



## Programme des séminaires du groupe *Montaigne@Table* 2023-2024

**12-13 décembre 2023**

***Colloque Food Studies de masterants***

Organisé par les **étudiants du Master 1 Études Culturelles**

**Jeudi 1<sup>er</sup> février 2024**

18h-20h, Amphi archéo (ACH0005) - Maison de l'archéologie - Université Bordeaux Montaigne

**Hélène Jawara Piñer**, Docteure en Histoire médiévale, Université de Tours

***Les Juifs et l'Espagne : perceptions sociales et évolutions des pratiques alimentaires, XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle***

Résumé : La présence documentée des Juifs en Espagne remontant au II<sup>e</sup> siècle suggère l'ampleur des connaissances et des pratiques accumulées sur une longue période et dans divers domaines tels que la religion, l'alimentation, les pratiques sociales, la littérature et les sciences. Cependant, le rôle crucial exercé par l'autorité dominante sur les pratiques juives, y compris celles liées à l'alimentation, reste largement méconnu et négligé dans cet héritage pluriel, en particulier pour la période allant jusqu'en 1492 et les années qui ont suivi.

Lien vers l'affiche :

[https://ausonius.u-bordeaux-montaigne.fr/images/pdf/seminaires/SEMINAIRES-2024/JAWHARA\\_PI%C3%91ER\\_cefa3.pdf](https://ausonius.u-bordeaux-montaigne.fr/images/pdf/seminaires/SEMINAIRES-2024/JAWHARA_PI%C3%91ER_cefa3.pdf)

**Jeudi 8 février 2024**

Salle I 303 – 17h30-19h30

***Cuisine(s) d'art/cuisine(s) d'artistes : des pratiques domestiques***

Magalie Latry, docteure en Arts (Histoire, Théorie, Pratique), ARTES, Université Bordeaux Montaigne, *La cuisine des femmes artistes. Sur quelques rapports entre alimentaire, arts plastiques et féminisme*

Chloé Bappel, docteure en Arts (Histoire, Théorie, Pratique), ARTES, Université Bordeaux Montaigne, *La cuisine et ses marges : un espace sensoriel, lieu de transmission*

**Séminaire organisé et animé par Anne-Louise Mathieu-Goudier**, docteure en Arts (histoire, théorie, pratiques) à l'Université Bordeaux Montaigne, ARTES

Lien vers l'affiche et les résumés :

<https://montable.hypotheses.org/1970#more-1970>

### **Mardi 13 février**

17 h 30-19h00, salle I 109

**Olivier Jacquet**, Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Université de Bourgogne

***La fabrique et la définition de la qualité des vins d'AOC en France (1905-1980)***

Résumé :

"Organisé par l'axe PCE (Productions, Consommations, Environnement) du CEMMC et le groupe Montaigne@table, ce séminaire accueillera Olivier Jacquet (Chaire Unesco "Culture et Traditions du Vin"/Université de Bourgogne). Ses recherches sur les AOC viticoles seront l'occasion d'interroger les mécanismes réglementaires, les rapports de force territoriaux et professionnels ou encore les cadres d'expertise scientifique qui participent, au cours du XX<sup>e</sup> siècle, à cette qualification des productions d'origine et contribuent, en conséquence, à modifier les pratiques viticoles autant que le goût et la perception de ces vins."

**Séminaire organisé par Philippe Meyzie**, MCF HDR en histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne, CEMMC

Lien vers l'affiche : <https://montable.hypotheses.org/1940>

### **Mardi 12 mars 2024**

17h30-19h00 (salle à préciser)

**Paolo Tedeschi**, Professeur d'histoire économique à l'Université Milan Bicocca

*La valorisation du terroir et la Politique Agricole Commune : aspects socio-économiques et environnementaux*

**Séminaire conjoint de l'axe Axe PCE du CEMMC et de Montaigne@table**

**organisé par Corinne Marache**, PR en histoire contemporaine, Université Bordeaux Montaigne, CEMMC

### **9 avril 2024**

17 h -19 h, salle BUDL 608 (3ème étage de la Bibliothèque de Lettres)

**Projection du film documentaire *Barolo Boys* (2014)**

**Suivie d'une conférence animée par Stefano Magagnoli**, Professeur d'histoire économique à l'Université de Parme

*La révolution des barriques. Tradition, innovation et marchés*

**Séminaire organisé par Philippe Meyzie**, MCF HDR en histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne, CEMMC