

Culture(s) alimentaire(s)

Module	Études générales (semestres 4 et 6)		
ECTS	D	/	S 3
Titulaire	Marion Colas-Blaise & Nathalie Roelens		
Prérequis	Une bonne maîtrise de la langue française (niveau C1)		
Compétences ecomptées	<p>Les étudiants seront conduits à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • étudier les modalités selon lesquelles la nourriture crue ou apprêtée permet d'articuler la nature avec la culture ; • connaître différentes cultures alimentaires ; • avoir une idée précise de la recherche actuelle dans ce domaine d'études. 		
Descriptif	<p>La nourriture a de tout temps imprégné les mythes, les récits de fondation et la littérature avec ses mets paradisiaques, ses pommes empoisonnées, ses breuvages d'amour, ses « petites madeleines », ses amateurs de bonne chère, ses gastrolâtres, voire ses cannibales. La dernière cène s'avère un motif privilégié en peinture et le banquet migre de la philosophie au cinéma. En outre, chaque culture véhicule des rituels culinaires, des traditions gustatives et des interdits alimentaires. Or la cuisine est aussi une métaphore de la connaissance : pensons à la boulimie intellectuelle chez Rabelais ou au rapport entre <i>savoir</i> et <i>saveur</i> qu'Italo Calvino met en exergue dans son récit « Sous le soleil jaguar » (1985). Ce cycle de conférences émane de façon plus générale de l'intérêt récent des sciences humaines pour le contrat naturel, l'éthique du vivant, la philosophie du sensible, le bien-être, l'art de vivre, les rapports entre nature et culture, le corps, les cinq sens, le goût, la nutrition ou la gastronomie. En témoignent plusieurs publications récentes et colloques présentés dans la bibliographie.</p> <p>Le cycle de conférences aborde la culture alimentaire par une série d'exposés issus de plusieurs disciplines qui seront suivis de débats. L'objectif est de présenter la recherche dans le domaine de la culture alimentaire comme une 'discipline' dynamique riche en aspects et en perspectives. Le cycle s'adresse surtout aux étudiants des quatrième et sixième semestres du BCE (<i>Bachelor en Cultures Européennes</i>), c'est-à-dire aux étudiants des Études françaises, allemandes, anglaises, de Philosophie et d'Histoire. Cependant, d'autres auditeurs étudiants ou bien extra-universitaires intéressés à la problématique seront également les bienvenus. Les séances se dérouleront en français ou en anglais. À terme, les conférences (dans leur forme adaptée/élargie) seront publiées dans un ouvrage collectif. L'examen se composera d'une épreuve orale portant sur le sujet en général et sur un des exposés en particulier.</p>		

Type Cours magistral / séminaire

Bibliographie

- Boutaud, Jean-Jacques, *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.
- Boutaud, Jean-Jacques, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher, 2005.
- Colas-Blaise, Marion, « L'expérience gastronomique : comment faire signifier la nourriture ? », *Mangiare : istruzioni per l'uso. Indagini semiotiche* / sous la direction de G. Marrone et A. Giannitrapani, *E / C*, 14, 2013.
- Colas-Blaise, Marion, « Du mot à la bouche : quand la nourriture fait signe », in L. Calabrese et L. Rosier (dirs), « Le manger et le dire », *Degrés*, 154-155, 2014, chapitre f, pp. 1-13.
- Descola, Philippe, *L'écologie des autres*, Paris, Quay, 2011
- Duvignaud, Jean et Khaznadar, Chérif (éds), *Cultures, nourriture, Internationale de l'imaginaire, Nouvelles série*, 7, 1997.
- Leone, Massimo, « Le Dieu mâché : idéologies du sens religieux et mastication », *Lexia. Rivista di semiotica*, 19-20, *Cibo e identità culturale*, giugno 2015, pp. 247-264
- Marrone, Gianfranco, *Gastromania*, Milano, Bompiani, 2014.
- Onfray, Michel, *La raison gourmande, philosophie du goût*, Paris, Le Livre de Poche, 1997
- Pelluchon, Corine, *Les nourritures. Philosophie du corps politique*, Paris, Seuil, 2015
- Roelens, Nathalie, « L'expérience gustative au péril de ses excès » in *Voir barré*, n°28-29, novembre 2004 II. Le goût et l'odorat », pp. 8-23.
- Roelens, Nathalie, « Cènes, banquets, festins », *Espaces perçus, territoires imagés en art* (éd. Stefania Caliandro), Paris, L'Harmattan, 2004, pp. 99-119.
- Roelens, Nathalie, « Topologie culinaire au cinéma : le lieu commun du repas et ses déclinaison » (à paraître, PUV)
- Serres, Michel, *Le contrat naturel*, Paris, Flammarion, 2009

Colloques:

- Jacques Derrida, *Politique de l'amitié. Manger l'autre (Rhétoriques du cannibalisme)*, 1989-1990 (séminaire à l'Ecole Normale Supérieure)
- *Manger, parler, penser - et l'écrire*, Colloque international 10-12 juin 2010, Université Paris 8 Vincennes Saint-Denis
- *Arti del vivere e Semiotica. Tendenze, Gusti, Estetiche del quotidiano*, 4-6 octobre 2013, Association Italienne d'Etudes Sémiotiques, Université de Bologne, Campus Rimini.
- *Plats et textes*, 15-16 mai 2015, Laboratoire des Etudes Maghrébines, Francophones, Comparées et Médiation Culturelle, Monastir (Tunisie)

Évaluation

D

/

S

Examen oral

Remarque : La note finale se compose de l'examen écrit et de la participation au cours.

Moodle Course ID

26.02.2016	Paola Capone (Salerne) : « Nourriture et médecine : le <i>Regimen Sanitatis Salernitanum</i> et les préceptes alimentaires au moyen âge »
11.03.2016	Anne Parizot (Reims) : « Culinaire : en-quête de Sens »
25.03.2016	Elena Guseva (Limoges) : « La représentation des aliments sur le packaging des produits alimentaires : entre le Beau, le Bon, le Vrai et le Juste »
15.04.2016	Rachel Reckinger (Luxembourg) : « L'apprentissage amateur de la dégustation de vins : entre normes et appropriations »
29.04.2016	Gianfranco Marrone (Palerme) : « Régimes alimentaires et régimes des sens: diététique et autres fantômes »
20.05.2016	Tonia Raus (Luxembourg) : « Tentative d'inventaire des aliments liquides et solides ingurgités dans l'œuvre perecquienne »
27.05.2016	Massimo Leone (Turin) : « Huysmans gastronome : une sémiotique des gastromanies contemporaines à partir d' <i>À rebours</i> »