



**2-5  
NOV. 2016**

VILLANDRY, PARIS,  
LA COURNEUVE

**LE**

**INTERNATIONAL**

**TABLE ET DIPLOMATIE À L'ÉCHELLE DU MONDE**

## 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
- **Philippe VENDRIX**, Président de l'Université François-Rabelais de Tours.
- **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.

**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)

- *Le modèle du « banquet » diplomatique aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> 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<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles).*

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

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

<b>10h40/11h00</b> : 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.*

<b>11h40/12h30</b> : 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle : un exemple particulier, Sa Majesté la Reine Elisabeth II, de 1952 à nos jours.*

<b>15h50/16h40</b> : 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<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Université de François-Rabelais, Tours).

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

<b>11h/11h20</b> : 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<sup>e</sup> siècle. Médiation du repas et du banquet dans les rapports diplomatiques.*

<b>12h-12h30</b> : 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<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 CS 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 SAMPE, 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<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles).*

**10h20** : Joji NOZAWA, Chercheur associé (Maison franco-japonaise de Tokyo, UMIFRE 19 CNRS MAEE).

- *Table et diplomatie dans les Indes orientales néerlandaises : le cas des relations entre le Japon et les Pays-Bas aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle - début du XVIII<sup>e</sup> 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.*

<b>11h20/11h40</b> : Pause
----------------------------

**11h40** : Charles-Eloi VIAL, Conservateur (département des Manuscrits, BNF) & Chercheur associé (Centre d'histoire du XIX<sup>e</sup> 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.*

<b>12h20/13h00</b> : 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*

*Avec la participation 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 XVIIe 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-Age.*

**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 XVIIème siècle : La réception du nonce apostolique Monseigneur Francesco Nicolini à Lisbonne (1686).*

**10h10 :** Stéphanie PRÉVOST, MCF Civilisation britannique XIX<sup>e</sup> 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).*

<b>10h30/11h00 :</b> Pause
----------------------------

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

- *La table de l'ambassadeur de France à Rome au XVIIIe 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<sup>e</sup> 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 (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne).

- *Carême, ou la diplomatie aux fourneaux.*

<b>12h20/13h00 :</b> Débats
-----------------------------

**13h00 :** déjeuner de clôture du colloque



## 11<sup>ème</sup> 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<sup>e</sup> 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](mailto:sylvie.valette@iehca.eu) tél. 02 47 05 90 30

Paris 1 Panthéon-Sorbonne : [Josette.Mateesco@univ-paris1.fr](mailto:Josette.Mateesco@univ-paris1.fr) tél. 01 40 46 27 90

Paris-Sorbonne : [humanisme.ehne@gmail.com](mailto:humanisme.ehne@gmail.com)

**iehca**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

**EHNE**

ET DES SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

*Sophie*

SCOLARITÉ DE  
Tours, Paris Sorbonne et l'Université de Turin  
www.sophie.fr

UNIVERSITÉ PARIS 1  
PANTHÉON SORBONNE

**FERRANDI**

ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS

**UNIVERSITÉ  
FRANÇOIS RABELAIS  
TOURS**

**UNIVERSITÉ  
SORBONNE  
UNIVERSITÉ**

**Centre-  
Val de Loire**  
www.regioncentre-valloire.fr

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
MINISTÈRE  
DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES  
ET DU DÉVELOPPEMENT  
INTERNATIONAL

*Tout l'art des jardins*  
**Villandry**

**LÉA**

**PAN  
STACIA NAUKOWA  
PARYŻ**