

Appel à communications



3^{ème} édition du colloque

Terminologies gastronomiques et œnologiques

Patrimoine et culture

Vendredi 14 septembre 2018, Villa Rabelais, Tours

Les domaines de la gastronomie et de l'œnologie ont constitué, au fil des époques, leurs terminologies propres permettant de désigner tout à la fois le matériel utilisé, les procédés mis en œuvre et les produits finis qui en résultent, de la description organoleptique d'un vin aux dénominations de plats sur la carte d'un restaurant. Si ces terminologies partagent avec beaucoup d'autres le souci de leur transférabilité vers les consommateurs, elles s'en distinguent sur un point fondamental : leurs imaginaires respectifs marqués par les références culturelles.

Fort des journées scientifiques sur les *Terminologies gastronomiques et œnologiques* organisées en 2016 à Dijon (sous-titrée « Représentations, formation, transmission ») et 2017 à Reims (sous-titrée « Entre sens et expériences »), cette journée entend ainsi interroger ces terminologies par l'angle patrimonial et culturel, et surtout leurs usages en contextes actuels ou passés, que ce soit en situation de promotion, de transmission, d'expertise, ou tout autre situation. On pourra ainsi s'interroger sur les dimensions suivantes – sans que cette liste ne prétende couvrir tous les domaines susceptibles d'être abordés. On privilégiera toutefois les approches empiriquement fondées que ce soit sur corpus, sur enquêtes ou sur procédures expérimentales.

- Dimension subjective et culturelle. Qu'il s'agisse de la notion de qualité, de « bien » boire ou manger, ou de « typicité », la dégustation d'un vin ou d'un plat étant une expérience hautement individuelle, comment gérer la part de subjectivité inhérente au lexique employé par les non experts ? Comment arriver à une objectivation des termes retenus ? Comment s'opère la « transférabilité » et/ou « culturalité » de ces termes objectifs ?
- Variabilité spatio-temporelle. Qu'il s'agisse de termes culinaires associés à une époque (« sauce cameline », « soupe VGE »), à un territoire (« garniture nivernaise », « rillettes de Tours ») ou de terminologies codifiées par des individus marquants tels que François-Pierre de La Varenne (1618-1678), précurseur des vocabulaires et terminologies culinaires codifiés, ou Gringoire et Saulnier, auteurs du *Répertoire de la cuisine* (1914), comment distinguer ces terminologies et l'impact qu'elles ont dans notre discours gastronomique contemporain, comment se sont-elles répandues, et comment souligner leur analogie comme des influences dont elles ont profité ?
- Terminologie maison / d'entreprise. Par delà les terminologies officielles (races, variétés, cépages, etc.), comme normées (ex : techniques de cuisson ou morceaux de pièces de viande - en cours de remaniement), les secteurs visés se caractérisent par l'existence de terminologies « maison », que ce soit pour des questions de tradition ou de positionnement marketing. Comment ces terminologies sont-elles gérées et transmises ? Les entreprises en ont-elles conscience ? Comment sont-elles articulées avec les terminologies officielles ?
- Terminologie et interactions. Compte tenu de l'importance, dans les domaines visés, des interactions avec les prescripteurs et locuteurs, comment le transfert disciplinaire, générationnel, régional, culturel, social des concepts (ex : modèle qualitatif) des termes se passe-t-il ? Quelles sont les stratégies des professionnels ou des scientifiques pour contourner les problèmes de compréhension ?
- Terminologie et interactions en situation didactique. Quelle que soit la situation, l'utilisation d'une terminologie passe par une maîtrise de(s) la définition(s) et, donc par son apprentissage. Comment celle-ci est-elle assurée/assumée en situations didactiques ? Comment cette maîtrise est-elle testée ? Quels supports existent-ils en français et en langue étrangère ? Quel logiciel ou application de génération de terminologies culinaires (exemple : outil Adwine) peut-on encore promouvoir ?
- Dimension hédonique. Toute expérience analytique de dégustation comportant également une dimension de plaisir, comment l'intégrer aux descripteurs utilisés ? Des descripteurs hédoniques

peuvent-ils prétendre devenir des descripteurs sensoriels ? Comment approcher la valence des gammes de perceptions, et construire une propriété intellectuelle de ces termes attachés au sensoriel ?

La première journée, à savoir le colloque, se déroulera le vendredi 14 septembre à la Villa Rabelais. La seconde journée, le samedi 15 septembre, permettra aux participants de profiter* d'un moment gastronomique et terminologique en compagnie des acteurs professionnels dans le cadre du festival *Tours et ses Francos gourmandes* et du *Salon du livre gastronomique* afin de promouvoir une diffusion du savoir scientifique et technique.

Les propositions de communication, comprenant un titre provisoire, un résumé d'environ 3000 signes ainsi que 5 mots-clés et une bibliographie de 5 titres, sont à adresser avant le 1 mai 2018 à : kilien.stengel@univ-tours.fr

Colloque organisé avec le soutien de : Université de Tours (Pôle alimentation de l'université de Tours ; PRIM) - Université de Bourgogne-Franche-Comté (Laboratoire TIL ; MSH ; Laboratoire CIMEOS) - Ministère de la Culture et de la Communication (Direction générale des patrimoines, Délégation aux Commémorations nationales).

Comité scientifique : Jean-Jacques BOUTAUD (université de Bourgogne-Franche Comté), Christophe BRESSAC (université de Tours), David DOUYERE (université de Tours), Laurent GAUTIER (université de Bourgogne Franche Comté), Gustavo GOMEZ-MEJIA (université de Tours), Audrey MOUTAT (université de Limoges), Anne PARIZOT (université de Bourgogne-Franche Comté), Kilien STENGEL (université de Tours, IEHCA).