

Pour une histoire de l'art et de la table

Se nourrir est une nécessité pour les êtres vivants. À cette contrainte biologique les hommes ont égayé un édifice culturel complexe et chargé de sens, la cuisine. Allant du choix et de la mise en œuvre des aliments à leur service à table, la cuisine peut être comprise comme l'interprétation toujours renouvelée d'un besoin naturel inatteignable en tant que tel. Les arts dits « de la table », les arts décoratifs, l'architecture, mais aussi la mode ou la musique jouent dans l'instauration de la cuisine le rôle de cadres – ou de « hors d'œuvres » venant autour et à côté de la cuisine proprement dite. Secondés par la gastronomie – depuis l'appréciation privée de la qualité des mets et des boissons jusqu'à son expression publique au travers de la presse et du livre –, ils transforment la nécessité biologique en une manifestation culturelle dont les caractéristiques varient selon les aires géographiques, les époques, les groupes sociaux, les genres et les âges. Ce séminaire s'attachera tout particulièrement à la vaisselle et aux ornements de la table, au mobilier et à la décoration intérieure, aux manières, aux vêtements et jusqu'aux propos de table, qui composent les encadrements successifs grâce auxquels s'alimenter devient cet acte complexe par lequel une culture se donne à voir et à penser.

Organisateurs :

Julia Csergo, professeure d'Histoire culturelle, université du Québec à Montréal |
Frédérique Desbuissons, conseillère scientifique, INHA | Chantal Meslin-Perrier,
conservateur général et chercheur associé à l'INHA

Contacts :

piyush.wadhwa@inha.fr

Institut national d'histoire de l'art

2, rue Vivienne ou 6, rue des Petits-Champs – 75002 Paris

Métro : Bourse ou Palais Royal-musée du Louvre

www.inha.fr

Institut
national
d'histoire
de l'art



Pour une histoire de l'art et de la table

Séminaire de recherche du programme
« Histoire de l'art et cultures de table »
2^e année

Jean-Émile Laboureur, détail de menu pour le dîner du Double Crown Club, 1925 © Trustees of the British Museum



Paris, Institut national d'histoire de l'art,
galerie Colbert, salle Vasari

Novembre 2014 – mai 2015

Les premiers jeudis du mois de 18h à 20h

6 NOVEMBRE 2014 HISTOIRE DE L'ART ET ANTHROPOLOGIE DE LA TABLE

Zeev Gourarier (MuCEM)

Éclairages et sources : pour une histoire des manières de table

Marinella Carosso (Università di Milano-Bicocca)

Exposer l'alimentation. Livres d'artiste sur le thème de la table : à propos d'une exposition-dossier et autres expériences interdisciplinaires

4 DÉCEMBRE 2014 LES METS DANS L'ASSIETTE

Stéphanie Sagot (université de Nîmes)

Design et alimentation : des origines du design culinaire aux nouvelles pratiques hybrides de création

Audrey Gay-Mazuel (musée des Arts Décoratifs)

Dresser une table dans un musée, exposer les arts de la table

8 JANVIER 2015 DE LA CUISINE À LA TABLE

Deborah L. Krohn (Bard Graduate Center, New York)

From Kitchen to Table in Early Modern Europe: Cookbooks as Mediators (communication en anglais)

Marie Lavandier (Musées de Nice)

Les tables présidentielles, une dramaturgie du pouvoir

5 FÉVRIER 2015 FORMES ET FONCTIONS

Chantal Meslin-Perrier (INHA)

Du contenu au contenant, ou l'évolution des formes

Jean-Michel Garric (musée des Arts de la table, abbaye de Belleperche)

Du pot à jus au pot à crème : un quiproquo gastronomique

5 MARS 2015

LA TABLE AU JAPON

Estelle Leggeri-Bauer (INALCO)

L'image du repas dans la peinture japonaise classique (XIX^e- XVIII^e siècle)

Christine Shimizu (musée Cernuschi)

La vaisselle de la table au Japon : laques et céramiques

Jane Cobbi (CNRS)

Archéologie des saveurs. De la présentation des plats à la palette des nourritures

2 AVRIL 2015

LA TABLE-OBJET ET LES OBJETS DE LA TABLE

Guillaume Nicoud (doctorant EPHE, chargé d'enseignement à l'École du Louvre, chargé de recherche au musée de l'Ermitage, Saint-Petersbourg)

À la table mécanique de Catherine II dans son Ermitage de Saint-Petersbourg

Laure Chabanne (château de Compiègne)

Les techniques de décoration des objets de table au Second Empire

7 MAI 2015

LA TABLE NORD-AMÉRICAINE

Bernard Herman (University of North Carolina at Chapel Hill)

L'esthétique de la table et les plaisirs du dîner dans la vie quotidienne américaine, XVII^e-XX^e siècles

Stephen Harrison (musée de Cleveland)

L'esthétique de la table des élites américaines au début du XX^e siècle