

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.