

## **Colloque : Patrimoine immatériel et identité(s) - Entre Terroirs et Territoires : Les confréries et leurs discours**

**Date :** 14 septembre 2015

**Colloque de l'université de Reims Champagne Ardenne (URCA)**

**IUT Reims-Châlons-Charleville**

**SUAC (Service Universitaire de l'Action culturelle de Reims)**

**En partenariat avec l'Université de Bourgogne et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours)**

**Charleville-Mézières 6 et 7 mai 2016**

Ce colloque pluridisciplinaire et transdisciplinaire s'inscrit dans le prolongement de la réflexion sociale sur la notion de patrimoine. Il s'agira lors de ces journées de questionner, à travers les confréries, la problématique du patrimoine immatériel. La manifestation envisage de traiter plus spécialement des confréries gastronomiques (bachiques, œnologiques, vineuses et alimentaires) et s'inscrit dans le cadre du *Festival des Confréries en Ardenne*.

Événement unique en son genre en France, ce festival, créé en 2004, rassemble actuellement une cinquantaine de confréries gastronomiques. Il est envisagé d'en accroître la dimension à la fois au niveau national et international. Il se tiendra les 7 et 8 mai 2016 à Charleville-Mézières : le colloque précédera donc l'événement et sera en synergie directe avec lui.

Plusieurs axes d'études seront ainsi privilégiés :

- Création et conditions d'existence des confréries, évolution en France et à l'étranger. Ce colloque s'intéressera à l'évolution historique des confréries, de leur création jusqu'à nos jours, et à leur articulation avec les grands mouvements de l'histoire des mentalités et de l'histoire culturelle. Il analysera les relations qu'elles entretiennent avec les provinces et régions et adoptera aussi une perspective interculturelle en étudiant le phénomène à l'étranger, ainsi que les rapprochements, voire « jumelages » existant entre des confréries proches de différents pays.
- Au-delà de l'aspect folklorique, les thématiques abordées concerneront tout particulièrement : les symboliques (gestuelle, cérémonies, blasons...), les rituels liés aux cérémonies d'intronisation, la terminologie employée ainsi que le fonctionnement discursif des confréries : discours d'intronisation, types d'écrits, formules de routine, etc. La construction des identités régionales par le biais des confréries sera également étudiée. Ces éléments sont largement empruntés à l'histoire et intègrent un discours basé sur un répertoire d'ancien français : des études sur ces corpus comparables dans d'autres langues seront les bienvenues.
- On s'interrogera également plus précisément sur ce qui « fait sens » dans ces manifestations en relation ou non avec le phénomène de mondialisation. A l'heure où le repas gastronomique des Français est inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité, les confréries se définissent en effet comme un des premiers maillons de la sauvegarde du patrimoine gastronomique et de valorisation des produits authentiques et de terroir. Elles ont obtenu elles-aussi la reconnaissance de l'UNESCO, ont donc leur place dans le patrimoine culinaire et gastronomique et participent en ce sens à l'inventaire du patrimoine.

- Une attention particulière sera portée à l'onomastique des confréries.
- Enfin on s'interrogera sur les enjeux et les impacts sur le développement durable et la RSE. Cet axe aura pour objectif d'interroger les relations entre le triptyque patrimoine/société/confréries dans le cadre plus général des relations sociétales.

Les thématiques s'orienteront plus particulièrement vers la construction d'identités, d'authenticité (des produits) et d'histoire(s) (des territoires/terroirs et des produits), thème essentiel. La construction des identités régionales par le biais des confréries sera également étudiée et sera abordée avec l'évolution des corps de métiers dont elles sont issues.

**Publication :**

Une sélection de contributions sera publiée dans un volume thématique chez un éditeur international, après expertise en double aveugle.

**Comité de pilotage :**

Laurent Gautier, *professeur de linguistique appliquée, Université Bourgogne – Franche-Comté*

Anne Parizot *MCF (sciences de l'information et de la communication) Université Champagne-Ardenne*

**Comité scientifique :**

Loïc Bienassis, *Institut européen histoire et des cultures de l'alimentation IEHCA*

Jean-Jacques Boutaud, *Université de Bourgogne-Franche-Comté, Dijon*

Marc de Ferrière le Vayer, *Université François Rabelais, Tours*

Laurent Gautier, *MSH Université Bourgogne Franche-Comté, Dijon*

Pascal Lardellier, *Université de Bourgogne Franche-Comté, Dijon*

Anne Parizot, *Université Champagne Ardenne*

**Publication :** une sélection de contributions sera publiée dans un volume thématique chez un éditeur international, après expertise en double aveugle.

**Comité scientifique :**

Loïc Bienassis *Institut européen histoire et des cultures de l'alimentation IEHCA*

Jean-Jacques Boutaud *Université de Bourgogne-Franche-Comté, Dijon*

Marc de Ferrière le Vayer, *Université François Rabelais, Tours*

Laurent Gautier *MSH Université Bourgogne Franche-Comté, Dijon*

Pascal Lardellier *Université de Bourgogne Franche-Comté, Dijon*

Anne Parizot *Université Champagne Ardenne*

- [Partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Pinterest\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquer pour partager sur Tumblr\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
-