre imaginaire du goût et de l'alimentation s'articule autour de trois grands espaces :

- ***le marché des aliments*** : des marchés traditionnels aux hypermarchés, du contact avec le petit producteur ou commerçant à la grande distribution. En quoi ces différentes formes d'achat et de vente, d'offre et de choix façonnent-elles nos pratiques, nos représentations, notre imaginaire de l'alimentation ? A travers quels signes, quels langages, quelles relations auprès des consommateurs ? Que savons-nous des aliments et de la chaîne alimentaire ? Comment parler qualité ? Où vont nos préférences ?

- **la cuisine ; faire la cuisine** : considérée d'abord comme un lieu fonctionnel en évolution permanente (équipement, conception) et comme un espace convivial de plus en plus ouvert à la scène gourmande. Un lieu également ouvert à de nouvelles pratiques, progressivement investies par les hommes, et mieux partagées en couple. Cuisine design, cuisine ambiance, cuisine dans le monde : autant de facettes à dévoiler, pour mieux comprendre sa place dans l'habitat et dans nos habitudes. Mais aussi *faire la cuisine* : un révélateur des pratiques culinaires et alimentaires. Avec quelles compétences, aujourd'hui, et dans quels registres alimentaires ?
  
- **La table** : face au grignotage, au snacking, aux pratiques déstructurées, dans le régime accéléré du quotidien hypermoderne, la table a-t-elle un avenir ? Que pouvons-nous observer comme changements, évolutions ou ruptures, dans les comportements et les représentations ? Avec quels écarts d'une culture à l'autre, d'une époque à l'autre ?

Autant de scènes gourmandes à décrire et analyser, à discuter aussi, en public, au fil des conférences, des tables rondes et des images qui seront présentées, en partenariat avec le Festival International Cinéma et gastronomie et en relation avec tous les événements déjà évoqués dans le cadre de la BIAC, en novembre à Dijon.

### **Comité d'organisation**

Jean-Jacques Boutaud, Professeur en communication, à l'Université de Bourgogne  
 Alex Miles, Professeur Groupe ESC Dijon  
 Claude Patriat, Professeur en Sciences Politiques, à l'Université de Bourgogne

### **Comité scientifique (en constitution)**

Jean-Pierre Corbeau (Tours)  
 Pascal Picq (Collège de France)  
 Inga-Britt Gustaffson (Orebro)\*  
 Stina Algotson (Grythyttan)  
 Giovanni Becchelloni (Florence)  
 Donald Sloan\*  
 en partenariat avec l'IEHA (Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation)

### **Dates du colloque**

10 au 12 novembre 2005, Faculté des Lettres 36 rue Chabot-Charny, 21000, Dijon

### **Dates limite d'envoi des propositions de communication**

06 juin 2005 (résumé de 1500 signes maxi)

### **Avec le soutien de :**

La Ville de Dijon  
 Le Grand Dijon  
 La Région Bourgogne  
 Le Département de Côte d'Or

### **Contacts :**

Président : Didier Martin  
[jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr](mailto:jean-jacques.boutaud@u-bourgogne.fr)  
[amiles@wanadoo.fr](mailto:amiles@wanadoo.fr)  
[www.u-bourgogne.fr/limsic](http://www.u-bourgogne.fr/limsic)