

# **Appel à communications**

## Colloque international

16 et 17 octobre 2025

UBS Lorient

### Gastro-identité(s) dans les Amériques : entre chauvinisme et transnationalisme (16<sup>e</sup>-21<sup>e</sup> siècles)

Dans la continuité du projet sur le transnationalisme dans les Amériques, intitulé « ILA, *Ici, là-bas, ailleurs – Le transnationalisme dans les Amériques (16 – 21<sup>e</sup> siècle)* », mené par les deux co-organisatrices de ce colloque, Marie-Christine Michaud (HCTI de l'Université Bretagne Sud), et Emmanuelle Sinardet (CRIIA UR Études romanes, Université Paris Nanterre), nous proposons de nous interroger sur le rôle et les effets de la nourriture, gastronomie, cuisine et pratiques alimentaires sur les (re)constructions et (re)formulations identitaires dans les Amériques, qu'il s'agisse d'identités collectives, nationales, locales, communautaires ou individuelles. Cette démarche suppose de questionner les apports, circulations, hybridités de ces aliments et de ces pratiques vers et depuis les Amériques, ainsi que leurs (re)transformations et (re)significations. À cet égard, nous proposons d'aborder une période suffisamment vaste pour observer ces phénomènes : 16<sup>e</sup>-21<sup>e</sup> siècle, comme cela avait le cas du Projet ILA. Ce colloque s'inscrit également dans la réflexion collective menée par l'équipe de recherche du CRIIA UR Études romanes de l'Université Paris Nanterre, dont le projet de recherche s'intitule « Nourritures terrestres dans les mondes hispaniques du Moyen Âge à l'époque contemporaine ». Il se veut transdisciplinaire afin d'expertiser les modalités des représentations de la nourriture, son impact sur les identités et son poids dans les patrimoines culturels.

#### **Cadre thématique et enjeux**

Dans le sillage de ce qu'il est convenu aujourd'hui d'appeler les *Food Studies* (études alimentaires en français), nous porterons la focale sur les expériences américaines, car la multitude des communautés sur le continent, d'une part, et l'intensité des mouvements et échanges transnationaux, d'autre part, laissent supposer que la nourriture, les pratiques et les représentations qui leur sont associées jouent un rôle déterminant et original dans les interactions culturelles, sociales et économiques. L'alimentation s'est en effet imposée comme un élément qui concourt à la définition même des patrimoines culturels, un enjeu constitutif des

identités, comme le montrent l'essai « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine<sup>1</sup> » de Roland Barthes et *Le Cru et le Cuit*<sup>2</sup> de Claude Lévi-Strauss.

C'est l'articulation entre nourriture, pratiques alimentaires, cultures et identités dans les diverses aires du continent américain qui nous intéresse ici. En effet, depuis leur perspective culturelle et sociale, les *Food Studies* permettent d'aborder les interactions entre les individus et leurs enjeux, de mettre en lumière les phénomènes de pouvoir, voire de domination, notamment les asymétries de race, de classe et de genre.

Par ailleurs, à travers l'étude de l'évolution des représentations de la nourriture, des repas, de l'art culinaire, il s'agit aussi de cerner les impacts – y compris dans les imaginaires – des modifications, recompositions et hybridités alimentaires depuis le 16<sup>e</sup> siècle. Nous appréhenderons comment la circulation des idées, des normes et bien sûr des personnes, notamment s'agissant des dynamiques migratoires transnationales, transforment profondément les pratiques alimentaires et leurs représentations et nourrissent (dans tous les sens du terme) l'acceptation, le rejet et, plus généralement et par ce biais, de nouveaux discours identitaires.

Enfin, l'alimentation et les pratiques gastronomiques sont devenues un enjeu central dans la construction et la valorisation des patrimoines. On peut même parler de gastronomisme<sup>3</sup> et de gastrationalisme<sup>4</sup>, des notions qui mettent en évidence l'articulation entre nourritures et identités nationales. Cette approche apporte un nouvel éclairage sur les polémiques parfois violentes qui naissent entre pays, régions ou villes réclamant la paternité d'un plat ou d'une pratique culinaire.

Les aliments peuvent renvoyer à des nourritures dites « terrestres », où terrestre serait compris au sens premier du terme. Mais ils ne sont jamais seulement « terrestres » comme l'évoque le roman d'André Gide (*Les nourritures terrestres*, 1897) : ils ont toujours une portée métaphorique, renvoyant à l'appétit de vivre, à l'éveil des sens, au désir, ou encore à des aspirations qui peuvent aussi être spirituelles. En l'occurrence, nous postulons que les aliments représentent des « nourritures identitaires » pour reprendre le titre du roman de Gide. Dans ce colloque, la nourriture et ses pratiques seront abordées comme un agent définitoire de valeurs, de référents, de normes, de symboles, qui participent de la construction des discours et des représentations identitaires. Les enjeux sont multiples : énergie vitale de l'individu et du groupe, sens de la communauté, reconnaissance culturelle, mais aussi relations de pouvoir, luttes d'émancipation, pratiques (dé)coloniales, pour n'en citer que quelques-uns.

Nous postulons que le fait alimentaire permet d'établir une nouvelle grille de lecture, historique, sociologique et anthropologique, mais aussi épistémologique. Le présent colloque s'attachera plus particulièrement aux discours, phénomènes et représentations liées au gastronomisme, gastrationalisme et chauvinisme gastronomique, des notions qu'il conviendra aussi de définir

---

<sup>1</sup> Roland BARTHES, « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, octobre 1961, p. 977-986.

<sup>2</sup> Claude LEVI-STRAUSS, *Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964 ou encore «Le triangle culinaire», *L'Arc*, n°26, 1965, p.19-29.

<sup>3</sup> Killien STENGEL, *Gastronomie, gastrosophie, gastronomisme*, Paris, L'Harmattan, 2011.

<sup>4</sup> M. DESOUCY, «Gastrationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union», *American Sociological Review*, n° 75, 2020, p. 432-455.

sur le plan théorique. L'idée d'ethno-gastronomisme sera également envisagée comme un possible outil d'analyse, une idée que nous forgeons depuis la perspective des études étasuniennes, pour lesquelles les « communautés ethniques », en particulier s'agissant des communautés issues des mouvements migratoires, sont un objet d'étude central.

### **Axes de réflexion privilégiés**

Le colloque vise à analyser comment la promotion, valorisation et célébration de la cuisine – en particulier celle de sa propre communauté – nourrit la construction de sentiments de gastro-chauvinisme. Il se penchera également sur les rivalités, polémiques et disputes qui peuvent en résulter. Ce faisant, nous aborderons les manifestations de la gastronomie en tant que processus d'affirmation identitaire, les « protocoles » alimentaires définis par Barthes<sup>5</sup>. Nous suggérons les pistes de réflexion suivantes, complémentaires :

(a)- La reconnaissance de certaines identités, autochtones ou régionales par exemple, peut passer par la mobilisation d'aliments, de plats, de recettes, de pratiques, qui ne sont pas nécessairement en adéquation avec les pratiques alimentaires dominantes dans la population. C'est la revendication d'une culture qui serait originale et différente qui est alors en jeu. Nous aborderons en particulier l'idée d'authenticité dans les processus d'affirmation identitaire, notamment dans les cas d'ethnogenèse et de ré-indigenisation.

(b)- Un plat, une boisson peuvent être présentés comme des « spécialités » *sui generis* et contribuer à renforcer le sentiment d'appartenance au groupe. Nous nous pencherons sur les traditions culinaires « inventées » (pour reprendre le terme employé par Eric Hobsbawn<sup>6</sup>), destinées à donner consistance à l'identité collective, en particulier dans les relations qu'elles entretiennent avec l'idée de terroir. Il s'agira aussi de comprendre comment ces « réinventions » s'articulent avec les idées d'hybridité et/ou de métissage comme constitutives des identités.

(c)- Dans la continuité des deux pistes de réflexion précédentes, nous nous interrogerons sur la place des aliments et des pratiques culinaires dans les processus de patrimonialisation – avec, le cas échéant, une inscription sur la prestigieuse liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Nous étudierons les politiques destinées à promouvoir une cuisine nationale, régionale ou communautaire, et leurs visées en termes culturels, mais aussi politiques, ou encore économiques et touristiques.

Dans le cadre de la transdisciplinarité promue par ce colloque, les propositions relevant des *ethnic studies*, *food studies*, *cultural studies*, histoire, anthropologie, sociologie, littérature, arts, arts visuels, linguistique, sont les bienvenues. Les langues du colloque seront le français, l'anglais et l'espagnol. Les propositions seront de maximum 250 mots et elles seront accompagnées d'une courte biographie. Elles sont à envoyer **avant le 30 mai 2025** à Marie-Christine Michaud ([marie-christine.michaud@univ-ubs.fr](mailto:marie-christine.michaud@univ-ubs.fr)) et Emmanuelle Sinardet ([esinardet@parisnante.fr](mailto:esinardet@parisnante.fr)).

---

<sup>5</sup> Roland BARTHES, *op. cit.* p. 978.

<sup>6</sup> Eric HOBBSBAWN & Terence RANGER, *The Invention of Tradition*, New York, Cambridge University Press, 1983.