

Colloque

"Faire la cuisine : analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité"

Les 12, 13 et 14 décembre 2005 à l'ESC Toulouse

Lundi 12 décembre - 14h-17h

Ateliers : Des OGM aux blogs

- **« L'attachement des français à la cuisine ou comment expliquer le rejet des aliments génétiquement modifiés » par Mohamed Merdji**, Directeur de la Recherche à AUDENCIA-Nantes et Gervaise Debucquet, professeur de Marketing, chercheur au LESMA, ingénieur agronome de l'INA-PG.
L'introduction des OGM constitue, après l'appertisation, la surgélation et l'ionisation, une révolution majeure en alimentation, puisque la technologie permet de transférer des gènes entre règnes ou espèces éloignées, en vue d'améliorer les qualités organoleptiques, nutritionnelles, sanitaires et la conservation des aliments. On constate toutefois que les aliments génétiquement modifiés suscitent, en dépit de tous ces "bénéfices" potentiels, une hostilité croissante dans tous les pays, les consommateurs français étant à cet égard parmi les plus réfractaires.
- **« L'accueil de l'Autre dans sa cuisine » par Faustine Régnier**, docteur en sociologie de l'Institut d'études politiques de Paris.
A partir d'un corpus de 9758 recettes tirées de la presse féminine entre les années 1930 et la fin des années 1990, une analyse est faite sur la façon dont on accueille, dans sa cuisine, l'étranger et ses pratiques culinaires, et d'approcher plus précisément l'exotisme – pris ici dans l'acception large de la notion. On observera la façon dont est pensé l'acte culinaire à travers un média singulier, celui de la presse féminine : celle-ci permet d'étudier, sur une longue période, les évolutions de la cuisine domestique et quotidienne, et elle s'adresse à celles auxquelles sont confiées le plus souvent les tâches culinaires : les femmes.
- **« Ce que faire à manger veut dire : représentation, signification, évolution. Le médecin nutritionniste à l'écoute de ses patients » par Brigitte Boucher**, docteur en médecine (université de Paris-Necker). Elle s'occupe du suivi des patients atteints de troubles du comportement alimentaire.
- **« Quand cuisiner n'est pas (plus) un plaisir... mais une obligation » par Karen Montagne**, doctorante en sociologie.
- **« Les blogs culinaires. Quand Internet entre dans la cuisine... » par Claire Chapoutot**, 24 ans, diplômée de Sciences Po et du DESS Sciences Sociales appliquées à l'alimentation dirigé par Jean-Pierre Poulain. Actuellement en recherche d'emploi, elle est passionnée de cuisine et d'Internet et anime un blog de cuisine : Clea cuisine (<http://clairejapon.canalblog.com/>).

Ateliers : La cuisine, un espace d'évolution

- **« Images de 20 nouvelles cuisines en Norvège. La cuisine comme territoire familial et consommateur » par Virginie Amilien**, chercheur en études culturelles.
- **« Cuisine quotidienne et cuisine festive mixtèque. Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement » par Esther Katz**, anthropologue, chargée de recherche à l'IRD.
- **« Ouvertes ou fermées ? Cuisine, cuisines et cuisinière » par Jean-Michel Léger**, sociologue CNRS, chercheur à l'IPRAUS. « Derniers domiciles connus » - 1990, enquête sur les nouveaux logements 1970-1990 (Ed. Créaphis).
Le débat sur l'ouverture ou la fermeture de la cuisine est depuis longtemps entré dans le répertoire des architectes, mais aussi dans celui des maîtres d'ouvrage et des habitants, tous partagés, si bien que les arbitrages des uns et des autres ne manquent pas de paradoxes. Ce débat révèle, en France, la contradiction entre trois modèles : la grande cuisine-salle à manger, la petite cuisine-laboratoire fermée et la cuisine ouverte, "américaine". Les femmes disent bien la difficulté de la relation entre cuisine et séjour, signifiant de leur relation avec conjoint, enfants et entourage social.
- **« Cuisines du Maghreb, cuisines du Moyen-Orient » par Françoise Aubaile-Sallenave**, anthropologue culturelle du monde arabo-musulman, fait partie de l'équipe CNRS-Museum Ecoanthropologie-Ethnobiologie au Museum National d'Histoire Naturelle, Paris.
Dans les sociétés arabo-musulmanes, elles occupent, dans la maison, une place changeante mais toujours visible qui peut aller du bas en haut selon l'activité, selon les climats et les cultures ; dans le temps de la journée elles sont requises pour un ou plusieurs longs espaces. Peu d'ustensiles, mais chacun est lourdement chargé de symboles ; ils sont souvent multifonctionnels car la cuisine est aussi affaire de manipulations précises ; leur configuration détermine des postures ; cela amène naturellement à la place éminemment sociale de la cuisine : domaine des femmes et domaine d'apprentissage où les odeurs jouent un rôle fondamental.

Mardi 13 décembre - 10h30-12h30

« De l'*Apéricube* au design culinaire : quels imaginaires autour de la table ? » Le repas est un espace théâtralisé au sein duquel, des buffets antiques au plateau-repas en passant par le repas d'anniversaire, les mœurs varient mais les intentions de mise en scène jouent souvent un rôle majeur. Dans ce cadre, Stéphanie Sagot, Docteur en arts appliqués, pose la question de l'influence de l'industrie sur la cuisine domestique, la préparation et le déroulement du repas d'aujourd'hui.

Ateliers : Des hommes, des femmes, des cuisines

- « **Supervising healthy eating, Swedish women fighting the gender barrier** » **Helene Brembeck**, Center for Consumer Science (CFK) at Göteborg University, Sweden.
- « **Un homme tous les jours en cuisine** » par **Alain Drouard**, agrégé d'histoire, docteur ès lettres, directeur de recherche au CNRS (Centre Roland Mousnier, Paris).
- « **Men in the Kitchen in France. Sharing Household Tasks** », par **Alex Miles**, professor at The Burgundy School of Business (ESC Dijon)
- « **Cuisiner chez les Ambuun** », par **Jean-Macaire Munzele Munzimi**, Docteur en sociologie, Conseiller agricole à OCIV-Migration & Développement (Bruxelles) depuis 2004.

Ateliers : Manger des yeux, passer à table

Les entreprises agro-alimentaires cherchent de plus en plus à créer du sens à travers les produits alimentaires. Manger devient un prétexte pour faire expérimenter quelque chose d'unique, à l'instar des grands chefs qui vendent des œuvres d'art. Les signes immatériels, faisant directement appel à nos représentations, deviennent des constituants du monde réel. A travers l'aliment, on nous parle d'émotions, d'imaginaire. Le choix du nom même du produit relève de l'esthétique faisant appel à l'imaginaire.

- « **Manger aujourd'hui : nouvelles tendances des repas chez les Espagnols** » par **Mabel Gracia Arnaiz**, maître de conférence en Anthropologie Sociale à l'Université Rovira i Virgili (Tarragone).
- « **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.** » par **Céline Gallen**, Docteur en Sciences de Gestion et Maître de Conférences à la Faculté de Sciences Economiques et de Gestion de l'Université de Nantes.
- « **Façons de manger, caractéristiques et changements : quelles perceptions ?** » par **Jesus Contreras**, Professeur d'Anthropologie Sociale à l'Université de Barcelone.

Ateliers : Identification d'une cuisine

- « **Sans cuisine. Pauvreté et stratégie de consommation à Buenos Aires** », par **Patricia Aguirre**, Docteur en Anthropologie et anthropologue à la Direction Nationale de la Maternité et de l'Enfance du Département de Nutrition du Ministère argentin de la Santé.
- « **Ce que nos mères et nos grand-mères nous ont transmis dans la cuisine juive** » par **Anny Bloch-Raymond**, Ingénieur au CNRS, sociologue au Centre d'Anthropologie- EHESS de Toulouse.
- « **Beauté féminine et esthétique culinaire chez les Peuls du Mali** », par **Dorothee Guilhem**, Doctorante en anthropologie à l'Université de Provence

Mercredi 14 décembre - 10h30-13h

Dans chaque famille, le (ou plutôt la) responsable des activités culinaires doit opérer des choix complexes et difficiles. Arbitrer entre les goûts des uns, des autres, et les siens propres. Prendre des options alimentaires, entre dépense et économie, abondance et autocontrôle, plaisirs et diététique.

Ateliers : Traditions, transitions

- « *C'est pas gras le confit* ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest » par **Isabelle Techoueyres**, doctorante en Anthropologie
- « La cuisine au feu de bois à Guadalajara (Mexique) : nostalgie et imaginaire d'une tradition » par **Ricardo Ávila**, directeur du Département d'Anthropologie, qu'il fonda en 1987, à l'Université de Guadalajara, Mexique, & **Martín Tena**, Professeur à l'Institut de Botanique à l'Université de Guadalajara, Mexique
- « La cuisine camerounaise urbaine dans les formes de construction sociale actuelles », par **Mbonji Edjenguélé**, Ethno- Anthropologue, maître de conférences à l'Université de Yaoundé I et **Jean-Marie Essomba**, Socio-Anthropologue de l'Alimentation, chercheur au Laboratoire d'Ethnologie et d'Anthropologie Africaine Appliquées (Université de Yaoundé I, Cameroun)
- « L'asado modifié. Sur la transformation de pratiques culinaires au pays des bovins », par **Graciela Schwartz**, Ethno-Archéologue et membre de l'ex sous groupe Matières Alimentaires (GDR 1201 CNRS).
- « La *paella* domestiquée. Réflexions sur l'entrée en cuisine d'un plat venu des champs », par **Frédéric Duhart**, Doctorant d'anthropologie historique et **F. Xavier Medina**, docteur (Ph D) en anthropologie sociale.

Ateliers : 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 » par **Chantal Crenn**, anthropologue, maître de conférence associée (PAST) à l'Université de Bordeaux III
- « Food, Language and Culture », **Anne O'Mahoney**, de nationalité irlandaise et américaine, elle vit en France depuis 19 ans. Responsable du département d'anglais et des expositions artistiques à l'Ecole Supérieure de Commerce de Toulouse et **Gilles Desmons**, après 15 ans passés dans l'expertise de documents et l'édition à Londres (Sotheby's et ISP), il est aujourd'hui professeur de langues à l'ESC Toulouse, auteur d'ouvrages (en anglais et en français).
- « La cuisine de la mort en Corse » par **Paul Simompoli**, Docteur en ethnologie et Conservateur en chef du Patrimoine au Parc Naturel Régional de Corse.
- « Le banquet de mariage chez les Tonaques » par **Luz Maria Lozada**, doctorante en Anthropologie auprès du LAS-EHESS à Paris.
- « Cuisine de fête en France contemporaine : une tradition en danger ? » par **Geneviève Cazes-Valette**, professeur de marketing et responsable du Mastère Spécialisé en Marketing et Technologie Agroalimentaires à l'Ecole Supérieure de Commerce de Toulouse. En parallèle, après un DEA en Anthropologie Sociale sur la crise de la « vache folle », elle mène une recherche doctorale sur le rapport à la viande chez le mangeur français contemporain

INSCRIPTION : Christelle PERET, Assistante Recherche
Tél : 05 61 29 49 88 - e-mail : c.peret@esc-toulouse.fr

Colloque ouvert au public
Participation : 20 € par personne pour une demi-journée



20 Boulevard Lascrosses - BP 7010 - 31068 TOULOUSE cedex 7
Tél : + 33 (0)5 61 29 49 49 - Fax : 33 (0)5 61 29 49 94
www.esc-toulouse.fr - e.mail : info@esc-toulouse.fr