

XXIIe Entretiens Jacques Cartier

Colloque International

PATRIMOINES ALIMENTAIRES ET DESTINATIONS TOURISTIQUES : PASSION OU RAISON ?

30 novembre et 1^{er} décembre 2009

LYON

Organisé par



Avec le concours de



Lundi 30 Novembre 2009

9h **Accueil**
 9h30 **Allocutions d'ouverture** (sous réserve à la date d'impression du programme)
Jean-Jack QUEYRANNE, président de la Région Rhône-Alpes
Olivier CHRISTIN, président de l'université Lumière Lyon 2
Ouverture scientifique
Julia CSERGO, maître de conférences, université Lumière Lyon 2
Jean-Luc MAYAUD, directeur du Laboratoire d'Etudes Rurales, université Lumière Lyon 2
Hugues BEESAU, directeur de la Mission d'Ingénierie Touristique Rhône-Alpes, Rhône-Alpes Tourisme

CONFERENCE INAUGURALE

Tourisme et patrimoines, ou une relation équivoque

Georges S. ZOUAIN, directeur de Gaia-Heritage, ancien directeur adjoint de l'agence du patrimoine mondial (Unesco), membre de l'ICOMOS

COMMENT PENSER LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES ?

10h30-12h30 – Présidé par **Jean-Luc MAYAUD**, université Lyon 2
Jarowslaw DUMANOWSKI, directeur de l'Institut d'histoire et archivistique, Torun (Pologne)
Monumenta Poloniae Culinaria, une tradition sans histoire
Béatrice FINK, professeur émérite de lettres françaises, université du Maryland (USA)
Un passé-présent alimentaire : refaire le repas d'époque
Claude-Isabelle BRELOT, professeur d'histoire, université Lyon 2 (France)
Invariants et nouveautés dans la gastronomie régionale du début du XIXe siècle au milieu du XXe siècle. Le cas de la Bresse et de la Franche-Comté
Maria EMANOVSKAYA, doctorante en géographie, université Paris 4 (France)
La réinvention du patrimoine culinaire russe à travers les fêtes locales de gastronomie.

14h00 – 16h00 – Présidé par **Evelyne COHEN**, ENSSIB - Lyon 2
Virginie AMILIEN, directrice de recherche - Institut national de recherche sur la consommation (Norvège)
Entre pratiques et politiques: une approche du concept de patrimoine alimentaire en Norvège
Bertram GORDON, professeur d'histoire, Mills College, Oakland, Californie (USA)
Le hamburger, un patrimoine américain ?
Ricardo AVILA PALAFOX, professeur à l'université de Guadalajara (Mexique)
Dans quel sens la téquila est-elle un patrimoine culturel ?
Sylvie GUICHARD-ANGUIS, chargée de recherche géographie, CNRS (France)
« Rosée du matin » et « matin d'hiver » : les douceurs (wagashi) dans le patrimoine culturel japonais

QUELLES PATRIMONIALISATIONS POUR LES CULTURES ALIMENTAIRES ?

16h30-18h30 : Table ronde

Animée par **Bénédict BEAUGE**, journaliste et écrivain
Olivier BAUSSAN, directeur Première Pression Provence, **Julia CSERGO**, université Lyon 2, **Karine LAVIOLETTE**, ministère de la Culture, des communications et de la condition féminine du Québec, **François PORTET**, DRAC Rhône-Alpes, **Jacques PRADIER**, directeur de R3AP, **Joan REGUANT**, Fondation diète méditerranéenne (Barcelone), **Alonso RUIZ-ROSAS**, attaché culturel à l'Ambassade du Pérou en France

Mardi 1^{er} décembre 2009

PATRIMOINES ALIMENTAIRES : MISES EN TOURISME ET DYNAMIQUES

9h30-12h30 – Présidé par **Jean-Pierre LEMASSON**, UQAM

Joël BREMOND, maître de conférences en études hispaniques, université de Nantes (France)

Vin et oenotourisme en Rioja Alavesa

Raphaël SCHIRMER, maître de conférences de géographie, université Bordeaux 3 (France) et **Filippo RANDELLI**, maître de conférences, université de Florence (Italie)

Les vignobles de Chianti et de Bordeaux : deux destinations touristiques que tout différencie

Dorota LEWANDOWSKA, doctorante, université Nicolas Copernic Torun (Pologne)

La Pologne, un pays du vin ? La renaissance du vin et des vignobles

Olivier ETCHEVERRIA, maître de conférences de géographie, université d'Angers (France)

Lorsque le grand cuisinier invente le tourisme gastronomique

Delphine VITROLLES, doctorante en géographie, université Lyon2 (France)

Nouvelles destinations touristiques gourmandes et valorisation des produits de montagne au sud du Brésil

14h00- 16h00 – Présidé par **Karine LAVIOLETTE**, ministère de la Culture du Québec

Komi N'Kégbé Fogâ TUBLU, conservateur du Musée National du Togo (Togo)

Château et Palais : Koutammakou, patrimoines et attractivité touristique

Carlos Roberto Antunes DOS SANTOS, professeur d'histoire, université fédérale du Parana (Brésil)

Manger et vivre mieux : écocuisine, régionalisation et vocation touristique au Brésil

Sandrine SCHEFFER, maître de conférences de géographie, université d'Angers (France)

Du territoire promu aux lieux touristiques : la destination gourmande en question

Jean-Pierre LEMASSON, professeur de gestion, université du Québec à Montréal (Québec)

L'invention d'une gastronomie pour les autres

PATRIMOINES ALIMENTAIRES, ENJEUX TOURISTIQUES ET POLITIQUES CULTURELLE

16h30-18h30 : **Table ronde**

Animée par **Eric ROUX**, Journaliste

Jean-Michel DACLIN, adjoint au Maire de Lyon chargé du tourisme, des affaires internationales, des affaires européennes, ville de Lyon, **Eric FOURNIER**, directeur de l'association touristique de la Montérégie, **Sylvie GRENET**, ministère de la culture et de la communication, mission ethnologie, **Pep PALAU**, directeur du forum gastronomique de Gérone, **Claire SOVIGNET**, responsable du pôle tourisme à l'assemblée des Chambres françaises de commerce et d'industrie, **Laurent REMILLEUX**, coordinateur des projets à la Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, **Isabelle SUCHEL-MERCIER**, adjointe au Maire de Roanne, chargée de la culture

SYNTHESE

Hugues BEESAU, directeur de la Mission d'Ingénierie Touristique Rhône-Alpes (MITRA)

Si les systèmes et les pratiques alimentaires, les gastronomies, sont sur le principe reconnus comme des pratiques culturelles relevant du patrimoine des peuples, peu de pays ont développé à ce sujet une réflexion systématique susceptible de constituer les fondements de répertoires nationaux. Même si certaines cultures alimentaires, à travers les savoirs, savoir-faire, coutumes, usages, portent les multiples signes de traditions historiquement construites, de migrations et de métissages, formant parfois des patrimoines communs à plusieurs peuples, il n'en est pas moins vrai que d'autres traduisent une originalité et une identité propres.

Ce colloque propose d'explorer les questions suivantes en privilégiant une perspective pluridisciplinaire et comparative :

Quelle est dans les cadres des définitions nationales de patrimoines, la place des patrimoines alimentaires? Comment les définir (produits, systèmes, pratiques)? Quels outils les Etats, Régions, Villes, se sont-ils donnés pour les identifier et les valoriser ? En quoi les institutions à travers la mise en œuvre de leurs politiques sont-elles prêtes à prendre en compte, aujourd'hui et demain, ces traditions vivantes, souvent exclues des politiques culturelles ? Quelles seraient les stratégies à promouvoir pour que, désormais, les pratiques alimentaires soient tout à la fois mieux connues mais aussi pleinement reconnues comme appartenant à la sphère de la culture ? Comment faire des patrimoines alimentaires et gastronomiques des enjeux touristiques pour les destinations leurs singularité et leurs économies, aussi importants que ceux relevant des patrimoines naturels et culturels?

RESPONSABILITE SCIENTIFIQUE

Julia CSERGO, université Lyon2

Julia.csergo@wanadoo.fr

Jean-Pierre LEMASSON, université du Québec à Montréal

lemasson.jean-pierre@uqam.ca

CONSEIL SCIENTIFIQUE

Hugues BEESAU, directeur de la MITRA, Rhône-Alpes Tourisme

Evelyne COHEN, université Lyon 2 -ENSSIB

Jésus CONTRERAS-HERNANDEZ, université de Barcelone

Nathalie COOKE, université Mc Gill, Montréal

Isabelle LEFORT, université Lyon 2

Philippe POIRIER, université de Bourgogne

Peter SCHOLLIERS, Vrije universiteit, Bruxelles

Laurier TURGEON, université de Laval, Québec

Allan WEISS, New-York university

INSCRIPTIONS

Alexine FONTAINE

Laboratoire d'Etudes Rurales/ISH

14-16 avenue Berthelot, 69363 Lyon Cedex 7

Tél : 04 72 72 79 16

alexine.fontaine@univ-lyon2.fr