

DÉCOUVRIR ENSEMBLE...



NOGENT-le-ROTROU

1, rue des Acacias
28400 NOGENT-le-ROTROU
www.utl-nogent.fr
☎ 06 89 95 80 40
Mail : utl.nogent@sfr



CONFERENCE Université du Temps Libre Jeudi 14 décembre 2023 à 14h15

Cinéma Le Rex, place du 11 août 28400 Nogent-le-Rotrou

Gratuité pour les adhérents, 5€ pour les autres participants.

Marie-Emmanuelle de la BROÏSE,

Docteur ès lettres de l'Université Paris IV de la Sorbonne,
Présentera

« Gastronomie et arts de la table ».



Albert FOURIE, Un repas de nocés à Yport, 1886, musée des Beaux-Arts de Rouen

C'est en 2010 que l'UNESCO a classé le repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité. En France, gastronomie et art de la table sont intimement liés ; ils diffusent un langage culturel mêlant délices du palais et enchantement des yeux. Ce savoir-faire nécessite encadrement et soin : choix de la vaisselle, qualité des produits, mariage des vins et des mets, cuisine élaborée, service de la table. Cependant, il est aussi synonyme de légèreté et de félicité : art de la conversation, aspect théâtral de la salle à manger, plats bien présentés. Le mot « Gastronomie » n'existe que depuis le XIXe siècle, emprunté au grec, il signifie « l'art de régler l'estomac » désignant par conséquent les canons qui président à l'art de faire bonne chère.

Quels sont les mets emblématiques de la gastronomie française et quelle est son évolution ? Quelle est l'origine du restaurant ? Comment l'élégance des repas de l'Ancien Régime s'est-elle transmise jusqu'à nos jours ?