



Amphithéâtre Alain Millot - Dijon Métropole, 40 avenue du drapeau, 21000 Dijon

PROGRAMME

Jeudi 25 novembre

8:30- 9:00 : Accueil.

9:00 - 9:30 : Ouverture du colloque

9:30 - 10:00 : Conférence inaugurale - Olivier Etcheverria (Université d'Angers) : "Tourisme gourmand et développement local : dynamiques des villes, dynamiques des champs"

10:00 - 12:15 - Session I: Le tourisme oeno-gastronomique : approche pluridisciplinaire d'un concept.

10:00 - 10:20 : Jean-Robert Pitte (Académie des Sciences Morales et Politiques, président de la Mission Française du patrimoine et des Cultures Alimentaires) - " Un témoin de l'expansion du tourisme oeno-gastronomique en France dans l'entre-deux-guerres : la carte gastronomique de la France d'Alain Bourguignon (1929) "

10:20 - 10:40 : Olivier Jacquet (Université de Bourgogne) - "Aux sources de l'oenogastronomie. Vins d'appellations et gastronomie régionale. La genèse d'un modèle bourguignon novateur (années 1920-1930)".

10:40 - 11:00 : Sophie Lignon Darmaillac (Université Paris IV Sorbonne) - "Le tourisme oenogastronomique, quelle reconnaissance entre vin et gastronomie ?"

11:00 - 11:20: Questions

11:20 - 11:40: Joël Rochard (VitisPlanet) - "L'éco-œnotourisme, du concept à la pratique : patrimoine, paysage, biodiversité, écoconception des caves"

11:40 - 12:00 : Jean-Jacques Boutaud (Université de Bourgogne) - "Œnogastronomie et résilience des territoires. Confinement, le temps d'après"

12:00 - 12:15: Questions

12:15 - 13:30 - Pause méridienne

13:30 - 16:50 - Session II : Les acteurs du développement de l'œno-gastronomie

13:30 - 13:50 : Jean-Philippe Martin (Docteur et agrégé d'Histoire, Montpellier) - "L'Appel ultime contre les naufrageurs du vin (2006). La Confédération paysanne, acteur atypique, au secours des villages, des territoires, des paysages des vins."

13:50 - 14:10 : Elsa Galetier et Sylvie Jolly (Institut Georges Chappaz de la Vigne et du Vin en Champagne) - "Gouvernance de l'œnotourisme en Champagne : genèse et évolutions récentes"

14:10 - 14:30 : Laure Ménétrier (Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale) - "Un nouvel acteur du tourisme œnogastronomique champenois : le musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale à Epernay"

14:30 - 14:50 : Sylvaine Boulanger (Université Paris IV Sorbonne) - "Fédérer une offre œno-gastronomique éclatée : un défi pour les acteurs du vignoble alsacien"

14:50 - 15:10 : Questions

15:10 - 15h30 : Pause

15:30 - 15:50 : Joël Brémond (Université de Nantes) - "Tourisme du vin et de la gastronomie en Rioja. Mécanismes, acteurs et limites"

15:50 - 16:10 : Kilien Stengel (Université de Tours) - "La Route nationale 7 : axe de transfert communicationnel d'un paradigme gastronomique"

16:10 - 16:30 : Gwenaëlle Oruezabala (Université de Nantes), Eva Reinares- Lara (Universidad Rey Juan Carlos, Madrid), Cristina Olarte-Pascual (Universidad de La Rioja), Jorge Pelegrín-Borondo (Universidad de La Rioja) - "Le rôle de la culture du vin dans l'acceptation d'innovations produits".

16:30 - 16:50 : Questions

Vendredi 26 novembre

9:00 - 9:30 : Accueil

9:30 - 9:50 : Claude Müller (Université de Strasbourg) - "De l'œnogastronomie nobiliaire à l'œnogastronomie de masse (18e-21e siècles)" (sous réserve)

9:50 - 12:10 - Session III : Modèles géographiques et spécificités territoriales

9:50 - 10:10 : Rosa Medeiros, Paulo Joaquim Silla et Raphael Vieira Medeiros (Universidade Federale do Rio Grande do Sul, Brésil) - " Développement local et terroir de la Campagne Gaúcha " (sous réserve)

10:10 - 10:30 : Rosa Roncador et Francesco Anderlini (Associazione culturale Alteritas - Interazione tra i popoli. Sezione Trentino - Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg , Italie) - " Le tourisme oeno-gastronomique en Piana Rotaliana Königsberg (Trentino – Italia): perspectives de développement"

10:30 - 10:50 : Bernard Moizo (IRD) - " Balade, circulate vigneronne ou vignes buissonnières : circuits oeno-gastronomiques dans l'Hérault"

10:50 - 11:10 : Questions

11:10 - 11:30 : Vander Valduga, Wagner Gabardo et Rosa Medeiros (Universidade Federale do Parana et Universidade Fédérale de Rio Grande do Sul, Brésil) - "L'oenogastrotourisme dans les biomes brésiliens " (sous réserve)

11:30 - 11:50 : Roxane Corbel, Patrick Bouchet et Anne-Marie Lebrun (Université de Bourgogne) - "Quand le niveau d'expertise structure et modifie la vision de l'oenotourisme : de nouvelles perspectives de valorisation du tourisme de proximité en Bourgogne ?"

11:50 - 12:10 : Questions

12:10 - 13:50 - Pause méridienne

13:50 - Session IV : L'impact de l'oenogastrotourisme sur le développement et l'image des territoires

13:50 - 14:10 : Charles Rigaux (Université de Bourgogne) - "OEnotourisme : création, diffusion et entretien d'une image viticole. L'exemple bourguignon"

14:10 - 14:30 : Slanie de Pontac (Présidente du Conseil des Crus Classés de Sauternes et Barsac) - "Le développement oenotouristique des Grands Crus Classés de Sauternes et Barsac en 1855"

14:30 - 14:50 : Pascal Durand (Wine Consultant Penglai City) - " L'oenotourisme, une stratégie concertée de développement économique et social en Chine L'exemple du Domaine Runaway Cow Winery Retreat à Penglai dans le Shandong" (sous réserve)

14:50 - 15:10 : Questions

15:10 - 15:30 : Pause

15:30 - 15:50 : André Deyrieux (Université du Vin de Suze-la-Rousse, Vice-Président du Conseil Supérieur de l'Œnotourisme) - " Œnotourisme culturel et développement des territoires"

15:50 - 16:10 : Felipe Koch (Université de Montpellier III, Université Fédérale de Rio Grande do Sul) - "Stratégies de résilience et de promotion du terroir. Le rôle de l'imaginaire dans l'adhésion des consommateurs"

16:10 - 16:30 : Questions

16:30 : Conclusions et clôture du colloque

Colloque organisé par



Chaire UNESCO
Culture et Traditions du Vin



Avec le soutien de



SOCIÉTÉ CIVILE
DU
DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
SEULE PROPRIÉTAIRE
DE LA
ROMANÉE-CONTI ET DE LA TACHE

