

Par l'étude de cas portant sur différentes aires culturelles, ce colloque permettra de mieux comprendre comment le concept de goût est appréhendé par les entreprises agroalimentaires, de déterminer de quelle marge de manœuvre elles disposent pour innover et créer de nouveaux produits et pourquoi ces goûts sont acceptés/rejetés par les consommateurs.

Comité scientifique:

Régis Huguenin

Doctorant, Institut d'histoire de l'Université de Neuchâtel

Chantal Lafontant Vallotton

Conservatrice, Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel

Thomas Perret

Président de la Société d'histoire et d'archéologie du canton de Neuchâtel

Nadège Sougy

Professeur, Directrice de l'Institut d'histoire de l'Université de Neuchâtel

Laurent Tissot

Professeur, Institut d'histoire de l'Université de Neuchâtel

Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel

Esplanade Léopold-Robert 1 – 2000 Neuchâtel

Entrée libre au colloque

Renseignements:

goutsetindustries@hotmail.com – Tél. + 41 32 718 17 79

Nous remercions pour leur collaboration et leur soutien financier:

Ville de Neuchâtel "musée d'art et d'histoire"



Conception graphique: Corrado Luvisotto, Grafik - Photographies: Fonds Suchard, Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel

Colloque international

Des goûts et des industries

La fabrique industrielle des goûts, XIX^e-XX^e siècles

Neuchâtel
Musée d'art et d'histoire
13-14 novembre 2009



Vendredi 13 novembre

9h00 Accueil

9h15 **Le goût objet d'histoire ?**
Marc de Ferrière le Vayer
(Université de Tours)

10h00 Pause

Session I: Conditionnement industriel des goûts

Présidence de Chantal Lafontant Vallotton
(Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel)

10h20 **La sardine à l'huile, un goût nouveau pour le premier aliment industriel**
Jean-Christophe Fichou
(Université de Bretagne Sud)

10h40 **Le tabac en France dans la seconde moitié du XX^e siècle: une histoire de goût**
Eric Godeau (Université de Paris I)

11h00 **Le goût et les arts ménagers, un siècle de convoitise**
Aurélié Brayet (Université de Saint-Etienne)

11h20 Discussion

12h00 Repas

Session II: Ajustement et promotion du goût

Présidence de Thomas Perret
(Société d'histoire et d'archéologie du Canton de Neuchâtel)

14h00 **L'affirmation du « goût » Lefèvre-Utile à l'Exposition de 1900**
Jean-Louis Kerouanton (Université de Nantes)
Bertrand Guillet (Musée d'Histoire du Château des Ducs de Bretagne, Nantes)

14h20 **Succès et revers de Dyna S.A. (1937-1970). Une histoire de goût ?**
Pierre Brodard (Université de Fribourg)

14h40 **Milka 1901-1990: vers un goût international de chocolat**
Régis Huguenin (Université de Neuchâtel)

15h00 Discussion

15h30 Pause

Session III: Les goûts du marché

Présidence de Laurent Tissot (Université de Neuchâtel)

16h00 **Le luxe alimentaire en Russie: continuités et discontinuités**
Maria Emanovskaya
(Université de Paris-Sorbonne)

16h20 **The taste of typical: Geographical Indications from market promotion to emotional advertising**
Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli (Università di Parma)

16h40 Discussion

17h15 **Visite commentée de l'exposition « Le monde selon Suchard » suivie d'un apéritif**

20h00 Repas

Samedi 14 novembre

Session IV: Les marchés du goût

Présidence de Nadège Sougy (Université de Neuchâtel)

9h00 **The industrialisation of a delicacy: how truffles became manufactured.** A comparison between French and Italian luxury food preservation (1850-1914)
Rengenier C. Rittersma
(Universität Saarbrücken)

9h20 **Quel goût pour le « vin des rois et roi des vins » avant la méthode du pharmacien châlonnais François ?** L'étude du difficile arbitrage entre les préférences du consommateur et l'offre du producteur, d'après les correspondances du négociant en vins de Champagne, Jean Remi Moët Fabrice Perron (Université de Reims)

9h40 **Stratégie de la sucrerie belge Couplet: abandon du sucre de saccharose produit en masse au profit de sucres spéciaux qui allient saveurs d'autrefois et innovations gustatives**
Ludovic Laloux
(Université de Bordeaux IV)

10h00 **Making Italian Espresso, Making Espresso Italian**
Jonathan Morris
(University of Hertfordshire)

10h20 Discussion

10h50 Conclusion

11h15 Excursion