

Rencontres de l'honnête volupté - Société des amis de Jean-Louis Flandrin
18h à 20 h Institut national d'histoire de l'art, 2 rue Vivienne 75002 Paris

Programme 2009-2010

13 novembre 2009 **salle Pereisc** **Assemblée générale de la SAJLF**

Actualité de l'édition en histoire de l'alimentation

27 novembre 2009 **salle Pereisc**

Pierre Leclercq (Bruxelles) : *Lancelot de Casteau, queux des princes de Liège au XVI^e siècle*
Christophe Morin (Université de Tours) : *Glacières et dépendances : une architecture du plaisir des sens*

11 décembre 2009 **salle Benjamin**

Bénédict Beaugé : *Cuisine et innovation, suite*

Philippe C. Dubois (Bucknell University, Lewisburg) : *Quand la masculinité se met à table : la cuisine du célibataire gourmand*

8 janvier 2010 **salle Pereisc**

Jean-Pierre van Roy (Brasserie Cantillon, Bruxelles) : *La Brasserie Cantillon : témoin de la fermentation spontanée*

Marie-Claude Delahaye (musée de l'Absinthe, Auvers-sur-Oise) : *L'absinthe, mythe et réalité.*

22 janvier 2010 **salle Benjamin**

Catherine Boncenne : *Iconographie et symbolique d'un dieu agraire, Dionysos*

Vincent Chenille : *Représentations alimentaires et genres cinématographiques*

5 février 2010 **salle Benjamin**

Maria José Palla (Universidade Nova, Lisbonne) : *La nourriture dans l'œuvre de Gil Vicente*

Michel Melot : *L'exception gastronomique française*

12 mars 2010 **salle Pereisc**

Véronique Pitchon (Université de Strasbourg) et Liliane Plouvier : *Plaisir et santé à la table des califes abbassides de Bagdad*

26 mars 2010 **salle Pereisc**

Sophie Krebs (Musée d'art moderne de la ville de Paris) : *Addictions et dérèglements chez les artistes du premier quart du XX^e siècle à Paris (Modigliani, Utrillo, Pascin)*

Jean-Pierre Clément (Fauchon) : *Histoire d'une maison : Fauchon, un patrimoine gastronomique*

9 avril 2010 **salle du cirhac**

Catherine Coutant (Reims) : *La notion de patrimoine gastronomique. Actions de valorisation et réalisation d'un atlas du patrimoine gastronomique en Champagne-Ardenne*

Préparation du banquet

28 mai 2010 **salle Benjamin**

Beatrice Fink (New York) : *Penser le tubercule à l'époque des Lumières*

Monique Chastanet (CNRS) : *La pomme de terre dans la cuisine corrézienne au début du XIX^e siècle : l'apport d'un dictionnaire limousin-français*

11 juin 2010 **salle Pereisc**

Organisation finale du banquet

Bertrand Goujon (Université de Reims Champagne-Ardenne) : *Les négociants en champagne au XIX^e siècle : approches sociologiques et culturelles*