

**PROGRAMME DES RENCONTRES DE LA SOCIÉTÉ
DES AMIS DE JEAN-LOUIS FLANDRIN
De Honesta Voluptate. Année 2004/2005**

**Les séances se tiennent les vendredis de 18h à 20h, dans les locaux de la
Maison des Sciences de l'Homme, 54, boulevard Raspail 75006 Paris.
Renseignements : amisdejlflandrin@club-internet.fr**

Programme élaboré par Patrick Rambourg

- 17 décembre 2004 :** 1) Choix de livres par des membres de la Société.
Salle 07 2) Michèle BARRIERE, *Slowfood France: actualités de l'Arche du goût.*
- 7 janvier 2005 :** 1) Frédérique DESBUISSONS, *M. Courbet, ou comment le réalisme prit corps.*
Salle 07 2) Valérie BOUDIER, *Rendre la peinture vivante. Réflexions autour de l'anatomie
et de la boucherie en art. Bologne, fin XVIe siècle.*
- 21 janvier 2005 :** 1) Özge SAMANCI, *Le sucre et les mets sucrés dans la cuisine ottomane.*
Salle 07 2) Yoshio ABÉ, *Les Français et le riz : consommation et culture. Une histoire oubliée.*
- 4 février 2005 :** 1) Dorothea NOLDE, *L'assimilation de l'autre : alimentation et contact culturel dans
« l'Amérique de Théodore de Bry ».*
Salle 07 2) Laura PROSPERI, *La nourriture de la différence : l'enjeu de la « reproduction »
humaine.*
- 18 février 2005 :** 1) Liliane PLOUVIER, *Regards nouveaux sur la cuisine provençale du bas Moyen Age :
le témoignage des livres de cuisine.*
Salle 215 2) Présentation et projet du banquet du **26 juin 2005.**
- 11 mars 2005 :** 1) Bénédicte BEAUGÉ, *Technique ou produit, faut-il choisir ? question sur une évolution
récente de la cuisine française.*
Salle 215 2) Olivier ASSOULY, *Les nourritures divines.*
- 25 mars 2005 :** 1) Didier NOURRISSON, *La culture du boire.*
Salle 337 2) Myriam TSIKOUNAS, *L'alcoolisme fait sa pub ; que fait l'État ?*
- 8 avril 2005 :** 1) Olivier LEPLATRE, *L'éros des cerises à partir d'un épisode des Confessions
de J.-J. Rousseau.*
Salle 337 2) Estelle HERRSCHER, *Alimentation du nourrisson : us et coutumes.*
- 22 avril 2005 :** 1) Béatrice FINK, *Écrire la cuisine à l'âge des Lumières : passage en revue de
quelques auteurs.*
Salle 337 2) Gilly LEHMANN, *Les menus dans les livres de cuisine du 18e siècle
en Angleterre.*
- 13 mai 2005 :** 1) Farouk MARDAM BEY, *Unité et diversité de la cuisine Syrienne traditionnelle.*
Salle 337 2) Mohamed OUBAHLI, *Une histoire de pâte ou l'extraordinaire voyage en Europe
d'un plat d'origine Nord-Africaine au Moyen-Age et à l'Époque Moderne (al-cuscus).*
- 27 mai 2005 :** 1) Jean-François KOSTA-THÉFAINE, *Une géographie de la gourmandise : les
poésies d'Eustache Deschamps.*
Salle 337 2) Muriel BADET, *D'une iconographie à l'autre. Rapt, repas de noces et pique-nique pour
l'Enlèvement d'Hippodamie de Piero di Cosimo.*
- 3 juin 2005 :** 1) Trude EHLERT, *Tour d'horizon et caractéristiques des manuscrits culinaires allemands
et de leurs recettes.*
Salle 337 2) Préparation du banquet du **26 juin 2005.**
- 10 juin 2005 :** 1) Benoît CLAVEL, *L'alimentation monastique au XVIIe siècle dans le Nord de la France à
travers les sources archéozoologiques.*
Salle 217 2) Fabienne RAVOIRE, *L'apport de la vaisselle en terre cuite à la connaissance des
A 18h30 manières de consommer dans les monastères du Nord de la France au XVIIe siècle.*
- 17 juin 2005 :** Hervé THIS, *Gastronomie moléculaire à la croisée, notamment, des méthodes
physico-chimiques et historiques.*
Salle 217
A 18h30