

## LES ATELIERS

**SAMEDI 2 AVRIL**

**9h30 à 12h00 - du Musée du Temps au Musée des Beaux Arts**

**DES YEUX AUX PAPILLES - L'ART ET LE GOÛT**

Pascal BRUNET, guide-conférencier du Patrimoine

*La notion de goût dans la peinture, l'architecture et les décors : le portrait d'un noble avec une jeune fille et des légumes, des légumes et des fruits dans la façade d'un immeuble, des natures mortes ... au chocolat, à la tourte entamée, au radis ... De quoi nourrir ses yeux !*

**10h à 12h00 - CLA, 6 rue Plançon**

**CONSTRUIRE UN ATELIER DE DÉGUSTATION : «GOÛTER, COMMENT FAIRE ? POURQUOI FAIRE ?»**

Katherine KURETA-VANOLI, diététicienne-nutritionniste spécialiste du comportement alimentaire

*La perception d'un aliment varie d'une personne à une autre. La dégustation permet de mieux se connaître et d'explorer les liens que nous entretenons avec l'alimentation. Ludique et convivial, l'atelier de dégustation doit cependant être organisé avec un objectif précis.*

**10h à 12h00 - CLA, 6 rue Plançon**

**LE GESTE EN CUISINE**

Benoît ROTSCI, Chef de cuisine

*Le vrai repas, c'est une suite de gestes simples, précis, attentifs, respectueux, mis au service de l'intention primitive de nourrir et de nourrir dans le plaisir. Le geste, vu par un militant de la qualité et de l'excellence des produits.*

Renseignements  
et inscription  
[www.questions-de-gout.fr](http://www.questions-de-gout.fr)



## ACTIVITÉS DE NOS PARTENAIRES EN MARS SUR LE THÈME DU GOÛT

- LA THÉMATIQUE DES GOÛTS ET PRATIQUES ALIMENTAIRES D'ICI ET D'AILLEURS RÉUNIT DES PARTENAIRES CULTURELS ET AMIS DU CLA DURANT TOUT LE MOIS DE MARS.

*Voir le programme (cinéma, exposition, théâtre...) sur <http://cla.univ-fcomte.fr> dans Les actualités culturelles – Tour du Monde en 80 Plats 2011.*

- DONPASTA ET SA TROUPE DU FOOD SOUND CIRCUS ([www.donpasta.com](http://www.donpasta.com)) donneront une représentation de leur spectacle Cook'n'roll à l'amphithéâtre du lycée Granvelle de Dannemarie sur Crête le jeudi 31 mars à 20h30.

Contact et réservation : Raphaël MESONERO, à l'ENIL de Mamirolle au 03 81 55 92 00



Franche-Comté  
Conseil régional



L'AGRICULTURE  
NOTRE ALIMENTATION

Ville de  
**Besançon**

Renseignements et inscription  
[www.questions-de-gout.fr](http://www.questions-de-gout.fr)  
[contact@questions-de-gout.fr](mailto:contact@questions-de-gout.fr)

Questions de goût  
8, rue Renan  
25000 Besançon, France  
Tél. 06 76 71 83 38

## Questions de goût ICI ET AILLEURS



**VENDREDI 1<sup>ER</sup>  
ET SAMEDI 2 AVRIL  
À BESANÇON**

[www.questions-de-gout.fr](http://www.questions-de-gout.fr)

# Questions de goût ICI ET AILLEURS

VENDREDI 1<sup>ER</sup> AVRIL



## Programme

**8h30 ACCUEIL** SALLE PROUDHON

**9h15 OUVERTURE** UFR SLHS – AMPHITHÉÂTRE DONZELOT  
Dr Uyen NGUYEN, enseignant-chercheur - CHU Besançon

**9h30 LES GOÛTS ET LES COULEURS : UNE AVENTURE PERSONNELLE ?**

Dr Bernard WAYSFELD, spécialiste en médecine interne, psychiatrie et endocrinologie-nutrition  
*Le goût nous définit : on se définit par ce qu'on mange ; on est, on devient ce que l'on mange.  
Sommes-nous capables en fin de compte d'aller vers notre propre goût ou restons-nous à jamais formatés aux goûts des autres ?*

**10h00 QUI A TUÉ LE COLONEL MOUTARDE DANS LA CUISINE ?**

Patrice RUELLE, consultant et formateur dans le domaine du développement touristique  
*Quelle est l'importance de la cuisine - ici comme ailleurs ?  
Des rencontres, des histoires et des souvenirs emmènent vers des horizons bien lointains comme ils nous ramènent à notre quotidien. La cuisine serait-elle une image sans trucage de notre société ?*

**10h30 PAUSE** SALLE PROUDHON

### EXPOSITION PHOTOS

- En mars, au CLA, 6 RUE PLANÇON, BESANÇON

- En avril : AU MUSÉE DES MAISONS COMTOISES, NANCY  
Colette DAHAN et Emmanuel MINGASSON proposent leur exposition « Un an sur la route du lait » : des paysages et portraits, mais surtout des gestes sur les thèmes de l'élevage, de la production et de la transformation du lait. Plus de 30 photos qui ouvrent une porte sur d'autres modes de vie.

**11h00 DE L'IRAN À LA MONGOLIE, RENCONTRES SUR LA ROUTE DU LAIT**

Colette DAHAN et Emmanuel MINGASSON, spécialistes des fromages de montagne  
*Témoignage de vies qui s'articulent autour du lait et d'un troupeau, parfois juste autour d'une ou deux vaches. L'Iran en 1ère partie, de la Mer Caspienne au Golfe Persique, en traversant les montagnes du Zagros, à la rencontre des éleveurs iraniens. Dans une 2nde partie, nous transhumons de yourte en yourte, au début de l'été, dans l'ouest de la Mongolie.*

**13h00 DÉJEUNER DE TRAVAIL RÉGIONAL**, sur inscription

**14h30 BOIRE LE CHOCOLAT, UNE HISTOIRE DE GOÛTS**

Georges CARANTINO, historien et ethnologue de l'alimentation  
*Le chocolat fut d'abord une boisson, dont l'histoire peut être vue comme l'évolution des rapports entre les épices et le sucre. Comment les conquérants l'adaptent-ils à leur goût au Mexique ? Comment est-elle reçue et comment évolue-t-elle en Espagne puis en France ? Autant de questions qui nous permettront de réfléchir au chocolat dans l'espace géographique, dans l'espace des cultures et dans l'espace social.*

**15h00 PLAISIR À LA CANTINE**

Dr Danièle MISCHLICH, chargée de mission au Ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation et Valérie ADT, psychosociologue et chercheur à l'EHESS-CNRS Centre Edgar Morin  
*Comment ré-enchanter la cantine et restaurer une « complicité souvent perdue entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange » tout en garantissant le respect de la réglementation sur la qualité des repas servis, telle est la raison d'être du programme Plaisir à la Cantine.*

**15h40 PAUSE** SALLE PROUDHON

**16h10 AU-DELÀ DU GOÛT ET DE L'ODORAT, À LA DÉCOUVERTE D'UN TROISIÈME SENS MÉCONNU**

Gérard BRAND, enseignant-chercheur au Laboratoire de Neurosciences de l'Université de Franche-Comté  
*Le goût et l'odorat constituent deux sens fondamentaux dans l'appréciation des aliments qui influencent significativement notre façon de nous nourrir. Toutefois, il existe un « troisième sens chimique » largement méconnu et responsable du caractère piquant, irritant, frais, brûlant... de certains aliments et de nombreux épices.*

**16h40 CLÔTURE**

Dr Pierre PEUTEUIL, président de l'association Questions de goût

### VENDREDI 1<sup>ER</sup> AVRIL

**17h et 18h Salle Proudhon**

DÉGUSTATION DÉCOUVERTE DE 2 VINS DU JURA  
Sophie BERGERARD et Aline PETIT de Institut franc-comtois des vins et du goût (Arbois)

*Accompagné de saucisse de Morteau, la reine des tuyés franc-comtois, le poulard dévoilera sa robe pastel, son bouquet délicat et sauvage et sa bouche à la belle complexité aromatique. Le vin jaune quant à lui, le plus éminent représentant du vignoble jurassien se mariera à merveille avec un vieux comté.*

**18h et 21h - Grand Kursaal**

**TOUR DU MONDE EN 80 PLATS (CLA)**

*Une rencontre de mille couleurs, de mille saveurs, autour de la Table, lieu privilégié, d'échanges, de découverte, de plaisirs.*

**EXPOSANTS SALLE PROUDHON**

LA LIBRAIRIE CAMONOVÉ ET LE CENTRE DE LINGUISTIQUE APPLIQUÉE (CLA)