

**PROGRAMME DES RENCONTRES DE LA SOCIÉTÉ  
DES AMIS DE JEAN-LOUIS FLANDRIN  
De Honesta Voluptate. Année 2005/2006**

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 Karin Becker, Mohamed Oubahli, Patrick Rambourg  
Avec la participation d'Anik Buj

- 06 janvier 2006 :** 1) Choix de livres par des membres de la Société.  
Salle 214 2) Vincent CHENILLE, *Propos sur la dialectique audiovisuelle de l'alimentation.*
- 20 janvier 2006 :** 1) Özge SAMANCI, *Le repas ottoman au 19<sup>e</sup> siècle.*  
Salle 215 2) Javier VILLEGAS, *Un cuisinier du troisième type : une affaire de tradition et de modernité ?*
- 03 février 2006 :** 1) Antoine JACOBSON, *Histoires d'introduction : les courges américaines en Europe.*  
Salle 215 2) Olivier FANICA, *Les prémices de la commercialisation du lait en France.*
- 24 février 2006 :** 1) Anik BUI, *Restituer les goûts et leur évolution dans l'alimentation des 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles : l'exemple du chocolat.* (dégustation).  
Salle 214 2) Présentation du projet de banquet du **25 juin 2006.**
- 10 mars 2006 :** 1) Roswitha BÖHM, « *Amour, amour, que veux-tu donc ?* » – *Amitié tendre et amour-passion dans les contes de fées (1697/98) de Marie-Catherine d'Aulnoy.*  
Salle 214 2) Margarete ZIMMERMANN, « *Histoires de famille* » sous le signe de la mondialisation : *Marie Darrieussecq, /Le Pays/ (2005).*
- 17 mars 2006 :** Danielle ALEXANDRE-BIDON et Françoise PIPONNIER, *Espaces et équipement de cuisine à la fin du Moyen Âge (sources écrites, archéologiques et iconographiques).*  
Salle 215
- 31 mars 2006 :** 1) Liliane PLOUVIER, *Le rôle d'al-Andalus dans la transmission des connaissances de l'Orient vers l'Occident dans le domaine alimentaire.*  
Salle 215 2) Baptiste BUOB, *Histoire des ustensiles de thé au Maroc. Regard sur les « fabricants de plateaux » de la médina de Fès.*
- 07 avril 2006 :** 1) Monique CHASTANET, *Couscous et « dokhnou », nourritures de voyages au Sahel du 17<sup>e</sup> siècle à nos jours.*  
Salle 215 2) Bernadette NOZARIAN, *La mémoire d'un peuple : appellations culinaires et dictionnaire de cuisine en Hongrie.*
- 28 avril 2006 :** 1) Nicole BLONDEL, *Les années 1930 à table.*  
Salle 215 2) Bénédicte BEAUGÉ, *En perdant ses sauces, la cuisine française a-t-elle perdu son âme ?*
- 12 mai 2006 :** 1) Danielle BOHLER, *Gouverner le geste, gouverner le sexe.*  
Salle 215 2) Karin BECKER, *Le repas érotique dans « La Fanfarlo » de Baudelaire.*
- 02 juin 2006 :** 1) Georges CARANTINO, *Manger en Morvan : sources et méthodes.*  
Salle 215 2) Préparation du banquet du **25 juin 2006.**
- 09 juin 2006 :** 1) Mohamed OUBAHLI, *Le pot et la cendre. Tandjiyya et dafina, deux manières de traiter les viandes chez les artisans de Marrakech et les juifs ibérico-magrébins.*  
Salle 214 2) Farouk MARDAM-BEY, « *Moghrebiyya* » un plat maghrébin en Orient, le couscous.
- 16 juin 2006 :** Michelle PERROT, *Femmes et Nourriture.*  
Salle 215