JOURNÉE DE TABLES RONDES « D'UN GOÛT À L'AUTRE »

Le Master « Evénementiel, Médiation des Arts et des Sciences » (EMAS) de l' Université de Versailles à Saint-Quentin-en-Yvelines et le théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines, Scène Nationale consacrent une journée de Tables Rondes à la gastronomie dans le cadre des Rencontres InCité 2019 « A Table ! ».

Le 20 mars 2019
Au théâtre de Saint Quentin en Yvelines

Le Master « Evénementiel, Médiation des Arts et des Sciences » (EMAS) de l'Université de Versailles à Saint-Quentin-en-Yvelines et le théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines, Scène Nationale consacrent une journée de Tables Rondes à la gastronomie le mercredi 20 mars prochain, dans le cadre des Rencontres InCité 2019 « A Table ! ».

Chaque année, le théâtre de St-Quentin-en-Yvelines, Scène Nationale propose une semaine de rencontres artistiques et scientifiques autour d'une thématique. Ce rendez-vous culturel et éducatif réuni spectacles vivants, ateliers, cinéma et tables rondes. Du 18 au 22 mars 2019, c'est la gastronomie que le théâtre met à l'honneur, avec les Rencontres InCité "A table !".
Pour cette troisième édition, la promotion 2018/2019 du master EMAS à l'UVSQ organise la journée du mercredi 20 mars 2019 au théâtre. Entre tables rondes et ateliers de découvertes, ce sont des professionnels ainsi que des spécialistes du domaine de la gastronomie que vous pourrez retrouver tout au long de la journée, déclinée sous plusieurs formes surprenantes et divisée en trois tables rondes distinctes. Ces tables rondes ont été élaborées, réfléchies et structurées par les étudiants afin de faire découvrir des formes nouvelles, modernes et actuelles de la gastronomie et de proposer une journée de médiation ludique et instructive, en lien direct avec les principes des Rencontres InCité.

» PROGRAMME

10h30-11h00 : Accueil du public
11h00-12h45 : Table Ronde : « Le cerveau dans nos assiettes : à la découverte de la neurogastronomie »

La neuro-gastronomie cherche à comprendre le rapport qu'entretiennent nos sens avec notre cerveau, et l'influence de cette intime relation dans la création de la saveur.
Au cœur de préoccupations à la fois médicales et gastronomiques, cette science est un moyen de mieux appréhender nos comportements alimentaires. En les étudiant, elle pourrait ainsi prévenir des troubles ou bien nous apprendre à consommer autrement.
Invités :
- Christophe Lavelle, biophysicien, spécialiste de la physiologie du goût, CNRS, Museum National d'Histoire Naturelle.

- Christophe Magnan, physiologiste, spécialiste de la régulation de la glycémie, Université Paris-Diderot.
- Violaine de Carné, auteure et metteuse en scène, Compagnie Le T.I.R. et la lyre, théâtre olfactif.
- Emmanuel Guillemain d'Echon, journaliste culinaire et «food trotter», modérateur.

12h45-13h45 : Buffet « Les cuistots Migrateurs » offert aux participants
14h00-15h45 : Table Ronde : « Expecto Gastronom(e) : Fantaisie culinaire »

Comment capturer l'essence d'un monde imaginaire en plat ? L'adaptation d'univers « geek » à la gastronomie pose la question de la convergence entre l'engouement pour la cuisine et la démocratisation de la pop culture. Réunir imaginaire et gastronomie dans l' assiette est une quête ardue.
Invités :
- Vincent Chenille, historien, spécialiste des représentations alimentaires, chercheur associé au Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines, chargé de collection au département audio-visuel de la Bibliothèque Nationale de France.
- Caroline Imbert, auteure du blog culinaire « Bœuf Karotte », fondatrice de l'entreprise de communication Kromeski.
- Florent Montaclair, Docteur en littérature générale et comparée et Médaille d'Or de Philologie et professeur à l'Université de Franche-Comté, ESPE.

15h45-16h55 : Ateliers de dégustations et découvertes

Interlude chocolatée : Christophe Bertrand, maître artisan et directeur de la chocolaterie «A la reine Astrid» à
Savigny-sur-Orge, vous propose de prendre part à une exploration gustative ! Il se fournit directement auprès de petits producteurs de cacao du Cameroun ou d'Haïti, entre autres. De la fève à la tablette, venez toucher du bout des doigts au travail d'artisan chocolatier et profitez-en pour faire découvrir à votre palet des saveurs étonnantes !

Pause caféinée : A travers le monde, l'instant café devient un véritable plaisir. France, Italie, Etats-Unis…autant de pays que de recettes pour déguster un bon café. Venez découvrir les étapes de sa préparation au côté d'Alexandre Julien, torréfacteur et directeur du « Conservatoire du café » à Issy-les-Moulineaux.

17h00-18h30 : Table Ronde : « Métissage gastronomique et identité culturelle : un transfert de cultures ? »

A la fois terre d’immigration et berceau de la gastronomie, la France se fait l’écho d’une communauté métissée dont les mélanges transforment la façon de cuisiner de ses habitants mais également leur rapport à l’autre. Face au brassage culturel mondialisé, notre cuisine se mâtine d’influences « exotiques » et « étrangères ». Chaque influence l’a marquée d’identités et de symboles aussi bien ethnologiques que sociologiques. Cette empreinte fait de la gastronomie un pèlerin en perpétuel mouvement qui suscite d’ étonnants transferts culturels.
Invités :
- Christophe Serra Mallol, sociologue, spécialiste des traditions alimentaires et des aspects socio-culturels de l’alimentation, Université de Toulouse 2 Jean Jaurès.
- Emmanuel Guillemain d’Echon, journaliste culinaire et «food trotter».
- Youssouf Sokhna, chef du restaurant La Bifurcation, à Bagnolet.

18h30 : Conclusions de la journée et cocktail amical

Avec le soutien du CHCSC et de la MSH Paris-Saclay