

APPEL A COMMUNICATION

Colloque international

« Dîner au château en Europe d’hier à aujourd’hui »

29 et 30 mars 2023

Argumentaire

Dès l’époque médiévale, le dîner au château est une pratique que l’on observe dans de nombreux Etats et royaumes d’Europe. Les banquets et les festins de cour sont alors non seulement des occasions festives et gourmandes, mais aussi des signes de distinction sociale et de pouvoir politique.

Dans la deuxième moitié du XVIIe siècle, à l’époque où le règne de Louis XIV installe une domination politique et culturelle sur toute l’Europe, la table royale au château de Versailles devient rapidement un modèle à imiter dans la société de cour en France et en Europe. L’aristocratie européenne s’offre dès la fin du XVIIe siècle les services de cuisiniers français, à l’exemple de Vincent La Chapelle en Hollande, d’André Noël au royaume de Prusse ou encore de Clouet en Angleterre auprès du duc de Newcastle. A la même époque, l’orfèvrerie française orne les tables de nombreuses cours européennes, inspirées par le service à la française.

Au-delà d’une meilleure compréhension de ce qui a fait le raffinement et la magnificence des tables royales et princières en Europe dans le passé, il s’agira de s’interroger sur la sauvegarde, la transmission et la valorisation de ce patrimoine culturel européen qu’est le dîner au château. Le dîner au château n’est pas seulement un héritage d’une pratique sociale mettant en scène le pouvoir économique ou politique d’élites européennes associée à un rituel et à un cérémonial d’une époque révolue. Le dîner au château correspond aussi à une pratique diplomatique contemporaine (à l’exemple des dîners d’Etat au château de Versailles), à une expérience gastronomique culturelle et festive associée à des pratiques touristiques, ou encore à un thème littéraire ou un motif artistique et cinématographique qui construisent son imaginaire dans la culture européenne.

Thématiques

1) Le dîner d’Etat au château

Du festin royal ou princier au Moyen Âge aux réceptions officielles au palais de l’Elysée ou au Grand Trianon de nos jours, le dîner d’Etat au château est à la fois une pratique diplomatique et un lieu de mise en scène du pouvoir politique à travers le cérémonial, le protocole et l’étiquette. La beauté du cadre, la magnificence des arts de la table, le raffinement culinaire et le rang des invités lors des dîners d’Etat au château ont été représentés dans la peinture, la littérature et le cinéma. Le mode de production et l’approvisionnement alimentaire pour le dîner d’Etat au château, le choix des fournisseurs pour les arts de la table, les relations entre la cuisine l’office et le service, jouent un rôle important dans la réussite de l’organisation et du déroulement de ces événements et dans leur fonction symbolique.

2) Le dîner d'exception au château, tourisme et événement

Le dîner d'exception au château est une pratique touristique de plus en plus répandue aujourd'hui en France et en Europe. L'expérience gastronomique dans ces « hauts lieux du patrimoine » que sont les châteaux est aujourd'hui de plus en plus développée, avec l'essor d'hôtels de luxe et de restaurants gastronomiques dans ces lieux et le développement d'une offre de tourisme gourmand autour du dîner d'exception dans des châteaux privés. Ces demeures peuvent ainsi être des lieux de développement d'un tourisme événementiel tant pour les particuliers (organisation de réceptions privées) que pour les entreprises (organisation de congrès et de séminaires) mettant les dîners de gala, les banquets et les repas festifs en soirée au cœur de l'expérience touristique.

Calendrier

- 15 octobre 2022 : date limite d'envoi des propositions de communication à : vincent.marcilhac@cyu.fr
- 18 novembre 2022 : réponse aux auteurs. L'évaluation à l'aveugle de chaque proposition de communication sera réalisée par deux membres du comité scientifique
- 29-30 mars 2023 : tenue du colloque

Soumission des propositions

Les propositions de communication devront être soumises au format Word, d'environ 500 mots.

Elles devront être accompagnées :

- d'un titre en français et en anglais,
- de 5 mots-clés en français et en anglais,
- d'un résumé en français et anglais,
- d'une bibliographie indicative,
- d'une courte notice biographique en français et en anglais de ou des auteur(s).

Les critères d'évaluation des résumés seront les suivants :

- Clarté et pertinence du sujet proposé, de la problématique et de la méthodologie de recherche
- Rapport avec les thématiques du colloque
- Intérêt scientifique et/ou originalité de l'approche au regard de la littérature scientifique déjà existante

Conditions d'accueil des communicant.es sélectionné.es pendant les deux journées de colloque

- Pas de frais d'inscription pour les communicant.es
- Les déjeuners et le dîner de gala sont pris en charge par les organisateurs
- Les frais de transport et d'hébergement sont à la charge des communicant.es

Dates et lieux du colloque

- **29 mars 2023** : amphithéâtre du site universitaire de Gennevilliers, CY Cergy Paris Université
- **30 mars 2023** : amphithéâtre du lycée Hoche à Versailles, Académie de Versailles

Comité scientifique

BAQUIAST Paul, docteur en histoire et proviseur, Académie de Versailles
BRANDT-GRAU Astrid, ingénieure de recherche, docteure en archéologie, cheffe de projet « Campus Excellence », Château de Versailles
DA VINHA Mathieu, directeur scientifique du Centre de recherche du château de Versailles
ETCHEVERRIA Olivier, maître de conférences, Université d'Angers
LIGNON-DARMAILLAC Sophie, maîtresse de conférences HDR, Sorbonne Université
MACHOU Anabelle, doctorante en littérature, CY Cergy Paris Université
MARCILHAC Vincent, maître de conférences, CY Cergy Paris Université
PHILIPPE Franck, doctorant en histoire de l'alimentation et inspecteur de l'éducation nationale, Académie de Paris
TACHIN Agnès, maîtresse de conférences en histoire contemporaine, CY Cergy Paris Université

Comité d'organisation

BRANDT-GRAU Astrid, ingénieure de recherche, docteure en archéologie, cheffe de projet « Campus Excellence », Château de Versailles
FOUILLARD Audrey, proviseure du Lycée Santos Dumont à Saint-Cloud, Académie de Versailles
JOUANOT Sylvie, inspectrice de l'éducation nationale, Académie de Versailles
LE TACON Sébastien, directeur de CY Gastronomie, CY Cergy Paris Université
MARCILHAC Vincent, maître de conférences, CY Cergy Paris Université
MIRELES PUGA Addi, responsable de projets européens, Direction Europe, CY Cergy Paris Université
WEISMAN Armelle, directrice opérationnelle du Campus Versailles