

# COLLOQUE INTERNATIONAL

## LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION DANS LE MONDE



Inscription requise auprès de : [Vincent.Marcilhac@paris-sorbonne.fr](mailto:Vincent.Marcilhac@paris-sorbonne.fr)

Le colloque propose une première synthèse sur l'apport des sciences humaines à l'étude de l'évolution de la restauration, de la dimension sociale et culturelle de la consommation alimentaire et des logiques de localisation des différents types d'établissements de restauration.

**Quel bilan peut-on dresser 20 ans après, sur les avancées de la recherche scientifique portant sur les établissements de restauration ?**

Les établissements de restauration ont fait l'objet de nouvelles recherches, tant en géographie, qu'en histoire, en sociologie, en anthropologie, et dans d'autres domaines encore. De nouvelles formes de restauration et de nouvelles tendances gastronomiques et alimentaires ont émergé.

**Le colloque consacré aux établissements de restauration abordera donc les thèmes suivants :**

1. **La diversité des établissements de restauration** (restaurants gastronomiques, brasseries, bistros, crêperies, bars à tapas, bars à soupes, établissements de chaînes, fast-foods ...)
2. **Les acteurs des établissements de restauration** (itinéraires de formation et diffusion des techniques culinaires, évolution des habitudes de consommation et des goûts alimentaires ...)
3. **Les cuisines : pratiques et tendances** (approvisionnement, diffusion des nouvelles tendances gastronomiques, innovation et métissage culinaire, patrimonialisation des cuisines régionales, transmission des savoir-faire et des recettes ...)
4. **Les établissements de restauration et territoires** (logiques de localisation des différents types d'établissements de restauration, rôle des établissements de restauration dans l'image de marque et l'identité d'un territoire ...)



PREMIERE JOURNEE : LUNDI 12 OCTOBRE 2009

Matinée

Salle des Actes de la Sorbonne, 54 rue Saint-Jacques 75005 Paris

**Les établissements de restauration de l'Antiquité à nos jours**

**Sessions présidées par Jean-Robert Pitte**

9 h 00 : Ouverture du Colloque

Accueil

Vincent MARCILHAC, ATER à l'Université Paris-Sorbonne

Vincent MORINIAUX, Maître de conférences à l'Université Paris-Sorbonne

**Introduction**

Jean-Robert PITTE, Membre de l'Institut, Président de la Société de Géographie

**9 h 45 – 11h 10 : 1ère Session**

**1. Autour de la *popina* romaine**

Christophe BADEL, Professeur d'histoire romaine à l'Université de Rennes II

**2. Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris et ailleurs : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Age.**

Patrick RAMBOURG, Historien chargé d'enseignement à l'Université Paris 7 Denis Diderot

**3. *What's in a name?* Recherche d'influences sur les restaurants bruxellois aux 19e et 20e siècles à travers leurs noms**

Steven VAN DEN BERGHE et Peter SCHOLLIERS, Chercheurs à la *Vrije Universiteit* de Bruxelles

11 h 10 - 11 h 30 : **pause-café**

**11 h 30 - 12 h 30 : 2ème session**

**4. Innover dans les établissements d'un groupe leader de la restauration**

Philippe SOILLE, Doctorant du laboratoire Lampa de l'ENSAM, Directeur Général du pôle recherche et développement du Groupe Flo

**5. Les fast food, un modèle de restauration géoculturel**

Gilles FUMEY, Maître de conférences HDR à l'Université Paris-Sorbonne

Nicolas BAUMERT, ATER à l'Université Paris-Sorbonne

Maria EMANOVSKAYA, Doctorante en géographie à l'Université Paris-Sorbonne

12 h 30 – 14 h 00 : **DEJEUNER** (au Club de la Sorbonne) sur inscription (25 euros)



## Après-midi

Salle des Actes de la Sorbonne, 54 rue Saint-Jacques 75005 Paris

### Les établissements de restauration en France

Sessions présidées par Sophie Lignon-Darmaillac

14 h 15 – 15 h 55 : 3ème session

**6. Espaces et pratiques des restaurants gastronomiques en France**

Vincent MARCILHAC, ATER à l'Université Paris-Sorbonne

**7. Où et quoi manger à Lyon ? Enquête sur l'offre de restauration à Lyon depuis 20 ans**

Bruno BENOIT, Professeur d'histoire contemporaine à l'IEP de Lyon

**8. Les fermes-auberges, le difficile pari de sauver l'agriculture par la restauration**

Vincent MORINIAUX, Maître de conférences à l'Université Paris-Sorbonne

**9. Auberges de campagne dans les Pyrénées du Centre**

Alain CAZENAVE-PIARROT, Maître de conférences à l'Université Toulouse 2 Le Mirail

15 h 55 – 16 h 10 : pause-café

16 h 10 – 17 h 50 : 4ème session

**10. L'évolution récente des brasseries parisiennes**

Hervé MARZIOU, Diplômé de l'Institut des Hautes Etudes du Goût, Biéologue dans l'entreprise Heineken

**11. Le renouveau des « bistrots » à Paris**

Guy CHEMLA, Professeur à l'Université Paris-Sorbonne, Directeur de l'UFR de Géographie

**12. Restaurants chinois de Paris : Le mimétisme au carrefour de Belleville et au triangle de Choisy**

Fong-Ming YANG, Doctorant au Centre Edgar Morin, Equipe de l'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain (IIAC), EHESS/CNRS

**13. Les sushis en France**

Yoshinori ICHIKAWA, Bibliothécaire de la Maison du Japon de la Cité Internationale Universitaire de Paris

17 h 50 – 18 h 30 : DEBAT



Matinée

Mairie du 5<sup>ème</sup> arrondissement, 21 Place du Panthéon, Salle Paul Pierrotet (2<sup>ème</sup> étage)

Les établissements de restauration en Asie

Session présidée par Olivier Etcheverria

9 h 00 – 9h15 : accueil de Monsieur Jean TIBERI, Maire du 5<sup>ème</sup> arrondissement

9h20 – 11h20 : 5<sup>ème</sup> session

14. **Les établissements de restauration à Abu Dhabi (Emirats Arabes Unis) : un éclectisme culinaire, reflet d'une population majoritairement étrangère**  
Sylvaine FASSIER-BOULANGER, Maître de conférences à l'Université Paris-Sorbonne

18. **Cuisines du Monde au bout du Monde : le cas de Leh (Ladakh indien).**  
David GOEURY, Doctorant en géographie à l'Université Paris-Sorbonne

16. **De la *panciteria* au *fast-food* : la restauration rapide opérée par les Chinois aux Philippines**  
Catherine GUEGUEN, Docteur en Géographie (Laboratoire Espaces, Nature et Culture)

17. ***Ekiben* : 'Slow Food' sur le *shinkansen* : Et si le TGV lançait la cuisine régionale ?**  
Joji NOZAWA, Doctorant en histoire à l'Université Paris-Sorbonne

18. **L'espace du restaurant au Japon**  
Nicolas BAUMERT, ATER à l'Université Paris-Sorbonne

11 h 30 – 13 h 00 : **SHOW CULINAIRE DE GERARD CAGNA**  
**au Grand Amphithéâtre de l'Institut de Géographie**  
**191 rue Saint-Jacques 75005 Paris**  
**avec notre partenaire La Semaine du Goût**

13 h – 14 h : **buffet au restaurant *Le Vin qui Danse*, 4 rue des fossés Saint-Jacques, sur inscription (20 €)**

## Après-midi

Salle des Actes de la Sorbonne, 54 rue Saint-Jacques, 75005 Paris

### Les établissements de restauration en Amérique

Sessions présidées par Guy Chemla

14 h 15 – 15 h 15 : 6ème session

**19. Quelle géographie gourmande à Sao Paulo ? Logiques et effets de localisation des restaurants dans une capitale gastronomique émergente**

Olivier ETCHEVERRIA, Maître de conférences à l'Université d'Angers

Agata MORENA DE BRITTO, Directrice du département des Arts Culinaires à l'Université de Joinville (Brésil)

Yona DA SILVA DALONSO, Directrice des Relations Internationales à l'Université de Joinville (Brésil)

**20. Les établissements de restauration dans les centres commerciaux brésiliens**

Alice VIANA DE ARAUJO, Enseignante (Université Fédérale du Minas Gerais au Brésil) et doctorante à l'Université Paris-Sorbonne

15 h 15 – 15 h 30 : pause-café

15 h 30 – 16 h 30 : 7ème session

**21. Du café colonial au repas gastronomique italien. Le cas des restaurants de la région de colonisation italienne de Urussanga**

Delphine VITROLLES, Doctorante en géographie à l'Université Lyon 2

Carolina QUIUMENTO VELLOSO, Ingénieur agronome du Centre de Sciences Agraires de l'Université Fédérale de Santa Catarina (Brésil)

Claire CERDAN, Chercheur au CIRAD à l'Université Fédérale de Santa Catarina (Brésil)

**22. Ethnic and global food in Manhattan : les nouveaux venus de la "diversité" new-yorkaise**

Jean-Pierre HASSOUN, Directeur de Recherche, Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain (IIAC- Centre Edgar Morin), CNRS/EHESS

16 h 30 – 17 h 30 : conclusion du colloque et débat général par Gilles Fumey

