

Rencontres de l'honnête volupté - Société des amis de Jean-Louis Flandrin  
18-20 h Institut national d'histoire de l'art, 2 rue Vivienne  
75002 Paris

Programme 2008-2009

**21 novembre 2008** salle de l'EPHE (rez-de-ch.) **ASSEMBLEE GENERALE DE LA SAJLF**

**28 novembre 2008** salle de l'EPHE (rez-de-ch.) **La cuisine entre mémoire et exil**

Nathalie Baravian, *La cuisine arménienne*  
Viviane Chocas, *Bazar magyar*

**5 décembre 2008** CIRHAC, salle 111 (1<sup>er</sup> ét.)

Julia Csergo (Université Lumière Lyon 2), *Voyage en gastronomie : Lyon*  
Marion Desmartin (Slowfood Paris), *Terra Madre 2008, la rencontre mondiale des Communautés de la Nourriture*

**12 décembre 2008** salle Mariette (rez-de-ch.)

Catherine Boncenne : *La gastronomie russe, du 9<sup>e</sup> siècle à la Révolution d'Octobre*

Maria Emanovskaya (Université Paris 4 - Sorbonne) : *Les nouvelles tendances de l'alimentation en Russie depuis la chute de l'URSS*

**9 janvier 2009** CIRHAC, salle 111 (1<sup>er</sup> ét.) **Figures du boire et du manger dans l'art**

Valérie Boudier (EHESS), *Manger et boire chez Annibal Carrache.*  
Laurence Madeline (Musée d'Orsay), *Picasso : A ta santé, Staline !*

**23 janvier 2009** salle de l'EPHE (rez-de-ch.)

Anik Buj (SAJLF) : *Le chocolat et l'hygiène du corps, 17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècles : vertus diététiques et thérapeutiques*

Armen Petrossian (Maison Petrossian) : *Le caviar*

**6 février 2009** CIRHAC, salle 111 (1<sup>er</sup> ét.)

Véronique Pitchon (CNRS) : *Le sucre dans l'alimentation médiévale arabe*  
Bénédict Beaugé : *De l'idée de nouveauté en cuisine*

**6 mars 2009**

salle de l'EPHE (rez-de-ch.)

**Patrimoine(s)**

Philippe Meyzie (Université de Bordeaux 3), *La naissance des cuisines régionales : l'exemple du Sud-Ouest (1700-1850)*

Julia Csergo (Université Lumière Lyon 2), *La gastronomie française comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité ?*

**20 mars 2009**

salle Peiresc (rez-de-ch.) **Le pain au Moyen Âge**

Danièle Alexandre-Bidon (EHESS), Perrine Mane (CNRS) et Françoise Piponnier (EHESS), *Le pain au Moyen Âge : fabrication, usages culinaires et médicaux*

**3 avril 2009**

CIRHAC, salle 111 (1<sup>er</sup> ét.) **La viande : goût et dégoût**

Anne-Elène Delavigne (Muséum d'histoire naturelle) : *Viande et cinéma*  
Arouna Ouédraogo (INRA) : *Jean-Antoine Gleizès et le régime des herbes*

**15 mai 2009**

CIRHAC, salle 111 (1<sup>er</sup> ét.)

Bertrand Schnerb (Université de Lille 3), *L'office de la cuisine de Jean Sans-Peur*

Préparation du banquet du dimanche 14 juin

**5 juin 2009**

salle Peiresc (rez-de-ch.)

Antoine Jacobsohn (Potager du Roi) : *Aperçu de l'histoire des ressources génétiques des cultures légumières d'île-de-France*

Frédérique Desbuissons (URCA) : *Edouard Manet et les dîners du Bon Bock*