

Les Ateliers de l'Honnête Volupté

Programme 2017 : 6 rendez-vous de 17 h 30 à 19 h 30

315, rue Sainte-Catherine Est, Local R-4905



Pour le diététicien et gastronome italien de la Renaissance, Bartolomeo Sacchi dit Platina (1421-1481), l'acte de manger se conçoit comme une Honnête Volupté. Elle renvoie à la dimension diététique de l'alimentation (régime de santé), à sa dimension culturelle et symbolique, à sa dimension éthique et religieuse, et, bien sûr, au plaisir des sens. Ainsi, loin du péché capital de « gourmandise », la volupté du goût est, pour l'humaniste, une volupté honnête, mesurée et tempérée, un art du « bien vivre ».

Organisation :

Responsable scientifique : **Julia Csergo**, professeure et responsable du *Certificat en gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie*, DEUT ESG UQAM, avec **Jean-Philippe Laperrière**, doctorant en sociologie et chargé de cours DEUT ESG UQAM et **Gwenaëlle Reyt**, doctorante en études urbaines, ESG UQAM.

Collaboration scientifique : **Joanne Burgess** (professeure, histoire, UQAM); **Nathalie Cooke** (professeure, anglais, McGill) et **Geneviève Sicotte**, (professeure, études françaises, Concordia).

Ces ateliers sont montés en réseau avec *De Honesta Voluptate*, Société des amis de Jean-Louis Flandrin (Paris, France)

Pour nous joindre : ateliersdelhonetevolupte@gmail.com

et sur Facebook : <https://www.facebook.com/HonneteVolupte>

Jeudi 26 janvier 2017 :

Julia Csergo (professeure, DEUT ESG UQAM) : « La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'UNESCO, histoire et enjeux. »

Conférence lancement au CÉLAT-UQAM, 279 Sainte-Catherine Est au DC-2300

Jeudi 16 février 2017

Christopher Laurent (doctorant, anthropologie, UdeM) : « À la recherche de l'umami : Science, discours populaire et construction sociale du goût. »

Laurent Simon (professeur, entrepreneuriat et innovation, HEC) : « Entrepreneuriat et innovation en alimentation »

Jeudi 23 mars 2017

Sarah Berger Richardson (doctorante, droit, McGill) : « Du droit au menu »

Anya Zilberstein (professeure, histoire, Concordia) : « Nourrir l'empire : l'alimentation des gens et des autres animaux au XVIIIe siècle »

Jeudi 6 avril 2017

Robert Jennings (maitrisard, études urbaines, INRS) : « Consommation cosmopolite en ville bilingue: L'alimentation, la langue et l'identité dans deux quartiers montréalais. »

Marie-Claude Desjardins (professeure, avec sa doctorante **Sabrina Tremblay-Huet**, droit, USherbrooke) : « Droit et systèmes alimentaires territorialisés »

Jeudi 27 avril 2017

Joëlle Rondeau (maîtrisarde, études urbaines, INRS) : « Une autre relève agricole: portrait de jeunes agricultrices et agriculteurs urbains. »

Joanne Burgess (professeure, histoire, UQAM) : « Les épiciers du Montréal victorien »

Jeudi 11 mai 2017

Luna Bégin (doctorante, sociologie, UQAM) : « L'espace social et familial du culinaire cuisiné par le genre : identifications, parcours et créativité chez les Québécois à l'avant-garde de l'égalité entre les sexes »

Isabelle Ribot (professeure, avec sa doctorante **Jacinthe Vigeant**, archéologie, UdeM) : « Contribution de l'archéologie aux études sur l'alimentation »