| le savoir vivant |

COLLOQUE DE RELÈVE ORGANISÉ PAR LA FORMATION DOCTORALE INTERDISCIPLINAIRE

RESPONSABLE : PANAYOTA BADINOU

AUTOUR DE LA TABLE À TRAVERS LE TEMPS. MANGER, BOIRE ET COMMUNIQUER

3-4 décembre 2018

UNIL | Université de Lausanne
Centre de formation doctorale interdisciplinaire
www.unil.ch/fdi

Faculté des lettres
www.unil.ch/lettres

Programme

Lundi 3 décembre 2018

UNIL, Château de Dorigny, salle 106

9h00-9h30 Ouverture du colloque par **Panayota BADINOU**, UNIL, FDi

Présidence : Panayota BADINOU

9h30-10h30 **Conférence**
Maria VAMVOURI RUFFY, Gymnase Auguste Piccard & UNIL, CLE, grec
L'art du banquet : savoir partagé, dosage et à propos

10h30-11h00 *PAUSE*

11h00-11h45 **Azzurra TITTA**, UNIL, ASA, archéologie
Premiers constats sur l'activité culinaire des espaces cultuels de Gaule romaine

11h45-12h30 **Nathanaël CARRON**, UNIL, ASA, archéologie
Un bras soulève un plat sur fond bleu à Metz : geste divin, rituel ou festif ?

12h30-14h00 *PAUSE-REPAS*

❖ ❖ ❖

Présidence : Maria VAMVOURI RUFFY

14h00-14h45 **Nadège COUTAZ**, UNIL, CLE
*De la bouche du cyclope à la table de Nausicaa : récrire l'*Odyssée *pour les jeunes lecteurs*

14h45-15h30 **Timothée OLIVIER**, UNIL & Musée de la communication, Berne
Entre goûts, dégoût et remous : Aspects d'entomologie en Occident à travers les siècles

15h30-16h00 *PAUSE*

Présidence : Jérôme MEIZOZ

16h00-16h45 **Christiane DUNOYER**, Centre d'Études Francoprovençales « René Willien » Saint-Nicolas, Vallée d'Aoste
Interdits et excès alimentaires au pays du Mont-Blanc

16h45-17h45 **Conférence**
Jean-Claude MÜHLETHALER, UNIL, Section de français, littérature médiévale
La nourriture, arme de la dénonciation satirique

Mardi 4 décembre 2018

UNIL, Château de Dorigny, salle 106

Présidence : Jean-Claude MÜHLETHALER

9h00-10h00 **Conférence**

Karin BECKER, Université de Münster, littérature française
« Le repas ne fut qu'une longue discussion agricole ». L'alimentation et le temps qu'il fait dans le « roman de la terre » québécois Maria Chapdelaine *de Louis Hémon*

10h00-10h45 **Gaspard TURIN**, UNIL, Section de français
Regard anthropologique sur la nourriture chez Marie NDiaye

10h45-11h15 *PAUSE*

Présidence : Alberto RONCACCIA

11h15-12h00 **Natalia BICHURINA**, UNIL, SLAS, russe
Les vignerons suisses de la mer Noire : Études des contacts des cultures à travers le langage viticole

12h00-12h45 **Cédric MARGOT**, UNIL, SLI, linguistique
Google it, before eat it !

12h45-14h00 *PAUSE-REPAS*

❖ ❖ ❖

14h30-16h30 **Table ronde « À table ! Regards croisés sur le manger et le boire d'hier et d'aujourd'hui » :**

- Une « boulimie » moderne à propos de la table ? Discours d'hier et d'aujourd'hui.
- La table, un lieu pour quels échanges ?
- Vers une société sans table ?

Moderation : Panayota BADINOU & Marta CARAION

Participant·e·s invité·e·s :

- **Stéphane BOISSEAUX**, chargé de cours, UNIL, Faculté de droit, sciences criminelles et administration publique, IDHEAP, ancien responsable de l'Inventaire du patrimoine culinaire suisse
- **Noémie GRAFF**, vigneronne et œnologue, Domaine Le Satyre, Begnins (VD), diplômée ès lettres UNIL
- **Jean-Claude MÜHLETHALER**, professeur honoraire, UNIL, Section de français, littérature médiévale
- **Denis ROHRER**, conservateur du Musée Suisse du Jeu, ancien conservateur de l'Alimentarium (2007-2017), historien de la culture
- **Alessandra ROVERSI**, consultante en culture et communication de l'alimentation, diplômée des Hautes Études Internationales de Genève et de l'Université des Sciences gastronomiques de Pollenzo
- **Maria VAMVOURI RUFFY**, Gymnase Auguste Piccard & collaboratrice scientifique du CLE, UNIL, grec

16h30 *CLÔTURE DU COLLOQUE ET APÉRITIF*

Autour de la table à travers le temps. Manger, boire et communiquer

Problématique

Actes quotidiens des plus communs, manger et boire sont les vecteurs de valeurs propres à chaque société. Par les aliments qu'il consomme, la manière dont il les prépare, les objets qu'il utilise à table ou en cuisine, les relations qu'il tisse autour du repas, l'être humain témoigne de formes de vie qui unissent le matériel et le symbolique. Par les rituels autour de la nourriture, il s'assimile à une communauté ou s'en démarque. Depuis l'Antiquité, on constate que toutes les cultures ont valorisé le partage alimentaire. La table et son espace sont le cadre par excellence de rencontres et d'échanges entre les membres d'une famille, d'une communauté ou celui d'un face à face avec autrui.

Aujourd'hui, l'univers de la table semble occuper une place de plus en plus grande dans notre société, notamment à travers les médias et les technologies de communication. Les émissions et les livres de cuisine ne cessent de se multiplier. Parallèlement, ces sujets alimentent de nombreuses études en sciences humaines comme dans les disciplines littéraires.

Partant de ces constatations, le présent colloque propose aux doctorant·e·s, aux chercheuses et aux chercheurs de notre Faculté de se pencher sur les représentations du manger de du boire à travers les époques et en tant que forme spécifique de communication entre les êtres et les groupes. Comment le manger et le boire renforcent-ils, redéfinissent-ils ou fragilisent-ils les liens sociaux ?

Parmi les différentes pistes de réflexion, nous proposons :

- Données archéologiques et historiques. Que nous disent la céramique, les divers vestiges et les sources écrites des pratiques et des rites alimentaires ? Que nous révèlent-ils des relations entre les personnes d'une communauté ou entre différentes civilisations ?
- Banquet antique, table du seigneur, frugalité monastique. Du partage à l'isolement ? Du dialogue au silence ?
- Communautés et partages alimentaires : regards philosophiques et religieux.
- Les représentations de la nourriture, des relations de table, des pratiques alimentaires dans les arts, en littérature, au théâtre, au cinéma : de l'ombre du réel à la construction d'un imaginaire alimentaire ; le quotidien et le symbolique.
- La « grande bouffe » : satire et burlesque de la nourriture.
- Nourriture, savoirs vivre et conversation : normes de la bonne conduite, littérature prescriptive et mondaine.
- Le bon goût et l'interdit alimentaire. Entre choix et nécessité sociétale.
- Vocabulaire de la nourriture et de la table. Quelle force ont les mots pour la bouche ?

bibliographie indicative

ALEXANDRE-BIDON Danièle, *Archéologie du goût – Céramique et consommation*, Paris, Piccard, 2005.

ARIÈS Paul, *Une histoire politique de l'alimentation, du Paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo Éditions, 2016.

BECKER Karin & LEPLATRE Olivier (éds), *Écritures du repas*, Francfort etc., Peter Lang, 2007.

BECKER Karin, *Gastronomie et littérature en France au XIXe siècle*, Orléans, Paradigme, 2017.

BRAS Paul, « L'interdit alimentaire et la linguistique », *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 29, nº 2 (2003), pp. 149-164.

DASEN Véronique & GERARD-ZAI Marie-Claire (dir.), *Art de manger, art de vivre : nourriture et société de l'Antiquité à nos jours*, Gollion, Infolio, 2012.

FISCHLER Claude, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

FLANDRIN Jean-Louis & MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

GILLET Philippe, *Le goût et les mots : littérature et gastronomie (XIVe-XXe siècles)*, Paris, Payot & Rivages, 1993.

GUERREAU-JALABERT Anita, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens », *Annales ESC*, nº 47 (1992/3), pp. 561-593.

JEANNERET Michel, *Des Mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Corti, 1987.

LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIVe et XVe siècles*, Paris, Hachette Littératures, 2013.

LABÈRE Nelly, « La Nourriture dans la littérature française du Moyen Âge », *Food and History*, vol. 10 (2) (2012), pp. 180-187.

« Littérature(s) et cuisine(s) », *Plumes d'Ailes et Mauvaises Graines*, nº 2 (mars 2016).

MAUNE Stéphane, MONTEIX Nicola & POUX Matthieu, *Gallia 70.1* : *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*, Paris, CNRS Éditions, 2013.

MÜHLETHALER Jean-Claude, « Quand la nourriture se fait parole : Scènes de communication alimentaire dans les récits médiévaux », in N. Labère (éd.), *Être à table au Moyen Âge*, Casa de Velásquez, 2010, pp. 199-210.

MÜHLETHALER Jean-Claude, « Le pain de Mélancolie, l'ail du berger, les fruits de paradis : Nourriture, intertextualité et registre d'expression dans l'œuvre de René d'Anjou », in Fl. Bouchet (éd.), *René d'Anjou, écrivain et mécène (1409-1480)*, Turnhout, Brepols, 2011, pp. 53-68.

POUX Matthieu, *L'âge du vin : rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Protohistoire Européenne 8, Éditions Monique Mergoil, 2004.

REVEL Jean-François, *Un Festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1979.

ROMERI Luciana, *Philosophes entre mots et mets. Plutarque, Lucien, Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Éditions Jérôme Million, 2002

TILLOI-D'AMBROISI Dimitri, *L'Empire Romain… Par le menu*, Paris, Éditions Arkhê, 2017.

VAMVOURI RUFFY Maria, *Les vertus thérapeutiques du banquet. Médecine et idéologie dans les propos de table de Plutarque*, Paris, Belles Lettres, coll. « Études anciennes », nº 146, 2012.

Résumés des présentations

Maria VAMVOURI RUFFY
Professeure, Gymnase Auguste Piccard
Collaboratrice scientifique du CLE, UNIL
Grec

CONFÉRENCE

L'art du banquet : savoir partagé, dosage et à propos

Les *Propos de Table* de Plutarque est une œuvre composée de neuf livres qui reconstituent certaines discussions aux banquets organisés en Grèce ou à Rome au Ier et au IIe siècle ap. J.-C. Ces conversations érudites abordent des sujets aussi diverses que la physiologie des corps, les phénomènes physiques, la complexion humaine, l'arboriculture, la littérature, les cultes et, bien entendu, le déroulement du banquet. Les convives ravivent un riche savoir philosophique, médicale et littéraire en faisant résonner plusieurs types de discours et plusieurs textes grecs. Non seulement ils étalent leur savoir en présence des autres mais ils contribuent aussi au succès du banquet et à la stimulation intellectuelle des participants.

Ma conférence se focalisera sur la façon dont cette œuvre opère un rapprochement entre la conduite au banquet, la pathologie du corps et les comportements éthiques, sociaux et politiques de l'homme. Il sera montré que le dosage/mélange adéquat de nourriture, de boisson, de paroles et de plaisanteries préserve la santé des banqueteurs et l'équilibre des rapports sociaux. Il sera aussi montré que la notion de l' « à-propos » (*kairos*) est omniprésente dans l'œuvre de Plutarque. La nourriture servie au bon moment, les plaisanteries et les citations opportunes empêchent un éventuel conflit d'éclater.

Bibliographie indicative

NADEAU Robin, *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010.

ROMERI Luciana, *Philosophes entre mots et mets : Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Jérôme Millon, 2002.

SCOLAN Yannick, *Le convive et le savant : Sophistes, rhéteurs, grammairiens et philosophes au banquet de Platon à Athénée*, Paris, Les Belles Lettres, coll. « Études anciennes », n° 156, 2017.

VAMVOURI RUFFY Maria, « Symposium, Physical and Social Health in Plutarch's Table Talk », in K. Oikonomopoulou & F. Klotz (eds.), *The Philosopher's Banquet, Plutarch's Table Talk in the Intellectual Culture of the Roman Empire*, Oxford, Oxford University Press, 2011, pp. 130-157.

VAMVOURI RUFFY Maria, *Les vertus thérapeutiques du banquet. Médecine et idéologie dans les propos de table de Plutarque*, Paris, Belles Lettres, coll. « Études anciennes », n° 146, 2012.

Notice bio-bibliographique

Maria Vamvouri Ruffy enseigne le grec et l'histoire au Gymnase Auguste Piccard, à Lausanne. Elle est également collaboratrice scientifique au Groupe de recherche en langues et littératures européennes comparées (UNIL).

Elle est l'auteur de deux monographies, l'une sur les hymnes grecs antiques (*La fabrique du divin*, Kernos 2004), l'autre sur le banquet chez Plutarque (*Les vertus thérapeutiques du banquet*, Les Belles Lettres 2012) et d'une édition commentée de la traduction littéraire d'Antigone de Sophocle faite par le poète grec Yannis Ritsos. Rendue à l'éditeur (ΚΕΔΡΟΣ), elle sera publiée en 2019. Maria Vamvouri Ruffy est aussi co-éditrice avec Ute Heidmann et Nadège Coutaz de l'ouvrage *Mythes reconfigurés : Création, dialogues, analyses* (CLE 2013) et prépare l'édition du volume collectif *The Dynamics of Intertextuality in Plutarch* qu'elle co-édite avec Thomas Schmidt et Rainer Hirsch-Luipold.

Son champ de recherche inclut la religion grecque, le banquet antique, la littérature classique et impériale, la récriture des mythes grecs et la traduction en tant que re-configuration littéraire.

E-mail : Maria.VamvouriRuffy@unil.ch

Azzurra TITTA
Doctorante
Université de Lausanne
ASA, archéologie

Directeurs de thèse
Michel Fuchs, UNIL et
Thierry Luginbühl, UNIL

Premiers constats sur l'activité culinaire des espaces cultuels de Gaule romaine

Aujourd'hui, la question de l'alimentation des espaces cultuels de la Gaule romaine est plus traitée par le sacrifice et le banquet qu'à partir de l'activité culinaire en soit, c'est-à-dire les traces et les mentions de la préparation des mets. Par conséquent, la documentation est plus riche pour les deux premières catégories que pour la troisième, on peut même dire que cette dernière n'a jamais fait l'objet d'une synthèse contrairement aux deux autres. Ainsi, diverses questions émergent autour de ce sujet peu traité : sous quelles formes se présente archéologiquement l'activité culinaire des espaces cultuels de la Gaule romaine ? Les caractéristiques de ces formes permettent-elles de définir des différences ou des points en communs entre ces complexes religieux ? Ces mêmes caractéristiques permettent-elles d'établir une chronologie de l'activité culinaire des espaces cultuels romains et protohistoriques ? Quand cette activité culinaire a lieu ? Pourquoi l'activité culinaire n'est pas présente dans tous les espaces cultuels de la Gaule romaine ? Les résultats émanant de ces questions, peuvent-ils être également cohérents vis-à-vis des autres espaces cultuels identifiés dans le monde romain ? Les recherches engagées jusqu'à cette deuxième année de thèse, permettent d'apporter quelques renseignements seulement sur la première question en mettant en évidence les premières caractéristiques potentielles de l'activité culinaire en partant de l'observation sur la totalité des espaces cultuels de la Gaule romaine choisis (37 au total, chiffre susceptible de changer) jusqu'à arriver aux considérations sur les complexes religieux traités de manière plus approfondie par des fiches structurées et intégrées à un répertoire (sept complexes cultuels dont trois mithraea et quatre sanctuaires).

Bibliographie indicative

WIBLÉ François, « Le mithraeum », in Fr. Wiblé, *Martigny-La-Romaine*, Martigny, Fondation Pierre Gianadda, 2008, pp. 146-166.

MAZA Guillaume & MONTANDON Benoît, avec la collaboration de ARGANT T., BLOMJOUS C., CARRARA S., ROBIN L., ZIPPER K., « Le sanctuaire gallo-romain de " Pré de Nuits " à Nuits-Saint-Georges (Côte-d'Or) », in M. Reddé, Ph. Barral, Fr. Favory, J.-P. Guillaumet, M. Joly, J.-Y. Marc, P. Nouvel, L. Nuninger, Ch. Petit (dir.), *Aspects de la romanisation dans l'est de la Gaule*, Glux-en-Glenne, collection Bibracte, n° 21, 2011, pp. 375-390.

MONNIER Jacques, « L'occupation du mithraeum », in D. Paunier, Th. Luginbühl et *alii*, *La villa romaine d'Orbe-Boscèaz. Genèse et devenir d'un grand domaine rural*, vol. 1, « Environnement, histoire et développement du bâti », Lausanne, *Cahiers d'Archéologie romande*, n° 161 (URBA 1/1), 2016, pp. 285-287.

SCHEID John, *La religion des Romains*, Paris, Armand Colin, 2010[5] [2002].

SCHEID John, *Quand faire, c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris, Aubier, « Collection historique », 2011[2] [2005].

BRUNAUX Jean-Louis (dir.), *Les temples du sanctuaire gallo-romain de Ribemont-sur-Ancre, Somme*, Saint-Germain-en-Laye, Éditions Commios, 2009.

MARC Jean-Yves & BLIN Sévérine, avec la collaboration d'IMBS Marjolaine & MOUGIN Pierre, *Le grand sanctuaire de Mandeure à l'époque impériale et ses destinataires,* tiré à part de *Bulletin de la Société d'Emulation de Montbéliard*, n° 133-2010, Montbéliard, Société d'Émulation de Montbéliard, 2011, pp. 23-54.

GAIDON-BUNNUEL Marie-Agnès & CAILLAT Pierre, « Honorer Mithra en mangeant : la cuisine du mithraeum de Septeuil (La Féerie) », in S. Lepetz & W. Van Andringa (dir.), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Éditions Monique Mergoil, 2008, pp. 255-265.

NOUVEL Pierre, « Nitry, Champagne (Yonne) », in M. Reddé, Ph. Barral, Fr. Favory, J.-P. Guillaumet, M. Joly, J.-Y. Marc, P. Nouvel, L Nuninger, Ch. Petit (dir.), *Aspects de la romanisation dans l'est de la Gaule*, Glux-en-Glenne, collection Bibracte, n° 21, 2011, pp. 549-555.

LEPETZ Sébastien & VAN ANDRINGA William, « Pour une archéologie du sacrifice à l'époque romaine », in V. Mehl et P. Brulé (dir.), *Le sacrifice antique. Vestiges, procédures et stratégies*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2008, pp. 39-58.

LEPETZ Sébastien & VAN ANDRINGA William (dir.), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Éditions Monique Mergoil, 2008.

VAN ANDRINGA William (éd.), *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires chez les cités du monde romain*, Food & History – Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, European Institut for the History and Culture of Food, vol. 5 n° 1, Tours, Brepols, 2007.

VAN ANDRINGA William, « La cuisine du sacrifice en pays gallo-romain », in S. Lepetz & W. Van Andringa (dir.), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires*, Montagnac, Éditions Monique Mergoil, 2008, pp. 27-42.

Notice bio-bibliographique

Après avoir obtenu le Master en Archéologie et Histoire des mondes anciens – spécialité recherche en Archéologie à l'Université Lumière Lyon II, Azzurra Titta effectue sa thèse de doctorat à l'Université de Lausanne intitulée *La cuisine des espaces cultuels de Gaule romaine : Archéologie des traces et des mentions de l'activité culinaire*.

Elle a fouillé en Suisse, en France et en Italie par la participation aux chantiers suivants : Lausanne-Vidy *Boulodrome*, à Corent (Auvergne), à Panossas (Isère), à Saint-Laurent d'Agny (Rhône) et dans les Fora Impériales de Rome (pentes nord-ouest du Palatin).

Au cours de son master, Azzurra Titta a réalisé un premier travail de recherche sur les sanctuaires à terrasse(s) de la Gaule romaine en effectuant un essai de définition sur leurs caractéristiques.

PUBLICATIONS

- « Nouvelles réflexions sur le sanctuaire du mont Pipet », *Chronozone,* n° 23 (2017), « La mémoire et l'oubli », pp. 56-63.
- « Les exigences religieuses des navires romains », article en cours de publication dans la revue *Chronozone* dont le thème du prochain numéro (n°24) est « Le prix à payer ».

E-mail : Azzurra.Titta@unil.ch

Nathanaël CARRON
Assistant-doctorant
Université de Lausanne
ASA, archéologie

Directeur de thèse
Thierry Luginbühl, UNIL

un bras soulève un plat sur fond bleu à metz : geste divin, rituel ou festif ?

La présente communication se veut l'écho d'une recherche menée avec le professeur Michel Fuchs, spécialiste de la peinture murale romaine. Iconographie, céramologie, études des graffitis sur récipients, recours méthodique aux sources littéraires latines et expérimentation culinaire y ont été croisés afin de donner une lecture plausible aux restes très fragmentaires d'une fresque.

En 2009, la fouille de l'îlot Sainte-Chrétienne, menée à Metz, a mis au jour plusieurs fragments d'une scène figurée datable de la fin du IIe au début du IIIe siècle apr. J.-C. La part préservée de cette dernière se compose d'un bras levé, tenant un plat empli d'une masse blanc-jaune, sur fond bleu et à proximité duquel des feuilles sombres évoquent un cadre champêtre. Tant le geste, que le récipient et son contenu ont été minutieusement examinés ; il s'agissait de proposer des contextes plausibles à ces éléments. La mise en perspective de ceux-ci avec un fragment isolé, mais provenant du même ensemble et figurant un pied féminin, ainsi qu'avec un motif de possibles cymbales ayant pu orner la même pièce, pointe le banquet nuptial de Dionysos et Ariane.

Dans le cadre de ce colloque, il s'agira de mettre plus spécialement en exergue la démarche de récolte et de croisement d'informations littéraires, céramologiques et épigraphiques ayant contribué à renforcer l'identification iconographique proposée par le professeur Michel Fuchs. La reconstitution culinaire, en tant que pourvoyeuse d'illustrations modernes pouvant être rapprochées de l'iconographie antique, sera également présentée et discutée.

bibliographie indicative

BATS Michel, « Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v.° 50 av. J.-C.) Modèles culturels et catégories céramiques », *Revue archéologique de Narbonnaise*, 1988, suppl. 18.

BINSFELD Wolfgang, « Gefässnamen auf Keramik im Nordwesten des Römischen Reiches », *Trierer Zeitschrift*, n° 60 (1997), pp. 19-31.

BLANC Nicole & NERCESSIAN Anne, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, 1992.

HECKENBENNER Dominique & MONDY Magali (dir.), *Les décors peints et stuqués dans la cité des Médiomatriques, Ier-IIIe siècle p.C.*, I. Metz-Divodurum, Pictor 4, Bordeaux, 2014.

HILGERS Werner, *Lateinische Gefässnamen. Bezeichnungen, Funktionen und Form römischer Gefässe nach den antiken Schriftquellen*, Düsseldorf, 1969.

LUGINBÜHL Thierry, « Fonctions, contextes et provenances des céramiques dans les lieux de culte polythéistes réflexions à l'échelle des cultures antiques occidentales et du monde hindou », *SFECAG : Actes du congrès de Nyon*, *14-17 mai 2015*, Marseille, 2015, pp. 23-50.

SCHEID John, *An Introduction to Roman Religion*, Bloomington, 2003[2] [1998].

Nathanaël CARRON
lundi 3 décembre 2018, 11h45-12h30

Notice bio-bibliographique

Nathanaël Carron est assistant-diplômé en archéologie gallo-romaine depuis 2014. Durant son cursus universitaire, il s'est spécialisé dans l'étude des céramiques laténiennes et gallo-romaines. Son travail de mémoire visait à préciser le faciès céramique du vicus d'Yverdon, en analysant une sélection du mobilier mis au jour sur le chantier-école de l'ASA entre 2006 et 2009.

En tant que céramologue, il a participé aux fouilles menées par la section en Bourgogne, sur l'oppidum de Bibracte. C'est d'ailleurs au Centre Archéologique Européen du Mont Beuvray qu'il co-dirige des stages d'initiation au traitement de la céramique. Parallèlement à ceci, il s'est entre autres confronté à de la céramique plus exotique, soit amérindienne du XIVe siècle, en Guyane française.

Membre l'association *Meduobranes*, il expérimente les recettes laissées par les auteurs antiques. Ces textes lui sont utiles dans le cadre de sa thèse, portant sur les appellations que les Anciens pouvaient attribuer aux vases que l'on trouve actuellement en fouilles.

PUBLICATIONS (HORS RAPPORTS DE FOUILLES ANNUELS)

- « Un bras soulève un plat sur fond bleu à Metz : geste divin, rituel ou festif ? », *Association pour l'Étude de la Peinture Murale Antique, Actes du Congrès d'Arles,* 2018, contribution à l'article du Prof. M. Fuchs, à paraître.
- « Céramiques et rituels : apports des sources littéraires et des inscriptions latines », *Société Française pour l'Étude des Céramiques en Gaule, Actes du Congrès de Nyon*, 2015, pp. 51-60.

TITRE DE LA THESE

Terminologie des récipients céramiques dans les domaines agricoles latinophones (IIIe s. av. J.-C. / VIe s. ap. J.-C.). Le Lateinische Gefässnamen, Bezeichnung, Funktion und Form römischer Gefässe nach den antiken Schriftquellen *de W. Hilgers par le spectre des agronomes, des gastronomes, des diététiciens et des vétérinaires*.

E-mail : Nathanael.Carron@unil.ch

Nadège COUTAZ
Maître assistante
Université de Lausanne
CLE

De la bouche du cyclope à la table de Nausicaa : récrire l'*odyssée* pour les jeunes lecteurs

L'*Odyssée* d'Homère offre une représentation extrêmement variée du manger et du boire. Ce poème met en effet en scène de nombreux épisodes de repas dans lequel son héros est tantôt l'hôte, tantôt le plat de résistance. Cette œuvre offre ainsi matière à réflexion sur la pratique culturelle du banquet, sur les interdits alimentaires, sur le devoir sacré de l'hospitalité et sur les conséquences de son non-respect. Afin de mesurer la distance culturelle qui nous sépare des représentations contenues dans ce poème mais également afin de réfléchir à ce que les récits qu'il contient peuvent nous dire sur nos pratiques d'aujourd'hui, je me propose de mettre en écho différents épisodes de l'*Odyssée* avec des récritures contemporaines destinées à un jeune public. Je mobiliserai à ce titre la méthode de la « comparaison différentielle et discursive », telle que l'a théorisée Ute Heidmann, méthode qui analyse le processus créatif complexe de « réponse aux propositions de sens formulées dans les discours et œuvres déjà existants » (2017 : 151). Je m'efforcerai de montrer qu'en fonction de l'âge du destinataire ou du genre littéraire choisi par la (r)écriture, certaines représentations de l'*Odyssée* sont modulées voire complètement reconfigurées. Ainsi, les albums destinés à la prime enfance, en jouant de la complémentarité texte/image, offrent des représentations amusantes des scènes de repas dans lesquelles l'enfant peut retrouver une part de son quotidien. Dans les textes destinés aux enfants plus âgés, au contraire, les scènes de repas permettent de problématiser la manière de se nourrir et de recevoir comme autant de marqueurs de civilisation, de barbarie, voire de monstruosité. À travers différents exemples, je prendrai également soin d'interroger la manière dont les récritures pour jeunes lecteurs mènent une réflexion sur le lien entre repas et récit, modulée là encore en fonction du destinataire et du genre choisi.

Bibliographie de travail

CORPUS

ADAM Marie-Thérèse, *Héros de la mythologie grecque*, Avec un supplément illustré en couleurs, Paris, Folio Junior, Gallimard, coll. « Les universels ».

BRAVI Soledad, *Le cyclope, l'École des Loisirs*, Paris, coll. « Loulou Et Compagnie », 2007.

CAUCHY Nicols, adaptation, illustrations de MORGAN, *Le Voyage d'Ulysse*, Paris, Éditions Gautier-Languerau, coll. « Légendes de la mythologie », 2011.

DENA Anël, *Ulysse et le cyclope*, Evry, MFG Atelier, coll. « Les mini-histoires de la Mythologie », 2007.

HOMERE, *L'Odyssée*, (3 volumes sous coffret), trad. de V. Bérard, introd. de E. Cantarella, Paris, Les Belles Lettres, coll. « Classiques en poche », 2012.

KERILIS Hélène, illustrations G. Vallancien, d'après Homère, *Ulysse prisonnier du cyclope*, Paris,

Hatier jeunesse, poche, coll. « Ma première mythologie », 2012.

LAURENT Nathalie, *Éole, Circé et les Sirènes*, illustrations de Soledad Bravi, Paris, l'École des Loisirs, coll. « Loulou Et Compagnie », 2009.

LAURENT Nathalie, *La Ruse d'Ulysse*, illustrations de Soledad Bravi, Paris, l'École des Loisirs, coll. « Loulou Et Compagnie », 2010.

MACHADO Ana Maria, illustrations I. Machado & L. Rezenda, *Odisseu e a vinganza do deus do mar*, São Paulo, Editora Moderna LTDA, coll. « Serié 7 mares », 2008.

MONTARDE Hélène, *Ulysse, L'aventurier des mers*, Paris, Nathan Jeunesse, coll. « Histoires noires de la mythologie », 2011.

PETISKA Eduard, illustrations de M. Koptak, *Mythologie grecque*, Paris, Gründ, 2008.

RACHMUHL Françoise & GASTAUT Charlotte, *Le grand voyage d'Ulysse*, Paris, Flammarion, coll. « Albums du Père Castor », 2009.

ÉTUDES

Du Plaisir des mots au plaisir des mets ; la « nourriture » dans la littérature pour les enfants ; 2-10 ans ; bibliographie sélective et analytique, coll. « Références documentaires », INRP, 1986, n° 34.

ARIÈS Paul, *Une histoire politique de l'alimentation, du Paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo Éditions, 2016.

BECKER Karin & LEPLATRE Olivier (éds), *Écritures du repas*, Francfort, etc. Peter Lang, 2007.

DASEN Véronique, GERARD-ZAI Marie-Claire (dir.), *Art de manger, art de vivre : nourriture et société de l'Antiquité à nos jours*, Gollion, Infolio, 2012.

ENTANACLAZ Agathe, *Les métamorphoses d'Ulysse. Réécritures de l'Odyssée*, Paris, Flammarion, « Étonnants classiques », 2003.

ESCARPIT Denise, BRUNO Pierre, CONNAN-PINTADO Christiane et *alii*, *La littérature de jeunesse : Itinéraires d'hier à aujourd'hui*, Paris, Éditions Magnard, 2008.

ESCARPIT Denise, *La littérature d'enfance et de jeunesse en Europe*, Paris, PUF, 1998.

FLANDRIN Jean-Louis & MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

GÉLY Véronique (dir.), *Enfance et Littérature*, Nîmes, Lucie éditions, « Poétiques Comparatistes » (collection de la SFLGC), 2012.

GÉLY Véronique, « Mythes et littérature : perspectives actuelles », *Revue de Littérature Comparée*, n° 311 (2004 [3]), pp. 329-347.

HEIDMANN Ute, « Comment comparer les (r)écritures anciennes et modernes des mythes grecs ? », in S. Parizet (dir.), *Mythe et Littérature*, Paris, Lucie Editions, 2008, pp. 143-159.

HEIDMANN Ute, « Que veut et que fait une comparaison différentielle ? Propos recueillis par Jean-Michel Adam & David Martens », *Interférences littéraires* n° 21 (2017), pp. 199-226.
URL : http://www.interferenceslitteraires.be/node/757 (page consultée le 24 juin 2018).

NIÈRES Isabelle, « La nourriture comme fiction », *La Revue des livres pour enfants*, n° 114 (1987), pp. 60-64.

PRINCE Nathalie (dir.), *La littérature de jeunesse en question(s)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009.

PRINCE Nathalie, « La littérature de jeunesse, ou de la littérature qui voulait se faire plus grande que ses petits lecteurs », in V. Gely (dir.), *Enfance et littérature*, Paris, SFLGC, coll. « Poétiques comparatistes », 2013, pp. 144-45.

REVEL Jean-François, *Un Festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1979.

SALHA Agathe, « Traductions, adaptations, récritures des épopées homériques pour la jeunesse »,

in *Le récit pour la jeunesse entre transpositions, adaptations et traductions*, coll. Publije, Université de Maine, vol. I (juin 2010).
URL : http://publije.univ- lemans.fr/Vol1/article1-2.html

Notice bio-bibliographique

Nadège Coutaz est maître assistante en Littératures comparées à la Section de français de l'Université de Lausanne au sein du Groupe de recherche CLE (***C**omparer les **L**ittératures en langues **E**uropéennes*). En 2017, elle a soutenu une thèse intitulée « *La tumba de Antígona* de María Zambrano et *Antigone* d'Henry Bauchau en comparaison : enjeux génériques, énonciatifs et éthico-politiques », menée sous la direction de la Prof. Ute Heidmann en cotutelle avec l'Université Saint-Louis de Bruxelles avec la Prof. Sophie Klimis. Elle est l'auteure d'articles portant sur les récritures des mythes, notamment sous la plume d'Henry Bauchau dans la *Revue International*e qui lui est consacrée (« Le roman *Antigone* de Bauchau à l'épreuve de la traduction », 2012 ; « Suivre le pas d'Ismène. Une alternative à la temporalité tragique », 2013). Son intérêt se porte également sur les reconfigurations des mythes à l'usage du jeune lectorat (« Nouvelles formes génériques, nouvelles façons de raconter. L'enfant rebelle aux multiples visages : d'*Antigone 256* à *Antigone peut-être* », in N. Prince & S. Servoise, *Les personnages mythiques dans la littérature de jeunesse*, 2016 ; « Entre "nos" classiques et les "leurs". L'exemple d'un héros péruvien pour les enfants », C.R.L.C., Paris IV, édité par I. Truijic et C. Chapon, 2015). En 2013, elle a édité avec Ute Heidmann et Maria Vamvouri Ruffy un collectif intitulé *Mythes reconfigurés. Créations, Dialogues, Analyses*. Elle a en outre participé, avec Maria Loreto Nuñez et Myriam Olah, à la publication d'un autre collectif, consacré aux *Créations en exil*, sorti en novembre 2018.

E-mail : Nadege.Coutaz@unil.ch

Timothée Olivier
Chercheur indépendant
Université de Lausanne &
Musée de communication, Berne

entre goûts, dégoût et remous : aspects d'entomologie en occident à travers les siècles

1er mai 2017 : trois sortes d'insectes comestibles sont nouvellement légalisées comme aliment en Suisse. Grillon domestique, vers de farine et criquet migrateur deviennent alors officiellement des animaux de rente. Les insectes sont en Occident un nouvel aliment. Vraiment ? Ce constat de base actuellement et généralement admis est remis en question par cette proposition d'exposé. Quasi absente de l'historiographie, l'entomophagie (la consommation d'insectes) n'est que rarement thématisée ni même citée par les ouvrages voués à l'histoire de l'alimentation occidentale. Est-ce pour autant une raison de son absence historique ? Cet exposé souhaite ainsi combler ce trou historiographique et poser de nouveaux jalons dans l'histoire de l'alimentation.

C'est un fait irréfutable, l'entomophagie n'est pas coutume en Occident. Si durant l'Antiquité certains insectes comme le criquet sont régulièrement consommés, dès le Moyen-Âge, ils disparaissent des tables et des habitudes alimentaires. Plus encore, ils sont bannis et méprisés. Les insectes sont synonymes de mort, de maladie, de putréfaction : ils dégoûtent. Il conviendra, lors de l'exposé, de chercher à comprendre les raisons culturelles, sociétales ou religieuses de ce désintérêt marqué d'un fort dégoût qui se développe au fil des siècles, jusqu'à aujourd'hui.

À l'aide d'exemples pourtant, on montrera que l'entomophagie est restée en Occident, entre les XVIe et XXe siècles au moins, une habitude de table récurrente, bien que minoritaire. Du criquet à la soupe de hannetons, en passant par les mites de fromage ou des boissons sophistiquées, les insectes ont été volontairement consommés. À quelles occasions et comment étaient-ils préparés ? Riches en goûts selon les défenseurs de l'entomophagie, les insectes ont eu leur place dans les assiettes des Occidentaux. Dans quel contexte et quelles en sont les raisons ? Cet exposé éclaircira ces questions et mettra en lumière des sources et des faits historiques détaillés.

Partant du principe que l'homme est – d'un point de vue anthropologique – un omnivore, un mangeur de tout, et que ce qu'il mange est fortement culturellement ancré, il est nécessaire de considérer également les aspects environnementaux, sociopolitiques et économiques qui jouent un rôle majeur dans le choix d'aliments. À l'instar du quinoa ou des crevettes dans les années 1970, de la pomme-de-terre au XVIIIe siècle ou de certaines épices au Moyen-Âge, les insectes ont eux aussi créés des remous perturbant certaines habitudes culinaires et valeurs au cours des siècles, jusqu'au système (agro)alimentaire d'ailleurs. Un court voyage culinaire à travers les siècles est proposé dans cet exposé. Surprenant, il met en avant une thématique longtemps négligée. Faute au dégoût ?

bibliographie

BÄRTSCH Christian & KESSLER Adrian, *Grillen, Heuschrecken & Co.*, Aarau, AT Verlag, 2016.

BATES Marston, « Insects in the diet », *American Scholar*, n° 29 (1960), pp. 43–52.

BERENBAUM May R., *Ninety-Nine More Maggots, Mites, and Munchers*, University of Illinois Press, 1993, pp. 10–14.

BODENHEIMER Frederick Simon, *Insects as human food*, Den Haag, Dr. W. Junk Publishers, 1951.

BÖTTCHER Charlotte, *Deutschen Universal-Kochbuch*, 1887, p. 115, recette n° 312a.

BUKKENS Sandra G. F., « The nutritional value of edible insects », *Ecology of Food and Nutrition*, vol 36, n° 2-4 (1997), pp. 287–319.

CAPITANI DE, François, *Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Éditions d'en bas, 2002.

DEFOLIART Gene R., "Insects as food: Why the western attitude is important", *Annual Review of Entomology*, n° 44 (1999), pp. 21–50.

FABRE Jean-Henri, « L'ergate — Le cossus », in *Souvenirs entomologiques*, 1907, livre X, chap. 6.

FLAMMER Dominik, « Von Schnapsameisen und Käsemilben », in Chr. Bärtsch, & A. Kessler, *Grillen, Heuschrecken & Co.*, Aarau , AT Verlag, 2016, pp. 16-19.

FLANDRIN Jean-Louis, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVIe au XVIIIe siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 30 (1983), pp. 66-83.

FLANDRIN Jean-Louis & COBBI Jane, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999.

FRIEDL Inge, *Heilwissen in alter Zeit. Bäuerliche Heiltraditionen*, Böhlau Verlag, Wien, 2009.

FRIEDLAND Susan R. (ed.), *Food and morality: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*, Prospect Books, 2007.

FROC Jean, *Balade au pays des fromages. Les traditions fromagères en France*, Éditions Quae, 2007.

HERRMANN Silvio, *Die regionale Spezialität « Altenburger Milbenkäse ». Eine Analyse des Produktes, der Herstellung und des Marktes*, Hamburg, Diplomica Verlag, 2005.

URL avec extraits et bibliographie : https://www.diplom.de/document/224628 (consulté le 13 septembre 2018).

JAHNS, Horst, Der Milbenkäse und Europa, Ostbrötchen und Troddeldatschen, Mitteldeutscher Verlag, Halle (Saale) 2002.

KEEL-LEU Othmar & STAUBLI Thomas, *Les animaux du 6ème jour. Les animaux dans la Bible et dans l'Orient ancien*, Musée Bible+Orient, 2003, p. 27.

MASSARD Jos. A., « Maikäfer in Luxemburg : Historisches und Kurioses », *Lëtzebuerger Journal*, 60. Jahrgang, Nr. 88 (8.05.2007), pp. 26-27.
URL : http://massard.info/pdf/maikaefer.pdf

MELA David J., "Food choice and intake: the human factor", *Proceedings of the Nutrition Society*, n° 58 (1999), pp. 513–521.

MIGNON Jacques, « L'entomophagie : une question de culture ? », *Tropicultura*, n° 20/3 (2002), pp. 151–155.

MONTANARI Massimo (éd.), *Food & History*, Paris, Brepols, vol. 4, n° 1 (2006).

ROZIN Paul & VOLLMECKE T. A., "Food likes and dislikes", *Annual Review Nutrition*, n° 6 (1986), pp. 433-456.

ROZIN Paul & FALLON, April E., "A perspective on disgust", *Psychological Review*, n° 94/1 (1987), pp. 23-41.

THURM Volker, *Der lebendigste Käse der Welt – Würchwitzer Milbenkäse : eine deutsche Spezialität*, Kayna u. a. : Kleefestverein Würchwitz 1851 e. V., 2002.

TROFIMOV, Yaroslav, "As a Cheese Turns, So Turns This Tale Of Many a Maggot – Crawling With Worms and Illicit, Sardinia's Ripe Pecorinos Fly In the Face of Edible Reason", *Wall Street Journal* (Eastern Edition), n° 236/37 (23 août 2000).
URL : https://www.wsj.com/articles/SB966983209719568179 (consulté le 14 septembre 2018).

VAN HUIS Arnold, […], "Culture, religion and the history of entomophagy", in *Edible insects: future prospects for food and feed security*, FAO, 2013, pp. 35-43.

Slow Food Foundation for Biodiversity, *Casu Marzu*.
URL : https://www.fondazioneslowfood.com/en/ark-of-taste-slow-food/casu-marzu-2/ (consulté le 2 septembre 2018).

La Cucina italiana, *Formaggio con i vermi : non c'è solo il Casu Marzu*, 06.02.2018.
URL : https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/formaggi-con-i-vermi-casu-marzu/ (consulté le 2 septembre 2018).

Slow Food Deuschland, *Würchwitzer Milbenkäse, Ein lebendiger Käse mit Tradition*.
URL : http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere/wuerchwitzer_milbenkaese/ (consulté le 2 septembre 2018).

Sources

ALDOVANDI Ulysse, *De Animalibus Insectis Libri Septem*, 1602.

ARISTOTE, *Historia Animalium*.

BIBLE, Lévitique, 11 : 20-22.

BIBLE, Marc, 1 : 6.

CONSETT Matthew, *A Tour through Sweden, Swedish-Lapland, Finland and Denmark, Christopher and Jennett*, Stockton, 1815.

FERCHAULT DE RÉAUMUR René Antoine, *Mémoires pour servir à l'histoire des insectes*, 1737.

HOLT Vincent M., *Why not eat Insects?*, Pryor, 1992 [1885].

ORMEROD Eleanore Anne, *Manual of injurious insects with methods of prevention and remedy for their attacks to food crops, forest trees and fruit. To which is appended a short introduction to entomology*, Simpkin, Marshall, Hamilton, Kent & Co., London, 1890.

PLINE L'ANCIEN, *Historia Naturalis*

SAHIH MUSLIM, 21.4801.

SCHNEIDER Johann J., « Maikäfersuppen, ein vortreffliches und kräftiges Nahrungsmittel », *Magazin für die Staatsarzneikunde*, n° 3 (1844), pp. 403-405.

SIMMONDS Peter Lund, *The Curiosities of Food,* London, , Richard Bentley, 1859, pp. 296- 315.

SUNAAN IBN MAJAH, 4.3219, 3220.

SUNAAN IBN MAJAH, 4.3222.

THOUVENEL Pierre, *Bemerkungen und Erfahrungen über die Bestandtheile und Kräfte der schleimigen, fetten, öligen, scharfen und riechenden oder gewürzhaften thierischen Arzneysubstanzen*, Leipzig, Johann Georg Mössle, 1787.

Notice bio-bibliographique

Avec un Master à l'Université de Lausanne spécialisé en sciences historiques de la culture, Timothée Olivier a entrepris, durant son parcours académique, de faire rejoindre branches d'études et intérêts personnels. Ses disciplines principales Histoire et Allemand l'ont conduit à faire des recherches à Cologne et à Berne. Son engagement pour différentes associations l'a amené à approfondir une thématique qui lui est chère, l'alimentation. Suite à un mémoire sur les publicités filmiques Ovomaltine, à sa sortie de l'UNIL en 2016, il continue à travailler – comme indépendant – pour un projet de valorisation et restauration d'archives. Il travaille en parallèle pour les Archives des PTT à Köniz, puis au Musée de la communication à Berne. Il organise différents projets et événements aux aspects sociétaux, historiques et gourmands. Il se démarque dans le domaine agroalimentaire, notamment en travaillant pour une start-up zurichoise. Aujourd'hui, il est actif professionnellement dans plusieurs domaines, alliant alimentation, recherche et communication.

E-mail : tim.olivier@bluewin.ch

Christiane DUNOYER
Directrice du Centre d'Études
francoprovençales « René Willien »
Saint-Nicolas, Vallée d'Aoste

Interdits et excès alimentaires au pays du Mont-Blanc

Nous nommons « pays du Mont-Blanc » l'ensemble des vallées alpines disposées autour du Mont-Blanc sur les trois versants français, italien et suisse, appartenant aux départements de la Haute-Savoie et de la Savoie, à la région autonome Vallée d'Aoste et au canton du Valais, à savoir la partie la plus montagneuse du domaine francoprovençal. La période étudiée prend en compte les témoignages oraux relatifs aux pratiques alimentaires des 3-4 dernières générations traversées par les bouleversements importants dus à l'arrivée de la modernité jusque dans les plus hauts villages de montagne. Dans la société de la parcimonie et du sacrifice de jadis, la notion de bon, dotée de son sens premier sur le plan esthétique, est redécoupée d'une façon très sévère sur la base de nécessités d'ordre économique, liées à la survie d'une communauté dans un environnement où la saison improductive est jusqu'à deux fois plus longue que la saison productive : le « bon » – s'il est bon pour les citadins – devient marchandise prisée et est vendu, tandis que l'excédent est bon pour les montagnards. C'est ainsi que les interdits et les excès alimentaires se partagent un espace très exigu, en termes de quantité aussi bien que de qualité de la nourriture. Quelques exemples permettront d'illustrer comment certaines pratiques ont perduré tout en se transformant pour se différencier des pratiques quotidiennes, lorsque la société de consommation s'est étendue depuis les plaines jusqu'aux vallées alpines : notamment il est intéressant de remarquer que dans le cas des excès alimentaires, les pratiques contemporaines se simplifient et s'expriment par le biais de quelques aliments hautement symboliques, investis d'une claire valeur identitaire.

Bibliographie indicative

ABRY Christian, DEVOS Roger & RAULIN Henri, *Les sources régionales de la Savoie*, Paris, Fayard, 1979.

Alimentation traditionnelle en montagne, Actes du colloque, Introd-Arvier-Saint-Nicolas, 17-19 décembre 2004, Région Vallée d'Aoste, Projet INTERREG IIIA, Alcotra, éditions CEFP, Aoste, 2005.

BOUCHAGE Chanoine, « Les repas funèbres en Savoie. », *Mémoires de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Savoie*, 4° série, t. XI (1909), Chambéry, pp. 207-208.

FLAMMER Dominik & MÜLLER Sylvan, *Das kulinarische Erbe der Alpen*, AT Verlag, München, 2013.

HERMANN Marie-Thérèse, *La cuisine paysanne de Savoie*, La Fontaine de Siloé, Chambéry, 2000.

L'alimentation populaire quotidienne, Cahiers 3323-3344, Musée National des Arts et Traditions Populaires, CRC-MNATP, Commission des Recherches Collectives du Musée National des Arts et Traditions Populaires, 1933.

PREISWERK Yvonne, *Le repas de la mort, catholiques et protestants aux enterrements, visages de la culture populaire en Anniviers et aux Ormonts*, Sierre, Éditions Mémoire vivante, 1983.

PREISWERK Yvonne, « La mort, le curé, la femme et la vache. Chronique d'une recherche au village », *Cahiers de l'IUED*, no 21 (1992), « De village en village », pp 197-230.

RABOUD-SCHÜLE Isabelle, « Comment la fondue vint aux Suisses », *Annales fribourgeoises,* n° 72 (2010), pp. 101–112.

Notice bio-bibliographique

Christiane Dunoyer est docteur en anthropologie (Université d'Aix-Marseille I) et chercheuse en ethnologie alpine, spécialisée dans l'aire francoprovençale. Elle mène actuellement une étude sur l'alimentation traditionnelle en Tarentaise (Savoie) pour le Musée Savoisien de Chambéry. La relation homme-vache, l'ethnologie des techniques et l'anthropologie linguistique sont ses centres d'intérêt. Elle dirige le Centre d'Etudes francoprovençales « René Willien » de Saint-Nicolas, Vallée d'Aoste (Italie) et réalise des documentaires ethnographiques, en plus des nombreuses collaborations dans le domaine de la presse écrite et de la télévision. Elle a publié également deux romans, dont le deuxième à L'Âge d'Homme.

Principales publications

- « Pouvoirs du jeu et jeux de pouvoir », *ethnographiques.org, Revue en ligne de sciences humaines et sociales*, n° 36, « Jouer avec les animaux », à paraître.
- « Pratiques linguistiques et représentations autour de l'intercompréhension », *Francoprovençal: documenting a contact variety in Europe and North America*, spec. issue of *International Journal of Sociology of Language*, n° 249 (2017), pp. 183-197.
- *Les nouveaux patoisants en Vallée d'Aoste*, Aoste, Ed. Musumeci, 2010.
- *Des hommes et des reines : les combats de bovins dans les Alpes occidentales*, thèse de doctorat, soutenue à l'Université d'Aix-en-Provence le 22 décembre 2007, version en ligne : URL : http://www.centre-etudes-francoprovencales.eu/cef/index.cfm/bibliotheque-electronique.html
  et avec Livio Munier (co-auteur), *Les Reines en Vallée d'Aoste, 50 ans de batailles*,Imprimerie Valdôtaine, Aoste, 2007.

E-mail : christiane.dunoyer@yahoo.fr

Jean-Claude MÜHLETHALER
Professeur honoraire
Université de Lausanne
Section de français
Littérature médiévale

CONFÉRENCE

La nourriture, arme de la dénonciation satirique

Dans l'Ancien Testament (*Daniel* V), il y a le festin sacrilège de Balthazar qui conduit à la chute du roi de Babylone ; dans le Nouveau Testament, le Christ célèbre la Sainte Cène, avec laquelle il instaure la communauté des croyants. Telle est la table idéale dont se souviennent volontiers les auteurs du Moyen Âge, quand ils célèbrent la convivialité curiale : ainsi, les romans arthuriens – et encore, de nos jours, les récits d'Astérix ! – se terminent souvent, sinon toujours, par un banquet, dans lequel se reflète l'unité retrouvée du royaume avec les chevaliers assis à table, soudés autour de leur suzerain. De l'autre côté, les plaisirs de la table ont depuis toujours suscité la méfiance des moralistes qui y voient le lieu du dérèglement des sens, de la parole débridée où la voix de Dieu et de la raison sombrent dans le bruit et le désordre. Dans leur sillage, la satire s'empare volontiers du sujet pour dénoncer un pouvoir inique qui suce le sang du peuple : « Le tyran, dans l'orgie, accoudé sur la table. / Commande au crime », a pu écrire Victor Hugo dans la *Légende des siècles* (« La Vision de Dante », v. 496-497).

Du Moyen Âge à la Renaissance, les excès de table reviennent souvent sous la plume des écrivains, dès qu'il s'agit de tendre à la société et, plus particulièrement, aux puissants un miroir où se reflète leur déchéance morale. Du paradoxal banquet infernal du *Songe d'Enfer* (1214/1215 ou 1225) de Raoul de Houdenc à la virulence scatologique des *Satyres chrestiennes de la cuisine papale* (de Théodore de Bèze ?), le thème se module au rythme des cibles visées, du style de l'auteur et du goût de l'époque. Au tournant du XIIIe au XIVe siècle, dans le *Couronnement de Renart*, puis dans le *Roman de Fauvel*, le banquet et, pour le second, l'orgie servent à dénoncer la tyrannie qui s'est mise en place en France. Autour de 1400, l'évêque Pierre d'Ailly brosse un saisissant tableau du tyran à table, que l'humaniste Laurent de Premierfait traduit en hexamètres latins truffés de réminiscences virgiliennes. Si on reproche traditionnellement aux moines leur goinfrerie, la dénonciation se fait particulièrement virulente au XVIe siècle, pendant les guerres de religion. S'il est vrai que les *Satyres chrestiennes* se détachent du corpus en faisant de la nourriture et du parcours digestif leur thème dominant, la table comme instrument de critique du pouvoir se retrouve dans d'autres écrits militants : elle s'infiltre par ci, par là, dans la *Satyre Ménippée*, tandis que les *Tragiques* d'Agrippa d'Aubigné nous imposent – comble de l'horreur – le spectacle d'un repas cannibale (*La Chambre dorée*, v. 187ss). Entre la dénonciation teintée d'humour d'un Raoul de Houdenc et la brûlante indignation d'Agrippa d'Aubigné, il y a un abîme. Pourtant, la mise en scène d'une nourriture trop abondante et/ou trop raffinée, de manières de table à la dérive servent toujours à dénigrer l'autre avec l'espoir, ténu, d'une prise de conscience salutaire, à moins qu'on ne cherche à le mettre au ban de la société.

bibliographie indicative

DEBAILLY Pascal, *La Muse indignée* (vol. I : *La Satire en France au XVIe siècle*), Paris, Classiques Garnier, 2012.

JEANNERET Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Corti, 1987.

JEAY Madeleine, « Scènes de repas et catalogues gastronomiques dans l'écriture romanesque », in N. Labère (éd.), *Être à table au Moyen Âge*, Casa de Velasquez, Madrid, 2010, pp. 213-225.

JEAY Madeleine, « Interpolation ou citation ? Le dialogue entre le Roman du comte d'Anjou de Jean Maillart et le Roman de Fauvel », in A. Combes & M. Szkilnik (éds.) *Le Texte dans le texte. L'interpolation médiévale*, Paris, Classiques Garnier, 2013, pp. 181-195.

LESTRINGANT Frank, « Catholiques et cannibales. Le thème du cannibalisme dans le discours protestant au temps des guerres de religion », in J.-Cl. Margolin & R. Sauzet, *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, pp. 233-245.

MÜHLETHALER Jean-Claude, « Le Tyran à table. Intertextualité et référence dans l'invective politique à l'époque de Charles VI », in J. Blanchard, *Représentation, pouvoir et royauté à la fin du Moyen Âge*, Paris, Picard, 1995, pp. 49-62.

RENNER Bernd, « Rire et satire à l'aube des guerres civiles : l'exemple des Satyres chrestiennes de la cuisine papale », *Romanic Review*, 101/4 (2010), pp. 659-664.

notice bio-bibliographique

Jean-Claude Mühlethaler, professeur honoraire de l'Université de Lausanne, y a enseigné la littérature du Moyen Âge et de la Renaissance. Ses recherches portent plus particulièrement sur le lyrisme de cour, la réception de l'Antiquité, la satire ainsi que sur l'engagement des poètes à l'époque de la guerre de Cent Ans. Les articles qu'il a consacrés à l'utilisation symbolique de la nourriture dans les textes médiévaux se rattachent pour l'essentiel à ce dernier axe : ils visent à dégager les enjeux moraux et politiques de festins et banquets évoqués dans la littérature.

E-mail : Jean-Claude.Muhlethaler@unil.ch

Karin BECKER
Privatdozentin
Université de Münster
Institut des Langues et Littératures Romanes

CONFÉRENCE

« Le repas ne fut qu'une longue discussion agricole ». L'alimentation et le temps qu'il fait dans le « roman de la terre » québécois *Maria Chapdelaine* de Louis Hémon

Cette conférence se propose d'étudier le célèbre roman « terroiriste » du Québec – entièrement rythmé par des scènes de repas d'une part et des observations du temps qu'il fait d'autre part – à la lumière des *Food and Weather Studies*, d'une discipline récente réunissant les méthodes de l'histoire de l'alimentation et de la météorologie dans leurs versants socioculturels, anthropologiques et littéraires. Ainsi, l'analyse portera sur l'interdépendance constante entre le boire et le manger (production et consommation : denrées, cuisine, repas, etc.) et les conditions atmosphériques (neige, tempête, pluie, canicule, etc.) dans ses implications pour la vie quotidienne des protagonistes, à la fois sur les plans pratiques et symboliques. Leur existence est complètement déterminée par une victoire difficilement remportée sur une nature ressentie comme hostile, redonnant à la notion de « culture » toute sa valeur mythique.

Bibliographie indicative

Édition

HEMON Louis, *Maria Chapdelaine. Récit du Canada français*, Paris, Librairie Générale Française 2013 (Le Livre de poche)

Études

BECKER Karin, MORINIAUX Vincent & MORINIAUX Martine TABEAUD, « Introduction : l'alimentation et le temps qu'il fait – deux "phénomènes totaux" intimement liés », in K. Becker, V. Moriniaux & M. Tabeaud (dir.), *L'Alimentation et le temps qu'il fait – Essen und Wetter – Food and Weather, Actes du colloque pluridisciplinaire, 2-4 avril 2014 en Sorbonne et au Goethe-Institut de Paris*, Paris, Éditions Hermann, coll. « MétéoS », pp. 5-11.

BOURDEAU Nicole, *Une étude de* Maria Chapdelaine *de Louis Hémon*, Montréal, Boréal, coll. « Classiques québécois expliqués », 1997.

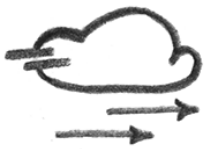
COLLET Paulette, *L'Hiver dans le roman canadien français*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, coll. « Vie des Lettres canadiennes », 1965.

DESLOGES Yvon (avec la collaboration de Michel P. de Courval), *À Table en Nouvelle-France. Alimentation populaire, gastronomie et traditions alimentaires dans la vallée laurentienne avant l'avènement des restaurants*, Québec, Septentrion, 2009.

MARCOTTE Sophie, « Le Rituel du repas familial dans le roman québécois du XXe siècle », in M.-N. Aubertin et G. Sicotte (dir.), *Gastronomie québécoise et patrimoine*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 2013, pp. 151-168.

SERVAIS-MAQUOI Mireille, *Le Roman de la terre au Québec*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, coll. « Vie des Lettres québécoises », 1974.

WALTER François, *Hiver. Histoire d'une saison*, Paris, Payot, 2014.



Notice bio-bibliographique

Karin Becker enseigne la littérature française à l'Université de Münster (Allemagne). Sa recherche porte avant tout sur les œuvres du Moyen Âge tardif et du XIXe siècle. Elle privilégie l'approche interdisciplinaire, en étudiant la littérarisation des discours juridiques, gastronomiques, météorologiques, etc. Ainsi, elle a publié une thèse de doctorat sur la casuistique amoureuse du Moyen Âge et une thèse d'habilitation consacrée à la gastronomie chez les romanciers du XIXe siècle.

Parmi ses publications plus récentes : *Le dandysme littéraire en France au XIXe siècle* (2010) ; *Le lyrisme d'Eustache Deschamps : entre poésie et pragmatisme* (2012) ; *La pluie et le beau temps dans la littérature française* (2012) ; *Studia alimentorum 2003-2013. Une décennie de recherche – A decade of research, Food & History*, no 10.2 (2013) ; *La brume et le brouillard dans la science, la littérature et les arts* (avec O. Leplatre, 2014) ; *L'alimentation et le temps qu'il fait. Essen und Wetter. Food and Weather* (avec V. Moriniaux et M. Tabeaud, 2015) ; *et Gastronomie et littérature en France au XIXe siècle* (2017).

E-mail : kabecker@uni-muenster.de

Gaspard TURIN
Maître-assistant
Université de Lausanne
Section de français

Regard anthropologique sur la nourriture chez Marie NDiaye

Dans un grand nombre de ses romans, Marie NDiaye offre à la nourriture une place de choix. Cette nourriture présente aussi bien une fonction narrative et thématique qu'une fonction anthropologique centrale : grâce à elle, NDiaye exploite une magie du quotidien très particulière à son écriture, à travers le phénomène de « pensée magique de l'alimentation » élaboré par C. Fischler (on s'attribue les qualités morales de ce que l'on ingère). Ce court-circuitage travaille l'oeuvre de NDiaye, dont le réalisme est teinté de surnaturel. En suivant les principes de Lévi-Strauss, en particulier dans le système qu'il met en place de « triangle culinaire », on constate que, outre le fait que la nourriture sert les besoins de l'univers romanesque de NDiaye, elle cristallise chez ses protagonistes une tension entre nature et culture, la première tendant à remplacer la seconde dans un climat de désastre social. Mais un parcours au fil de l'oeuvre, en particulier de *Mon coeur à l'étroit* à *La Cheffe*, roman d'une cuisinière, on verra que cette opposition se prête à la nuance, tout comme la discipline anthropologique elle-même, grâce aux récentes relectures des théories de Mauss sur le don par M. Godelier. On en viendra à considérer la nourriture comme un objet métaphorique de transmission, voire un objet sacré, en cela très proche de la littérature. Telle, en tout cas, que la conçoit H. Merlin-Kajman dans ses ouvrages récents : « un contact continué complexe entre les vivants et les morts ».

Bibliographie sélective

NDIAYE Marie, *Mon cœur à l'étroit*, Paris, Gallimard, 2007.

NDIAYE Marie, *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, Paris, Gallimard, 2016.

FISCHLER Claude, *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, in *Les Cahiers de l'OCHA* n° 5 (1996).

GODELIER Maurice, *Au fondement des sociétés humaines. Ce que nous apprend l'anthropologie*, Paris, Albin Michel, coll. « Champs », 2007.

LÉVI-STRAUSS Claude, *Mythologiques, III. L'Origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.

MAUSS Marcel, *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, in *L'année sociologique*, n° 1 (1925).

MERLIN-KAJMAN Hélène, *L'Animal ensorcelé. Traumatisme, littérature, transitionnalité*, Paris, Ithaque, 2016, p. 357.

Notice bio-bibliographique

Gaspard Turin est Maître assistant à l'Université de Lausanne, où il enseigne la littérature contemporaine, moderne et critique. Ses recherches portent sur un corpus littéraire et culturel contemporain et sur la didactique de la littérature. Il a publié en 2017 *Poétique et usages de la liste littéraire. Le Clézio, Modiano, Perec* aux éditions Droz. Il a codirigé un volume portant sur les thématiques familiales dans la littérature contemporaine française (Lettres modernes Minard, 2016). Il est l'auteur de nombreux articles, notamment sur Pascal Quignard (*Littérature*, n° 153, 2009, *Lendemains*, n° 136, 2009, *L'Esprit créateur,* n° 52, 2012), Michel Houellebecq (*Cahiers de l'Herne*, 2017), Eric Chevillard (*Europe*, n° 1026, 2014, *Critique*, n° 588-856, 2018) ou encore Georges Perec (*Cahiers Perec*, n° 11, 2011).

E-mail : Gaspard.Turin@unil.ch

Natalia BICHURINA
Chercheuse FNS senior
Université de Lausanne
SLAS

Les vignerons suisses de la mer Noire : étude des contacts des cultures à travers le langage viticole

La communication portera sur la communauté des vignerons originaires du canton de Vaud, qui ont quitté la Suisse en 1822 pour fonder un village viticole de Chabag/Chabo en Bessarabie. Le littoral nord de la mer Noire est une région pluriethnique où la communauté des vignerons suisses voisinait les paysans moldaves, russes, ukrainiens, ainsi que les populations de plusieurs dizaines d'autres groupes ethniques. Par ailleurs, sans changer de lieu de résidence, la communauté a dû changer plusieurs fois l'État où elle vivait : le village de Chabo faisant d'abord partie de l'Empire russe (dès sa création et tout au long du XIXe siècle) ; ensuite de la République moldave en 1917 et très vite après du royaume de Roumanie (jusqu'à 1940-1944) ; puis de l'Union Soviétique ; et actuellement de l'Ukraine.

Il s'agira d'étudier le contact entre les cultures des populations diverses de cette région à travers le prisme du vocabulaire lié au domaine viticole, où à côté des termes issus de la langue natale des vignerons suisses qu'ils nomment « le patois romand » (et que les linguistes appellent le francoprovençal) on trouve les termes empruntés aux langues des voisins. Nous analyserons comment la culture de vigne importée de la Suisse est venue participer dans les pratiques alimentaires de la région marquée, d'un côté, par une grande diversité de cultures, et de l'autre, par l'intensité de contacts interculturels.

L'enquête est basée principalement sur les textes de la communauté suisse qui nous sont parvenus à travers les différentes périodes historiques : les journaux personnels, les publications et d'autres types de production écrite, ainsi que les expressions recueillis auprès de la communauté suisse dans les enquêtes (socio-)linguistiques au cours du XXe siècle.

Bibliographie indicative

BORODINA Melitina, « Terminy vinogradarstva i vinodelija v govore Šabo » ['Termes de viticulture et de vinification dans le parler de Chabo'], *Лимба ши литература молдовеняскэ*, 1963, pp. 33-40.

ŠISMARËV Vladimir, « Šveicarskoe poselenie v Šabo » ['Le village suisse de Chabo'], in *Romanskie poselenija na Juge Rossii* ['Les villages romanophones au sud de la Russie'], Leningrad, Nauka, 1975, pp. 136-146.

TARDENT Charles, *Vinogradarstvo i vinodelie* ['Viticulture et vinification'], 2e éd., Odessa, 1984 [1854].

Notice bio-bibliographique

Natalia Bichurina est chercheure FNS senior à l'Université de Lausanne, SLAS (Projet FNS N° IZLRZ1_164069 History of Swiss colonies in Crimea and Northern Black sea coast: Linguistic and Identity aspects). Originaire de Saint-Pétersbourg (Russie), elle est docteure en sciences du langage et anthropologie des Universités de Perpignan (France), Bergame (Italie) et Sydney (Australie), et membre de l'équipe scientifique du Centre d'études francoprovençales « René Willien » de Saint-Nicolas (Vallée d'Aoste), ainsi que du Conseil scientifique du Collège Européen de Cluny.

Principales publications

« Le francoprovençal : de patois à langue régionale et minorité linguistique », in *Collection « Multilinguisme et langues minoritaires »*, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, à paraître (2019).

"Francoprovençal as social practice: Comparative study in Italy, France and Switzerland", in J. R. Kasstan & N. Nagy (eds.) 'Francoprovençal: documenting a contact variety in Europe and North America', *International Journal of the Sociology of Language,* n° 249 (2018), pp. 151–165.

Trans-border communities in Europe and the emergence of "new" languages: From "Francoprovençal patois" to "Arpitan" and "Arpitania", thèse de doctorat, Universités de Perpignan, Bergame et Sydney, 2016.

E-mail : Natalia.Bichurina@unil.ch

Cédric MARGOT
Assistant-doctorant
Université de Lausanne
Section des sciences du langage
et de l'information

Directeur de thèse
Pascal Singy, UNIL

Google it, before you eat it!

Au millénaire du numérique, chacun a un avis sur les bonnes pratiques alimentaires à adopter. Il suffit parfois de tendre l'oreille ou de se souvenir du dernier souper de famille pour s'en rendre compte : « pour ne pas grossir, il faut privilégier les sucres lents, comme les pâtes » disent les uns. « Les pâtes ne sont en fait pas des sucres lents, vu leur indice glycémique très élevé » répondent d'autres. « Il faut boire du lait pour avoir des os durs » reprennent les premiers, et les seconds rétorquent « c'est de la propagande des lobbies laitiers : les êtres humains ne sont pas fait pour boire du lait de vache. La preuve, c'est que deux tiers de la population mondiale sont allergiques au lactose ! » Et les uns tenteront de convaincre les autres en leur montrant leur petit écran : « regarde, là, c'est écrit ! ».

« À l'ère numérique, ce sont les informations qui trouvent les lecteurs, plutôt que l'inverse » (Antheaume 2016 : 78). Cette constatation d'Antheaume est forte de sens : un contenu avec lequel un lecteur potentiel est en désaccord ne lui sera vraisemblablement pas proposé, car les algorithmes sont conçus de telle sorte qu'un point de vue n'est livré en priorité qu'à celui qui s'y intéresse. Ce phénomène nous rappelle que des autorités habituellement établies ont perdu continuellement en reconnaissance et en pouvoir d'adhésion au fil des dernières décennies. Boullier (2016 : 25) montre que le numérique a pour effet d'amplifier cette tendance, en rendant possible des publications d'amateurs qui n'ont pas le statut d'autorité mais qui, pourtant, gagnent en visibilité en très peu de temps. Cela pose la question de l'*objectivité algorithmique* notamment soulevée par Gillespie (2012).

Cette contribution analyse les comportements alimentaires à l'époque du numérique. Notre travail consiste à étudier – sur la base d'exemples – si les algorithmes d'un moteur de recherche comme Google peuvent conforter une position, voire la renforcer par un processus que l'on appelle le biais de confirmation. Par des méthodes de topic-modeling (à savoir la visualisation thématique de contenus de recherches par l'application d'un modèle probabiliste), nous cherchons à investiguer quels sont les liens entre une requête Google par un utilisateur et le résultat que lui renverra le moteur de recherche. Google nous aide-t-il a remettre en question ce que pensons savoir – notamment sur nos pratiques alimentaires – ou contribue-t-il à renforcer nos idées en nous envoyant vers des sites qui confirment nos croyances préalables ?

bibliographie indicative

ANTHEAUME Alice, *Le journalisme numérique*, Paris, Presses de Sciences Po, 2016.

BOULLIER Dominique, *Sociologie du numérique*, Armand Colin, 2016.

CARDON Dominique, « Le pouvoir des algorithmes », *Pouvoirs*, n° 164 (janvier 2018), pp. 63–73.

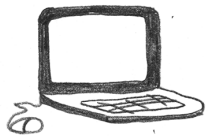
GALISON Peter & DASTON Lorraine, *Objectivity*, New York, Zone Books, 2007.

GILLESPIE Tarleton, "The Relevance of Algorithms", *Media Technologies: Essays on Communication, Materiality, and Society*, n° 167 (2014).

HANNAK Aniko, SAPIEZYNSKI Piotr, MOLAVI KAKHKI Arash, KRISHNAMURTHY Balachander, LAZER David, MISLOVE Alan & WILSON Christo, "Measuring Personalization of Web Search", in *Proceedings of the 22Nd International Conference on World Wide Web*, WWW '13. New York, NY, USA: ACM, 2013, pp. 527–538.

NOLL Michael G. & MEINEL Christoph, "Web Search Personalization Via Social Bookmarking and Tagging", in K. Aberer, K.-S. Choi, N. Noy, D. Allemang, K.-I. Lee, L. Nixon, J. Golbeck, et *al*. (eds), *The Semantic Web*, Lecture Notes in Computer Science, Springer Berlin Heidelberg, 2007, pp. 367–380.

« Types de données de localisation utilisés par Google – Règles de confidentialité et conditions d'utilisation – Google », accessed November 14, 2018.
URL : https://policies.google.com/technologies/location-data?hl=fr



notice bio-bibliographique

Cédric Margot est assistant doctorant à la Section des sciences du langage et de l'information (SLI - Lettres) à l'Université de Lausanne. Il rédige depuis l'été 2017 une thèse en sociolinguistique sur le statut rhétorique des chiffres. Il est détenteur d'un master en allemand et anglais (2014), dans le cadre duquel il a rédigé son mémoire en linguistique anglaise sur le thème de l'âge comme facteur déterminant dans l'acquisition de la prononciation dans les langues étrangères. Il s'est ensuite diplômé à la Haute école pédagogique de Lausanne (HEPL) et à l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle (IFFP) pour l'enseignement dans le secondaire II (gymnases et écoles professionnelles). Il enseigne actuellement l'anglais – parallèlement à sa thèse – à l'ES Santé de Lausanne.

Il a participé, début novembre, à un colloque sur les enjeux de l'éthique dans l'enquête en science sociale avec une intervention portant sur le thème de l'ombre de l'information chiffrée. Il participe actuellement à une étude sociolinguistique sur la communication entre le personnel médical et les patients issus de la migration en soins palliatifs au CHUV.

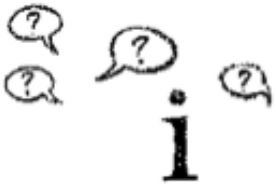
E-mail : Cedric.Margot@unil.ch

organisation et renseignements

organisation :

Formation doctorale interdisciplinaire de la Faculté des lettres (FDi), UNIL

Panayota BADINOU
Université de Lausanne
Faculté des lettres
FDi
Anthropole
CH-1015 Lausanne
Tél. : ++41 21 692 38 37
E-mail : Panayota.Badinou@unil.ch



renseignements :

Université de Lausanne, Faculté des lettres, Formation doctorale interdisciplinaire, Anthropole, bureau 4134.2, CH-1015 Lausanne ; tél. : ++41 21 692 38 34 / 37 ;
fax : ++41 21 692 38 35 ; e-mail : fdi@unil.ch ; site web : www.unil.ch/fdi

plan interactif:
http://planete.unil.ch

Liens UNIL des coordonées GPS :
www.unil.ch/access/campus

Retrouvez le plan du campus et d'autres infos utiles sur notre application iPhone « Smart Campus »
À télécharger dans l'App Store.

- Commerces
  - Katia Créa'Tif – Coiffure
  - Librairie Basta ! – Librairie
  - Épicentre – Épicerie
  - Papeterie Ennas – Papeterie
  - STA Travel – Agence de voyage
- Kiosque
- Théâtre
- Bibliothèque
- Infirmerie
- Défibrillateur
- Garderies
- Bornes Campus Card
- Accueil santé
- Banque BCV
- Bancomat
- Postomat
- Bureau du stationnement
- Ascenseur
- Accueil/Information
- Parking payant
- Parking abonné-e-s
- Parking autorisation spéciale
- Parking mobilité réduite
- Station de taxis
- Métro
- Bus
- Bus
- Mobility
- Publibike
- Vélo Station
- Borne de recharge
- La Poste
- Cafétéria
- Restaurant
- Entrée
- Entrée et accès mobilité réduite
- Espace livraisons

Plantes UNIL, version 2017-2018