

TERMINOLOGIES GASTRONOMIQUES ET ŒNOLOGIQUES

Aspects patrimoniaux et culturels

Les différents domaines et filières de la gastronomie et de l'œnologie ont contribué, au fil des époques, à produire de nombreuses terminologies propres à désigner tout à la fois le matériel utilisé en cuisine, les procédés mis en œuvre et les produits finis qui en résultent. De la description organoleptique d'un vin aux dénominations de plats sur la carte d'un restaurant, tous les mots sont utiles pour signifier et représenter la gastronomie. Si ces terminologies partagent avec beaucoup d'autres concepts discursifs le souci de leur transférabilité vers les consommateurs, elles s'en distinguent sur un point fondamental : leurs imaginaires respectifs sont marqués par les références culturelles et pluriculturelles.

Cette publication est issue d'un colloque organisé avec le soutien du Pôle alimentation de l'université de Tours, de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, de l'équipe de recherche « Pratiques et Ressources de l'Information et des Médiations » (EA 7503, Tours), du programme Ambition Recherche Développement « Intelligence des Patrimoines », du Centre Interlangues « Texte, image, Langage » (EA 4182) et du laboratoire CIMEOS (EA4177) de l'université Bourgogne-Franche-Comté, de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon, du ministère de la Culture et de la Communication (Direction générale des patrimoines) et du réseau « Alimentation, Gastronomie et Analyses des Pratiques communicationnelles » (AGAP) composé de chercheurs en sciences du langage, de l'information, la communication et du marketing, autour du sujet alimentaire.

Ouvrage collectif rédigé sous la direction de Kilien Stengel.

Kilien Stengel est docteur en sciences de l'information et la communication (thèse sur « la définition interculturelle du bon et du bien manger »), enseignant à l'université de Tours au sein de l'institut d'histoire et des cultures de l'alimentation et chercheur associé dans les équipes Cimeos de l'université de Bourgogne et Prim de l'université de Tours. Il est également auteur de nombreux ouvrages de vulgarisation sur la gastronomie et l'alimentation.

Ont contribué à l'ouvrage : Gérard Allemandou, Dominique Alvarez, Matthieu Bach, François Bobrie, Jean-Jacques Boutaud, Kang Du, Jean-Michel Durivault, Vanessa Egger, Laurent Gautier, Weiwei Guo, Patrick Huemer, Eva Lavric, Patrick Leroyer, Richard Marchal, Jasmina Massoudy, Jun Miao, Audrey Moutat, Corinne Pouyade, Florent Quellier, Yuka Saito, Kilien Stengel, Lolita Tabuashvili, Inga Tkemaladze, Marie-Pierre Zannier.

Illustration : © photo de l'auteur

ISBN : 978-2-343-19610-7

36 €



Sous la direction de
Kilien Stengel



TERMINOLOGIES GASTRONOMIQUES
ET ŒNOLOGIQUES



Sous la direction de
Kilien Stengel

TERMINOLOGIES GASTRONOMIQUES ET ŒNOLOGIQUES

Aspects patrimoniaux et culturels



L'Harmattan