

Extract of Médiathèque Jacques BAUMEL

<https://www.mediathèque-rueilmalmaison.fr/Les-Rencontres-de-l-Histoire-et-de-l-Actualite-La-table-culture-et-traditions>

Du 9 décembre 2017 au 27 janvier 2018

Les Rencontres de l'Histoire et de l'Actualité : La table, culture et traditions

- La saison culturelle - Evènements annuels - Rencontres de l'Histoire & de l'Actualité - Les Rencontres de l'Histoire et de l'actualité 2017-2018 :
La table, culture et traditions -

Publication date: lundi 20 novembre 2017

Description:

La 15e édition des Rencontres de l'Histoire et de l'actualité se met à table avec des rendez-vous insolites et savoureux alliant érudition et émotions.

Copyright © Médiathèque Jacques BAUMEL - Tous droits réservés

L'art culinaire qui se confronte au regard de la société dans laquelle nous sommes, qui s'appuie sur le savoir-faire et la tradition festive nous fait comprendre qu'il est un enjeu majeur des cultures humaines depuis la nuit des temps. Mais aujourd'hui plus qu'hier, au-delà du décor de l'assiette, des ingrédients qui sollicitent nos sensations visuelles, olfactives et gustatives, se pose plus que jamais la question d'une alimentation saine, sûre et durable.

Nous vous invitons à vous confronter à cet art qui se dérobe et à comprendre les pratiques alimentaires qui touchent à la santé mais aussi à l'éthique du goût.

CONFÉRENCES

Samedi 9 décembre - 17h

Ce que nous sommes et ce que nous mangeons. Les nourritures comme enjeu philosophique.

Leçon philosophique par Daniel Ramirez, docteur en Philosophie, Université Paris-Sorbonne.

Depuis la nuit des temps, l'alimentation a été un enjeu majeur des cultures humaines. On a pu dire « nous sommes ce que nous mangeons ». Dévoration, gourmandise, ascèse, règlent notre expérience du corps et notre rapport au monde. Y a-t-il, en général, des arguments philosophiques pour choisir une alimentation ?

Samedi 16 décembre - 15h

Les traditions gourmandes de Noël

par Nadine Cretin, écrivain et historienne, spécialiste des fêtes et des traditions françaises.

Noël est au moment du solstice d'hiver dans l'hémisphère nord, et de nombreuses traditions gourmandes et porte-bonheur sont prometteuses de prospérité pour la nouvelle année qui renaît avec la lumière. Les biscuits cuits pendant l'Avent, les repas familiaux ou les réveillons sont copieux car l'abondance promet l'abondance !

Mardi 9 janvier - 20h30

Conversations gourmandes avec Joséphine de Beauharnais

par Michèle Villemur, journaliste, chevalier des Arts et des Lettres et du Mérite agricole
Le goût français et les arts de la table portent à jamais l'empreinte de Joséphine de Beauharnais. Elle reçut chez elle l'Europe entière de façon simple mais élégante, inventant ainsi l'art de vivre moderne. En gastronomie comme en mode, elle lançait les tendances, n'hésitant pas à mêler les influences. Aucune table ne rivalisait avec celle de l'impératrice.

Jeudi 11 janvier - 20h30

À table avec Napoléon : une diplomatie au carrefour des traditions

par Charles-Éloi Vial conservateur au département des Manuscrits de la Bibliothèque nationale de France et spécialiste du Premier Empire.

Si les arts de la table avaient toujours été mis à l'honneur sous l'Ancien Régime, Napoléon 1er fonde un nouvel usage diplomatique en conviant à sa table des ambassadeurs et des souverains étrangers. Peu gourmand lui-même, l'Empereur souhaitait par dessus-tout faire de sa cour un instrument de pouvoir.

Samedi 13 janvier - 15h

Le Septième Art se met à table

par Frédéric Cousin

Du Festin de Babette à Vatel, en passant par The lunch box, Sucré salé ou La grande bouffe, le cinéma s'est souvent emparé de l'univers de la cuisine, et en particulier de celui de la gastronomie, afin d'aborder des sujets complexes. Nous essaierons, à partir de la présentation de plusieurs extraits appartenant à différentes cinématographies, de réfléchir sur le sens et la portée de la représentation de l'univers culinaire au cinéma.

Mardi 16 janvier - 20h30

L'identité gastronomique française

par Denis Saillard, chercheur associé au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines de l'Université de Versailles Saint-Quentin

La France s'est forgée une identité gastronomique originale à partir du XVIIe siècle. Un modèle monarchique et aristocratique s'y est peu à peu démarqué des cuisines et des pratiques de tables des autres pays européens. L'invention du restaurant moderne à Paris peu avant 1789 ainsi que le lancement de nouvelles modes et normes par les chefs français ont également contribué à faire de la France la nation au monde la plus associée à la gastronomie.

Jeudi 18 janvier - 20h30

Une brève histoire de l'alimentation. De l'Homo habilis au mangeur du XXIe siècle

par Eric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue.

La conférence retrace en images une histoire initiée il y a... 2,5 millions d'années ! Elle montre que les aliments

consommés ainsi que la manière dont ils sont mangés n'ont cessé d'évoluer. L'acte alimentaire ne répond pas seulement à des besoins physiologiques vitaux : c'est aussi un acte social, culturel, religieux, symbolique, empreint d'affectivité, en lien avec nos émotions... ainsi qu'une source de plaisir sensoriel et de convivialité.

Mardi 23 janvier - 20h30

L'action de l'UNICEF dans la lutte contre la malnutrition infantile

par Jean-Jacques Blanc, secrétaire général du Comité Territorial UNICEF Ile-de-France Ouest
La malnutrition affecte des millions d'enfants dans le monde, particulièrement dans les pays de l'Afrique subsaharienne. Elle peut être endémique, liée à des phénomènes climatiques, à des conflits, etc... L'UNICEF prend en charge les problèmes nutritionnels tant lors de situations d'urgence, que sur le long terme et parvient avec ses partenaires à sauver la vie à des millions d'enfants.

Jeudi 25 janvier à 20h30

Histoire culturelle de la pâtisserie

par Coline Arnaud, diplômée en protection du patrimoine et en relations culturelles internationales.
Du Moyen-Age jusqu'à la fin du 19e siècle, cette conférence retrace l'histoire de la pâtisserie en s'arrêtant sur des époques charnières. L'histoire du sucre mais également des acteurs, des lieux et des temps de dégustations sont évoqués et permettent de comprendre l'importance croissante et collective de la place du gâteau dans nos sociétés contemporaines.

Samedi 27 janvier à 15h

Art et gastronomie

par Armand Sokolowski

La gastronomie est un ensemble de connaissances et de pratiques concernant l'alimentation, lorsqu'il n'est plus indispensable d'avoir faim pour manger ». Le regard des artistes sur l'aliment et la manière dont les sociétés diverses le consomme et le présente n'a cessé de jaloner l'histoire de l'art au cours des siècles. Les tables, les plats et les mets qui les composent furent longtemps représentés dans des scènes religieuses avec valeur de symbole, puis dans les décors de la bourgeoisie, et enfin plus proche de nous par le Pop art.

ÉCHANGE GUSTATIFS ET DÉDICACES GOURMANDES

Samedi 16 décembre - de 15h à 18h

Conférence - 15h : Les traditions culinaires de Noël, par Nadine Cretin



Dédicaces illustrateurs jeunesse : Ella Charon, Fabienne Burckel, Maud Begon ...

Dédicaces auteurs : Nadine Cretin, Sébastien Kardinal, Michèle Villemur

Stand Unicef

Vente de 2 albums : La cuisine du monde et La pâtisserie du monde.

ATELIERS DE CUISINE LES PETITS CHEFS

° 3 ateliers : à 14h - 16h et 17h

avec Yadira Deffradas en partenariat avec les RAIQS

- Réservations au Pôle Jeunesse

EXPOSITIONS

Photographies autour des conversations gourmandes de Michèle Villemur avec Marie-Antoinette, Madame de Pompadour et Joséphine de Beauharnais.

Photographies Farhat Lahmer

Sélection de photos et présentation des gâteaux, de moules, de pièces en chocolat...

Planches de l'album d'Ella Charbon, La soupe aux frites - secteur jeunesse

Femme du marché à son étal. Aertsen Pieter (1508-1575) © BPK, Berlin, Dist. RMN-Grand Palais / Jörg P. Anders