

COLLOQUE INTERNATIONAL

GASTRO- IDENTITÉ(S) DANS LES AMÉRIQUES

ENTRE CHAUVINISME
ET TRANSNATIONALISME
(16^e - 21^e SIÈCLES)

16 & 17

OCTOBRE 2025

Maison de la recherche
Faculté Lettres, Langues,
Sciences Humaines & Sociales
LORIENT - FRANCE

Contact : marie-christine.michaud@univ-ubs.fr

Faculté lettres,
langues, sciences
humaines &
sociales

ubs:
Université Bretagne Sud



www.univ-ubs.fr

Jeudi 16 octobre

9h00-9h30 : Accueil des participants

9h30-10h00 : Discours de bienvenue du Président ou Vice-Président en charge de la recherche de l'UBS et des organisatrices du colloque.

10h00- 11h00 : Conférence plénière

Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation/Université de Tours) : « Penser les identités alimentaires. Un état de l'art ».

11h00-12h30 : Nourritures et identités : aspects culturels et affectifs

Modératrice : Marie-Christine MICHAUD

Thomas BRIGNON (Université Clermont Auvergne) : « Mangeurs de bœuf et buveurs de maté : l'ethnogenèse d'une gastronomie missionnaire hybride dans les Réductions jésuites des Guarani (Paraguay, 1609-1768) ».

Marta WALDEGARAY (Université de Reims Champagne-Ardenne) : « Expérience culinaire et culture de l'affectivité dans les nouvelles d'Alejandra Kamiya ».

Julie CAVIGNAC (Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brésil) : « Manger son histoire : patrimoines alimentaires du Seridó (Brésil) ».

11h00-12h30 : Les recettes de l'identité

Modératrice : Chrystelle FORTINEAU-BREMOND

Dalila LEHMANN CHINE (Université Paris Nanterre) : « *Chile en nogada* ou comment une grenade, des noix et un piment font la nation ».

Jules SORBAC (Université Sorbonne Nouvelle/Université de Toulon) : « “Sin picante de México no podría vivir”. Nourriture et identité nationale mexicaine dans *El águila y la serpiente* de Martín Luis Guzmán et ses traductions françaises ».

Nathalie PEYREBONNE (Université Sorbonne Nouvelle) : « Singularités culinaires : le cas du Costa Rica ».

12h30-14h00 – Déjeuner

14h00- 15h30 : Diasporas et identité : le cas de la cuisine italienne (1)

Modératrice : Pascale SMORAG

Alessandra COCCOPALMERI (chercheuse indépendante) : « L'évolution et la fortune de la culture alimentaire italienne aux Etats-Unis de l'époque coloniale au XXI siècle: quelques pistes de réflexion pour une première approche ».

Marie-Christine MICHAUD (Université Bretagne Sud) : « *Pasta, pizza et pizzelle*, ou l'immanence de la nourriture “ethnique”. L'exemple de *Francesca's Kitchen* de Peter Pezzelli ».

Paolo RASPADORI (Università degli studi di Perugia, Italie) : « Accustoming Americans to Eat Italian: Giovanni Buitoni's Adventure in the U.S.A. (1941-1966) ».

15h30-16h00 : Pause-café

16h00- 17h00 : Diasporas et identité : le cas de la cuisine italienne (2)

Modératrice : Pascale SMORAG

Stefano LUCONI (Università di Padova, Italie) : « Living Ethnic Identity in the Kitchen and at the Table: The Intertwinement of Food and the Sense of Belonging in the Italian-American Experience ».

Tommaso D'ISOLA (chercheur indépendant) : « Gastro-identités italo-américaines en Amérique : entre chauvinisme culinaire et transnationalisme ».

18h00 : Cocktail à la Mairie de Lorient

19h30 : Dîner dans une crêperie du centre-ville de Lorient

Vendredi 17 octobre

9h00-9h30 : Accueil des participants

9h30-11h00 : Inventer les traditions, consolider les identités ?

Modérateur : Dominique CADINOT

Mathilde COHEN (University of Connecticut, États-Unis) : « Gastro-Constitutionalism ».

Ilaria BERTI (Universidad Pablo de Olavide, de Sevilla, Espagne) : « The Invention of Cuba Libre and the Spanish-American War: “Banalities” and the United States Imperial Power ».

Pascale SMORAG (Université de Bourgogne Franche-Comté) : « *Yucas, griots, hallacas* : diversité alimentaire et enjeux identitaires à Miami ».

9h30-11h00 : Circulation des personnes, circulations des pratiques culinaires : entre identité et altérité

Modératrice : Marie-Christine MICHAUD

Lari BURGOS (chercheuse indépendante) : « Puerto Rican Cuisine in Diaspora: Cocina Criolla and Finding Solidarity in Cultural Gastro-Identity ».

Martina BAEZA KRUUSE (Université Rennes 2) : « Cuisiner l'identité : pratiques alimentaires et dynamiques d'altérité au sein des fêtes migrantes péruviennes et colombiennes dans le Chili actuel ».

Chrystelle FORTINEAU-BREMOND (Université Rennes 2) : « Identité et altérité dans les discours sur le *ceviche* (Pérou, Équateur, Mexique) ».

11h00-11h15 : pause-café

11h15-12h45 : Nourritures et identités : aspects politiques et juridiques

Modératrice : Marie-Christine MICHAUD

Anne-Sophie LAMBLIN-GOURDIN (Université Bretagne Sud) : « La protection des indications géographiques dans l'accord de libre-échange UE – Mercosur, facteur de patrimonialisation des aliments et pratiques culinaires en Amérique du Sud ? ».

Pauline MANCINA (Muséum national d'Histoire naturelle) : « Enjeux identitaires d'une tambouille terminologique autour des pratiques culinaires mésoaméricaines (XVIe-XVIIe siècles) : cuisine ou gastronomie ? ».

Dino MELONI (Université de Tours) : « Du plateau-repas au patrimoine ? Cuisine carcérale, gastro-chauvinisme et revendications identitaires dans les États-Unis contemporains ».

12h45-14h00 – Déjeuner*

14h00 – 16h00 - Valoriser les pratiques alimentaires : entre acceptation et rejet

Modératrice : Marta WALDEGARAY

Dominique CADINOT (Aix-Marseille Université) : « Valorisation culinaire et enracinement culturel ou comment cultiver les graines de la mémoire : les nouvelles missions du Musée national arabo-américain de Dearborn ».

Fabrice LECORGUILLÉ (Université de Brest) : « *Uda' Mak'a* : la souveraineté alimentaire, une “bonne médecine” pour les peuples autochtones d'Amérique du Nord ? ».

Quetzalli BAUTISTA VIGUERAS (chercheuse indépendante) : « Enjeux et limites de la valorisation de la cuisine mexicaine en France : quelques éléments de terrain ».

Fatemeh RAKHSHANLOU (Université Lumière Lyon 2) et Hadi DOLATABADI (Université de Téhéran, Iran) : « La cuisine française à l'épreuve de French bashing ».

16h00 : pot de clôture