

2nd colloque international du projet PSL Études globales  
« Fusion culinaire Europe-Asie.  
Espace global d'apprentissage et de recherche sur la cuisine »  
(Sandrine RUHLMANN, CNRS)

# Arts graphiques culinaires Europe-Asie

**18 & 19 mars 2019**  
**Paris**

Sur inscription  
[artsgraphiquesculinaires@gmail.com](mailto:artsgraphiquesculinaires@gmail.com)

Co-organisé par  
Sandrine RUHLMANN (CNRS, CCJ), Tomoji ONOZUKA (Université de Tokyo)  
Térésa FAUCON (Université de Sorbonne nouvelle, IRCVA)  
Aël THERY (EHESS, CCJ) & Alice DOUBLIER (EHESS, CCJ)



8h30

Accueil

9h

Mise en bouche

Sandrine RUHLMANN (Chercheur, CNRS, Anthropologie de l'alimentation, Mongolie)

9h30-13h30

Alimentation, paysage & saisons

Atsuo AKAI (Collectionneur de céramiques)

La cérémonie du thé, un art japonais

Ryoko SEKIGUCHI (Poétesse)

La saisonnalité au Japon. La notion de « nagori »

Joji NOZAWA (MCF, Université de Teikyo, Histoire économique, Japon)

Ekiben, gastronomie régionale sur les rails

Tomoji ONOZUKA (Professeur, Université de Tokyo, Histoire économique, Japon)

Conceptions graphiques imaginées de la cuisine britannique et japonaise. Une comparaison de la conception des perceptions sensorielles de la saison

13h30

Paysage gustatif

Lei SAITO (Artiste plasticienne. Cuisine existentielle)

14h30-18h15

Design culinaire, espace & atmosphère

Éric TROCHON (Chef & Enseignant à Ferrandi) & (Peter LIPPMANN, Photographe d'art)

Design culinaire. La construction d'une image

Hirohisa KOYAMA (Chef) & Jean-Louis BLOCH-LAINÉ (Photographe)

L'art culinaire japonais et l'art visuel français, un travail de co-création

Melissa VAN DRIE (Post-doctorante, Université de Copenhague, Histoire & Musique)

Le sifflement, le fracas et le coup de feu : les sons dans l'iconographie culinaire

Aël THERY (Doctorante, EHESS, Anthropologie de l'alimentation, Shanghai, China)

Cuisine de rue à Shanghai : le geste technique comme élément narratif d'un film documentaire

9h

Accueil

9h30-12h30

Alimentation & dessin

Olivier TESSIER (MCF, EFEO, Anthropologie des techniques agronomiques, Vietnam)

Représentation graphique des marchands alimentaires ambulants à Hanoi au début du 20e siècle

Alice DOUBLIER (Chercheur post-doctorant, EHESS, Anthropologie des techniques, Japon)  
Dessine-moi un plat. Des croquis pour étudier les pratiques alimentaires au Japon

Virginie DE SAINT QUENTIN (Enseignant-Chercheur associé à Ferrandi Paris, socio-marketing culinaire)

Une typologie de l'iconographie alimentaire contemporaine

12h30

Paysage gustatif

Lei SAITO (Artiste plasticienne. Cuisine existentielle)

13h30-17h30

Aliments & mise en scène

Frédérique DESBUISSONS (MCF, Université de Reims Champagne-Ardenne, Histoire de l'art & culture visuelle alimentaire, HiCSA)

Vieux genre, nouvelles images : à quoi servent les natures mortes dans les livres de cuisine ?

Ayame HOSOI (MCF, Université de Jean Moulin–Lyon, Littérature, Évolution de la société japonaise)

Nutrition (jiryô) et goût exquis (jimi), deux notions clés dans les représentations et les discours sur l'alimentation dans les médias et les textes japonais (fin 19ème- milieu 20ème siècle).

Térésa FAUCON (MCF, Université de Sorbonne nouvelle, IRCAV)

Kung-food : chorégrapier les gestes culinaires

Marie PRUVOST-DELASPRE (MCF, Université Paris 8, Études cinématographiques, animation japonaise)

Glacées, rôties ou cuites à la vapeur : les sensations imaginaires de la cuisine dans l'animation japonaise

17h30-18h30

Conclusion

Olivier ASSOULY (Professeur, Institut français de la mode, Philosophie, normes du goût)

Avec la participation de

