

Dix-neuvièmes Entretiens Jacques Cartier

**Université Lyon 2
Département tourisme
LER-SEREC**

Université du Québec à Montréal

Avec le concours de:
Centre Jacques Cartier
Fédération de recherches Sciences de la ville
Institut Européen d'Histoire et de Culture de l'Alimentation

Colloque International

**Gastronomie et rayonnement touristique
Contribution à l'étude des hauts – lieux et capitales
gastronomiques
XIXe-XXIe siècles**

5 et 6 décembre 2006

**Université Lyon 2
Grand Amphithéâtre**

**16-18 quai Claude Bernard
69 000 Lyon**

Sous le haut patronage du Ministère délégué au Tourisme

Mardi 5 décembre, après midi

14 h- Accueil

14h30 Ouverture

Claude Journès, Président de l'université Lyon 2

Roch Denis, Recteur de l'Université du Québec à Montréal

Introduction

Julia Csergo (Université Lyon 2) et **Jean-Pierre Lemasson** (UQAM)

15h-16h40 Problématiques et enjeux

sous la présidence de **Maurice Garden**,
professeur émérite université Lyon 2

Geneviève Sicotte, (professeure d'Etudes françaises, université Concordia, Montréal)

La capitale gastronomique : un objet de discours paradoxal

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

Comment déterminer le statut gastronomique d'une ville ? Le cas de Montréal

Julia Csergo (maître de conférences d'histoire contemporaine, université Lyon2)

« Lyon capitale mondiale de la gastronomie » : discours et représentations

Fabio Parasecoli (journaliste à « Gambero Rosso » et enseignant à New-York University)

Promotion touristique et gastronomie : entre tradition et avant garde, l'exemple de New-York

Pierre Olganier (maître de conférences de géographie, université de Picardie Jules Verne)

Peut-on faire de la gastronomie un événement touristique ? L'exemple de Barcelone.

16h15-Synthèse -Débats

Pause

17h-18h30 Table ronde : La gastronomie , un vecteur de développement touristique ?

Animateur : Christian Montès, université Lyon 2

Intervenants: François Belzile, directeur des produits touristiques au ministère du Tourisme du Québec, **Hugues Beesau** , directeur de la MITRA, **Michel Bras**, restaurateur Laguiole, **Jean-Michel Daclin** , Adjoint au maire de Lyon relations internationales, vice-président du Grand Lyon, **Rémy Knafou**

professeur à l'université Paris 1-Sorbonne, **Didier Martin** (adjoint au Maire de **Dijon, directeur du CRT Bourgogne**), **Jean-François Mesplède**, directeur des Guides Michelin France, un représentant du Ministère délégué au Tourisme, **Nicolas Le Bec**, restaurateur Lyon, **Normand Laprise**, restaurateur Montréal.

Mercredi 6 décembre, matin

9h-10h40 **Lieux et dynamiques**

sous la présidence de **Peter Scholliers**, Professeur, Vrije Universiteit, Bruxelles

Philippe Chassigne (professeur d'histoire contemporaine, université de Tours)

Du désert gastronomique à la pluie d'étoiles ? Londres dans la seconde moitié du XXe siècle.

Priscilla Ferguson (professeur de sociologie, Colombia University, New York)

Michelin débarque à New-York

Serge Jaumain (professeur d'histoire, université Libre de Bruxelles)

Tourisme et gastronomie bruxelloise : la présentation des restaurants dans les guides touristiques XIXe-XXIe

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

San-Sébastien : capitale gastronomique parmi les capitales gastronomiques

Ezter Balazs, Krisztina Kadar (chercheurs en histoire, Académie hongroise des sciences de Budapest)

Deux naissances de Budapest comme ville gastronomique

10h15- Synthèse - Débats

Pause

11h-12h40 **Lieux et dynamiques (Suite)**

sous la présidence **d'Evelyne Cohen**, maître de conférences en histoire, Fédération de recherches Sciences de la ville, Université Paris VII.

Stéphanie Sauget (docteur en histoire, université Paris 1-Sorbonne)

Les buffets des gares parisiennes au XIXe siècle : invitation au voyage, privilège de « classe » et prestige de capitale

Joanne Vajda (architecte DPLG, docteur en histoire, enseignante à Ecole nationale d'architecture de Paris La Villette)

Les restaurants parisiens et l'attractivité touristique de Paris- fin XIXe-début XXe siècle

Steven Van den Berghe (FOST, histoire contemporaine, Vrije Universiteit, Bruxelles)

Gastronomie et tourisme à Bruxelles et à Paris : liens, relations et représentation, XIXe-XXIe siècles

José Maia Marques (professeur d'anthropologie, Institut Supérieur de Maia, Portugal)

Gastronomie, tourisme et identité : le cas de Porto

Denis Saillard (Histoire contemporaine, CHCSC, université de Versailles/ St Quentin-en-Yvelines)

Turin et le Piémont : gastronomie et tourisme des années 60 à nos jours.

12h15- Synthèse- Débats

Mercredi 6 décembre, après-midi

14h-15h40 Identité gastronomique et stratégies de développement touristique régional

sous la présidence de **Jean-Luc Mayaud**, professeur, université Lyon 2

Christian Coulon, (professeur de science politique, Institut d'études politiques, Bordeaux)

Des différentes manières de croquer le Périgord : une réputation gastronomique à géométrie variable.

Philip Whalen (professeur d'histoire, Coastal Carolina University)

From « cuisine d'auberge » to régional gastronomie in XXe century Burgundy

Rolande Bonnain-Dulon (maître de conférences, anthropologie, EHESS, Paris) et **Aline Brochot** (Ingénieur de recherches, géographie, Cnrs, Paris)

Haut lieu touristique, haute gastronomie, « haute clientèle » : le tiercé gagnant de la Côte d'Azur ?

Gilles Fumey, (maître de conférences de géographie culturelle, université Paris-IV Sorbonne) et **Alexandra Monot** (PRAG, géographie, université Pasteur de Strasbourg)

Strasbourg et l'Alsace. Ou comment peut émerger la gastronomie dans une région ?

Claire Delfosse (professeur de géographie, université Lyon2)

La gastronomie dans les stratégies de développement d'une ville moyenne : l'exemple de Bourg en Bresse

15h15- Synthèse- Débats

Pause

16h- 17h30 Touristes et produits d'appel

sous la présidence de **Geneviève Sicotte**, professeure, université Concordia, Montréal

Bertram M. Gordon (professeur d'histoire, Mills College, Oakland, Californie)

Les circuits touristiques du chocolat en Californie

Carlos Roberto A. Dos Santos (professeur d'histoire, université fédérale du Paraná, Brésil)

Que la fête commence ! Histoire, gastronomie et circuit touristique au Sud-Bราซิล

Isabelle Lefort (professeur de géographie, université Lyon2)

Marchés et halles dans l'offre touristique de Lyon

André Rauch (professeur d'histoire, université Marc Bloch de Strasbourg)

Tourisme et nostalgies culinaires des citadins- France entre- deux-guerres. Le plat régional et le vin de pays

Faustine Régnier (sociologue, chargée de recherches à l'INRA, Paris)

Tourisme international et découverte gastronomique

17h15- Synthèse-Débats

17h30-18h Conférence de clôture

par **Rémy Knafou**, Professeur de Géographie, Université Paris 1-Sorbonne

Intimement associés dans les pratiques sociales et culturelles mais peu formalisés sur le plan institutionnel, les liens du tourisme et de la gastronomie ont été définis dès le début du XXe siècle, en France, par les tenants du développement touristique, comme une « Sainte Alliance ».

A l'initiative des pouvoirs locaux et des médias (guides touristiques, revues, etc), parfois même avec une implication des pouvoirs publics, la gastronomie s'est peu à peu imposée comme un des atouts essentiels du tourisme, un outil de rayonnement des grandes villes et des territoires ruraux au même titre que la culture et le patrimoine.

A ce titre, les relations entre « territoire et tourisme » et les relations entre « tourisme et gastronomie » constituent un enjeu majeur: les compétitions qui ont opposé, en France, dans la première moitié du XXe siècle, Paris, Lyon et Dijon, par exemple, et actuellement les actions entreprises à Montréal ou à Lyon, la construction de nouvelles réputations comme celles de New-York ou de San Sebastian, la multiplication des restaurants étoilés dans les grandes capitales comme dans des territoires enclavés, les récentes remises en cause de la prééminence française en haute gastronomie, le développement des circuits gastronomiques, sont à ce sujet particulièrement parlants.

Ces thématiques n'ont pourtant que rarement retenu l'attention des chercheurs, et ce d'autant plus que le tourisme, d'une part, et la gastronomie, d'autre part, n'accèdent que progressivement au statut d'objets de recherche dignes d'intérêt académique.

Ce colloque se propose donc de poser, à travers la dimension internationale, pluridisciplinaire et trans-professionnelle, les premiers jalons d'une réflexion essentielle pour les espaces urbains, pour les territoires ruraux, comme pour le phénomène touristique.

Conseil scientifique :

Evelyne COHEN, Maître de conférences, Histoire, université Paris 7- Denis Diderot.

Nathalie COOKE, Professeur, directrice du Centre d'études canadiennes, Montréal.

Olivier ETCHEVERRIA, Maître de conférences, Géographie, université d'Angers.

Gilbert GARRIER, Professeur émérite, université Lyon 2.

Rémy KNAFOU, Professeur, Géographie, université Paris I-Sorbonne.

Isabelle LEFORT, Professeur, Géographie, université Lyon 2.

Jean-Luc MAYAUD, Professeur, Histoire, université Lyon 2.

Pascal ORY, Professeur, Histoire, université Paris I-Sorbonne.

Jean-Robert PITTE, Professeur, Géographie, université Paris IV-Sorbonne.

André RAUCH, Professeur, Histoire, université Marc Bloch, Strasbourg.

Peter SCHOLLIERS, Professeur, Histoire, Vrije Universiteit Brussel.

Geneviève SICOTTE, Professeur, Études françaises, université Concordia, Montréal.

Coordination scientifique et organisation :

Julia CSERGO, Maître de conférences, Histoire, université Lyon 2.

Jean-Pierre LEMASSON, Professeur, Gestion, université du Québec à Montréal

Contacts:

Julia CSERGO,

Université Lyon 2, Département GHHAT, département Tourisme

5 avenue Pierre-Mendès-France

69 676 – Bron Cedex

Contacts organisation :

Doriane DURIEUX – Alice OFFREDI

colloque organisation@yahoo.fr

Fax : 04 78 77 31 59