

Thema	Kurzbeschreibung/ Inhalt	Vortragende
<p>1. Discours d'inauguration Biolek : Une affaire de goût 15 novembre, 18 h Ecole de musique</p>	<p>La biographie de l'animateur de télévision et cuisinier amateur Alfred Biolek retrace près de 80 ans de l'histoire culturelle du goût allemand. Ce titulaire d'un doctorat en droit incarne à la fois l'histoire des émissions culinaires en Allemagne, l'histoire du droit civil européen ainsi que l'histoire de l'éducation sexuelle. Dans son émission de cuisine « alfredissimo! », ce charmant ambassadeur de l'ONU cristallise une écologie décomplexée qui révolutionne la tradition allemande du repas de midi : de la soupe de navet à l'omelette crétoise à l'ail.</p>	<p>Pr dr Alfred Biolek s'entretient avec Ralf Finke (Weimar)</p>
<p>2. Fruits interdits : Prescriptions alimentaires dans les religions monothéistes 16 novembre, 13 h Ecole de musique</p>	<p>La culture humaine s'exprime notamment au quotidien sous la forme du boire et du manger. Les exemples les plus frappants en sont les prescriptions séculaires liées à l'alimentation contenues dans les trois religions monothéistes. Elles ne fixent pas uniquement ce qu'il est permis de manger ou non, elles déterminent également les méthodes d'abattage et la préparation des aliments, les phases de jeûne, la rupture de ce dernier ainsi que les plats spéciaux servis à l'occasion des fêtes religieuses. Mais comment ces prescriptions ont-elles vu le jour ? Quelles fonctions remplissaient-elles à l'époque, et quelles fonctions ont-elles aujourd'hui ? Pourquoi sont-elles parfois si contradictoires même au sein d'une même religion ? Que se passe-t-il lorsqu'elles se côtoient dans une société donnée ? Les intervenants à cette table ronde se pencheront sur les prescriptions hindoues, juives, chrétiennes et musulmanes.</p>	<p>Dr Claudia Bergmann Dr Dominik Fugger Claudia Päßgen, PD Dr Antje Linkenbach-Fuchs Présentation : Pr Dr Veit Rosenberger (tous les intervenants Erfurt)</p>
<p>3. De Ata à Zetti : produits de la RDA – créateur d'identité ? 16 novembre, 11 h Ecole de musique</p>	<p>Des miettes de biscottes enrobées de chocolat furent un temps le symbole du retard de la RDA par rapport à la RFA en ce qui concerne la diversité et la qualité des produits. Ces céréales enrobées de chocolat, dont on se moquait en les appelant <i>Schoko-Ossis</i> (« les truffes de l'Est », jeu de mot basé sur l'homophonie avec les <i>Schoko-Crossies</i> de l'Ouest) ne pouvaient pas concurrencer les fameuses roses des sables occidentales. Malgré tout, de nombreux citoyens de RDA s'accommodaient de leurs produits, s'approvisionnaient eux-mêmes ou faisaient du troc. La chute du mur de Berlin fut immédiatement suivie par la transfiguration des produits de l'Est qui contiennent manifestement une forte charge identitaire. Des historiens de la culture se pencheront sur l'approvisionnement alimentaire de la RDA et sur le charme des produits est-allemands.</p>	<p>Pr Dr Rainer Gries (Vienne) Dr Patrice Poutrus (Vienne) Présentation : Dr Nora Hilgert (Francfort-sur-le-Main)</p>
<p>4. Quand les aliments s'expatrient : cultures</p>	<p>Même s'il s'agit plus de préjugés qu'autre chose : Chaque nation a ses « plats nationaux », ses « ingrédients et ses recettes typiques ». En émigrant, il semble</p>	<p>Dr Katarzyna Woniak (Berlin) Pr dr Gunther Hirschfelder</p>

Thema	Kurzbeschreibung/ Inhalt	Vortragende
<p>culinaires nationales et migrations 17 novembre, 14 h Musée municipal</p>	<p>que les gens emportent tout cela avec eux. Ils ouvrent des épiceries et des restaurants, cuisinent en famille ou entre amis les plats de leur terre natale. La diversité culinaire d'une société reflète donc l'histoire de ses migrations. Elle dévoile également le rapport que la société entretient avec la « cuisine étrangère », elle sert à mesurer l'ouverture de cette société face à l'immigration ainsi que la manière – parfois efficace, parfois problématique – dont l'intégration se déroule. Pour illustrer cela, nous nous pencherons sur trois exemples contemporains venus d'Allemagne, de France et de Pologne.</p>	<p>(Ratisbonne) Dr Edith Pichler (Potsdam) Dr Alice Volkwein (Paris)</p>
<p>5. Entre banquet de luxe et bataille de nourriture : la diplomatie des festins 17 novembre, 11 h Ecole de musique</p>	<p>Les fêtes rompent le quotidien et sont des moments exceptionnels où tout semble permis. Même si la célébration répond parfois à des rites fortement codifiés. Cela est d'autant plus vrai lorsqu'il s'agit de repas officiels tels que banquets d'Etat ou dîners dans le cadre de pourparlers diplomatiques. On assiste alors à une mise en scène et une représentation des différentes forces en présence, chaque détail est chargé de signification, du plan de table au menu. Le maître des cérémonies veut également régner sur le repas. Nous illustrerons cela grâce à une petite sélection de fêtes historiques de différentes époques.</p>	<p>Susan Baumert (Iéna)</p>
<p>6. L'Europe titille ses papilles : Comment le chocolat, le café et consorts sont parvenus jusqu'à nous 16 novembre, 15 h Librairie Eckermann Avec dégustation</p>	<p>Pendant le jeûne est-il permis de boire un chocolat chaud ? A-t-on le droit de fumer dans une église ? Aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, des questions théologiques ardues tourmentaient les membres du clergé. Pour la simple et bonne raison qu'à l'époque firent leur apparition en grande pompe le café, le thé, le cacao, le sucre et le tabac. Ces boissons, véritables produits de luxe, conquièrent d'abord la noblesse, puis la bourgeoisie avant de devenir petit à petit des produits de consommation populaires. Les intervenants ne s'interrogeront pas seulement sur la culture d'origine de ces produits mais également sur les conditions culturelles, sociales, économiques et politiques qui les amenèrent jusqu'en Europe. Et les apparences sont parfois trompeuses...</p>	<p>Dr Igor Sosa Mayor (Erfurt) Dr Christian Hochmuth (Francfort-sur-l'Oder) Dr Julia Schmidt-Funke (Iéna), PD Dr Annerose Menninger (Cologne) Présentation : Pr dr Susanne Rau (Erfurt)</p>
<p>7. La guerre et son corollaire : la famine 16 novembre, 14 h Musée municipal</p>	<p>La famine semble être le corollaire inévitable de la guerre. La faim peut évidemment déclencher des guerres, puisque les populations se battent alors pour les ressources. Mais elle est aussi et surtout un instrument et une conséquence des guerres faisant suite à la dévastation des terres et à la destruction des infrastructures. Elle est également une arme stratégique utilisée contre l'ennemi : du siège d'une place forte au blocus maritime en passant par de véritables plans</p>	<p>Dr Heather Jones (Londres) Naima Ghermani (Grenoble) Dr Nicolas Beaupré (Clermont-Ferrand) Dr des. Marta Polsakiewicz (Francfort-sur-l'Oder)</p>

Thema	Kurzbeschreibung/ Inhalt	Vortragende
	<p>conçus pour affamer des régions entières. Le ravitaillement des populations civiles et militaires est donc une mission essentielle de la guerre. Si le concept de guerre totale au XX^{ème} siècle a mis tout particulièrement ces méthodes en évidence, on observe des phénomènes similaires lors de la guerre de Trente Ans. Les intervenants se pencheront sur le sujet d'un point de vue historique et thématique.</p>	<p>Présentation : Dr Johann Chapoutot (Grenoble)</p>
<p>8. Nourriture et famine derrière les barreaux et les barbelés 16 novembre, 16 h Musée municipal</p>	<p>Le XX^{ème} siècle est celui de l'incarcération. Les prisons, les hôpitaux psychiatriques, les camps de prisonniers de guerre, les camps de concentration... Jamais auparavant autant de personnes ne s'étaient retrouvées dans des institutions étatiques de coercition. Sur le plan logistique, leur approvisionnement en nourriture fut un véritable travail d'Hercule calculé de manière rationnelle. Parallèlement, le contrôle de la nourriture est également le contrôle de l'être humain : celui qui est capable de fournir la nourriture peut également la retirer. Ainsi, la faim et la privation furent des instruments de discipline voire d'anéantissement physique des détenus.</p>	<p>Dr Johann Chapoutot (Grenoble) Dr Heather Jones (Londres) Prof. Dr Isabelle von Bültzingsloewen (Lyon) Dr Ulrike Thoms (Berlin)</p> <p>Présentation : Dr Philipp Neuman (Weimar)</p>
<p>9. Mondialisation de l'alimentation 17 novembre, 12 h Musée municipal</p>	<p>Qu'il s'agisse de kiwis en provenance de Nouvelle-Zélande, de pommes de terre de Tunisie ou encore de vin du Chili, notre alimentation n'a jamais été aussi variée qu'aujourd'hui. Le commerce mondial ne détermine pas uniquement la gamme de produits proposés dans nos supermarchés, il cause également toute une série de problèmes sociaux, politiques et écologiques dans le monde entier. Dans le courant du XX^{ème} siècle, la production et la consommation alimentaires ont connu un processus de mondialisation. Toutefois, cette tendance remonte loin dans l'histoire : la plupart des spécialités européennes « typiques », soi-disant locales, sont réalisées à base de produits coloniaux et d'ingrédients venus du monde entier. Les intervenants se pencheront sur ces imbrications et sur les origines souvent surprenantes de notre gastronomie moderne.</p>	<p>Pr dr Reinhard Wendt (Hagen) Dr Sarah Ruth Sippel (Leipzig) Pr dr Matthias Middell (Leipzig)</p> <p>Présentation : Pr dr Dirk van Laak (Giessen)</p>
<p>10. L'homme est ce qu'il ne mange pas... Du cannibalisme et du mystère des tabous culinaires 17 novembre, 13 h Ecole de musique</p>	<p>Ludwig Feuerbach a dit : « L'homme est ce qu'il mange », faisant référence en cela à quelque chose de très concret. Notre corps et son énergie se nourrissent en effet uniquement de ce que nous ingérons. Et cette maxime est également vraie d'un point de vue culturel. Le Thuringeois est Thuringeois parce qu'il mange des saucisses et des <i>Klöße</i>, ces fameuses boulettes de pommes de terre. Mais n'oublions pas que le contraire vaut tout autant. Ce que nous ne mangeons <i>pas</i>, ce</p>	<p>Pr dr Mark Münzel (Marbourg) Pr dr Bernhard Streck (Leipzig) Pr dr Friedemann Schmoll (Iéna)</p>

Thema	Kurzbeschreibung/ Inhalt	Vortragende
	<p>qui nous dégoûte ou nous écœure, détermine également notre identité culturelle. Les tabous alimentaires sont des indicateurs particulièrement intériorisés de certaines orientations sociales. Par la pratique quotidienne de l'acte de manger, ils nous rappellent ce qui est permis et ce qui est interdit dans une culture et une société données. Ce qui, pour certains, est considéré comme un mets raffiné nous révolte : insectes, abats, chiens, chevaux, oiseaux chanteurs voire êtres humains. Et inversement, ce que nous dégustons avec délectation ne trouverait jamais sa place sur les assiettes d'autres pays. Nous vous convions à une expédition ethnologique à travers les marmites du monde entier.</p>	
<p>11. Fatness et fitness 17 novembre, 15 h Ecole de musique</p>	<p>De nos jours, pas une semaine ne se passe sans que les médias ni les politiques ne clament les dangers de nos habitudes alimentaires sur le corps, la santé et la société en général. La graisse semble représenter une menace omniprésente, et les corps qui ne correspondent pas aux critères esthétiques de la minceur sont de plus en plus considérés comme le signe d'un échec personnel et de la crise sociale au XXI^{ème} siècle. Sculpter son corps, le rendre mince et sportif, est un objectif central dans la plupart des pratiques de remise en forme et de nutrition. Les intervenants se pencheront sur ces questions ainsi que sur les politiques régissant l'alimentation, la nutrition, le physique et la représentation des crises sociales. Les historiennes Nora Kreuzenbeck et Nina Mackert discuteront avec Dorit Roeper, nutritionniste et consultante en obésité, avec la sociologue Eva Barlösius, avec Magda Albrecht, militante pour les droits et l'acceptation des personnes obèses, avec l'historien Jürgen Martschukat et avec le public au sujet des corps gros et minces, de la « fatness » et du « fitness », de l'idéalisation et de la stigmatisation ainsi que de leur signification socio-politique hier et aujourd'hui.</p>	<p>Magda Albrecht (Berlin) Pr dr Eva Barlösius (Hanovre) Pr dr Jürgen Martschukat (Erfurt) Dipl. oec.-troph. Dorit Roeper (Hambourg) Présentation : Nora Kreuzenbeck ; Nina Mackert (Erfurt)</p>
<p>12. L'oie de la Saint-Martin : une histoire culinaire germano-polonaise 17 novembre, 11 h Librairie Eckermann Avec dégustation</p>	<p>En Pologne, le 11 novembre n'est pas seulement la fête de la Saint-Martin, c'est également la fête nationale : ce jour-là nos voisins célèbrent en effet leur indépendance. C'est ainsi que l'oie de la Saint-Martin, plat dont raffolent également les Allemands, est en passe de devenir une sorte de plat national polonais. Pour banale et quotidienne que soit cette tradition dans les deux pays, elle révèle néanmoins à sa manière l'histoire germano-polonaise. Au XIX^{ème} siècle, les régions controversées de Poméranie et de Poznań étaient le centre de l'élevage d'oies et fournissaient toute la Prusse et l'Allemagne. L'oie de Poméranie s'est</p>	<p>Pr Jarosław Dumanowski (Toruń) Pr Włodzimierz Zientara (Toruń) Jarosław Pająkowski (Świecie)</p>

Thema	Kurzbeschreibung/ Inhalt	Vortragende
<p>En polonais et allemand</p>	<p>finalement muée en oie polonaise, dégustée en cette période de l'année et que l'on retrouve encore aujourd'hui dans les congélateurs. Une histoire qui parle également au palais.</p>	
<p>13. Thé ou café : de la consommation de deux « boissons spirituelles » dans le Weimar classique 17 novembre, 17 h KIRMS-KRAKOW-HAUS</p> <p><i>En collaboration avec la Fondation des châteaux et jardins de Thuringe</i></p> <p>Suivi d'une discussion à bâtons rompus autour d'une dégustation culinaire de l'époque de Goethe</p>	<p>La plus célèbre tasse de thé de Weimar fut certainement celle tendue le 20 octobre 1806 par Johanna Schopenhauer à la jeune épouse Christiane von Goethe. Par ce geste, cette dernière se voyait intronisée dans le salon de Mme Schopenhauer et dans la société de Weimar. Mais comment buvait-on réellement le thé à cette époque ? Était-il noir, vert, sucré ? Où se le procurait-on et comment était-il préparé ? Combien coûtait-il ? Sa consommation différait-elle du café ? Le café comme le thé n'étaient-ils pas tous deux à l'origine d'une nouvelle gastronomie, le thé possédant même ses propres rites de convivialité ? Grâce à de nombreuses sources historiques, ces questions seront abordées en référence aux sociétés de thé à Weimar vers 1800.</p> <p>Événement organisé par l'association <i>Rapontica</i> dans le salon de la maison Kirms-Krackow</p>	<p>Dr Jens Riederer (Weimar)</p>
<p>14. Carte Blanche L'historien et la nutrition : différentes approches au fil du temps 16 novembre, 12 h Musée municipal <i>En collaboration avec l'Institut français d'Histoire en Allemagne</i></p> <p>En français et allemand</p>	<p>Les questions liées à l'alimentation font désormais partie intégrante des débats publics et académiques. Et le regard historique peut grandement enrichir la perspective. D'ailleurs l'approche des historiens sur la question alimentaire a changé de façon spectaculaire. Cette présentation retracera les différents points de vue adoptés par la science historique européenne qui, depuis les années 1960, a produit des connaissances et tiré des conclusions très diverses concernant notre alimentation au quotidien. Nous nous pencherons sur la célèbre Ecole des Annales et son analyse sociale des causes en passant par l'approche culturelle et historique pour terminer par les enjeux actuels tels que la sécurité alimentaire et l'histoire mondiale de l'alimentation.</p>	<p>Pr dr Bruno Laurioux (Versailles) Pr dr Pierre Monnet (Institut français d'histoire en Allemagne Francfort-sur-le-Main)</p>
<p>15. Mc Donald's global : une histoire mondiale de la consommation</p>	<p>L'histoire universelle a connu de longues périodes de famine, et les crises alimentaires et la faim perdurent encore aujourd'hui. Cette présentation se penchera tout d'abord sur le rôle et les causes des famines cycliques qui ont</p>	

Thema	Kurzbeschreibung/ Inhalt	Vortragende
<p>17 novembre, 10 h Musée municipal</p> <p>En anglais</p> <p>Colloque du Centre français de l'Université de Leipzig</p>	<p>assombri l'histoire jusqu'au XIX^{ème} siècle ainsi que sur le contexte global dans lequel la malnutrition et les famines ont surgi aux XX^{ème} et XXI^{ème} siècles. Dans un second temps, nous retracerons l'histoire de l'émergence de la société de consommation, histoire qui arrive aujourd'hui à son terme, ainsi que le rôle grandissant d'un groupe plus important de consommateurs qui non seulement consomment au-delà de leurs besoins primaires, mais qui chargent également cette consommation d'une dimension identitaire importante. Ainsi, on ne mange plus uniquement pour satisfaire sa faim mais pour affiner son goût, on s'approprie des produits « exotiques » et on mélange des styles culturels qui, d'un point de vue géographique, sont éloignés les uns des autres, mais qui, d'un point de vue culturel, sont de plus en plus proches.</p>	