

# Le menu en tant qu'objet culturel : approches historiques, sémiotiques et sociologiques

Vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2017  
Amphithéâtre Descartes - ENS de Lyon

Journée d'étude organisée par le laboratoire ICAR (UMR 5191)  
et le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Avec, au programme, entre autres, les conférenciers :  
Loïc Bienassis, Alberto Capatti, Pierre Orsi

## Programme

- 09h00 Mots d'introduction, *Pierluigi Basso Fossali, Isabel Colón de Carvajal et Maxime Michaud*
- 09h15 *Chef et collectionneur : le menu au cœur d'une vie, Pierre Orsi (Chef MOF du restaurant étoilé Pierre Orsi (Lyon 6<sup>e</sup>), à l'origine de la collection de menus Orsi confiée à l'Institut Paul Bocuse)*
- 10h00 *L'imagination et le menu, Alberto Capatti (Historien de la cuisine et Ancien Président de l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo : Italie)*
- 11h00 Pause avec exposition de menus
- 11h20 *Numérisation et indexation des menus issus du fonds Orsi, Isabel Colón de Carvajal (ENS de Lyon, Laboratoire ICAR) & Frédéric Weiss (ENS de Lyon, Département Éducation & Humanités Numériques)*
- 12h00 Déjeuner
- 14h15 *De l'œuf jusqu'aux pommes (ab ovo usque ad mala) ou l'art du menu chez les Romains, Dimitri Tilloi-D'Ambrosi (Université Jean Moulin Lyon 3, Laboratoire HISOMA)*
- 15h00 *Histoire du menu (du XVIII<sup>e</sup> siècle à la Belle Époque) – objet utilitaire, objet ornemental, objet de prestige, Loïc Bienassis (Université François-Rabelais de Tours et Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)*
- 15h45 Pause avec exposition de menus
- 16h05 *Structurer le repas : le rôle social du menu, Maxime Michaud (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse)*
- 16h50 *Pour une caractérisation sémiotique de l'identité culturelle du menu, Pierluigi Basso Fossali (Université Lyon 2, Laboratoire ICAR)*
- 17h35 Discussions et mots de la fin