

DEMANDE D'INSCRIPTION À LA TOTALITÉ DU COLLOQUE ⁽¹⁾

La gastronomie, deux siècles après Brillat-Savarin

[colloque de 6 jours]

Identité

M. / Mme ⁽²⁾ : Prénom :
Courriel : Téléphone :
Année de naissance ⁽²⁾ : Nationalité :
Profession : Fonction :
Organisme(s) de rattachement :

Adresse personnelle

Numéro, Rue :
Code postal, Ville, Pays :

Participation aux frais

O Verse par le même courrier en un seul chèque, par carte bancaire ou par virement bancaire ⁽³⁾ :

- ma **cotisation 2025** à l'Association (si je ne suis pas déjà membre) :

- Actif** : 50 € **Étudiant** (de moins de 30 ans) : 10 €
 Associé : à partir de 100 € **Bienfaiteur** : à partir de 200 €

- et soit : la **totalité des frais de participation** : 720 € (étudiant de - de 30 ans : 360 €)
 les **arrhes d'engagement** [non remboursables] : 150 € (étudiant de - de 30 ans : 75 €)

O Postule un **tarif étudiant** et joint une photocopie de ma carte d'étudiant.

Date et signature :

(1) Seule une confirmation de notre part validera votre demande. Si celle-ci concerne une inscription fractionnée avec résidence ou une inscription sans résidence à ce colloque, merci de nous contacter.

(2) Ces renseignements sont utiles à la répartition des chambres. Le logement est assuré au château de Cerisy et ses dépendances, en chambres doubles ou individuelles.

(3) Les règlements doivent être libellés en toutes lettres aux AMIS DE PONTIGNY-CERISY et en euros, tous frais à la charge de l'expéditeur. Pour un paiement par carte bancaire ou par virement bancaire, les modalités de paiement vous seront adressées par courriel.

L'Association des Amis de Pontigny-Cerisy est un organisme déclaré en France, pour la formation professionnelle continue, enregistré sous le numéro : 25 50 00326 50.

Bulletin à détacher ou à reproduire, et à envoyer au :

Centre culturel international de Cerisy

2, Le château - 50210 CERISY-LA-SALLE - France
secretariat@cerisy-colloques.fr — (+33) 2 33 46 91 66

ASSOCIATION DES AMIS
DE PONTIGNY-CERISY

LES COLLOQUES
CERISY 

Association déclarée le 13 mai 1952 et reconnue d'utilité publique
le 28 septembre 1972 — SIRET : 78467131500025

CCIC - 2, Le château - 50210 Cerisy-la-Salle - France (+33) 2 33 46 91 66
 cerisy-colloques.fr  secretariat@cerisy-colloques.fr

Du mardi 10 juin au lundi 16 juin 2025

La gastronomie, deux siècles après Brillat-Savarin



Direction :

Gilles FUMEY (INSPÉ Sorbonne université),
Fanny GIANSETTO (Univ. Paris Sorbonne Nord),
Agnès GIBOREAU (Institut LYFE),
Christophe LAVELLE (CNRS / MNHN)



Colloque organisé avec le soutien de



ARGUMENT

En 1825, Jean-Anthelme Brillat-Savarin donnait à la gastronomie sa première définition comme "*connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit*". Ce colloque est l'occasion, deux siècles plus tard, de relancer la pensée de l'auteur par notre regard interdisciplinaire. En quoi manger, acte vital au quotidien, est-il rendu étonnamment complexe dès qu'on considère tout à la fois les impératifs simultanés de plaisir, santé, durabilité, éthique et accessibilité ?

CALENDRIER DÉFINITIF

Mardi 10 juin

Après-midi

ACCUEIL DES PARTICIPANTS

Soirée

Présentation du Centre, du colloque et des participants

Mercredi 11 juin

Matin

Gilles FUMEY, Fanny GIANSETTO, Agnès GIBOREAU & Christophe LAVELLE : Ouverture du colloque

MANGER À TRAVERS LE TEMPS : HISTOIRE ET PRÉHISTOIRE DE L'ALIMENTATION

Roland NESPOULET : Et si la Préhistoire de l'alimentation était déjà gastronomique ?

Patrick RAMBOURG : La naissance de la gastronomie : l'avènement de la littérature gourmande

Après-midi: **De l'invention du feu à l'agroindustrie : 1 million d'années de transformations culinaires**, table ronde animée par Gilles FUMEY et Christophe LAVELLE

MANGER À TRAVERS L'ESPACE : PRODUITS, RECETTES, PATRIMOINES

Gilles FUMEY : Nourritures nomades

Cultures culinaires du monde et fermentations, table ronde animée par Gilles FUMEY, avec Marie-Claire FRÉDÉRIC

Vernissage de l'exposition "Je Mange Donc Je Suis en Normandie" et présentation de *l'agriculture et des terroirs normands*, par Jacques BRULHET et Christophe LAVELLE, suivie de lectures par Armelle CHITRIT

Jeudi 12 juin

Matin: SE NOURRIR : BESOINS NUTRITIONNELS, MÉTABOLISME, SANTÉ

Jean-Michel LECERF : Déterminants des maladies et prévention

Fabienne DELESTRE : L'impulsivité alimentaire : cible de nouvelles thérapies de l'obésité

Manger pour être en bonne santé... le plus longtemps possible, table ronde animée par Agnès GIBOREAU, avec Virginie DELANNOY-VAN WYMELBEKE

Après-midi: S'APPROVISIONNER : CHOIX ET CONTRAINTES ALIMENTAIRES

Stéphanie VERFAY & Nicolas BRICAS : Accès à l'alimentation [visioconférence]

Précarité, sécurité sociale alimentaire : quand manger est un défi, table ronde animée par Agnès GIBOREAU

Soirée

Demain, tous végétaliens ?, débat animé par Laure MARDOC

Vendredi 13 juin

Matin & Après-midi

"HORS LES MURS"

- Visite du **Campus Métiers Nature** de Coutances
- Déjeuner au **Lycée hôtelier Maurice Marland** de Granville
- Visite libre de la ville de Granville

Soirée

Anne-Laure VINCENT : Rassembler les cuisiniers et les mangeurs, physiquement, virtuellement

Samedi 14 juin

Matin

SE RÉJOUIR : MANGER PAR PLAISIR, GOÛT ET SENSORIALITÉ, ART CULINAIRE

Loïc BRIAND : Neurophysiologie du goût

Agnès GIBOREAU : Sensorialité et plaisir de manger en contexte

La cuisine est-elle un art ?, table ronde animée par Christophe LAVELLE

Après-midi

CÉLÉBRER : FÊTES & FESTIVALS, GUIDES, ASSOCIATIONS

Esterelle PAYANY : La médiatisation des chefs

Julia CSERGO : Patrimonialiser la cuisine

Célébrer les nourritures avec les chefs et les producteurs, table ronde animée par Christophe LAVELLE, avec Célia TUNC

Dimanche 15 juin

Matin: PROTÉGER : LES ALIMENTS, LES SAVOIRS, LES PRATIQUES, LES TRAVAILLEURS, LES CONSOMMATEURS

Fanny GIANSETTO : L'alimentation : un droit comme un autre ?

Pierre-Étienne BOUILLOT : Les sciences réglementaires au service de la protection des mangeurs ?

Protéger celles et ceux qui travaillent pour nous nourrir, table ronde animée par Fanny GIANSETTO, avec Nathalie FERRÉ

Après-midi: ÉDUQUER, FORMER : LES CONSOMMATEURS, LES PROFESSIONNELS

Diane DUPRÉ LA TOUR : Des cantines de quartier pour restaurer la confiance

Bruno CARDINALE : "Dis-moi ce que tu scrolles, je te dirai ce que tu ignores". À quoi servent les livres de cuisine à l'ère du numérique ?

Quels défis pour les restaurateurs de demain ?, table ronde animée par Christophe LAVELLE & Fanny GIANSETTO

Lundi 16 juin

Matin

ÉVOLUER, S'ADAPTER, INNOVER : ENTRE CONTRAINTES ET DÉSIRS

Catherine DACREMONT : L'évolution des comportements et les freins au changement à l'épreuve des sens [visioconférence]

Manger, un droit pour tous ?, table ronde animée par Fanny GIANSETTO, avec Magali RAMEL [visioconférence]

Laure VERDEAU : Agriculture bio : pourquoi ? pour qui ?

Gilles FUMEY, Fanny GIANSETTO & Christophe LAVELLE : Conclusion du colloque

Après-midi

DÉPARTS