

Le Banquet Scientifique 3.0

Le 7 avril 2017
19h45 – 23h

Palais du Tau, Salle des Festins
2, place Cardinal Luçon – Reims

Gastronomie & Diplomatie

Un partage des savoirs et des saveurs

Réservations auprès de l'ESAD de Reims :
12, rue Libergier – Reims
contact@esad-reims.fr
Tél. : 03 26 89 42 70

Pour réserver, précisez vos nom, prénom et le nombre de places dont vous souhaitez disposer.
L'entrée au Palais du Tau se fera uniquement sur présentation d'une pièce d'identité.

Le Banquet Scientifique est un concept scénique offrant le partage des savoirs et des saveurs en un même temps et un même lieu.

Ce concept relève d'une réflexion sur les dispositifs favorables à la transmission et sur les formes que l'on peut donner à la pensée. C'est à la fois une performance de design culinaire et un colloque interdisciplinaire visant à interroger les modalités de la recherche académique tout en faisant vivre aux participants et au public une expérience sensible. Les propositions prennent la forme de communications orales, performances ou œuvres plastiques : designers, performeurs, plasticiens, philosophes et chercheurs des sciences humaines se rencontrent pour parler, danser, donner à voir ou à renifler dans la liberté que donnent les saveurs d'un festin.

Les étudiants en design (culinaire – objet – graphisme) de l'ESAD de Reims imaginent le dispositif scénographique permettant de lier savoirs et découvertes, plaisirs des yeux et de la bouche. Ceux du Lycée des Métiers Gustave Eiffel préparent et servent le repas. Les chercheurs de l'Université de Tours et de divers laboratoires enrichissent l'événement de leurs connaissances historiques et de leur réflexion sur les pratiques alimentaires d'hier et d'aujourd'hui.

Pour cette version 3.0, le Banquet Scientifique ouvre un nouveau champ de recherche en explorant la façon dont les mets peuvent participer de la rencontre diplomatique.

Un nouveau Banquet Scientifique pour découvrir par l'expérience la « gastrodiplomatie », ou l'art des relations internationales au creux de l'assiette !

PROGRAMME DES INTERVENTIONS

Outre la mise en scène de plats et de services originaux spécialement conçus par l'atelier Design & Culinaire de l'ESAD de Reims, le Banquet sera émaillé des communications scientifiques et performances artistiques suivantes :

Alexandrine Leclère et Julie Fruchon

Sous le manteau (performance)

Alon est la réunion et compression d'Alexandrine Leclère et Julie Fruchon, toutes les deux diplômées de L'ENSBA, elles s'associent en 2012 pour créer de grandes pièces iconiques et comestibles à partager. Elles soutiennent en 2014, en duo à l'ESAD de Reims, leur post-diplôme, en s'attaquant à la pierre angulaire de la cuisine française : la viande. C'est le projet *Sacrée carne*, d'où toute chair est résolument absente. Ensemble elles ont constitué un duo d'artistes nommé *Alon*, qui développe des actions culinaires entre installation et performance, conçues spécifiquement pour un espace d'exposition et un contexte.

Marion Godfroy-Tayart de Borms

Repas du sacre de Louis XV au Palais du Tau – 25 octobre 1722

Chercheur associé à l'Institut d'Histoire de la Révolution française – Sorbonne Paris I et au Centre de recherche en Histoire Quantitative – Caen.

Le 25 octobre 1722, le duc d'Anjou, Dauphin de France, est sacré à Reims devenant ainsi Louis XV. Ce sacre a laissé une trace double dans l'histoire culturelle. D'une part, elle a donné lieu dans l'œuvre de Pierre Denis Martin à deux huiles sur toile (le *Festin du sacre de Louis XV au palais archiépiscopal, à Reims. 25 octobre 1722* et la *Cavalcade de Louis XV après le Sacre. 26 octobre 1722*). D'autre part, de ce jour date ou daterait, l'hypothèse est à vérifier, la première utilisation renommé du vin de Champagne. Les archives gardent le texte anonyme qui fut à l'adresse du Conseil de Ville qui a la charge de l'organisation des repas. On connaît certains mets, le service choisi, le plan de table. À travers l'étude de ce document unique, il s'agira d'interroger les pratiques tant culinaires que politiques pour le sacre d'un roi, et de comprendre comment le Champagne a été amené à s'imposer sur ces tables.

Christian Lequesne

De la diplomatie autour des plans de table et du protocole

Professeur à SciencesPo Paris, membre du conseil scientifique de la Fondation Robert Schuman, de l'Institut für Europäische Politik de Berlin et de l'Institut finlandais des relations internationales.

On ne s'assied pas n'importe comment ni n'importe où dans un dîner diplomatique. Héritage de l'ancien régime, le rang fait partie du protocole et occupe des spécialistes qui consultent des manuels pour fixer les plans de table. Être mal assis ne correspond pas toujours à ce que l'on estime être son rang et cela peut donner naissance à des conflits qui n'engagent pas seulement la personne du diplomate mais son État. Le repas est aussi l'occasion de contester un acte de politique étrangère en refusant de lever son verre ou de se joindre à un toast. Manger en diplomatie prend toute sa signification lorsque les choses vont mal...

Franck Philippe

A la table du pouvoir et des pouvoirs

Doctorant en Histoire de l'alimentation à l'Université François Rabelais de Tours.

« Autour de l'aliment se sont construites les civilisations, se sont perpétrés des crimes, affrontés des empires, élaborées des lois, échangées des savoirs » écrit Maguelonne Toussaint-Samat dans son ouvrage *Histoire naturelle et morale de la nourriture*.

Aussi la France, berceau de la gastronomie, a-t-elle forcément un rang à tenir dans les palais de la République. La table de l'Élysée est une vitrine nationale de l'art de vivre et de recevoir les hôtes les plus prestigieux.

Jean Anthelme Brillat-Savarin disait : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». C'est pourquoi, l'appétit, le lieu, le choix des mets et des vins, le nombre et l'ordre des mets, le rapport à la table et le temps qu'on y passe dessinent de passionnants portraits de nos présidents et de leur subtil style diplomatique.

De René Coty à Nicolas Sarkozy et à travers trois menus, il s'agira de parcourir les moments forts de la table diplomatique française.

Yves Tesson

Le champagne, vin de métissage et de réconciliation

Historien du champagne, Docteur de l'Université Paris-Sorbonne, membre associé du Centre Roland Mousnier et de l'Institut Georges Chappaz, il travaille comme consultant en étroite collaboration avec les maisons de champagne en vue de la mise en valeur de leurs archives.

Comment comprendre le paradoxe de la Champagne, région qui fut le champ de bataille de toute l'Europe pendant des siècles, et qui porte pourtant sur ses coteaux le champagne, vin de la fête ? Il faut revenir sur son histoire. Le champagne est d'abord un vin de métissage : ce sont les Romains qui ont planté les premières vignes dans la région, les Anglais qui ont développé la mode consistant à les rendre effervescents et des négociants allemands qui lui ont instillé leur vision très industrielle du vin qui s'est métissée en Champagne avec la vision française plus agricole et centrée sur le terroir. C'est cette position entre affrontements et réconciliation que le champagne dès le lendemain de la Grande guerre projeta de mettre en avant dans sa communication. Elle permettait d'assumer ce passé sanglant sans nuire à son image festive. Le champagne, vin d'assemblage de différents crus devait devenir aussi un vin qui rassemblait.

Marc de Ferrière et Jean-Pierre Williot

Aller-retour Aachen-Firenze : le banquet européen s'invite à Reims

Professeurs d'histoire contemporaine à l'Université François Rabelais de Tours.

La ville de Reims a célébré deux jumelages lourds de symbolique dans les années 1950 et 1960, l'un avec la ville de Florence, s'appuyant sur la dimension religieuse importante de ces deux villes et la tradition d'échanges entre la Champagne et l'Italie du Nord. L'autre avec Aix-la-Chapelle, célébrant l'union de deux villes de sacre, constitutives des identités allemandes et françaises. Ce jumelage est aussi celui qui scelle dans la ville martyr de 1914 la réconciliation franco-allemande. Les menus servis lors de ces deux occasions serviront de support à l'évocation de ce voyage entre Reims, Aachen et Firenze.

Anaïs Silvestro et Luz Moreno

Cadeau offert aux convives (performance)

Anaïs et Luz ont fondé ToolsofFood, une agence de conseil et création en design, spécialisée dans l'univers du culinaire. Elles ont récemment intégré l'incubateur du Marché International de Rungis (Rungis & co.), spécialisé en innovation agroalimentaire. Très engagées, les deux designers participent en octobre 2016 à la 4^e Rencontre Latino-américaine de Food Design au Mexique. Elles initient de nombreux projets dont elles assurent la direction, comme en 2016 à l'occasion de la Fête de la Gastronomie initiée par le Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique.

Alexandra Roudière

Dispositif Parare (performance)*

***parare «préparer, apprêter, arranger, dénouer, entrelacer» où également «omer»**

Diplômée de L'Ecole Nationale Supérieure d'Art de Paris Cergy en 2005 et de l'ESAD de Reims en 2011, le travail d'Alexandra Roudière se situe à la croisée de l'Art et du Design culinaire. Ses sources d'inspiration sont l'anthropologie culinaire, la danse contemporaine et la matière alimentaire pour définir un langage sensible et prospectif. L'agencement de dispositifs performatifs, installations culinaires / pluridisciplinaires questionne le corps et la gestuelle par le prisme de nos usages alimentaires. Ainsi les plis de la mémoire, l'épaisseur de la transmission et la pratique de l'expérience ouvrent de nouveaux scénarios alimentaires, innovants, gourmands et généreusement décalés.



L'évènement fera l'objet d'une captation vidéo.