

Rencontres de l'honnête volupté
Société des amis de Jean-Louis Flandrin
2007-2008

de 18 à 20h à l'École des hautes études en sciences sociales, 54 boulevard Raspail 75006 Paris

- 7 décembre Anik Buj : *Boire le chocolat aux 17^e et 18^e siècles*
salle 215 Assemblée générale de la SAJLF

- 14 décembre François Georgeon (EHESS) : *La consommation d'alcool en Turquie*
salle 215 Catherine Granger (Bibliothèque centrale des musées nationaux), *La table des souverains sous le second Empire : alimentation, cérémonial, arts de la table*

- 18 janvier Julien Fouin (rédacteur en chef de *Régal*) : *Panorama de la presse culinaire*
salle 15 (2^e sol) Vincent Chenille (Bnf) : *Gourmandise et cinéma*

- 1^{er} février Alain Drouard : *La formation des cuisiniers dans l'histoire*
salle 215 Céline Martinet : *La formation des cuisiniers aujourd'hui*

- 15 février Nathalie Peyrebonne, *La cuisine en Espagne au Siècle d'Or*
salle 15 (2^e sol) Albert Torecilla : *La cuisine au temps du vice-roi du Pérou, suite*

- 14 mars Anne-Elène Delavigne (Muséum national d'histoire naturelle) : *Toute la finesse de la viande. À propos du travail des bouchers-abatteurs*
salle 15 (2^e sol) Frédérique Desbuissons (Université de Reims) : *La cuisine du Réalisme*

- 28 mars Delphine Lesbros (EHESS), *Recettes de peinture à la Renaissance*
salle 215 Dany Leriche (artiste plasticienne) : *Du corps allégorique au corps fromager*

- 11 avril Pascal Ory (Université Paris 1) : *De l'histoire de la gastronomie française, du 18^e siècle à nos jours, considérée dans ses rapports avec l'histoire de la littérature*
salle 215 Agnès Viénot (éditrice) : *L'édition de cuisine : panorama*

- 16 mai Julia Csergo (Université Lyon 2) : *Le gastronome, un homme de poids*
salle 15 (2^e sol) Bénédicte Baugé (critique gastronomique) : *L'évolution spatiale du restaurant : du cabinet particulier à la cuisine ouverte*

- 23 mai Valérie Boudier (EHESS) : *L'ustensile de cuisine et ses représentations à l'époque maniériste*
salle 15 (2^e sol) Tiphaine Campet (artiste culinaire) : *L'avant-garde culinaire*

- 6 juin Préparation du banquet du dimanche 29 juin
salle 215 François-Xavier Paris : *La mine de sel de Taoudénie (Mali) et le commerce transaharien*

- 20 juin Christiane Balthazar : *Pas de crudité pour César, ou Genèse du mets « salade »*
salle 15 (2^e sol) Antoine Jacobsohn (Potager du roi) : *Les couches chaudes : techniques et morale*