



UNIL | Université de Lausanne
Faculté des lettres
Formation doctorale interdisciplinaire
bâtiment Anthropole bureau 4134.2
CH-1015 Lausanne

APPEL A CONTRIBUTIONS

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

Colloque de relève de la *Formation doctorale interdisciplinaire* (FDi, UNIL)

Organisation : Panayota Badinou

Lundi 3 et mardi 4 décembre 2018, UNIL, Château de Dorigny, salle 106

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 sociale.
- Vocabulaire de la nourriture et de la table. Quelle force ont les mots pour la bouche ?

Le professeur honoraire Jean-Claude Mühlethaler (français médiéval, UNIL) et **l'helléniste Maria Vamvouri Ruffy**, collaboratrice scientifique du CLE (UNIL), donneront chacun une conférence et encadreront les débats de la table ronde qui clôturera le colloque.

Formation doctorale interdisciplinaire (FDi)

Agenda et contact

Les propositions d'exposés (20 min., suivis d'une discussion de 15 min.) sont attendues pour le **18 septembre 2018 au plus tard**, par voie d'e-mail à l'adresse :

Panayota.Badinou@unil.ch avec copie à fdi@unil.ch

Elles contiendront vos coordonnées académiques complètes, et pour votre proposition :

1) un titre, 2) une problématique de 1800 signes environ et 3) une brève bibliographie de travail, aux références complètes.

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 XIX^e siècle*, Orléans, Paradigme, 2017.

BRAS Paul, « L'interdit alimentaire et la linguistique », *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 29, n° 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 (XIV^e-XX^e siècles)*, Paris, Payot & Rivages, 1993.

GUERREAU-JALABERT Anita, « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens », *Annales ESC*, n° 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 XIV^e et XV^e 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*, n° 2 (mars 2016).

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

MÜHLEHALER 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.

MÜHLEHALER 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 Mergoïl, 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 Arkhè, 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 », n° 146, 2012.