



Après l'inscription en 2010 du "repas gastronomique français" par l'UNESCO au patrimoine immatériel de l'humanité, quatre villes de l'hexagone ont été retenues pour ouvrir une cité internationale de la gastronomie : Dijon, Lyon, Paris-Rungis, Tours. L'objectif majeur de ces cités est de mettre en valeur l'art du bien manger "à la française", mais chacune d'entre elles s'identifie par un critère subsidiaire : par exemple, pour la cité de Lyon, ce sont les relations entre alimentation et santé qui ont été retenues ; à Dijon, c'est une Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin qui ouvrira sur le site réhabilité de l'ancien hôpital, comportant une "chapelle des climats" et un éco quartier.

C'est dans ce contexte de reconnaissance des "Climats de Bourgogne" inscrits en 2015 au patrimoine mondial de l'UNESCO et de l'ouverture prévue en 2018 de la Cité de la Gastronomie et du Vin de Dijon que se place ce colloque international pluridisciplinaire intitulé "Le vin et la gastronomie : regards croisés".

Piloté par la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne, associant des partenaires académiques, professionnels et institutionnels, le colloque aura lieu à Dijon les 15 et 16 novembre 2017. Il aura vocation à rassembler d'une part, des chercheurs de toutes disciplines (Géographie, Droit, Histoire, Sciences de l'Information de la Communication, Littérature, Marketing, Economie, Œnologie, Sciences du Goût, etc.), et, d'autre part, des acteurs de la sphère œno-gastronomique.

L'ouverture de la dernière conférence présentée aux "Rencontres du Clos-Vougeot" 2016 par notre collègue Maryvonne Perrot résume de manière lumineuse la problématique de ce colloque : "Dans sa célèbre "physiologie du goût", Brillat Savarin écrit : "Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger". Nous voudrions [...] élargir cette formule pour approfondir l'idée que si les animaux boivent de l'eau, du lait par exemple, l'homme, lui, boit du vin mais l'homme de goût, seul, sait boire du vin et sait en boire pour son plaisir et non seulement pour sa subsistance, i-e qu'il sait en faire un instrument de plaisir dont il va jouer dans différents contextes socio-culturels, le principal étant celui de la gastronomie"¹. Ainsi, ce colloque aura-t-il pour objet de questionner, en croisant les regards sur des périodes et territoires divers, les liens spécifiques entre la gastronomie, le vin et l'homme.

Le colloque s'articulera ainsi autour des sessions suivantes :

Session I : L'évolution des liens entre la gastronomie et le vin de l'Antiquité à nos jours

Session II : Prescrire la gastronomie et le vin : acteurs, normes, sociétés.

Session III : Les nouveaux territoires du vin et de la gastronomie :

Session IV : Cadres et enjeux économiques, touristiques et politiques.

¹ Perrot Maryvonne † (1943-2016), "Vin aliment, vin plaisir : du boire au savoir boire", communication orale, Rencontres du Clos-Vougeot 2016.

Argumentaire

Session I : L'évolution des liens entre la gastronomie et le vin de l'Antiquité à nos jours

Dans cette session, nous chercherons à comprendre les rapports que peuvent entretenir le vin et la gastronomie au cours de l'Histoire. Cette problématique pose d'emblée la question des diverses réalités de la gastronomie à travers les âges, son lien avec l'évolution et la diversité des pratiques alimentaires selon les périodes mais aussi les groupes sociaux. Boire du vin durant les repas ou encore associer mets et boissons, les vins en particulier ne sont pas des systématiques historiques. La dégustation séparée des mets et des vins au Moyen-âge, l'invention de la cuisine régionale au XX^e siècle, l'hédonisme aristocratique gourmand du XVIII^e siècle ou la "bistronomie" contemporaine, par exemple, évoquent cette diversité dont notre colloque devra témoigner.

Session II : Prescrire la gastronomie et le vin : acteurs, normes, sociétés

Qui dicte les normes gastronomiques ? Qui professe les règles du bon goût ? Dans quels espaces sociaux se font ou se défont ces règles du bien manger et du bien boire ? Des chefs aux journalistes, des savants aux sommeliers, des pouvoirs publics aux *hipster* d'aujourd'hui, ce sont des individus ou des groupes sociaux qui fixent les règles et imposent les modes définissant "l'homme de goût" (comme celui de mauvais goût) dans son rapport à la gastronomie et au vin. Ainsi, par des exemples variés, il s'agira de mettre à jour l'influence décisive de ces acteurs mais, en outre, de mieux appréhender les jeux de pouvoir qui installent telle ou telle légitimité prescriptive au cours du temps. Nous porterons également notre attention sur l'étude des dynamiques internes et externes aux espaces sociaux dans leur rapport au vin et à la gastronomie. Cette session se penchera aussi sur l'étude des discours professionnels et amateurs définissant les liens entre vin et gastronomie.

Session III : Les nouveaux territoires du vin et de la gastronomie

La Cité Internationale des Vins et de la Gastronomie de Dijon va s'inscrire, à l'instar de ses homologues, comme un de ces nouveaux territoires de la gastronomie, une gastronomie française ouverte aux autres cuisines du monde. Du local à l'international, nous tenterons de mieux cerner les pratiques, mais également les différences (ou interférences) civilisationnelles et culturelles qui jalonnent la sphère œno-gastronomique mondiale. Les communications évoqueront, en outre, les lieux de cette gastronomie en pleine mutation tels les bistrots, les cafés, les auberges, les *food-trucks*, ou d'autres espaces collectifs. Enfin, des territoires très contemporains, tels ceux des mondes digitaux ou ceux des loisirs culturels liés aux vins et à la gastronomie, devront être évoqués dans cette session.

Session IV : Cadres et enjeux économiques, touristiques et politiques

Les vins et les productions alimentaires s'imposent constamment comme des éléments importants de l'économie des sociétés. Ainsi, les approvisionnements, la production et les rapports au marché sont autant de thématiques qu'il conviendra d'aborder dans cette session. Mais cette approche devra également tenir compte des rapports spécifiques qu'entretiennent vin et gastronomie avec leurs territoires et des enjeux socio-économiques et politiques qui les sous-tendent. A ce titre, évoquons l'importance de certains processus contemporains de patrimonialisation des espaces productifs ou, encore, le développement du tourisme œno-gastronomique mais aussi l'implication des filières de l'industrie alimentaire. Nous nous pencherons enfin sur les enjeux sanitaires et environnementaux impliquant le vin et la gastronomie. Il s'agira dès lors d'interroger des thématiques touchant à l'économie de la santé, au bien être, à l'influence de l'hygiénisme, à l'essor du bio, à l'émergence des mouvements végétariens (et végétaliens), et d'en mesurer leur impact.

Table ronde : "Quelles tendances pour le boire et le manger au XXI^e siècle ?"

Comité d'organisation

- Christophe Breuillet, Vitagora
- Joëlle Brouard, Consultante, Terroir Managers
- Olivier Jacquet, Chaire UNESCO « Culture et Traditions du vin » de l'Université de Bourgogne
- Jocelyne Pérard, Chaire UNESCO « Culture et Traditions du vin » de l'Université de Bourgogne
- Serge Wolikow, Université de Bourgogne, UMR CGC, USR MSH Dijon
- Hatim Chamchi, Chargé de communication - Dijon Développement.
- Marine Delaporte, Assistante de communication - Dijon Développement.

Comité scientifique:

- Jean-François Bazin, écrivain, journaliste.
- Luca Bonardi, Università degli Studi di Milano, Italie
- Thibault Boulay, Université de Tours
- Jean-Jacques Boutaud, Université de Bourgogne
- Annick Buj, *Honesta Voluptate*, Société des Amis de Jean-Louis Flandrin.
- Federica Letizia Cavallo, Università Ca' Foscari di Venezia
- Marion Demossier, University of Southampton, Angleterre.
- Jocelyne Pérard, Université de Bourgogne, Responsable de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin »
- Jean-Robert Pitte, Université Paris-Sorbonne, Président de l'Académie du Vin.
- Denis Saillard, Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaine UFR SSH, Université de Versailles Saint-Quentin en Yvelines
- Vander Valduga, Universidad Federal do Parana, Brésil

1- Calendrier

- **16 avril 2017 : date limite d'envoi des résumés.**
- **1^{er} juin 2017 : réponse aux auteurs.**
- **Septembre 2017 : édition du programme définitif**
- **15-16 novembre 2017 : tenue du colloque**

2- Présentation du résumé

- **Seuls les résumés envoyés par e-mail à chaire.vin-culture@u-bourgogne.fr seront acceptés**
- Les résumés ne devront pas dépasser les 2000 caractères (espaces inclus)
- Sur chaque résumé, nous vous prions de faire figurer
 - le ou les noms des auteurs, leur Institution de rattachement (dont l'adresse postale) et leur mail.
 - quatre mots-clés maximum
- Les résumés reçus après la date limite du 16 avril ne seront pas acceptés

3- Les critères d'évaluation des résumés seront les suivants :

- Clarté du sujet proposé
- Rapport évident avec les thématiques du colloque
- Intérêt scientifique et/ou originalité de l'approche au regard de la littérature scientifique déjà existante

4- Conditions d'accueil des conférenciers sélectionnés suite à l'appel à communication

- Entrée gratuite au colloque
- Les organisateurs prendront en charge l'hébergement et les repas des conférenciers durant la durée du colloque
- Les frais de transport seront à la charge des conférenciers

5- NB : les conditions d'accès et d'inscription du public seront précisées ultérieurement



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

Chaire UNESCO
Culture et Traditions du Vin



RÉGION
BOURCOGNE
FRANCHE
COMTE



SOCIÉTÉ CIVILE
DU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
SEULE PROPRIÉTAIRE
DE LA
ROMANÉE-CONTI ET DE LA TACHE

