

Journées du patrimoine culturel immatériel de l'Institut national des langues et civilisations orientales (Inalco), les 2 et 3 octobre 2024

Les pratiques culinaires et alimentaires

Les Journées du patrimoine culturel immatériel (JPCI) mettent à l'honneur les pratiques culturelles vivantes transmises de génération en génération, classées par l'UNESCO, en lien avec les aires culturelles de l'Inalco. A travers un programme de conférences, tables-rondes et projections de documentaires, ces journées visent à présenter au public la diversité de ces pratiques culturelles, terrain d'études à l'Inalco. Les JPCI porteront cette année sur le thème des pratiques culinaires et alimentaires.



De toutes les espèces, seul l'être humain transforme des denrées naturelles en mets cuisinés, que ce soit pour les rendre comestibles ou pour en changer le goût. La cuisine est devenue bien plus qu'un moyen de subsistance et s'est affirmée comme un moyen d'expression culturelle et sociale dans toutes les sociétés humaines à différentes échelles, quelque soit le continent ou l'aire géographique. Les techniques de découpes, les cuissons, les assaisonnements, les conservations d'aliments ; tous ces procédés sont à la base des transmissions des identités familiales, communautaires et plus récemment nationales.

Il en va de même pour les pratiques alimentaires. Manger est loin d'être un acte anodin qui se caractérise uniquement par son aspect fonctionnel. La codification de l'ordre des mets, l'usage de la vaisselle et des couverts, les règles de bienséance ; tout cela est malléable d'une culture à une autre et d'un espace social à un autre.

En 1995, l'Inalco publiait *Cuisine d'Orient et d'ailleurs : traditions culinaires des peuples du monde*, un livre à la fois scientifique et pratique contenant de nombreuses recettes de cuisine des aires culturelles enseignées au sein de l'établissement. Trente ans plus tard, l'Inalco organise ses Journées du patrimoine culturel immatériel centrées autour de la thématique des pratiques culinaires et alimentaires pour sa deuxième édition.

Seront accueillis à cette occasion des représentants de l'UNESCO, des chercheurs et spécialistes académiques, des chefs cuisiniers, des associations engagées, des travailleurs indépendants ainsi que des célébrités du monde de la cuisine autour d'une série de tables rondes, de soirées événements et d'ateliers ludiques où monde académique et grand public pourront venir librement échanger sur ce sujet qui nous concerne tous.

Sous le patronage de la Commission nationale française pour l'UNESCO.

Découvrez ci-dessous un aperçu des événements proposés :

- conférence introductive de l'UNESCO : **Notions et enjeux du patrimoine culturel immatériel**
- tables-rondes : **Patrimonialisation de la gastronomie, Histoire et traditions, Transmissions, Cuisine et santé, Migrations, Développement durable**
- projection-débat du film « *Ayi* » d'Aël Théry, en présence de la réalisatrice
- discussion entre la poétesse et autrice **Ryoko Sekiguchi**, et **Karim Haïdar**, chef cuisinier, auteur et poète

En parallèle auront lieu des présentations et stands de partenaires et de maisons d'édition, dégustations, ateliers.

Les 2 et 3 octobre 2024 de 10h à 21h30
Inalco - 65, rue des Grands Moulins 75013

[Découvrir l'événement et la programmation](#)



Inalco - Pôle des langues et civilisations - 65, rue des Grands moulins 75013 Paris

Mercredi 2 et jeudi 3 octobre 2024, de 10h à 21h30.

Métro ligne 14 et RER C - Bibliothèque François Mitterrand

Bus ligne 83 - Olympiades, ligne 89 - Bibliothèque François Mitterrand, lignes 27, 62, 64, 132, N31 -

Patay-Tolbiac

Tramway T3a - Avenue de France

Entrée libre.

Accessible aux personnes à mobilité réduite

A propos de l'Inalco

Créé en 1795, l'Institut national des langues et civilisations (Inalco) est le seul établissement public d'enseignement supérieur et de recherche au monde à proposer une offre de formation en langues et civilisations aussi riche et reconnue en France comme à l'international. De la licence au doctorat, l'offre de l'Inalco se caractérise par sa grande diversité, avec plus de 100 langues et civilisations enseignées et plusieurs filières professionnelles, qui assure aux étudiants un enseignement de haut niveau, appuyé sur la recherche et axé sur l'insertion professionnelle. La recherche s'appuie sur 14 équipes dont certains en cotutelle avec les organismes de recherche CNRS et IRD. Leurs périmètres concernent les différentes régions du monde ou des disciplines des sciences humaines et sociales (sciences du langage, littérature, sciences sociales).

[Espace presse](#)



[NOUS JOINDRE](#)