LA CUISINE
une artification par les arts ?

Journées d'étude internationales
13 et 14 novembre 2013

Centre d'archives de Montréal de BAnQ
535, avenue Viger Est, Montréal (Québec) H2L 2P3
Métro Berri-UQÀM *ou* Champ-de-Mars

Inscription obligatoire : colloques@banq.qc.ca

Ces journées d'étude sont présentées par l'Université du Québec à Montréal – ESG/DEUT, l'Institut national d'histoire de l'art, Paris (INHA) et l'Université Paris I Panthéon-Sorbonne/HiCSA, en partenariat avec Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ) et avec le soutien du LABEX CAP, de la Chaire de recherche du Canada en patrimoine urbain de l'ESG-UQÀM et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).

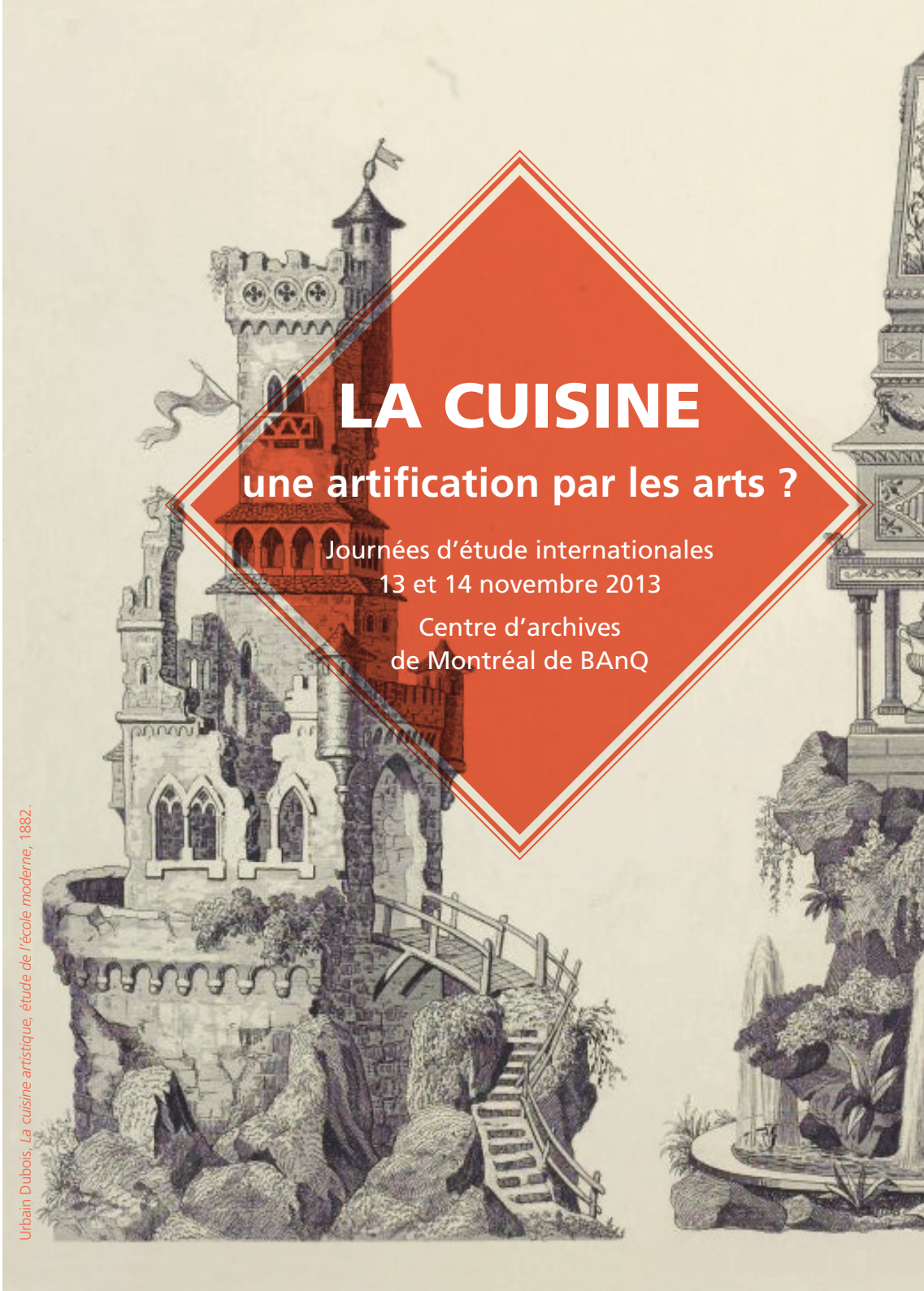
Responsabilité scientifique
Julia Csergo, Université du Québec à Montréal- ESG-DEUT
Frédérique Desbuissons, Institut national d'histoire de l'art, Paris

Comité scientifique
Frédéric Charbonneau, McGill University, Montréal
Priscilla P. Ferguson, Columbia University, New York
Bertram M. Gordon, Mills College, Oakland
Louis Jacob, Université du Québec à Montréal
Johanne Lamoureux, Université de Montréal
Fabio Parasecoli, The New School, New York
Claire Séguin, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, Montréal
Allen Weiss, New York University

Comité d'organisation
Julia Csergo, Université du Québec à Montréal- ESG-DEUT
Frédérique Desbuissons, Institut national d'histoire de l'art, Paris
Sophie Montreuil, Bibliothèque et Archives nationales du Québec, Montréal
Bernard Aurouze, Centre d'expertise et de recherche en tourisme, hôtellerie et restauration, ITHQ
Jean-Philippe Laperrière, Université du Québec à Montréal

Institut national d'histoire de l'art INHA — ESG UQÀM — Institut de tourisme et d'hôtellerie Québec — Bibliothèque et Archives nationales Québec

hautes études Sorbonne arts et métiers — héSam établissement public de coopération scientifique — cap dubo création, arts, patrimoines — EA4100 HiCSA ÉQUIPE D'ACCUEIL HISTOIRE CULTURELLE ET SOCIALE DE L'ART — CHAIRE de recherche du Canada en patrimoine urbain ESG UQÀM



LA CUISINE
une artification par les arts ?

Journées d'étude internationales
13 et 14 novembre 2013

Centre d'archives
de Montréal de BAnQ

Urbain Dubois, *La cuisine artistique, étude de l'école moderne*, 1882.

Mercredi 13 novembre 2013

8h30 Accueil

9h Mot de bienvenue par Guy Berthiaume, président-directeur général de Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Introduction par Julia Csergo, professeure UQÀM- ESG-DEUT, et Frédérique Desbuissons, conseillère scientifique, INHA, Paris

Séance 1. **La cuisine, une pratique artistique ?**

Présidente de séance : Marie-Blanche Fourcade, chercheure associée, Chaire de recherche du Canada en patrimoine urbain

9h30 Fabio Parasecoli, Associate Professor and Coordinator of Food Studies, The New School, New York
Dining and Design: Art, Function, and Communication

10h Delphine Huguet, designer culinaire, Montréal
Designers/artistes culinaires et chefs : problématiques d'une collaboration nouvelle au sein des métiers de bouche

10h30 Pause

11h Sylvie Guichard-Anguis, chargée de recherche CNRS
Un processus créatif au cœur de la production artistique japonaise : la cuisine de thé (kaiseki)

11h30 Gwenaelle Reyt, étudiante en maîtrise d'études urbaines, ESG-UQÀM et critique gastronomique
Quand l'histoire de l'art se met en cuisine : un cas québécois

12h Pause

Séance 2. **Cultures culinaires**

Présidente de séance : Johanne Lamoureux, professeure, Université de Montréal

13h30 Gilles Fumey, professeur de géographie culturelle, Université Paris Sorbonne – UMR CNRS 8185 Espaces, nature et culture (ENeC)
L'apparition de la cuisine dans l'art occidental : le cas des Flandres au XVIIe siècle

14h Max Shrem, Ph. D. candidate, New York University
The Gourmand and the Aesthete: Constructing the 19th-Century Meal as a Total Work of Art

14h30 Ryan Whyte, Assistant Professor, OCAD University, Toronto
The Critic Eats: Branding Grimod de La Reynière

15h Pause

15h30 Projection : *L'Invention de la cuisine – Michel Troisgros* de Paul Lacoste (2007)

16h30 Paul Lacoste, réalisateur et professeur de cinéma, École supérieure d'audiovisuel de l'université Toulouse 2 - Le Mirail : L'Invention de la cuisine *: une série documentaire sur l'imagination de huit grands chefs*

17h *Autour de* L'Invention de la cuisine *: le travail du cinéaste participe-t-il à l'artification de la cuisine ?*
Table ronde animée par Julia Csergo et Frédérique Desbuissons, avec Bénédict Beaugé (auteur culinaire), Patrice Demers (chef pâtissier), Daniel Gendron (artiste et chocolatier), Geneviève Sicotte (Université Concordia, Montréal) et Pasquale Vari (chef et professeur, ITHQ)

Jeudi 14 novembre 2013

Séance 3. **Cuisines d'artistes**

Président de séance : Louis Jacob, professeur, Université du Québec à Montréal

9h30 Mélanie Boucher, professeure, École multidisciplinaire de l'image de l'Université du Québec en Outaouais
L'origine de l'usage des aliments en arts visuels : une histoire des repas futuristes, suivie d'exemples marquants de la deuxième moitié du XXe siècle

10h Chiara Di Stefano, doctorante en histoire de l'art, Université Paris Sorbonne
Cucina futurista : la cuisine en tant que langage artistique

10h30 Pause

11h David Szanto, Ph. D. candidate, Concordia University, Montreal
The Performative Meal: Boulevard Saint-Laurent and a Tranche of Berlin

11h30 Camille Paulhan, doctorante en histoire de l'art contemporain, université Paris 1 Panthéon-Sorbonne
Daniel Spoerri et la Eat Art Galerie : la cuisine à travers les beaux-arts

12h Pause

Séance 4. **Les arts et la cuisine**

Présidente de séance : Sophie Montreuil, directrice de la recherche et de l'édition, Bibliothèque et Archives nationales du Québec

13h30 Bénédict Beaugé, auteur culinaire, Paris
La Bonne Cuisine *de Leonard Bernstein*

14h Alexia Moyer, Postdoctoral fellow, McGill University
Will dance for food: Austin Clarke, Luce Giard, and Fred Wah on kitchens and choregraphy

Séance 5. **Hors-d'œuvre**

14h30 Rachel Black, Assistant Professor, Boston University
The Artification of Wine: Words that transform grapes into art

15h Alison Pearlman, Associate Professor of Art History, California State Polytechnic University, Pomona
Where Is the Diner in the Study of Restaurant Menu Art?

15h30 Simon Mayer, bibliothécaire, Collection nationale, Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Les illustrations des livres de cuisine au Québec jusqu'à 1950

Conclusion et perspectives

Julia Csergo et Frédérique Desbuissons, responsables du programme « L'Art de la cuisine : artification et patrimonialisation du culinaire », INHA-LABEX CAP et UQÀM

16h Chantal Meslin-Perrier, conservateur du patrimoine, chercheure associée, INHA
Présentation de l'exposition FRAME : Les arts de la table en France et en Amérique du Nord

16h30 Synthèse par Bertram M. Gordon, Professor, Mills College, Oakland