Ruralia
Sciences sociales et mondes ruraux contemporains

12/13 | 2003
Varia

De Honesta Voluptate. Rencontres de la Société des amis de Jean-Louis Flandrin

Programme 2003-2004

Patrick Rambourg

Édition électronique
URL : http://journals.openedition.org/ruralia/344
ISSN : 1777-5434

Éditeur
Association des ruralistes français

Édition imprimée
Date de publication : 15 juin 2003
ISSN : 1280-374X

Référence électronique
Patrick Rambourg, « *De Honesta Voluptate.* Rencontres de la Société des amis de Jean-Louis Flandrin », *Ruralia* [En ligne], 12/13 | 2003, mis en ligne le 09 juillet 2004, consulté le 02 mai 2019.
URL : http://journals.openedition.org/ruralia/344

Ce document a été généré automatiquement le 2 mai 2019.

Tous droits réservés

De Honesta Voluptate. Rencontres de la Société des amis de Jean-Louis Flandrin

Programme 2003-2004

Patrick Rambourg

5 décembre 2003

Présentation d'ouvrages récents par des membres de la Société

Georges Carantino, *Histoire de soupes*

19 décembre 2003

Sylvie Sanchez, *Frontières alimentaires et mets transfrontaliers : la pizza, questionnement d'un paradoxe*

Julia Csergo, *Le pique-nique : entre nécessité et sociabilité*

9 janvier 2004

Philippe Gillet, *L'IFRAC : un outil de service public en matière de culture du goût et de la gastronomie*

Vanessa Rousseau, *Le processus d'abrogation de l'interdit du sang : la levée d'un tabou*

23 janvier 2004

Antoine Jacobsohn, *Producteur de goût : agriculteurs et artisans de bouche témoignent sur le goût et la qualité alimentaire depuis 50 ans*

Marion Rouet, *Arbres fruitiers et cultures primeurs dans les potagers royaux d'Île-de-France au 18e siècle*

6 février 2004

Liliane Plouvier, *À la table de Philippe le Bon selon des réceptaires méconnus*

Julien Lefour, *La mondialisation des cépages d'origine française : vins de cépage ou vins de terroir ? (dégustation de vins et de lèchefrites)*

13 février 2004

Dominique Michel et Bernadette Nozarian, *Pâtisserie française, pâtisserie hongroise : aspects historiques et linguistiques*

5 mars 2004

Manuela Marin, *La littérature gastronomique arabe (À confirmer)*

Madeleine Ferrières, *Les nourritures de la mer à la Renaissance*

19 mars 2003 :

Karin Becker, *Les manières de table dans les romans français du 19e siècle*

2 avril 2004

Valérie Boudier et Anne-Élène Delavigne, *Le motif de la tête de cochon comme « trophée », regards croisés en histoire de l'art et en anthropologie visuelle*

9 avril 2004

Jorge Tavares da Silva, *Langue maternelle, cuisine maternelle : deux références fondamentales pour l'Homme*

Éric Gottwalles, *Les sauces et conserves de poisson dans le monde romain à la lumière des amphores et des sources écrites*

30 avril 2004

Mohammed Oubahli, *Le mode culinaire entre syncrétisme culturel et irrédentisme identitaire : l'exemple d'un plat mauresque « alcuzcuz »*

14 mai 2004

Anik Buj, *Chocolat et imaginaire dans la littérature du 17e et 18e siècles en France*

Özge Samanci, *La culture culinaire « istanbuliote » au 19e siècle*

28 mai 2004

Jean-Robert Pitte, *Bordeaux et Bourgogne : deux cultures du vin. (dégustation)*

4 juin 2004

Rolande Bonnain, *Authenticité, originalité et spécificité des produits du terroir*

Patrick Rambourg, *Espaces et modes de restauration à la fin du Moyen Âge*

11 juin 2004

Michela Badii, *Pratiques alimentaires des jours de fêtes : entre tradition et changement dans le Valdarno arétin*

Vincent Chenille, *Cuisine et cinéma*

Les séances se tiennent les vendredis de 18h à 20h, dans les locaux de la Maison des sciences de l'homme,
54, boulevard Raspail, 75006 Paris. Salle 15, 2e sous-sol.

Renseignements : amisdejlflandrin@club-internet.fr

INDEX

Mots-clés : Seminaire