

faire la cuisine

**analyses pluridisciplinaires
d'un nouvel espace de modernité**

**Colloque à Toulouse
les 12, 13 et 14 décembre 2005**

Programme détaillé

Lundi 12 décembre 2005

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 :

« Les françaises et la cuisine : elles ne jouent pas aux chefs mais se débrouillent plutôt bien »

Séverine Dessajan

12H30-14H Déjeuner

14H-17H Atelier : Des OGM aux blogs

« L'attachement des français à la cuisine ou comment expliquer le rejet des aliments génétiquement modifiés »

Mohamed Merdji & 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

« Les blogs culinaires. Quand Internet entre dans la cuisine... »

Claire Chapoutot

14H-17H Atelier : 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

« Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinière »

Jean-Michel Léger

« Cuisines du Maghreb, cuisines du Moyen-Orient »

Françoise Aubaile-Sallenave

17H-17H30 Pause café

19H Vernissage de l'exposition de toiles de Jacky Borzycki et Charles Giulioli sur le thème de la Cuisine.

Mardi 13 décembre 2005

9H-10H Conférence plénière :

« De l'*Apéricube* au design culinaire : quels imaginaires autour de la table ? »

Stéphanie Sagot

10H-10H30 Pause café

10H30-12H30 Atelier : 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. Sharing Household Tasks in France »

Alex Miles

« Cuisiner chez les Ambuun »

Jean-Macaire Munzele Munzimi

10H30-12H30 Atelier : 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

« Les perceptions et les caractéristiques des différentes façons de manger et des changements intervenus »

Jesus Contreras

10H30-12H30 Atelier : Identification d'une cuisine

« 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

18H-19H30 Séance de signature à la librairie Ombres Blanches

20H30-24H Dîner de Gala

Mercredi 14 décembre 2005

9H-10H Conférence plénière :

« Cuisine rapide ou cuisine passion ? »

Jean-Claude Kaufmann

10H-10H30 Pause café

10H30-13H Atelier : 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 & Martín Tena

« La cuisine camerounaise urbaine dans les formes de construction sociale actuelles »

Mbonji Edjenguélé & Jean-Marie Essomba

« *L'asado 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 & F. Xavier Medina

10H30-12H Atelier : Face à face culinaires et Festins

« 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 & Gilles Desmons

« La cuisine de la mort en Corse »

Paul Simompoli

« Le banquet de mariage chez les Ttonaques »

Luz Maria Lozada

« Cuisine de fête en France contemporaine : une tradition en danger ?»

Geneviève Cazes-Valette

13H-14H30 Déjeuner

14H30-15H30 Conférence plénière :

« La dimension cachée des manières de table »

Jean-Pierre Poulain

15H30-16H30 Conclusions et ouvertures

Annie Hubert & Jean-Pierre Albert

16H30 Fin des travaux