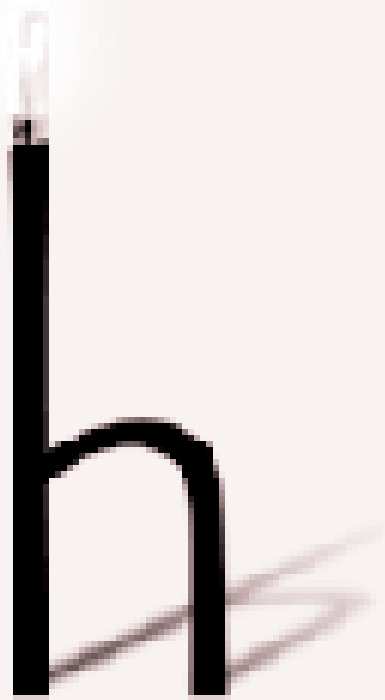


BLOIS 22-23-24 OCTOBRE 1995

Les **2èmes**
Rendez-vous
de l'Histoire

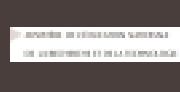
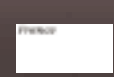
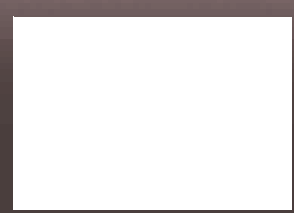


**NOURRITURES
TERRESTRES**

cinéma
conférences
selon du livre
exposition

entrée libre

Sous le haut patronage de l'UNESCO



Les Rendez-vous de l'Histoire *bénéficie* du parrainage de Françoise Chandernagor, Edmonde Charles-Roux, Régis Debray, Alain Decaux, Jacques Derrida, Umberto Eco, Jean-Noël Jeanneney, Emmanuel Le Roy Ladurie, Federico Mayor, Andrzej Wajda, Elie Wiesel, Théodore Zeldin.



Jorge Semprun
président des 2^{èmes} Rendez-Vous de l'Histoire

Né à Madrid en 1923. En exil en France, après la guerre civile, en 1939, il poursuit ses études à Paris. Membre d'un réseau de résistance ("Jean-Marie Action"), il est arrêté par la Gestapo en 1943 et déporté à Buchenwald. Jusqu'en 1952, il est traducteur à l'Unesco. Ensuite, jusqu'en 1963, activité clandestine antifranquiste en Espagne, dans le PC espagnol, dont il est exclu en 1964. Dès lors, écrivain et scénariste. *Le grand voyage* est son premier livre ; *L'écriture ou la vie* et *Adieu, Vive clarté...* les plus récents. Plusieurs prix littéraires : Prix Formentor (1963), Prix Fémina (1969), Prix des Libraires et Editeurs allemands (1994), Prix Jérusalem (1997)... De 1988 à 1991, il fut ministre de la Culture du gouvernement espagnol de Felipe Gonzalez.

Membre de l'Académie Goncourt, vous vous rendez chaque année à Blois afin de décerner le prix Goncourt du Premier Roman. C'est par conséquent une ville que vous connaissez bien. Que pensez-vous du souhait de Jack Lang d'en faire "la capitale des historiens", comme Avignon est celle des gens de théâtre ?

Blois me semble être une ville assez bien située dans l'espace et le temps de la longue durée historique pour que le souhait de Jack Lang puisse s'y réaliser. De surcroît, un objectif comme celui d'en faire "la capitale des historiens" exige, avant tout, de la volonté politique, de l'imagination culturelle. Or celles-ci ne manquent pas, dans le cas présent.

Au travers de vos écrits, considérez-vous que vous faites œuvre d'historien ?

Je ne considère pas du tout que je fais œuvre d'historien. Mon approche, ma méthode narrative de mémorialiste et de romancier - de scénariste aussi - sont différentes de celle de l'historien. Il est vrai, cependant, que mes livres et mes films sont investis par l'histoire de ce siècle, comme l'a été mon expérience de la vie.

Vous avez été acteur et témoin de certains des plus grands événements historiques de ce siècle. Qu'aimeriez-vous dire aux historiens qui écrivent cette Histoire ?

Je n'aime pas donner des conseils. J'aimerais pourtant leur demander d'ajouter aux qualités de rigueur propres aux historiens, le sens de la compassion, de la prise en charge subjective, morale, des tragédies et des bonheurs d'une époque bouleversante.

Histoire et culture, comment selon vous lier ces deux notions ?

Histoire et culture : ces deux notions sont complémentaires, dialectiquement liées. Peut-être même ontologiquement. Les dissocier serait mutiler la réalité, s'en interdire la compréhension, d'abord, la transformation, ensuite.

En quelques mots, quelle problématique souhaitez-vous développer lors de votre conférence de clôture ?

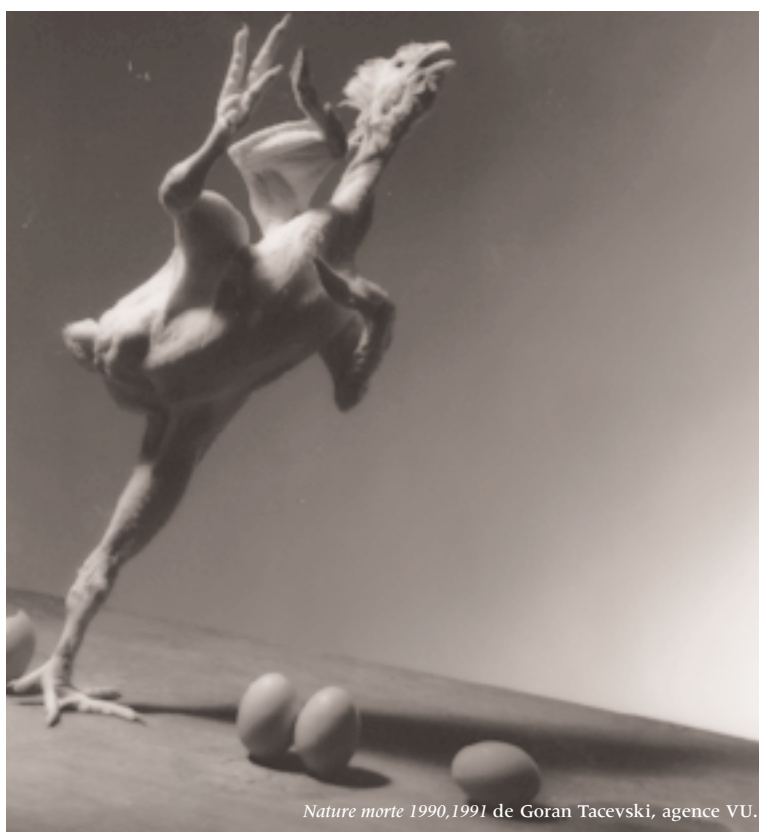
Je me propose d'aborder les problèmes que pose le dérèglement actuel de l'industrie agro-alimentaire, d'analyser les conséquences de ce dérèglement sauvage sur les "nourritures terrestres", l'équilibre écologique et le développement des sociétés humaines.

En avant-première, dans le journal, des photographies de l'exposition présentée par l'agence Vu, dans le cadre des "Rendez-vous de l'Histoire". Un panorama de regards différents, voire contradictoires, sur les "Nourritures Terrestres", depuis la perspective documentaire jusqu'aux représentations ironiques et surréalistes. Un parcours photographique à découvrir à partir de 1^{er} octobre en différents lieux de la ville.

Elles offrent aux universitaires, chercheurs, enseignants, étudiants... des occasions extrêmement diverses : débats, communications scientifiques, réunions de travail, ateliers, cycles de formation..., de travailler à des problématiques, de réfléchir collectivement que ce soit dans une optique de recherche scientifique ou d'enseignement et de diffusion. Les rencontres professionnelles s'organisent autour de trois modules : le forum des enseignants, l'espace info-histoire, les rencontres des étudiants en histoire, et le prix Augustin-Thierry.

Le forum des enseignants

Lieu de formation destiné aux enseignants du secondaire, placé sous le haut patronnage du recteur de l'académie d'Orléans-Tours et sous la responsabilité scientifique d'inspecteurs généraux du ministère de l'Éducation nationale.



Nature morte 1990,1991 de Goran Tacevski, agence VU.

Vendredi 22 octobre

Accueil des participants

• 14 h - Hémicycle de la Halle aux Grains

Discours introductif

• 14 h 30 - Hémicycle de la Halle aux Grains

Par NICOLE FERRIER-CAVERIVÈRE, recteur de l'académie d'Orléans-Tours, et JACK LANG, député-maire de Blois

Séance plénière

• 15 h - Hémicycle de la Halle aux Grains

Présentation de la manifestation et de sa thématique *Nourritures Terrestres*

Les débats

• de 16 h à 18 h - *La vie quotidienne en Histoire*

Animateur : JEAN-PIERRE RIOUX, inspecteur général de l'Éducation nationale.

Participants : ALAIN CORBIN, professeur à l'université Paris I, membre de l'Institut universitaire de France, ARLETTE FARGE, directeur de recherche au CNRS, CAROLINE LECLERC, directeur littéraire, responsable de la collection *La vie quotidienne*, Hachette Littératures, MICHELLE PERROT, professeur émérite à l'université Paris VII-Denis-Diderot.

Qu'est-ce que le quotidien en Histoire ? Une cascade de rituels et de "manières de faire" ? Une présence monotone au temps ? La banale culture ordinaire des gens ordinaires ? La revanche du privé sur le public ? Au bout du compte, que nous dit-il ? Faut-il même l'enseigner en classe, à l'heure des consommations de masse répétitives et épisodiques ?

• de 16 h à 18 h - *Faim et Ravitaillement*

Animateurs : GHISLAINE DESBUISSONS et ALAIN SAINT-OURENS, inspecteurs pédagogiques régionaux

Participants : SYLVIE BRUNEL, conseillère stratégique de l'association "Action internationale contre la faim", maître de conférence à l'Institut d'études politiques de Paris, BENOÎT GARNOT, professeur à l'université de Bourgogne, JEAN-CLAUDE GUILLEBAUD, écrivain, directeur de collection au Seuil et journaliste, MICHEL MORINEAU, professeur à l'université Paris XII-Val-de-Marne, CATHERINE VIRLOUVET, directeur des études pour l'Antiquité à l'Ecole française de Rome

Poser la question de l'alimentation c'est, obligatoirement, envisager le défaut de nourriture (disette, famines...) et ses causes. C'est aussi prendre la mesure des désordres sociaux et politiques qui peuvent l'accompagner. Dans le souci d'éviter ces désordres, les autorités ont toujours eu le souci d'organiser, dans la mesure du possible, le ravitaillement des populations.

• de 18 h à 20 h - *Le banquet*

Animateur : PAULINE SCHMITT PANTEL, professeur d'Histoire ancienne à l'université Paris I

Participants : MONIQUE CHASTANET, historienne au CNRS, JEAN-LOUIS FLANDRIN, professeur émérite à l'université Paris VIII, directeur d'études à l'E.H.E.S.S., BRUNO LAURIOUX, maître de conférence à l'université Paris I, FRANÇOIS LISSARAGUE, directeur d'études à l'E.H.E.S.S.

Le débat abordera le banquet à travers ses multiples fonctions, économiques, sociales, politiques, symboliques. Et, puisqu'il n'y a pas un modèle de banquet, comme il n'y a pas d'Histoire immobile de cette pratique, il s'agira de confronter des périodes de l'Histoire et des civilisations différentes (monde grec antique, Moyen-Âge occidental, Europe moderne, Chine contemporaine) et de tenter ainsi des comparaisons.

Le parrain exclusif du Forum des Enseignants

Le Groupe MAIF réitère son engagement dans "Les Rendez-vous de l'Histoire" parce que ses acteurs - enseignants et universitaires notamment - sont aussi ses sociétaires. Créée par des enseignants, la MAIF s'est enracinée dans le monde de l'éducation (60 % de son sociétariat). Ce partenariat témoigne aussi de son attachement à la culture et à la recherche. La MAIF salue l'intérêt manifesté par les initiateurs des "Rendez-vous de l'Histoire" à l'égard d'un assureur "différent", à la fois dans son éthique et dans son organisation animée par des militants et des salariés.



Samedi 23 octobre

• de 9 h à 11 h - *Quelles nourritures terrestres pour six milliards d'hommes ?*

Débat présenté et animé par ROBERT MARCONIS et BERNARD PHAN, de l'Association des professeurs d'histoire et de géographie

Nourrir six milliards d'hommes est-ce les condamner à une alimentation standardisée par les pratiques de l'agro-business et le recours aux biotechnologies ? Quel avenir aujourd'hui pour la variété des terroirs et de leurs productions, qui exprimait naguère, à la surface de la terre, les liens subtils tissés au cours des âges entre les sociétés humaines et leur environnement naturel ?

• de 11 h à 13 h - *Sacrifier et communier*

Animateur : GÉRALD CHAIX, professeur d'histoire moderne à l'université de Tours

Participants : ANNE-MARIE BRISEBARRE, directeur d'études au laboratoire d'anthropologie sociale, MARCEL DÉTIENNE, directeur d'études à l'École pratique des hautes études (V^{ème} section), FRANK LESTRINGANT, professeur à l'université Paris I-Sorbonne, MIRI E. RUBIN, professeur d'histoire médiévale au Pembroke college, Oxford.

Sacrifices, interdits alimentaires, jeûnes, cènes et banquets, "saintes anorexies" et "boulimies eucharistiques"... les "Nourritures Terrestres" sont au cœur des croyances et des pratiques religieuses, de la Grèce archaïque à la France d'aujourd'hui. Une approche comparative, soucieuse de respecter la singularité des comportements, peut-elle aider à mieux connaître et mieux comprendre des attitudes partagées par tant de sociétés et d'individus ?

Les ateliers multimédia

"Multimédia (cédérom et Internet) et enseignement de l'Histoire"

Ateliers animés par les professeurs d'Histoire de la Commission Technologie de l'Information et de la Communication pour l'Enseignement de l'APHG

Des ateliers proposent en alternance une initiation aux multimédias à travers deux supports, cédérom et Internet. Des thèmes en relation directe avec les programmes d'enseignement d'Histoire, mais aussi avec celui du festival sont abordés, des pistes d'utilisation pédagogique présentées.

Ateliers Internet

samedi 23 de 9 h à 10 h 30, de 14 h à 15 h 30 et de 17 h à 18 h
dimanche 24 de 10 h 30 à 12 h et de 15 h 30 à 17 h

animateurs : DANIEL LETOUZEY et ERIC RANGIN

Ateliers cédérom

samedi 23 de 10 h 30 à 12 h et de 15 h 30 à 17 h
dimanche 24 de 9 h à 10 h 30 et 14 h à 15 h 30

animateurs : GÉRARD COLOTTE et MARIE-NOËLLE DE CRAENE

L'espace info-histoire

Lieu de rencontres, d'échanges et de communication, cet espace, consacré à la recherche et à l'information, s'articule autour de quatre pôles.

Le cercle des historiens

Le cercle des historiens accueillera de nombreux centres de recherches, institutions, sociétés savantes qui présenteront sur des stands leurs activités, leurs publications.

Les communications scientifiques

Les communications scientifiques permettent aux chercheurs de présenter l'état d'avancement de leurs travaux.

• *L'Archéozoologie : une approche de l'alimentation carnée* par MARIE-PIERRE HORARD-HERBIN, université de Tours U.M.R. 6575 du C.N.R.S.

• *Les repas funéraires en Savoie à la fin du Moyen-Age (v 1415- v 1535)* par MICHEL FOL, assistant temporaire d'études et de recherches, université JEAN-MONNET de Saint-Etienne.

• *Archéologie du boire et du manger (végétal) en France* par PHILIPPE MARINVAL, chercheur au C.N.R.S. / UMR 8555 Centre d'anthropologie.

• *Télévision et immigration sous la V^{ème} République* par YVAN GASTAUT, chargé de recherche, centre de la Méditerranée moderne et contemporaine.

• *L'importance des "Aliments et repas" dans l'anthropologie sociale de J.N. Demeunier au XVIII^{ème} siècle : L'esprit des usages et des coutumes des différents peuples, 3 vols, Paris, 1776.* par EDNA LEMAY, maître de conférence.

• *L'alimentation des juifs dans la Provence du bas Moyen-Âge* par LOUIS STOUFF, professeur émérite, université de Provence-Aix.

• *Les maîtres horlogers de Blois, au cœur des transformations économiques et politiques de l'Europe (XVI^{ème}-XVIII^{ème} siècle)* par THIBAUD FOURRIER, docteur en Histoire.

• *Nourriture en voyage, nourriture de voyage (d'après les récits de voyageurs lyonnais du XIX^{ème} siècle)* par GÉRARD FONTAINES.

• *Le Thanksgiving américain : un grand repas traditionnel de famille* par BERNARD SINSHEIMER, professeur honoraire d'histoire américaine.

• *Les plaisirs de la table comme objet de discours en France au XVIII^{ème} siècle* par le père JEAN-FRANÇOIS GALLINIER-PALLEROLA docteur en histoire, maître en théologie.

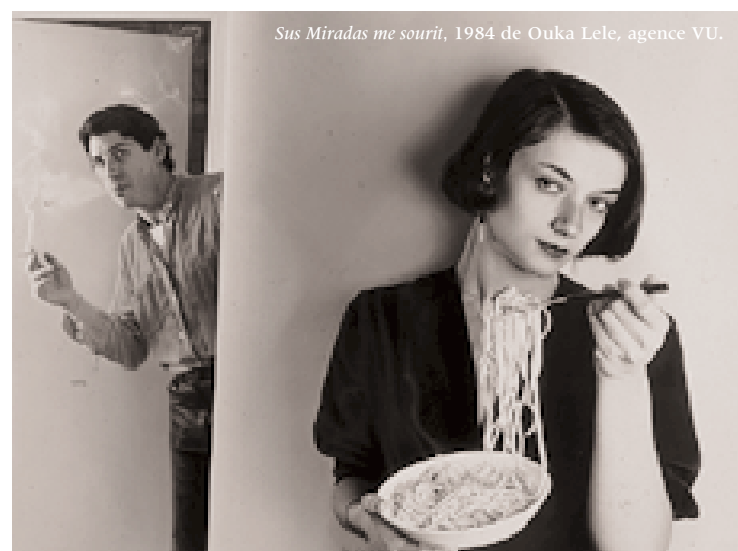
• *L'enseignement français en Egypte (1920-1960) : formation d'une société et d'une identité nationale* par FRÉDÉRIC ABECASSIS, enseignant.

• *Consommer des algues... entre répulsion et attraction* par MARIE-ARMELLE BARBIER-LE DEROFF, maître de conférence associée en Ethnologie, faculté des Lettres et Sciences sociales V. SEGALEN, université de Bretagne occidentale.

• *L'art de la table royale* par PHILIPPE ROUILLAC, président de la Société archéologique, scientifique et littéraire du Vendomois, expert auprès de la Cour d'Appel.

• *Les Provençaux aimaient-ils l'huile d'olive* par MADELEINE FERRIÈRES, professeur d'histoire moderne.

• *Nourritures et vendeurs ambulants à Stockholm de 1540 à 1914* par CHRISTINA NORDIN, chercheur et docteur en géographie humaine.

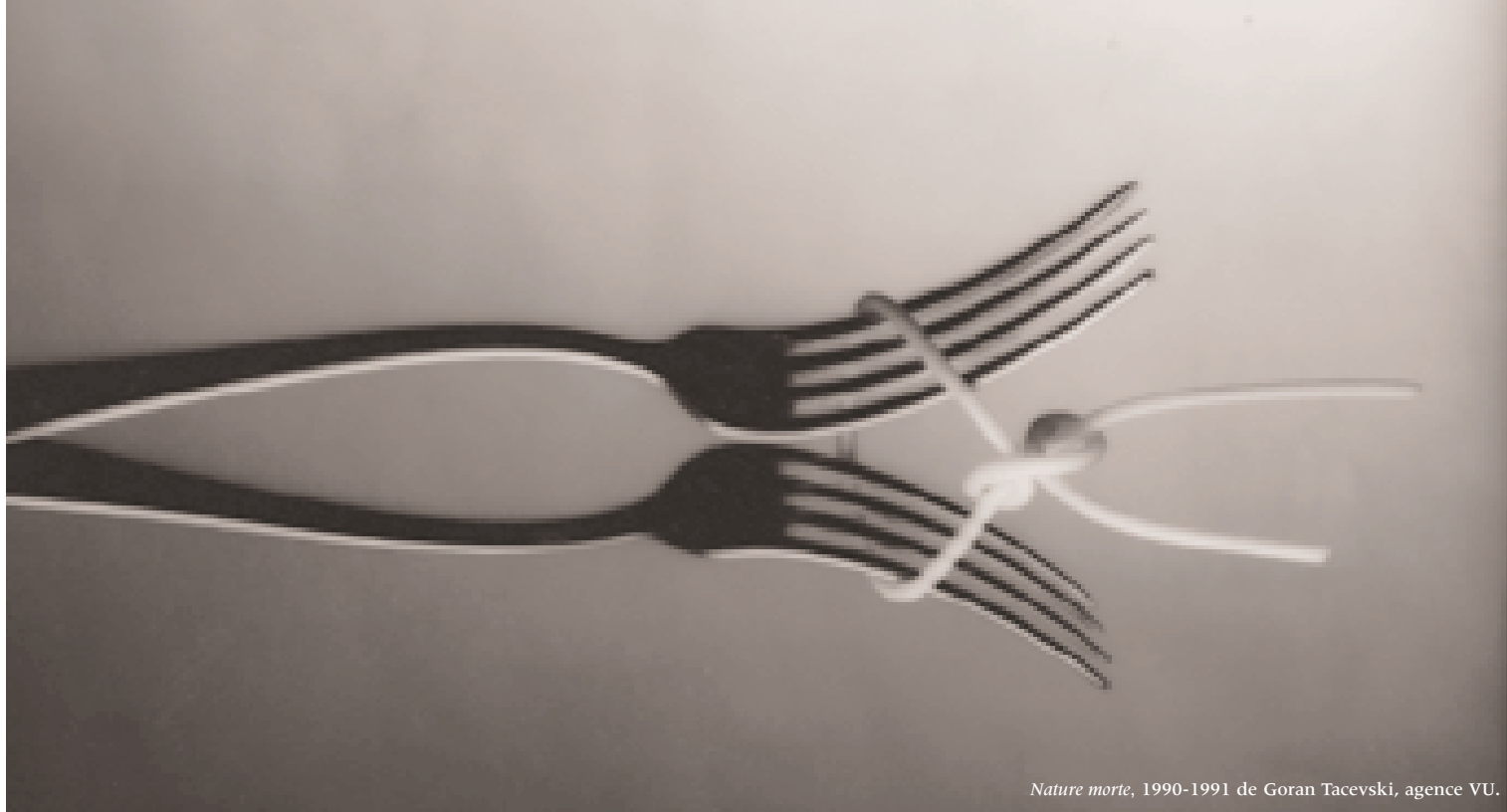


• *Un banquet à la cour assyrienne* par BRIGITTE LION, maître de conférence à l'université Paris I et CÉCILE MICHEL, chargée de recherche au CNRS en histoire et archéologie de l'Orient cunéiforme.

• *La cour exquise : vie gastronomique à la cour du duc d'Urbino à la Renaissance* par PAOLA CECCHINI, docteur, journaliste, écrivain.

• *De la pénurie à la suffisance en Loir-et-Cher (1789-1860)* par ANDRÉ PRUDHOMME, ex-président de la Société des Sciences et Lettres en Loir-et-Cher.

• *Vivre et bien manger dans le Berry au XVIII^{ème} siècle*, par NICOLE ROGIER, vice-présidente du Cercle d'Histoire d'Argenton-sur-Creuse.



Nature morte, 1990-1991 de Goran Tacevski, agence VU.

• *Des nourritures terrestres aux nourritures spirituelles*, conférence à l'initiative du musée de la Résistance, de la Déportation et de la Libération en Loir-et-Cher, prononcée par ANDRÉ PRUDHOMME, ex-président de la Société des Sciences et Lettres en Loir-et-Cher, RAYMOND CASAS, historien régional, et PIERRE THOMAS, écologiste.

Les rencontres

• *Rencontre de la revue Notre Histoire - du 22 au 26 octobre sur le thème "La France de la Renaissance - XVI^{ème} siècle"*

Vendredi 22 octobre

• **10 h** - *La France du XVI^{ème} siècle*

BERNARD QUILLIET, professeur émérite à l'université Paris VIII

• **11 h 15** - *Architecture : les italianismes en Pays de Loire*

BRUNO GUIGNARD, animateur du patrimoine

Samedi 23 octobre

• **9 h** - *La révolution de l'imprimerie*

PIERRE AQUILON, maître de conférence à l'université François Rabelais de Tours

• **19 h** - *La découverte du corps*

MARIE-MADELEINE FONTAINE, maître de conférence à la Sorbonne

Dimanche 24 octobre

• **15 h** - *Portraits de femmes de la Renaissance*

ANNE-MARIE BALENBOIS, membre du conseil de rédaction de la revue *Notre Histoire*

• **16 h 30** - *Une France italienne ?*

JEAN BALSAMO, professeur de littérature, spécialiste des influences italiennes

• **18 h** - *Le rêve italien des rois de France*

DENIS CROUZET, professeur à l'université Paris IV

Lundi 25 octobre

• **9 h 30** *Une curiosité universelle*

JEAN-CLAUDE MARGOLIN, professeur émérite à l'université François Rabelais de Tours, directeur honoraire du Centre d'études supérieures de la Renaissance, président honoraire de la F.I.S.I.E.R.

• **11 h** - *Le temps de la Réforme*

ANNE-MARIE COCULA-VAILLIÈRES, professeur d'histoire moderne à l'université Michel de Montaigne-Bordeaux III

• **19 h** - *La France et l'Empire au XVI^{ème} siècle*

GÉRALD CHAIX, directeur du Centre d'études supérieures de la Renaissance

Mardi 26 octobre

• **9 h** - *L'Eglise catholique contre-attaque*

ROBERT SAUZET, professeur émérite à l'université de Tours, doyen honoraire du Centre d'études supérieures de la Renaissance

• **10 h 15** - *Le "roi" de la Renaissance : François I^{er}*

Bernard QUILLIET, professeur émérite à l'université Paris VIII

Renseignements et inscriptions : 01 42 78 52 02

L'ensemble des conférences : 360F (s'inscrire à l'avance)

chèque à libeller à l'ordre des *Amis de Notre Histoire* et à envoyer à : *Les Amis de Notre Histoire* - 14 bis, rue des Minimes - 75003 PARIS

Prix pour une conférence, à régler sur place : 30F - Etudiant : 20F

• V^{èmes} journées internationales de sémiotique

Organisées par le groupe EIDOS, sous l'égide de l'Association internationale de sémiotique visuelle

JEAN-JACQUES BOUTAUD, université de Bourgogne ; MICHEL COSTANTINI, université Paris VIII Vincennes Saint-Denis

"Les Rendez-vous de l'Histoire" proposent d'élever le regard sur ces "Nourritures Terrestres", aux dimensions tant sociales que symboliques, tant historiques que poétiques, tant philosophiques que sémiotiques. Au départ ou au cœur de toutes les analyses et recherches proposées pour ces cinquièmes journées sémiotiques de Blois, on accordera aux questions iconiques et visuelles un intérêt tout particulier.

Samedi 23 octobre

• **14 h** - *Réunion de travail de la Régionale de l'Association des professeurs d'histoire et de géographie.*

Le forum des revues scientifiques

• Espace d'exposition

En plein cœur du salon du livre d'Histoire, cet espace accueille les revues spécialisées ayant trait à l'Histoire. Une occasion de faire connaître ces publications auprès des historiens et du grand public.

Vendredi 22 octobre

• **18 h 30** - *L'avenir des revues scientifiques d'Histoire*

Débat organisé par JEAN-PIERRE RIOUX, inspecteur général de l'Education nationale

Participants : MARIE-FRANÇOISE BOUSSAC (*Topoi*), PATRICK FRIDENSON (*Le Mouvement social*), JEAN-YVES GRENIER (*Annales : histoire, sciences sociales*), PHILIPPE MINARD (*Revue d'histoire moderne et contemporaine*), GÉRARD NOIRIEL (*Genèses*), NICOLAS ROUSSELLIER (*Vingtième siècle. Revue d'histoire*), JEAN-FRANÇOIS SIRINELLI (*La Revue Historique*).

Quel avenir ont désormais ces revues, prises entre les bulletins des centres de recherche et le Net ? Et quelle sera leur politique éditoriale, oscillant entre hyper-spécialisation et ambitions généralistes ? Cette première discussion pourrait aider à préparer, du côté français, la table ronde prévue au XIX^{ème} Congrès international des Sciences historiques d'Oslo en août 2000.

Dimanche 24 octobre

• **15h30** - *Les revues et l'histoire de l'alimentation*

Débat organisé par JEAN-PIERRE CORBEAU, ALLEN J. GRIECO (*Tatti Studies, Médiévales*) et ODILE REDON (*Médiévales*)

Participants pressentis : MARTIN BRUEGEL (*Food and Foodways*), ALAN DAVIDSON (*Petits propos culinaires*), BRUNO LAURIoux (*Food and Foodways, Médiévales*)

Le débat sera l'occasion d'illustrer le rôle innovateur des revues, d'évaluer leur place dans la production scientifique et éditoriale et dans la diffusion des savoirs. Le thème des "Nourritures Terrestres" s'y prête puisqu'il invite à rencontrer d'autres disciplines que l'histoire et suscite un intérêt qui dépasse largement le cercle des spécialistes.

En avant-première le Bac d'histoire

"histoire" présentera en avant-première, le samedi 23 octobre à 14 h 30, une série de 20 émissions de 13 minutes couvrant l'ensemble du programme d'histoire de Terminale. Chaque émission est conçue comme un module de révision d'un des grands thèmes de l'année. La diffusion est prévue en mai 2000.



On l'a eu, 1991 de Bernard Faucon, agence VU

Cérémonie de remise le samedi 23 octobre à 18 h dans la salle des États-Généraux du château de Blois

Ce prix récompense l'auteur d'un ouvrage d'Histoire ayant contribué de façon remarquable aux progrès de la recherche historique ou à sa diffusion.

Le jury

JEAN-PIERRE ANGREMY, président de la bibliothèque nationale de France • YVES-MARIE BERCE, professeur d'histoire moderne à la Sorbonne, directeur de l'École nationale des Chartres • PHILIPPE BURRIN, professeur d'histoire contemporaine à l'Institut universitaire de hautes études internationales • ROGER CHARTIER, directeur d'études à l'EHESS • PIERRE LÉVÊQUE, professeur émérite d'histoire ancienne, président d'honneur de l'université de Besançon • CLAUDE MOSSÉ, professeur émérite d'histoire ancienne à l'université Paris VIII • MICHELLE PERROT, professeur émérite d'histoire contemporaine à l'université Paris VII-Denis-Diderot • ANTOINE PROST, professeur d'histoire contemporaine à la Sorbonne • MICHEL SOT, professeur d'histoire médiévale à l'université Paris X-Nanterre • PIERRE TOUBERT, membre de l'Institut, professeur d'histoire médiévale au Collège de France

Les ouvrages en compétition

• *Naissance du Panthéon : essai sur le culte des grands hommes*, JEAN-CLAUDE BONNET, Editions Fayard, 1998 • *Une singulière famille : Jacques Necker, Suzanne Necker et Germaine de Staël*, JEAN-DENIS BREDIN, Editions Fayard, 1999 • *Les mystères du gynécée*, FRANÇOISE FRONTISI-DUCROUX, FRANÇOIS LISSARAGUE, PAUL VEYNE, Editions Gallimard, 1998 • *Les fausses terreurs de l'an mil*, SYLVAIN GOUGENHEIM, Editions A. et J. Picard, 1999 • *Gens pauvres, pauvres gens : dans la France du XIX^{ème} siècle*, ANDRÉ GUESLIN, Editions Aubier, 1998 • *Les juifs dans la banlieue parisienne, des années 20 aux années 50 : Montreuil, Bagnolet et Vincennes à l'heure de la solution finale*, JEAN LALOUM, éditions du CNRS, 1998 • *La question de Palestine*, HENRY LAURENS,

Historiens de demain

Une collection visant à faire connaître au public les meilleures maîtrises soutenues dans les universités françaises dans le domaine historique. Les maîtrises, sélectionnées par un comité scientifique, seront publiées à l'automne 1999 et présentées, dans le cadre des "Rendez-vous de l'Histoire" à l'issue de la remise du prix Augustin-Thierry.

Membres du Comité : DOMINIQUE BORNE, MARC FERRO, ALFRED GROSSER, VALÉRIE HANIN, JEAN-NOËL JEANNENEY, EMMANUEL LE ROY LADURIE, JACQUES MARSEILLE, DOMINIQUE MISSIKA.

Maîtrises sélectionnées : *Marchands vénitiens en Syrie à la fin du XV^{ème} siècle* de ÉRIC VALLET, et *Les origines du téléphone en France, 1876 - 1914* de PIERRE AULAS.

éditions Fayard, 1999 • *1099, Jérusalem conquise*, GUY LOBRICHON, éditions du Seuil, 1998 • *La voix endeueillée : essai sur la tragédie grecque*, NICOLE LORAUX, éditions Gallimard, 1999 • *Frontières de France : de l'espace au territoire, XVI^{ème} - XIX^{ème}*, DANIEL NORDMAN, éditions Gallimard, 1998 • *Homère et l'Odyssee*, SUZANNE SAID, éditions Belin, 1998 • *La création des identités nationales : Europe XVIII^{ème} - XX^{ème}*, ANNE-MARIE THIESSE, Editions du Seuil, 1999 • *Le latin ou l'empire d'un signe, XVI^{ème} - XX^{ème}*, FRANÇOISE WAQUET, Editions Albin Michel, 1999 • *Naissance de la noblesse : l'essor des élites politiques en Europe*, KARL FERDINAND WERNER, Editions Fayard, 1998.

Le parrain du Prix Augustin-Thierry

Qui chemine dans l'histoire du Moyen-Âge finit par y rencontrer Augustin Thierry. Écrivant dans les années 80, la biographie du plus célèbre des Comtes de Champagne, Thibaud IV, dit le Chansonnier, je recherchais un fil conducteur pour mieux comprendre l'essor de notre Province, à une époque où y prospérèrent les plus célèbres foires d'Europe et où naquit, sous l'impulsion intelligente des Comtes, un puissant "patriciat urbain". Par son œuvre monumentale "l'Essai sur la formation et les progrès de l'histoire du Tiers-États" publiée en 1850 ? Augustin Thierry apporte toutes les réponses à mes questions. Pour cette raison, je me sens honoré mais pas surpris de parrainer le prix Augustin-Thierry dans le cadre des "Rendez-vous de l'Histoire" organisés par la Ville de Blois.



Claude Taittinger pdg
Champagne Taittinger

Les rencontres des étudiants en histoire

Samedi 23 octobre - de 10 h à 12 h

Étudier l'histoire à l'étranger ?

Pour ces deuxièmes rencontres étudiantes des "Rendez-vous de l'Histoire" de Blois, il a été choisi, en collaboration avec la Fédération Française des Associations d'Étudiants en Histoire, d'interroger un certain nombre de personnes issues du milieu universitaire sur cette problématique : est-il pertinent, pour l'étudiant en histoire, d'étudier à l'étranger, quel intérêt peut-il y trouver ? Ces intervenants esquisseront une réflexion sur les avantages et inconvénients de l'expatriation étudiante, et ouvriront le débat sur son suivi pédagogique, ainsi que sur l'uniformisation européenne de cette démarche.

Autour du thème général se déclinent des débats, des conférences, un salon du livre, des expositions, un cycle cinéma, etc., de très nombreux temps forts où d'éminents historiens et personnalités du monde des arts, des lettres et de la politique viennent partager leur passion et leurs connaissances avec un public avide de savoir. Pour cette 2^{ème} édition une extension du festival en ville invite historiens, passionnés et simples curieux à se retrouver autour d'un repas historique, au marché de l'Histoire ou dans l'un des cafés historiques de la ville.

Les débats

Vendredi 22 octobre

• de 18 h à 19 h 30 - *Les interdits alimentaires*

Débat organisé par la revue *Notre Histoire*

Animateur : YVES-NOËL LÉLOUVIER, pdg des Publications Historiques, directeur de la Rédaction, rédacteur en chef

Participants : ANNE-MARIE BRISEBARRE, chargée de recherche en anthropologie sociale au CNRS, COLETTE ESTIN, agrégée de Lettres classiques, historienne des rites et des mythes, PATRICK JACQUEMONT, professeur émérite aux Facultés dominicaines et à l'Institut catholique de Paris

Dans toutes les cultures et dans toutes les religions s'impose un code de la nourriture. L'usage de certains aliments et de certaines boissons se voit interdit ou au moins réglementé. Dans les religions du Livre, le judaïsme établit le premier des normes strictes de "pureté alimentaire". L'islam s'en inspire mais avec plus de souplesse dans la pratique, selon temps et lieux. Quant au christianisme, on l'a vu codifier jeûne et abstinence, ainsi que la maîtrise de la gourmandise, avec des motivations variables.

Samedi 23 octobre

• de 11h à 12 h 30 - *Presse et Gastronomie*

Débat organisé par la *Nouvelle République*

Animateur : HERVÉ GUENERON, rédacteur en chef

Participants : PHILIPPE COUDERC, journaliste au *Nouvel Observateur*, GUILLAUME CROUZET, journaliste au *Monde* et à *Elle*, DOMINIQUE C. VALLIERE, journaliste à *L'Express*

• de 14 h à 15 h 30 - *Famines d'hier et d'aujourd'hui : le XX^{ème} siècle serait-il celui des grandes famines ?*

Débat organisé par l'association des Historiens

Participants : YVES-MARIE BERCE, professeur d'histoire moderne à la Sorbonne, directeur de l'école nationale des Chartes, CATHERINE COQUERY-VIDROVITCH, professeur à l'université Paris VII, JEAN-LUC DOMENACH, directeur scientifique de la Fondation nationale des Sciences politiques à Paris, EMMANUEL LE ROY LADURIE, membre de l'Institut, NICOLAS WERTH, chargé de recherche au CNRS, IHTP

• de 17 h 30 à 19 h - *Guerre et Alimentation. Pénurie et Marché noir*

Débat organisé par la revue *L'Histoire*

Animateur : MICHEL WINOCK, professeur à l'Institut d'études politiques de Paris

Participants : ANNETTE BECKER, professeur d'histoire contemporaine à l'université Charles-de-Gaulle-Lille III, PIERRE CHUVIN, professeur à l'université Paris X - Nanterre, JEAN-MICHEL GAILLARD, conseiller référendaire à la Cour des Comptes, HENRY ROUSSO, directeur de l'Institut de l'histoire du temps présent

Depuis l'Antiquité, les stratèges ont été des affameurs. La guerre moderne a utilisé à grande échelle le blocus pour faire capituler l'ennemi. Les régimes totalitaires n'ont pas hésité à imposer des famines (Staline en 1933) - famines qui sont aussi une arme dans la guerre des frontières en Afrique. En France, les guerres de 1870, 1914 et 1940 ont été marquées par la faim.

Dimanche 24 octobre

• de 10 h à 11 h 30 - *Les saveurs de l'ailleurs*

Animateur : MARC VIGIE, inspecteur pédagogique régional

Participants : BARTOLOMÉ BENASSAR, professeur émérite à l'université Toulouse II le Mirail, JEAN-LOUIS FLANDRIN, professeur émérite à l'université Paris VIII, directeur d'études à l'E.H.E.S.S., MARC HAEBERLIN, chef cuisinier à l'Auberge de l'III, BRUNO LAURIOUX, maître de conférence à l'université Paris I

Pourrions-nous renoncer aux tomates et aux aubergines, aux épices, aux abricots, au thé et au café ? Encore ne s'agit-il que de quelques exemples parmi la très longue liste des emprunts alimentaires de l'Europe aux autres mondes. Le débat visitera cette histoire selon des approches anthropologiques, culturelles et économiques.

• de 14 h à 15 h 30 - *Propos sur le beau, le bon et le bien manger*

Animateur : FRANÇOISE MICHAUD-FREJAVILLE, professeur d'histoire médiévale à l'université d'Orléans

Participants pressentis : JEAN-CLAUDE CARRIÈRE, scénariste et écrivain, NOËLLE CHATELET, écrivain, GEORGES COMET, professeur d'histoire médiévale à l'université de Provence - Aix-Marseille I, MAGUELONNE TOUSSAINT-SAMAT, historienne, journaliste et écrivain

La diversité des manières de manger et de boire, celle aussi des produits que l'on consomme, semblent sans limites. On peut grignoter ou s'empiffrer, banqueter ou jeûner, rechercher ou abhorrer le chien ou les escargots, rôti ou bouillir. À l'évidence, elles ne relèvent pas seulement des nécessités vitales de l'alimentation ; elles sont commandées aussi par des choix culturels.

• de 14 h à 15 h 30 - *Images de l'abondance, images de la pénurie*

Débat organisé par *Le Monde*

Animateur : PHILIPPE-JEAN CATINCHI, journaliste

Participants : OLIVIER CHRISTIN, professeur d'histoire moderne à l'université Lyon II, PHILIPPE SALVADORI, maître de conférence à l'université de Bourgogne, AÏDA ZAHAR, chercheur au CNRS

C'est parce qu'elles ne renvoient qu'à l'obsession de la pénurie que les plus célèbres images de l'abondance des sociétés du passé nous disent tant. Les luxes accessibles (le pain blanc), les rêves de Gargantua, les énumérations ostentatoires des plats proposés aux convives des banquets antiques ou des restaurants du XIX^{ème} siècle illustrent, en fait, l'ordinaire des populations abonnées aux soupes, au pain noir et au lard rance. Le rêve de l'abondance n'est souvent que l'envers de la peur de la faim.

• de 15 h 30 à 17 h - *Boire*

Animateur : FRANÇOIS LEBRUN, professeur émérite d'histoire moderne à l'université de Haute-Bretagne Rennes II

Participants : GILBERT GARRIER, professeur émérite à l'université Lyon II, DIDIER NOURRISSON, professeur d'histoire contemporaine, directeur de l'Institut de Recherche sur l'Enseignement de l'Histoire et de la Géographie, RÉMY PECH, professeur à l'université Toulouse II le Mirail, JEAN-CHRISTIAN TULET, directeur du GDR-MOCA, CNRS

Boire : sujet inépuisable. D'abord au niveau des boissons : vin, bière, thé, café... Ensuite, au niveau des thèmes : boissons et civilisations (le rôle social de la boisson), boissons et religions (symboles, interdits, pratiques), boissons et économie (production, commerce, consommation), boissons et santé.

D'éminentes personnalités nous feront l'honneur de leur présence à Blois en prononçant une conférence dont le sujet se déclinera sur la thématique générale, *Nourritures Terrestres*.

Vendredi 22 octobre

• de 19 h 30 à 20 h 30 - *L'absinthe sous la III^{ème} République. Plaisir risqué, santé publique, argent caché*

Conférence inaugurale prononcée par **JEAN-NOËL JEANNENEY**, professeur à l'Institut d'Etudes Politiques de Paris

Samedi 23 octobre

• de 15 h 30 à 16 h 30 - *Du "restaurant" à la "gastronomie" : une révolution française (1760-1830)*

Conférence prononcée par **PASCAL ORY**, professeur d'histoire contemporaine à l'université Paris I-Sorbonne

• de 16 h à 17 h - *Femmes et nourriture*

Conférence prononcée par **MICHELLE PERROT**, professeur émérite à l'université Paris VII-Denis Diderot

• de 17 h à 18 h - *La cuisine américaine en ébullition ou le taylorisme chez soi*

Conférence prononcée par **CHRISTIAN DUPAVILLON**, architecte inspecteur général de l'administration des Affaires culturelles

• de 18 h 30 à 19 h 30 - *Qu'est-ce qu'un grand vin au temps des Romains ?*

Conférence prononcée par **ANDRÉ TCHERNIA**, directeur d'études à l'E.H.E.S.S.

• de 18 h 30 à 19 h 30 - *Histoire et géographie du restaurant en France*

Conférence prononcée par **JEAN-ROBERT PITTE**, professeur à l'université Paris I-Sorbonne

Dimanche 24 octobre

• de 15 h 30 à 16 h 30 - *Balzac ou l'amour de la vie*

Conférence prononcée par **GONZAGUE SAINT-BRIS**, écrivain, historien, président du magazine *Femme*

• de 17 h à 18 h - *L'industrie agroalimentaire et les vertiges de la science*

Conférence de clôture prononcée par **JORGE SEMPRUN**, écrivain, président de l'édition 1999 des *Rendez-vous de l'Histoire*

Le salon du livre d'Histoire

Halle aux Grains

Vendredi 22 octobre 14 h à 19 h 30, samedi 23 octobre 10 h à 19 h 30, dimanche 24 octobre 10 h à 18 h 30

Inauguration par Jack LANG vendredi 22 octobre 1999 à 17 h

Le salon du livre d'Histoire, placé sous la présidence de PIERRE MIQUEL, historien et écrivain, est une invitation à explorer le temps à travers la multiplicité des parutions ayant trait à l'histoire. Il a pour vocation d'être pendant la durée du festival la plus grande librairie française dédiée à cette discipline.

Le salon constitue un lieu privilégié de rencontres et de découvertes : une centaine d'auteurs seront présents pour effectuer des séances de dédicaces et une soixantaine d'exposants, éditeurs et libraires vous feront partager leur passion pour le livre d'histoire.

Auteurs présents

ROBERT BECK, ANDRÉ BERNARD, SIMONE BERTIÈRE, BARTOLOMÉ BENASSAR, DANIEL BERESNIAK, JEAN-CLAUDE BOLOGNE, ALAIN BORER, ANNE-MARIE BRISEBARRE, THIERRY CARDON, FRANÇOIS CÉRESA, LAURE CHARPENTIER, BERNARD CHEVALLIER, JEAN-PIERRE CHRÉTIEN, MARIE-CHRISTINE CLÉMENT, ALAIN CLÉMENT, IVAN CLOULAS, THIERRY COLIGNON, ROBERT COLONNA D'ISTRIA, ALAIN CORBIN, DANIEL CORDIER, GEORGES DELOBBÉ, ANNE DENIEUL, MICHÈLE DESBORDES, CATHERINE ET BERNARD DESJEUX, JOHAN DURAND, ARLETTE FARGE, FRANÇOIS-XAVIER FAUVELLE, GILLES FIRMIN, MARIE-HÉLÈNE FRAISSÉ, PATRICK FRIDENSON, JEAN GALLAND, GILBERT GARRIER,



Double droit, 1994 de Ouka Lele, agence VU.

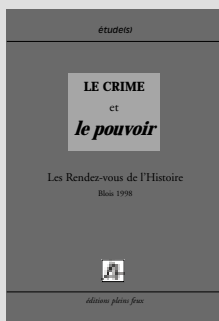
DIDIER GAUJOUX, DOMINIQUE GAUSSEN, GUY GAUTHIER, CHRISTINE GERMAIN, LUCIEN DE GIETER, JOCELYNE GODARD, SYLVIE GRAFFARD, FLORENCE GRAVAS, WILLIAM GUERAICHE, FLORENCE HALARD, CATHERINE HERMARY-VIEILLE, SERGE HOCHAIN, JEAN-CLAUDE HOCQUET, PHILIPPE HUET, JEAN-NOËL JEANNENEY, MARIE-AGNÈS JOUBERT, MARCEL JULLIAN, DOMINIQUE KALIFA, JEAN-MARIE LACLAVETINE, MICHEL LE BRIS, PATRICIA LEGENDRE, PHILIPPE LEGENDRE-KVATER, ROBERT MERLE, PIERRE MIQUEL, LOUIS MONIER, PIERRE PELOT, MICHELLE PERROT, GÉRARD PESTARQUE, JEAN-ROBERT PITTE, MICHEL RAGON, JACQUES REDER, PIERRE-JEAN RÉMY, JEAN-PIERRE RIOUX, JEAN RIVIER, JEAN-MARIE RUFFIEUX, GONZAGUE SAINT BRIS, SILVANO SERVENTI, ROBERT SOLÉ, ALAIN STRECK, ANDRÉ TCHERNIA, CHRISTIAN TORTELL, JEAN TRANIÉ, BERNARD VINCENT, ODILE WEULERSSE, ERIC ZEMMOUR, JACQUES ZWIRN.

Exposants et éditeurs présents

Actes Sud, Albin Michel, Anako, Armine Editculture, L'Atelier, Autrement, Bayard, Belin, Belles Lettres, Bleu de Chine, Brepols Publishers, Bruno Le Prince, Chanteloup, CID - Presses d'Université, Chronique, Citadelles et Mazenot, Armand Colin, Complexe, CNRS, CRDP/CNDP, Dagorno, Diff'Edit, La Documentation Française, Librairie Droz, L'Ecole des Loisirs, de Fallois, Fayard, Flammarion, France Empire, Gallimard, Gallimard Jeunesse, Georg, Goliass,

Crime et pouvoir

Le crime est-il une constante essentielle du pouvoir ? Le crime change-t-il de nature selon les pays, selon les époques et selon les pouvoirs ? Y a-t-il évolution de l'opinion et de la société à l'égard des crimes d'États et des crimes contre l'humanité ? Autant de questions sur lesquels les historiens ont réfléchi lors des premiers "Rendez-vous de l'Histoire" à Blois : histoire de la Chine par Jean-Luc Doménach, la France du XVI^{ème} siècle de Montaigne par Jean Lacouture, la Belle Époque par Dominique Halifa, l'étude du crime en général par René Rémond, le questionnement de la mémoire des crimes communistes et nazis par Marc Ferro, Ouvrage collectif. Éditions Pleins Feux, coll. études 164p., 85 F. ISBN 2-912567-55-6 / Ouvrage disponible dans toutes les librairies à partir du 15 septembre 1999.



Grandvaux, Hugues de Froberville, Jacques Grancher, Hachette Littérature, Hachette Education, Hachette Jeunesse, L'Harmattan, Hatier, Hesse, histoire, L'Histoire, Notre Histoire, imprimerie Nationale, Karthala, Mango, MDI, Metropolis, Milan, Millevent, Nathan, Ophrys, Ouest France, Payot & Rivages, Picard, Plon - Perrin, Presses Universitaires de France, Presses de Science Po, Réunion des Musées Nationaux, Racine, Editions du Rocher, Sedes, Le Sémaphore, Seuil, Association Sologne-Québec, Tallandier, Tirésias, Union Généalogique du Centre. Avec la collaboration des libraires régionaux : librairie Labbé (Blois), librairie Dubost (Blois) et librairie La Boîte à Livres (Tours).

• **Espace Jeunesse** : Il comprend un stand de vente de livres d'histoire pour le jeune public ainsi qu'un stand d'animation où se dérouleront des jeux et ateliers : découverte de Blois au XVI^{ème} siècle aux côtés de Petit-Jean, l'écuier de cuisine du Roi ; devinettes autour des expressions délicieuses, initiation à la calligraphie.

• **Lectures Gourmandes** : PHILIPPE OUZOUNIAN vous réglera de ...
Douceurs, crèmes et voluptés, samedi 23 octobre, 14 h 30,
La vérité est au fond du verre, samedi 23 octobre, 16 h 30,
Histoires mouvementées de fruits et légumes (jeune public), dimanche 24 octobre, 15 h 30
Quels dînés les ministres m'ont donnés ?, dimanche 24 octobre, 17 h

• **Espace Bande Dessinée** : Il accueillera une dizaine d'auteurs dont les ouvrages font référence à l'histoire. A l'occasion du 40^{ème} anniversaire du héros de GOSCINNY et UDERZO, se tiendra une exposition sur le thème *Astérix et les Nourritures Terrestres* réalisée à la fois dans un but ludique et pédagogique.

• **Espace Nouvelles Technologies** : Les cédéroms et Internet au service de l'Histoire. Venez découvrir comment les technologies du futur se conjuguent avec le passé.

• **Espace Librairie Ancienne** : La librairie Charmoy, la librairie les Quatre Vents, ainsi que la librairie historique Teissèdre seront présentes sur le salon pour le plaisir des amateurs de livres anciens.

• **Exposition Blois, ville de Loire** : À l'occasion du 10^{ème} anniversaire des éditions Hesse, il sera proposé au sein du salon une exposition de photographies noir et blanc de Louis Monier extraites du livre *Blois, ville de Loire*.

Le Prix du Roman Historique de Blois

Cérémonie de remise le vendredi 22 octobre 1999 à 18 h

Le jury

Président : DENIS SAMUEL-LAJEUNESSE, président de la Fondation Banques CIC pour le livre - Membres : SIMONE BERTIÈRE, écrivain - EVE DE CASTRO, journaliste, écrivain - EMILE GENOUVRIER, doyen de la Faculté de Lettres de l'université de Tours - MARCEL JULLIAN, journaliste, écrivain - BERNARD RIBÉMONT, directeur du Département de Lettres Modernes à l'université d'Orléans - ROBERT SOLÉ, journaliste, écrivain - BERNARD VINCENT, professeur d'histoire émérite à l'université d'Orléans.

Les ouvrages en compétition

Adèle d'Aiguebrune de PASCALE REY (Robert Laffont) • *Andrei, le Hussard de l'Espérance* de JOSEPH JOFFO (Ramsay) • *Bérengrère et Richard Cœur de Lion* d'IVAN CLOULAS et ANNE DENIEUL (Hachette) • *Le Dandy Rouge* d'ERIC ZEMMOUR (Plon) • *L'Enfant de Bruges* de GILBERT SINOUE (Gallimard) • *La Gloire et les Périls* de ROBERT MERLE (de Fallois) • *Le Frère à la Bague* de JEAN-CLAUDE BOLOGNE (Rocher) • *Le Mandarin Blanc* de JACQUES BAUDOIN (Lattès) • *Mémoires de Napoléon* de ROBERT COLONNA D'ISTRIA (France-Empire) • *Un si Bel Espoir* de MICHEL RAGON (Albin Michel)

Les parrains du "Prix du roman historique de Blois"

En parrainant le "Prix du roman historique de Blois" la Fondation Banques CIC pour le livre et la Banque Régionale de l'Ouest, confirment leur attachement à la diffusion de la création et du patrimoine littéraires. Ce Prix prend ainsi place auprès d'autres programmes de la Fondation : la collection "Patrimoine des bibliothèques de France" ; le "Prix Le Monde de la recherche universitaire" ; le "Prix des Librairies".

Banques CIC pour le livre
 fondation d'entreprise

CIC
 Banque
 Régionale
 de l'Ouest

Le cycle cinéma

Contact et réservation : Jean-Marie GENARD, Ciné'fil / CEPH. Tél / Fax : 02 54 43 69 69
Diffusion aux cinémas Les Lobis et Les Césars, et à l'auditorium de la bibliothèque Abbé Grégoire
Plein tarif : 25F - Moins de 25 ans, étudiants, demandeurs d'emplois : 20F - Carte 10 séances, non nominative : 200F - Séances scolaires : 15F

Une programmation élaborée par l'association Ciné'fil et le CEPH, sous la présidence de Jean-Claude CARRIERE, scénariste et écrivain. Avec la participation de la Cinémathèque française, du Service des Archives du Film du Centre National de la Cinématographie, du Centre National des Archives de la Publicité, de l'Institut National de l'Audiovisuel, du Goethe Institut de Lille, de l'Agence du Court Métrage et de la Cinquième-ARTE.

Interview de Jean-Claude Carrière, président du cycle cinéma

Vous avez travaillé avec Luis Bunuel au scénario du "Charme discret de la Bourgeoisie". Comment ce thème du "repas impossible" vous est-il venu ?

L'idée du *Charme discret* est venue, comme bien souvent, par hasard. Nous cherchions une action répétitive, et nous étions sur le point d'abandonner lorsque le producteur, Serge Silberman, nous raconta un repas raté, qui devint la première scène du film. Ensuite, tout s'enchaîna. Nous voulions, pour empêcher nos personnages de manger ensemble, des obstacles à la limite de la vraisemblance, sans jamais pénétrer dans le fantastique proprement dit. Nous écrivîmes cinq versions différentes du scénario, et cela prit plus de deux ans. L'idée d'y introduire des rêves, par exemple, n'apparut qu'en cours de route. Jamais nous n'avons évoqué une interprétation symbolique ou théorique du film. Il s'agissait de ne pas manger ensemble, c'est tout, de rendre impossible ce qu'on appelle habituellement la convivialité.



Les pastèques, 1983, Bernard Faucon, agence VU.

D'autres repas sont mis en scène dans les films rassemblés dans la programmation. Que pensez-vous de la place de ce thème dans le cinéma ?

Le "repas" est un des passages obligés du cinéma. Comme pour l'acte d'amour, il a donné lieu à des scènes innombrables. Toute la question est de savoir si le repas lui-même est un moment important du film, ou s'il ne sert que de décor, de circonstance, à une autre action. Dans tous les cas, il pose un problème de temps : un repas est toujours beaucoup plus rapide à l'écran que dans la réalité. Il ne dure en général que quatre ou cinq minutes, parfois moins. De là une nécessité de découper et de monter de telle sorte que le metteur en scène puisse faire croire à une durée normale. On voit souvent un personnage poser une question en avalant son potage, et un autre lui répondre en attaquant déjà son gigot.

L'image tient une grande place dans notre perception des nourritures terrestres. Le cinéma, selon vous, parvient-il à en rendre compte ?

Le problème de filmer la nourriture, en la rendant appétissante ou au contraire répugnante, se pose à chaque fois d'une façon nouvelle. Il faut évidemment que l'image soit étudiée, mais aussi le son et les dialogues qui éventuellement accompagnent une dégustation. Le jeu des comédiens est ici essentiel. L'odeur et le goût manquent. Il faut penser aux autres sens, et à l'illusion organisée. Le problème se pose avec exigence dans les films publicitaires.

Plus généralement, que vous inspire la place faite au cinéma dans ces "Rendez-vous de l'Histoire". Le cinéma contribue-t-il à une meilleure compréhension de l'Histoire ?

Le cinéma s'est attaqué depuis longtemps, et parfois avec un très grand bonheur, à la reconstitution du passé. Il est même le seul procédé qui nous permette ce phénomène. C'est le cas pour la fameuse reconstitution de l'abbaye de Cluny, où l'image de synthèse montre qu'elle peut montrer ce qui, dans la réalité, a disparu depuis longtemps. Comme toute forme d'expression, le cinéma joue avec le temps, qu'il manipule de mille manières. Et à son tour il entre dans le temps : les films vieillissent et nous disent parfois plus de choses sur l'époque où ils ont été tournés que sur celle qu'ils voulaient représenter. Par exemple, dans les grands films antiques tournés par les Italiens dans les années 20 ou 30 (comme *Scipion l'Africain*), on voit moins la Rome antique que le fascisme triomphant.

Programme

Nanouk l'esquimau, de ROBERT FLAHERTY, États-Unis, 1922, 50 min, noir et blanc, muet sonorisé

L'épopée d'un homme et d'une société qui s'acharment à survivre, déployant dans la pêche et dans la chasse au morse ou au phoque, une intelligence merveilleuse... Par un des pionniers du documentaire.

En complément : *La Pasta* de HERVÉ ÉPARVIER (1992, 4'30), *Ovo* de PIERRE BOUCHON et JOSÉ MIGUEL RIBEIRO (1994, 2'50), *Nos Adieux au Music Hall* de JACQUES-RÉMY GIRERD (1989, 2'15), et *Sour death balls* de JESSICA YU (1992, 5')

La Kermesse héroïque, de JACQUES FEYDER, France, 1935, 1 h 55, noir et blanc, avec FRANÇOISE ROSAY et LOUIS JOUVET

Dans la Flandre du temps de Brueghel, comment les femmes, prenant le pouvoir face à la lâcheté de leurs maris, sauvent leur ville de l'envahisseur espagnol. Un film truculent.

En complément : *Abricots en boîte* (1943) et Réclame Lustucru

Le Goût du riz au thé vert, de YAJUZIRO OZU, Japon, 1952, 1 h 56, noir et blanc, VOSTF

L'histoire d'un couple qui se défait, jusqu'à la scène de réconciliation finale... dans la cuisine.

La Prise du pouvoir par Louis XIV, de ROBERTO ROSSELLINI, France, 1966, 1h30, couleurs, avec JEAN-MARIE PATTE

Chronique minutieuse et réaliste de la naissance d'un monarque absolu, soucieux de mettre en scène son pouvoir jusque dans le rituel de son royal repas.

Théodor Hirneis, cuisinier du roi, de HANS JÜRGEN SYBERBERG, Allemagne, 1972, 1h30, couleurs, VOSTF

L'ancien marmiton de Louis II de Bavière, devenu cuisinier à la cour, raconte, dans le cadre des fameux châteaux, la vie haute en couleur des cuisines, et les repas luxueux de son monarque fou.

En complément : *Le Kouglouff*, de GINETTE LAVIGNE (1992, 12')

Soleil vert, de RICHARD FLEISCHER, États-Unis, 1973, 1 h 37, couleurs, VOSTF, avec CHARLTON HESTON et EDWARD G. ROBINSON

En 2022, le monde est confronté à l'épuisement des ressources alimentaires. Le détective Thorn enquête sur une nourriture miracle, le "soylent" vert. Un film d'anticipation effrayant parce que plausible.

En complément : *Le Trieur*, de PHILIPPE BOON et LAURENT BRANDEBOURGER (1993, 10'40)

Le Charme discret de la bourgeoisie, de LUIS BUNUEL, France, 1972, 1 h 45, couleurs, Oscar du Meilleur film étranger, avec FERNANDO REY, MICHEL PICCOLI, STÉPHANE AUDRAN

Un repas fin entre grands bourgeois, sans cesse remis au lendemain... Un chef d'œuvre d'humour noir, qui renvoie l'image décapante d'une bourgeoisie fossilisée dans ses conventions.

Invités : JEAN-CLAUDE CARRIÈRE, co-scénariste du film, et STÉPHANE AUDRAN, comédienne.

En complément : *Triple sec*, d'YVES THOMAS (1986, 8')

Genèse d'un repas, de Luc MOULLET, France, 1980, 1 h 55

Trois produits de consommation courante, une boîte de thon, une omelette et une banane servent de support à une enquête - documentaire sur le profit et la mondialisation industrielle.

Le Festin de Babette, de GABRIEL AXEL, Danemark, 1987, 1 h 42, couleurs, VOSTF, Oscar du film étranger 1988, avec STÉPHANE AUDRAN

Babette, une française réfugiée au Danemark en 1871, dépense l'argent gagné à la loterie pour offrir un repas fabuleux à la communauté luthérienne qui l'a accueillie. Un récit optimiste et savoureux qui parle de l'art de la cuisine et des félicités terrestres.

Invités : STÉPHANE AUDRAN, comédienne, et GABRIEL AXEL, réalisateur.

En complément : *L'Arête*, de DAVID MARTIN, (1993, 5'30)

Muet comme une carpe, de BORIS LEHMAN, Belgique, 1987, 38 min

De l'étang à l'assiette, le trajet et le destin d'une carpe, qui sera mangée farcie au cours d'un repas de fête juive. Préparatifs culinaires et rituels religieux sont explorés dans ce documentaire très original.

Invité : BORIS LEHMAN, réalisateur.

En complément : *La Dinde*, de SAM GARBARSKI (1998, 17'45),

Un conte de Noël juif ; A Table ! de IDIT CEBULA (1998, 19'), **Le repas d'une famille ashkhenaze.**

Au Petit Marguery, de LAURENT BENEGUI, France, 1995, 1h35, couleurs, avec STÉPHANE AUDRAN, MICHEL AUMONT, JACQUES GAMBLIN, etc.

Le dernier soir d'un restaurant. Plat après plat, on découvre par éclats le passé du restaurant, de ses propriétaires et de ses habitués.

Invité : LAURENT BENEGUI, réalisateur (sous réserve).

En complément : *Le Plat du jour*, de GEORGES SPICAS, (1972, 13')

La Fille seule, de BENOÎT JACQUOT, France, 1995, 1 h 30, couleurs, avec VIRGINE LEDOYEN

Dans un grand hôtel parisien, une jeune serveuse distribue les petits déjeuners. Le pari réussi de filmer un espace - les cuisines, les chambres - véritable métaphore du monde du spectacle, mais aussi le travail et la solitude des gens.

En complément : *La Pucelle des zincs*, de ALAIN ADE et CLAUDE DUTY, (1995, 21')

Le Festin chinois, de TSUI HARK, Hong Kong, 1995, 1 h 41, couleurs, VOSTF, avec LESLIE CHEUNG et ANITA YUEN

Deux chefs cuisiniers s'affrontent au cours de la préparation du "festin chinois", un repas mythique. Un film tonique où les préparatifs culinaires sont filmés comme des combats d'arts martiaux.

En complément : *Ubu*, de MANUEL GOMEZ, (1994, 9'30)

La Route du sel, d'ULRIKE KOCH, Suisse/Allemagne, 1997, 1 h 50, couleurs, VOSTF, Grand Prix du festival du film ethnographique de Paris

Un film documentaire plein de poésie et de dignité sur la récolte du sel chez les nomades tibétains.

Nature morte, de HARUN FAROCKI, France/Belgique, 1997, 52 min

Des "natures mortes" publicitaires actuelles confrontées à des peintures flamandes du XVII^{ème} siècle. Une réflexion sur la vie secrète des objets et sur le sens de leur reproduction.

Festen, de THOMAS VINTENBERG, Danemark, 1998, 1 h 46, couleurs, Prix du jury Cannes 1998

Une fête de famille pour les 60 ans du patriarche dégénère en réglements de comptes. Entre nourriture et boisson, entre cuisine et salle à manger, les secrets de famille éclatent au grand jour.

Le Voyage de Félicia, de ATOM EGOYAN, Canada, 1999, 1 h 56, sélection officielle Cannes 1999, avant-première (sous-réserve)

La rencontre inquiétante d'un célibataire endurci, gourmet maniaque, et d'une jeune irlandaise : une transposition magistrale du conte du loup et du petit chaperon rouge.

En complément : *Carottes cuites*, de MANUEL MOSLEH, (1995, 5')

Programme de la Cinémathèque Française

Une sélection de six courts métrages muets burlesques du début du siècle, présentée par BLANDINE LEPAGE, adjointe de direction, et CLAUDINE KAUFMANN, responsable des restaurations, accompagnée au piano par VÉRONIQUE ROTH, professeur à l'ENM de Blois.

Boireau a mangé de l'ail • Boireau, bonhomme pain d'épice • Dream of a Rarebit Fiend • Léonce et les écrevisses • Repas de bébé • Rigadin dégustateur en vins

Le Club des entreprises régionales partenaires

Le cycle cinéma a reçu le soutien de : Atos - Bureautique 41 - Cadbury - Caisse des Dépôts et Consignations - Chambre du Commerce et de l'Industrie de Loir-et-Cher - DU Construction - E.D.F.-G.D.F. Services Loir-et-Cher - Ets Germanaud - France Télécom - Innothera - Lucas Diesel - Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme du Val de Loire - Mac & Co - Mètra - Mutuelle Générale d'Assurances - S.A. Sobledis Centre E. Leclerc - S.A. Le Capitole (Cinéma Les Lobis/Les Trois Clefs) - Suez-Lyonnaise des eaux.

Programme du service des archives du film du Centre National de la Cinématographie

Depuis sa création en 1969, le service des archives du film du Centre National de la Cinématographie a restauré près de 10 000 titres, tous genres confondus. Ce travail d'identification, de conservation et de restauration permet de mettre en valeur toute la richesse et la diversité du patrimoine français.

Le programme présenté est composé d'une sélection de courts métrages muets et sonores des années 20 aux années 50, combinant fictions, réclames et documentaires.

Invités : ERIC LE ROY, directeur, et HUGUES QUATTRONE, secrétaire de documentation

Programme du Centre National des Archives de la Publicité

Créé en 1980, le CNAP a pour vocation de préserver le patrimoine publicitaire, quelques soient ses supports : film, spot TV, affiche, etc. Le programme comprend une quarantaine de spots publicitaires des années 50 à nos jours déclinant différents discours sur l'alimentation : la qualité, la tradition, la convivialité, le sain et le malsain, les références à l'Histoire...

Invités : ANNE SAINT-DREUX, directrice du CNAP, et BRUNO ZINCONE

Les cafés historiques

Monument historique de notre quotidien, le café est devenu, au fil des siècles, le symbole de la convivialité et de l'échange.

Autrefois cabaret ou taverne, il a vu naître les conspirations les plus fameuses de notre histoire et les intrigues les plus diverses.

Il côtoie tour à tour la musique - café-concert -, la littérature - café philosophique - ou les arts vivants - café-théâtre .

La chaîne Arte offrira le verre de l'amitié au public présent aux cafés historiques.

Vendredi 22 octobre

• De 18 h à 20 h - *Alimentation et colonisation*

Le Maryland (7, place de la Résistance)

Animé par PHILIPPE JACQUIN, professeur d'Anthropologie à l'université Lyon II, ODILE JOURNET, ethnologue africaniste, professeur à l'université Lyon II, et ROLAND MOURER, conservateur au Muséum d'histoire naturelle de Lyon.

Les profondes transformations intervenues depuis le XVI^{ème} siècle dans les régimes alimentaires africains restent intégrées à une organisation symbolique des goûts et de la cuisine qui leur confère leur véritable saveur.

Samedi 23 octobre

• De 16 h à 18 h - *Le chocolat du XVII^{ème} au XIX^{ème} siècle*

Les Arcades (10, place Louis XII)

Animé par ANIK BUJ, professeur de lycée professionnel et membre du Club des Croqueurs de Chocolat, et MARIE-CHRISTINE CLÉMENT, écrivain.

L'arrivée du chocolat en France, l'accueil qui lui a été réservé par les contemporains : cuisiniers, diététiciens, apothicaires, ecclésiastiques et gens du monde, les usages qui furent alors les siens, au cours des XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles. Au XIX^{ème} siècle : du chocolat de santé au chocolat-dégustation à partir de l'histoire de Victor-Auguste Poulain, fondateur de la chocolaterie.

• De 18 h à 20 h - *Le sel des Hommes*

La Bohème (5, rue du Grenier à Sel)

Animé par JEAN-CLAUDE HOCQUET, directeur de recherche de 1e classe au CNRS, président de la Commission internationale d'Histoire du Sel, et OLIVIER WELLER, doctorant à l'université Paris I.

À l'aide de diapositives, il s'agira de montrer toute l'ingéniosité et les efforts des hommes, de tous temps, pour se procurer le précieux sel, nécessaire à la survie autant qu'à donner saveur aux aliments. Seront passés en revue les productions de sel marin et terrestre, les salins et marais salants, les puits, fontaines, sources et mines de sel, les sables ou tourbes salés, les végétaux, les difficultés et les dangers rencontrés, le transport jusqu'aux foyers de consommation...

• De 21 h à 23 h - *Les grandes étapes de l'histoire des fromages. De la préhistoire aux temps modernes*

La Halle (18, place de la République)

Animé par PIERRE ANDROUET, consultant en Oeno-Tyro-Culinologie, membre de l'Institut Français du Goût, et JEAN-CLAUDE HOCQUET, directeur de recherche de 1e classe au CNRS.

Les principaux événements qui jalonnèrent les grandes étapes de l'histoire des fromages d'un point de vue technique et gastronomique.

Dimanche 24 octobre

• De 16 h à 18 h - *Gibiers et venaisons*

La Bohème (5, rue du Grenier à Sel)

Animé par JACQUES REDER, chef du service de presse d'Aéroports de Paris, auteur de *Histoire de chasse à cuisiner* (Gerfaut), et PHILIPPE SALVADORI, maître de conférence à l'université de Bourgogne.

La chasse est dans la nature de l'homme. Il est d'abord prédateur pour survivre et pour se nourrir ; puis il chasse par goût et par plaisir avant d'apprêter son gibier et de s'en régaler. Dès lors, quand la cuisine et la chasse se rencontrent, ce sont deux arts qui se mêlent, illustrant le savoir et la sagesse de l'homme dans la quête comme dans la préparation des gibiers.

Le marché de l'Histoire

Chaque aliment a son histoire, ses rituels, ses secrets de fabrication, qui l'identifient et l'individualisent dans la masse des produits de consommation. Le marché de l'Histoire, organisé en collaboration avec *Les marchés des Provinces de France*, cherchera à valoriser ces spécificités à l'origine de la diversité du comportement alimentaire français. Fenêtre ouverte sur la richesse des traditions culinaires, le marché de l'Histoire invite tous les fins gourmets et les curieux à (re) découvrir les produits de nos terroirs.

Les dîners historiques

Les restaurateurs blésois s'associent aux Rendez-vous de l'Histoire en proposant, pendant la période du festival, des dîners historiques. Sur les conseils d'un historien, chacun d'entre eux invitera sa clientèle à découvrir un menu illustrant une période de notre Histoire.

Préreservation auprès de l'Office de Tourisme de Blois - 3, avenue Jean Laigret - 41000 BLOIS - Tél. : 02 54 90 41 41

Cuisine antique

au restaurant *Les Bacchanales* (8, rue du Maréchal de Lattre de Tassigny) avec la collaboration de NICOLE BLANC, docteur en Archéologie, chercheur au CNRS, et ANNE NERCESSIAN, ingénieur CNRS, spécialisée en iconographie antique, auteurs de *La cuisine romaine antique* (Glenat). Prix unique de 208 F

Cuisine médiévale*

au restaurant *Le Castelet* (40, rue Saint Lubin) avec la collaboration de SILVANO SERVENTI, historien, membre du comité de rédaction de la revue *Slow*, coauteur de *La gastronomie au Moyen-Âge* (Stock). Prix unique de 205F

Cuisine Renaissance*

au restaurant *Le Viennois* (5, rue de la Chaîne) avec la collaboration de SILVANO SERVENTI, coauteur de *La gastronomie à la Renaissance* (Stock). Prix unique de 205 F

Cuisine Bourgeoise du XIX^{ème} *

au restaurant *Le Bistrot du Cuisinier* (20, quai Villebois Mareuil) avec la collaboration de JEAN-PIERRE CORBEAU, historien, professeur de sociologie à l'I.U.T. de Tours. Prix unique de 240 F

*présentation du dîner par l'historien

Les expositions

Du 1^{er} octobre au 2 novembre

Les photographes seraient-ils plus gourmets – ou gourmands – que le reste de la population ? La préparation de la seconde édition des *Rendez-vous de l'Histoire* n'a pas permis d'apporter une réponse à cette grave question. La recherche, par contre, a été fructueuse puisqu'elle a mis en évidence que, tant dans le domaine documentaire que dans celui de la recherche plastique, le manger et le boire étaient bien présents en photographie. Dans une perspective documentaire tout d'abord. Avec, par exemple, les photographies de Virxilio Vieitez sur la Galice des années cinquante et les cadrages très affirmés de François Kolar dans la France des années trente. Du côté des contemporains, en rassemblant dans une exposition collective le suédois Lars Tunbjork, les français Sophie Calle, Bernard Faucon, et l'américaine Sandy Skoglund – entre autres – nous pourrions montrer comment des artistes contemporains intègrent la nourriture aux univers qu'ils créent ou comment ils jouent avec les aliments pour inventer mondes et compositions. Les dialogues de portraits de chefs et de portraits de plats de Jean-Marc Tingaud dressent un beau panorama de la richesse de la cuisine française représentée par ses plus grands créateurs, quand les images ironiques et surréalistes de Ouka Lele proposent de ne pas prendre tout cela trop au sérieux. Anne Delassus pare de couleurs à la fois délicates et étranges une "Europe à table" qui montre bien comment le manger est une donnée culturelle, quand Goran Tacevski prend pour prétexte mets et instruments de cuisine pour des natures mortes désopilantes et toujours surprenantes. Quand les photographes convoquent Comus et Bacchus, ils nous proposent tout simplement un tour d'horizon des enjeux esthétiques qui ont animé et continuent à animer la photographie. Ils nous disent, chacun à leur manière, que ce qui est photographié est prétexte davantage que "sujet" et ils nous invitent à regarder autrement et à ne pas nous contenter de la surface des choses.

Christian Caujolle

Directeur de l'agence Vu, commissaire de l'exposition

Cette manifestation a été organisée grâce au soutien financier du Conseil général du Loir-et-Cher, du Conseil régional du Centre, du ministère de la Culture et de la Communication et du ministère de l'Éducation nationale, de la Recherche et de la Technologie.



The Wedding, 1994 de Sandy Skoglund, agence VU.

Le cabaret historique

Shéhérazade

Du lundi 18 au samedi 23 octobre

séances : 18 h 30 / 19 h 30 / 20 H 30 / 21 H 30

Tarif unique : 50 F

Chapiteau, parvis de la Halle aux Grains

Coproduction Halle aux Grains Scène Nationale de Blois et V.O. Compagnie

- "Est-ce que c'est ici ? Est-ce que nous y sommes ? Dis-moi, est-ce que nous sommes arrivés à l'endroit où nous arrêter pour toujours ?"
- "Non, ce n'est pas encore ici." (Dessert - Le Clézio)

Une dégustation de vin est un parcours sensible, entre une sensation éphémère et la mémoire que l'on garde, un rapport à soi et à l'autre une réunion " autour " et les mots pour le dire. Du temps réel de la dégustation naissent d'autres évocations...un mirage dans le désert ? Didier LOIGET et Noël VERGÈS-VERGO qui sont connus chez Royal de Luxe, tous deux amateurs de verres qui cliquent racontent l'histoire singulière d'un dédoublement, celle onirique d'un esprit du sable.

Pendant le festival

Trésors des Médicis

du 26 juin au 24 octobre 1999 au château de Blois

Le château de Blois se tourne une nouvelle fois vers ses racines italiennes en célébrant les Médicis. L'exceptionnelle réunion de cent cinquante peintures, sculptures, dessins, tapisseries, armes, médailles, pierres dures, bijoux, objets orientaux et autres pièces rares et précieuses, tous venus des collections publiques florentines, témoigne du goût raffiné de l'illustre famille Médicis et rappelle les liens dynastiques, diplomatiques et surtout artistiques qui unirent Florence à la France.

Renseignements au 02 54 90 33 33.

Les Rendez-vous de l'Histoire sont organisés par le Centre Européen de Promotion de l'Histoire avec le soutien de la ville de Blois
Directeur des Rendez-vous de l'Histoire : FRANCIS CHEVRIER
COORDINATION : RACHEL MENSEAU - Tél./fax : 02 54 56 09 50
Conception et réalisation : BelleVille 1999
Partenariat d'entreprises : Vocatif.
Imprimerie Offset 41