

**APPEL A COMMUNICATIONS**  
**COLLOQUE INTERNATIONAL**  
**DANS LE CADRE DES ENTRETIENS JACQUES CARTIER**  
**Lundi 6 et mardi 7 octobre 2014 à Montréal (Qc-Ca)**  
**Bibliothèque et Archives nationales du Québec - Vieux-Montréal**

**IMAGINAIRES DE LA GASTRONOMIE**

***Productions, diffusions, valeurs, enjeux***

La reconnaissance académique des recherches en SHS sur l'alimentation et la restauration a favorisé la multiplication des études sur « la gastronomie », alors que l'inscription du « Repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco, 2010) a renforcé un certain engouement pour cet objet de recherche auquel une demande sociale singulièrement forte est désormais attachée, dans le cadre du quotidien comme dans celui du hors-quotidien.

Cette production scientifique et socioculturelle est aussi à situer dans un contexte de montée en puissance, presque partout dans le Monde, à tous les niveaux de la société, du poids et des enjeux de « la gastronomie » qui voient l'émergence de formes de sacralisation de « la gastronomie », largement amplifiées par l'effet multiplicateur des circulations et des diffusions, à toutes les échelles géographiques.

L'ensemble de ces phénomènes met en évidence autant la multi-dimensionnalité de « la gastronomie » que la complexité, voire la confusion, à définir l'objet – que l'on retrouve parfois dans sa désignation plurielle. Des obstacles qui tiennent sans doute aux usages sociaux du champ et à l'importance des jeux de miroirs, des représentations et des identifications, et plus particulièrement des images et des imaginaires qui lui sont attachés.

En effet, l'évocation de « la gastronomie » induit une prolifération d'images, construites, véhiculées, appropriées, revendiquées, déconstruites, reconstruites, où s'entremêlent tout à la fois les productions professionnelles, médiatiques, territoriales, culturelles (créatives et patrimoniales), touristiques, mais aussi les productions académiques, y compris médicales.

« La gastronomie » est ainsi traversée par de multiples « idées - images » qui renvoient aux « imaginaires sociaux », concept qui a pu se décliner autour des imaginaires historiques, géographiques, touristiques, urbains, etc., et qui réfère à des réservoirs partagés de valeurs, de signes, de références, de perceptions et de comportements sensoriels, d'horizons d'attentes, de rêves, de souci de distinction, mais aussi d'emblèmes, d'icônes, de légendes et de stéréotypes.

Ce constat nous invite à ouvrir une réflexion inédite et à interroger l'objet « gastronomie », dans la disparité des paysages où il se déploie, et ce à travers le prisme fondamental de la question des imaginaires.

Dans l'objectif de produire une approche théorisée et une généalogie contextualisée des imaginaires de la gastronomie, de leurs diffusions, de leurs valeurs et leurs enjeux, nous avons opté pour une inscription de la question dans le temps long et dans la dimension internationale, sur plusieurs aires culturelles.

Divers niveaux d'analyse sont attendus parmi lesquels nous suggérons quelques pistes de réflexion (liste non exhaustive).

- **Constructions, circulations, diffusions, réceptions et appropriations.** Comment se sont construits, façonnés, diffusés et sédimentés les imaginaires de la gastronomie? Comment s'articulent-ils? Se cristallisent-ils, se stabilisent-ils, changent-ils, disparaissent-ils, renaissent-ils?

Quels sont les instruments et les vecteurs de construction, de circulation, les mécanismes d'inculcation, d'imprégnation de ces imaginaires (répertoires d'images et d'imageries) ?

- **Valeurs, quêtes, sacralisations ?** « La gastronomie » et « le « gastronomique », voire « le gastronome », reçoivent, façonnent et renvoient des images et des imaginaires porteurs de valeurs sociales, culturelles, morales, esthétiques, que nous tenterons d'appréhender : valeurs de soi, de l'autre, valeurs de lieux, valeurs d'acteurs, etc. Quelles typifications sociales et spatiales véhiculent-ils et à travers quelles mises en scène ? Quelles qualifications opèrent-ils ? Comment participent-ils aux processus de différenciation et d'identification ? Dans quels espaces géographiques et dans quelles figures emblématiques, iconiques, stéréotypés se voient-ils incarnés ? Quelles quêtes poursuivent-ils et quels mythes parcourent-ils ? Comment s'opèrent une éventuelle sacralisation de l'objet mais aussi les relations entre l'imaginaire et le vécu, entre les horizons d'attentes et la réalité de l'expérience ?

- **Visées, enjeux, impacts touristiques en particulier.** Inter-reliés aux sphères économiques, artistiques et politiques et médicaux où s'entrecroisent les jeux d'influences et de pouvoirs, les rapports de groupes sociaux et de niveaux d'échelles, les imaginaires de la gastronomie interviennent directement dans les pratiques et les représentations sociales du vivre ensemble et du vivre ici. Comment les constructions des imaginaires de la gastronomie répondent-elles à des visées de qualification ou de disqualification sociales, territoriales, culturelles ? Comment façonnent-elles les notoriétés des hommes, des produits agricoles alimentaires, des lieux ? Comment les imaginaires interviennent-ils dans les processus de patrimonialisation et dans les dynamiques créatives de la culture « gastronomique » ? Par quels processus participent-ils à la valorisation touristique, au rayonnement et à l'attractivité des lieux, au façonnage parfois d'une atmosphère gastronomique théâtralisée pour les touristes ?

- Une attention particulière sera portée à la **sémantique et à l'approche critique du discours de et sur la gastronomie, tant au plan descriptif qu'au plan académique.** Le mot gastronomie est présent depuis quelques années dans nombre de productions académiques. Peut-on (et pourquoi) parler de gastronomie pour des périodes de l'histoire où le mot n'apparaît pas dans les textes, pour des cultures et des communautés où le mot n'existe pas dans la langue ? Que relève du poids des imaginaires, représentations, figurations, de la gastronomie, mais aussi des imaginaires de l'histoire, de la géographie, de l'ethnologie, de la sociologie, etc., enfin de l'imaginaire des chercheurs, le fait de parler de « gastronomie » pour des temporalités ou pour des espaces d'où le mot est absent ? Le chercheur peut-il interroger les imaginaires gastronomiques en se déprenant des préjugés et des stéréotypes ? Malgré la complexité différenciée des imaginaires sociaux dans le temps, l'espace et les catégories sociales, la gastronomie peut elle être appréhendée comme un concept, voire comme un « concept nomade »\* porteur d'imaginaires et de valeurs suffisamment partagées et intemporelles pour tendre vers l'universalité ?

**Nous encourageons les apports de différentes disciplines et les propositions favorisant les approches théoriques, y compris dans les approches se situant dans la dimension appliquée.** Elles trouveront appui sur des corpus tirés de la littérature académique, la littérature savante, la littérature dite « gastronomique », de la fiction littéraire, de la peinture, de la caricature, de la chanson, du cinéma, de la photographie et de la carte postale, de la presse, des médias sociaux, de la télévision, des guides touristiques, des affiches, etc. Le croisement de plusieurs types de corpus est encouragé. Les données présentées peuvent être quantitatives ou qualitatives.

**Julia Csergo et Olivier Etcheverria**

\*Christin, O. (dir.), *Dictionnaire des concepts nomades en Sciences Humaines*, Paris, A-M Métailié, 2010.

## **PROPOSITIONS DE COMMUNICATIONS :**

Les propositions de communication devront comprendre un titre, un résumé en 300 mots max., une courte notice biographique de 100 mots max.

Elles devront parvenir **au plus tard le 30 mars 2014**, conjointement à :

[csergo.julia@uqam.ca](mailto:csergo.julia@uqam.ca) et à [olivier.etcheverria@univ-angers.fr](mailto:olivier.etcheverria@univ-angers.fr)

La sélection par le Comité scientifique des communications proposées sera annoncée avant la fin avril 2014.

**Le format des communications est de 20 minutes**

### **Responsables scientifiques**

Julia Csergo, université du Québec à Montréal, Montréal (Ca)

Olivier Etcheverria, université d'Angers (Fr)

Agnès Giboreau, Centre de Recherche de Institut Paul Bocuse, Ecully (Fr)

### **Comité scientifique**

Rachel Black, Boston university (USA)

Philippe Chassaing, université Bordeaux 3 (France)

Evelyne Cohen, ENSSIB Lyon (France)

Nathalie Cook, université Mc Gill (Canada)

Julia Csergo, Uqam (Canada)

Frédérique Desbuissons, INHA (France)

Olivier Etcheverria, université d'Angers (France)

Ivanira Falcade, université de Caxias do Sul (Brésil)

Agnès Giboreau, Institut de recherche Paul Bocuse (France)

Raquel Gomes Moreira, ESHT, Estoril (Portugal)

Alain Grenier, Uqam (Canada)

Agata Morena de Britto, université de Porto Alegre (Brésil)

Fabio Parasecoli, New York School (USA)

Jean Pierre Poulain, université Kuala Lumpur (Malaisie, )université Toulouse Le Mirail (Fr)

Claire Séguin, BAnQ (Canada)

Shen Shiwei, université de Ningbo (Chine)

Geneviève Sicotte, université Concordia (Canada)

Ouidad Tebbaa, université Cadi Ayyad (Maroc)

Myriam Tsikounas, université Paris 1 (France)

Isabel Urdapilleta, université Paris 10 (France)

Vander Valduga, université fédérale du Paraná (Brésil)

Allan Weiss, New York University (USA)

### **Comité d'organisation**

Julia Csergo, Uqam

Sophie Montreuil, BAnQ

François Therrien, ITHQ

Jocelyne Limoges, Uqam

Jean-Philippe Laperrière, Uqam

Marie Pigelet, Uqam

**Ce colloque est organisé dans le cadre des Entretiens Jacques Cartier par l'ESG-UQAM, l'Université d'Angers, Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ), l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse.**