



DÉJEUNER
DU
13/25 AOÛT 1807

POTAGE

FRUITES

DINDE F

Br... de Sarrasin Grillée
Consom... e Volaille à l'Epicurienne
Darne d... le Saumonée La Régnière
Suprém... Poularde Brillat-Savarin

Petit
Parti
Cœur de Laitne Monselet
Asperges Fraîches de Cavailon
Royale Cressane Belle Héène
Frvolités Gourmandes
Corbeille de Fruits Primés
Café
Vieilles Liqueurs Françaises

A A

VINS

CHATEAU VIGNOU DE BEYNE
Mis de Célèbre 1818
CHATEAU MOUTON ROTSCCHILD
Mis de Célèbre 1818
ROMANEE SAINT-VIVANT
Mis de Célèbre 1818
G. H. MUMM
Cordon Rouge
1818



2-5
NOV. 2016

VILLANDRY, PARIS,
LA COURNEUVE

LE

INTERNATIONAL

TABLE ET DIPLOMATIE À L'ÉCHELLE DU MONDE

11ème colloque de l'IEHCA organisé en coopération avec le Labex EHNE

Couverture : Delphine Cormier

© Archives du ministère des Affaires étrangères

Labex-ehne.fr

COLLOQUE INTERNATIONAL (2-5 NOVEMBRE 2016)

- PROGRAMME -

Mercredi 2 novembre 2016

Tours - Villandry

Matin : Villandry

9h00 : Accueil des participants - Allocutions d'ouverture

- **Henri CARVALLO**, Propriétaire du Château de Villandry
- **Bruno LAURIOUX**, PR Histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation (Université François Rabelais, Tours), chargé de mission auprès du Président de l'université pour la Cité de la Gastronomie & Président du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.
- **Philippe VENDRIX**, Président de l'Université François-Rabelais de Tours.

Présidente de séance : **Isabelle BIANQUIS**, PR Anthropologie (Université François-Rabelais, Tours).

9h30-10h00 : **Conférence inaugurale** : **Bruno LAURIOUX**, PR Histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation (Université François Rabelais, Tours), chargé de mission auprès du Président de l'université pour la Cité de la Gastronomie & Président du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

- *Le modèle du « banquet » diplomatique aux XIV^e et XV^e siècles.*

10h00 : **Nicolas DROCOURT**, MCF Histoire médiévale (Centre de Recherches en Histoire Internationale et Atlantique, Université de Nantes).

- *ΔΙΑ ΕΝΔΕΙΞΙΝ. Des repas pour marquer les esprits ? Table et diplomatie à la cour des basileis byzantins (X^e-XII^e siècles).*

10h20 : **Gilles MONTÈGRE**, MCF Histoire moderne (Université de Grenoble-Alpes).

- *Une cuisine en odeur de sainteté. La table romaine du cardinal de Bernis.*

10h40/11h00 : Pause

11h00 : **Florent QUELLIER**, MCF HDR Histoire moderne (Université François- Rabelais, Tours).

- *L'usage de la table par Gourville lors de sa mission à Madrid pour le prince de Condé, 1669-1670.*

11h20 : **Galina KABAKOVA**, MCF HDR Civilisation russe (Université Paris-Sorbonne).

- *Les diplomates à la table de Pierre le Grand, 1682-1725.*

11h40/12h30 : Débats

12h30 : déjeuner

Après-midi : Villandry (14h30 - 17h30)

Président de séance : Marc de FERRIÈRE le VAYER, PR Histoire contemporaine (Université François-Rabelais, Tours).

14h30 : Fabian PERSSON, Docent (Institutionen för Kulturvetenskap, Univ. of Linnaeus, Suède).

- *Table Games - How Power and Status shaped Diplomats interacting with Royal Dining In Eighteenth Century Sweden.*

14h50 : Marion ABALLEA, MCF Histoire contemporaine (Institut d'études politiques, Université de Strasbourg).

- *La table de l'ambassade de France à Berlin sous le II^e Reich : arme mondaine d'une diplomatie républicaine ? (1871-1914).*

15h10 : Elaine MAHON, PhD Candidate (School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin Institute of Technology, Eire).

- *'From Felons to Ministers of State': the Emergence of Irish Diplomatic Dining, Dublin Castle 1934.*

15h30 : Franck PHILIPPE, Doctorant en histoire de l'alimentation (Université François-Rabelais, Tours) & Professeur des arts de la table et du service (Lycée hôtelier Santos Dumont, Saint-Cloud).

- *Réception d'État d'un monarque en France au XX^e siècle : un exemple particulier, Sa Majesté la Reine Elisabeth II, de 1952 à nos jours.*

15h50 - 16h40 : Débats

Jeudi 3 novembre 2016
Paris – Université Paris 1 / Ecole de Haute Cuisine Française Ferrandi

Matin : Université Paris 1 (9h00 - 12h30)

Président de séance : **Lucien BÉLY**, PR Histoire moderne (Centre Roland Mousnier, Université Paris-Sorbonne).

9h15-9h45 : **Conférence inaugurale** : **Géraud POUMARÈDE**, PR Histoire moderne (CEMMC, Université Bordeaux Montaigne).

- *La cuisine des Turcs : approvisionner et nourrir les envoyés ottomans en France (XVII^e-XVIII^e siècles).*

10h00 : **Séverine VALIENTE**, MCF Civilisation espagnole du Siècle d'Or (Université Paul Valéry - Montpellier III).

- *Usage de l'empoisonnement dans les pratiques espagnoles de lutte contre l'ennemi turc, à la lumière de la correspondance secrète (XVI^e siècle).*

10h20 : **Roberta MATKOVIC**, Lecturer (Sub department of Italian Studies, Faculty of Philosophy, University Juraj Dobrila of Pula, Croatie).

- *Venetian Ambassadors' Experiences at Constantinople at the Turn of XVIth Century.*

10h40 : **Loïc BIENASSIS**, Chercheur associé (Université François-Rabelais, Tours, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation).

- *Cérémonial de table. Table et cérémonial. Les registres de John Finet (1612-1641), Master of the Ceremonies de Charles I^{er} d'Angleterre.*

11h/11h20 : Pause

11h20 : **David DO PAÇO**, Chercheur (Centre d'Histoire, Sciences Po, Paris).

- *Pour l'étude d'une gastro-diplomatie : Impériaux et Ottomans au dix-huitième siècle.*

11h40 : **Mohieddine HADHRI**, Professeur émérite des Relations internationales (Université de Tunis).

- *Diplomates tunisiens dans les cours européennes du XIX^e siècle. Médiation du repas et du banquet dans les rapports diplomatiques.*

12h-12h30 : Débats

12h30 : Déjeuner

Après-midi : Ecole Ferrandi (14h30 - 19h30)

Président de séance : **Bruno LAURIOUX**, PR Histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation (Université François-Rabelais, Tours).

14h30 - 15h00 : **Conférence inaugurale** : **Françoise SABBAN**, Directrice d'études à l'EHESS, laboratoire CECMC (Centre d'Etudes sur la Chine Moderne et Contemporaine).

- *Altérité et figure de l'inversion : quelques remarques sur les échanges alimentaires entre diplomates chinois et occidentaux (XVII^e-XIX^e siècles).*

15h00 : **Eva PIBIRI**, Maître d'enseignement et de recherche Histoire médiévale (Université de Lausanne, Suisse).

- *Table et ambassades à la cour de Savoie au XV^e siècle : entre loi du Prince et organisation pratique.*

15h20 : **Philippe MEYZIE**, MCF Histoire moderne (CEMMC-IUF, Université Bordeaux Montaigne).

- *Du parmesan à Paris et des truffes à Londres. Les diplomates et la circulation des produits alimentaires recherchés en Europe au XVIII^e siècle.*

15h40 : **Laurent QUISEFIT**, Chercheur associé (UMR 8173 Chine, Corée, Japon – EHESS/CNRS/INALCO, Université Paris Diderot) & Chargé de cours (INALCO).

- *Miss Sontag et le protocole occidental à la Cour de Corée (1895-1905) : table, diplomatie et espionnage.*

16h00 : **Hugues TERTRAIS**, PR Histoire contemporaine (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne).

- *La splendide cuisine chinoise de Zhou Enlai.*

16h20 : **Federico NIGLIA**, PhD, Adjunct Professor of International History (Department of Political Science, Libera Università Internazionale degli Studi Sociali Guido Carli, Italie).

- *The spirit(s) of diplomacy. Wine and alcoholics in the diplomatic tradition.*

16h40/17h00 : pause

Table Ronde (17h - 18h30 - Ecole Ferrandi)

En présence de

Bernard VAUSSION, ancien Chef cuisinier du Palais de l'Elysée.

Claude BLUZET, Premier Maître d'Hôtel et responsable de cave à l'Hôtel de Matignon.

Gilles POYAC, Chef cuisinier de la Présidence du Sénat, Meilleur Ouvrier de France (sous réserve).

Jean-Robert PITTE, de l'Institut, Professeur émérite de géographie (Université Paris-Sorbonne), président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires.

Bruno LAURIOUX, PR Histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation (Université François Rabelais, Tours), chargé de mission auprès du Président de l'université pour la Cité de la Gastronomie & Président du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

18h30/19h15 : Débats

Vendredi 4 novembre 2016
La Courneuve-Paris

Matin : Archives MAEDI, La Courneuve (9h30-13h00)

Président de séance : Jean-Pierre WILLIOT, PR Histoire contemporaine (Université François-Rabelais, Tours).

9h30 - 10h00 : **Conférence inaugurale** : **María Àngeles PÉREZ SAMPER**, PR Histoire moderne (Catedràtica de Història Moderna Universitat de Barcelona, Espagne).

- *Table et Diplomatie dans l'Espagne du Baroque (Mesa y Diplomacia en la España del Barroco).*

10h00 : **Guillaume HANOTIN**, MCF Histoire moderne (CEMMC, Université Bordeaux Montaigne).

- *Se régaler à la cour du Roi Catholique : usages et significations de la table dans les pratiques diplomatiques (XVII^e-XVIII^e siècles).*

10h20 : **Joji NOZAWA**, MCF Histoire moderne (Université de Teikyo, Japon) & Chercheur associé (Maison franco-japonaise de Tokyo).

- *Table et diplomatie dans les Indes orientales néerlandaises : le cas des relations entre le Japon et les Pays-Bas aux XVII^e et XVIII^e siècles.*

10h40 : **Eric SCHNAKENBOURG**, PR Histoire moderne, Directeur du CRHIA (Université de Nantes).

- *Assommoir ou plaisir de la table ? Boire et manger dans la vie diplomatique en Europe du Nord, seconde moitié du XVII^e siècle - début du XVIII^e siècle.*

11h00 : **Simon SURREAUX**, Professeur en Classes préparatoires aux grandes écoles (Lycée de Saint-Just, Lyon) & Chercheur associé (Centre Roland Mousnier, Université Paris-Sorbonne).

- *La cave et le cuisinier : les Maréchaux de France en négociation au siècle des Lumières.*

11h20/11h40 : Pause

11h40 : **Charles-Eloi VIAL**, Conservateur (département des Manuscrits, BnF) & Chercheur associé (Centre d'histoire du XIX^e siècle, Université Paris-Sorbonne).

- *À table avec Napoléon : une diplomatie au carrefour des traditions.*

12h00 : **Marion GODFROY**, Chercheur associé (Centre de recherche en Histoire Quantitative & Institut d'Histoire de la Révolution française, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne).

- *11 septembre 1815 : Carême & Alexandre I dans la plaine de Vertus.*

12h20/13h00 : Débats

Après-midi : Quai d'Orsay, MAEDI (14h30-19h00)

Présidente de séance : Laurence BADEL, PR Histoire contemporaine (SIRICE, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne).

15h00 : Claire MALIGOT, Doctorante contractuelle (Section des sciences religieuses, EPHE).

- *Prendre le goût et la mesure de l'autre : la place de la table dans les négociations inter-religieuses au concile Vatican II.*

15h20 : Nicolas BADALASSI, MCF Histoire contemporaine (UFR LLSHS, Université de Bretagne-Sud).

- *« Détente, entente, dégustation ». La Conférence sur la Sécurité et la Coopération en Europe (CSCE) ou la guerre froide autour de la table, 1972-1975.*

15h40 : Séverine BLENNER-MICHEL, Direction des Archives du Ministère des Affaires Etrangères.

- *Des alliances au menu : approche iconographique de la collection du Ministère des Affaires étrangères.*

16h00 - 16h45 : Débats

16h45 - 17h00 : Pause

Table Ronde (17h00 - 18h30)

Animée par Jean-Robert PITTE, de l'Institut

En présence de

Son Excellence Monsieur Masato Kitera, Ambassadeur du Japon en France.

Monsieur Christian Masset, Ambassadeur de France, secrétaire général du Ministère des Affaires étrangères et du Développement international.

Monsieur Laurent Stéfanini, Ambassadeur, délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO.

Monsieur Claude Martin, Ambassadeur de France.

Monsieur Philippe Faure, Ambassadeur de France, président du Conseil d'administration d'Atout France.

Samedi 5 novembre 2016 : JOURNEE POLOGNE
Académie Polonaise des Sciences, Paris

Matin (9h00 - 13h00)

Président de séance : Michel FIGEAC, PR Histoire moderne (CEMMC, Université Bordeaux Montaigne).

9h00/9h30 : Conférence inaugurale : Jaroslaw DUMANOWSKI, PR Histoire moderne (Université Nicolas Copernic, Torun, Pologne).

- *Diplomatie et culture culinaire polonaise au XVIII^e siècle.*

9h30 : Rafał HRYSZKO, HDR (Institut d'Histoire, Université Jagellonne, Cracovie, Pologne).

- *Confiseries et diplomatie dans les colonies de la République de Gênes sur la mer Noire à la fin du Moyen Âge.*

9h50 : David FELISMINO, Museu Nacional de História Natural e da Ciência, Universidade de Lisboa & Centro de História d'Aquém e Além-Mar, universidade Nova de Lisboa, Portugal.

- *Tables royales et festins de cour au Portugal à la fin du XVIII^e siècle : la réception du nonce apostolique Monseigneur Francesco Nicolini à Lisbonne (1686).*

10h10 : Stéphanie PRÉVOST, MCF Civilisation britannique XIX^e siècle (UFR Etudes Anglophones, Université Paris Diderot).

- *The Garter as a concession? Imbroglions over Sultan Abdul Aziz's visit to England (12-23 July, 1867).*

10h30/11h00 : Pause

11h00 : Albane PIALOUX, MCF Histoire moderne (IRCOM, Centre Roland Mousnier, Université Paris-Sorbonne).

- *La table de l'ambassadeur de France à Rome au XVIII^e siècle.*

11h20 : Sylvie ANCELOT, Conférencière, Professeur (Institut d'Etudes Politiques, Paris).

- *La table diplomatique : une approche interculturelle franco-espagnole.*

11h40 : Isabelle DASQUE, MCF Histoire contemporaine (Centre de Recherche en Histoire du XIX^e siècle, Université Paris-Sorbonne).

- *A la table de Norpois : tradition et prestige de la représentation de la France à l'étranger sous la Troisième République (1871-1914).*

12h00 : Marie-Pierre REY, PR Histoire russe et soviétique (CRHS, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne).

- *Carême l'Européen ou la diplomatie aux fourneaux.*

12h20/13h00 : Débats

13h00 : déjeuner de clôture du colloque

11^{ème} colloque de l'IEHCA organisé en coopération avec le Labex EHNE

La phase nouvelle de la mondialisation, ouverte dans les années 1960, conjuguée aux effets de la révolution des mœurs et de ceux, très perceptibles dans les années 2000, de la nouvelle révolution des télécommunications, incite à repenser la place que tient le temps de la table dans le cadre des échanges diplomatiques du temps présent. Du déjeuner de travail autour d'un plateau-repas à la persistance du dîner de prestige reflétant l'image que veut diffuser l'Etat qui reçoit, le temps pris ou non pour partager un repas peut être l'indice d'une uniformisation des pratiques, d'un adoucissement des mœurs ou de leur brutalisation nouvelle. La table est intégrée dans un contexte diplomatique international comme un facteur déterminant de recherche d'un consensus, quel que soit l'espace géographique considéré et quelle que soit la période choisie. La réception intentionnelle se révèle autant dans les banquets de départ en croisade, les fêtes d'alliances des princes au XVII^e siècle que dans les stratégies politiques qui règlent les relations dans l'immense Asie depuis des millénaires. Croiser, sur la durée, l'histoire des pratiques diplomatiques et celle des pratiques alimentaires apparaît comme une clef d'entrée pour approfondir la réflexion sur l'identité culturelle, culinaire et diplomatique de l'Europe, ses constructions, déconstructions et reconstructions au regard des pratiques d'autres cultures. C'est également le moyen de comparer et d'analyser la diversité mondiale des protocoles. Objet d'histoire totale, l'étude du repas d'Etat relève ainsi à la fois d'une histoire matérielle (fournitures nécessaires pour les illuminations, produits de la table et boissons), d'une histoire sociale (mobilisation de corps de métiers), d'une histoire des représentations (place accordée à la chair et à l'alcool dans les cultures religieuses ; mise en scène de la puissance ou de l'égalité) et d'une histoire culturelle des relations internationales mettant en jeu des transferts matériels et symboliques comme des rapports de pouvoir. La table, lieu concret et apparent de la négociation diplomatique par excellence, est aussi celui de la reconnaissance de l'altérité comme de sa négation.

Comité d'organisation

Laurence Badel (Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne)

Lucien Bély (Université de Paris-Sorbonne)

Marc de Ferrière le Vayer (Université François-Rabelais, Tours)

Jean-Pierre Williot (Université François-Rabelais, Tours)

Contacts

Tours : sylvie.valette@iehca.eu tél. 02 47 05 90 30

Paris 1 Panthéon-Sorbonne : Josette.Mateesco@univ-paris1.fr tél. 01 40 46 27 90

Paris-Sorbonne : humanisme.ehne@gmail.com

