



Photo : Colourbox.de

Terminologies et discours gastronomiques et œnologiques – Le vin et les autres produits

Colloque interdisciplinaire – Université d’Innsbruck – 19-20 septembre 2019

Programme

<https://www.uibk.ac.at/congress/gastro2019/>

| JEUDI 19 septembre 2019 | |
|--------------------------------|--|
| 8:30-9:00 | Inscriptions |
| 9:00-9:30 | Bienvenue, ouverture, organisation |
| 9:30-10:30 | Plénière 1 : Sylvain FARGE : Parler du goût, parler du vin : entre ressources linguistiques et pratiques sociales. Une comparaison français-allemand |
| 10:30-11:00 | Pause café |
| 11:00-13:00 | Section 1 (Claudiasaal, 2 ^e étage) |
| | Section 2 (Türingsaal, 1 ^e étage) |
| | <i>Autres produits</i> |
| | <i>Vin 1</i> |
| | Guylaine LE GUÉNANFF : Étude comparative de la mise en récit discursive du vin et de la bière dans une exploitation de Toscane |
| | Laurent GAUTIER, Anne PARIZOT : <i>Terroir</i> peut-il être un terme en œnologie ? Exploitation sémantique de données situées en contexte vitivinicole franco-suisse |
| | Nadine RENTEL : La narration autour du café sur le site web de Nespresso France |
| | Jean SLAMOWICZ : « Le vin est un alcool comme un autre » : discours, descripteurs, argumentation |
| | Machteld MEULLEMAN : La morue dans tous ses états: transparence et opacité entre français, norvégien et portugais |
| | Maurice KAUFFER : La fine fleur des vins. Le caractère floral des vins en allemand et en français |
| | Inga TKEMALADZE, Lolita TABUASHVILI : L'étude contrastive des unités phraséologiques françaises et géorgiennes contenant les produits laitiers |
| | Michel COSTANTINI : La culture du vin, rêveries sémio-aristotéliennes |
| 13:00-14:00 | Pause de midi – Réception |
| 14:00-15:00 | Plénière 2 : Richard MARCHAL : Champagne et autres vins effervescents français : la communication sur internet traduit-elle les différences techniques et sensorielles ? |
| 15:00-16:00 | Section 1 (Claudiasaal, 2 ^e étage) |
| | Section 2 (Türingsaal, 1 ^e étage) |
| | <i>Gastro a</i> |
| | <i>Vin 2a</i> |
| | Frédéric ZANCANARO : La construction de notoriété-légitimité dans la gastronomie. Le rôle des critiques experte et profane |
| | Anne PARIZOT, Delphine COMBROUZE, Benoît VERDIER : De l'art de se distinguer : Quand les vigneronns champenois communiquent ! |
| | Isabel COLÓN DE CARVAJAL : Le menu au restaurant : Histoire, Interaction, Représentation |
| | Joseph CADEDDU : La communication environnementale du groupe viticole Mezzacorona |
| 16:00-16:30 | Pause café |
| 16:30-17:30 | Section 1 (Claudiasaal, 2 ^e étage) |
| | Section 2 (Türingsaal, 1 ^e étage) |
| | <i>Vins et spiritueux</i> |
| | <i>Vin 2b</i> |

| | | |
|-----------------------------------|---|--|
| | Laetitia GONON, Julie SORBA : Phraséologismes autour du vin et du champagne dans le roman contemporain | Patrick LEROYER : Médiatisations lexicographiques : vers de nouvelles cultures du vin |
| | Kilien STENGEL : L'art du « flambage à l'eau de vie » : un savoir-faire franco-anglais | Maria KOLIOPOULOU, Pius ten HACKEN : La conception d'une terminologie œnologique en grec |
| 19:15 | Dîner à la Villa Blanka (Rdv bus W sur le Marktplatz à 19:00h) | |
| VENDREDI 20 septembre 2019 | | |
| 9:00-10:00 | Plénière 3 : Weiwei GUO : Poésie et prose : les terminologies du thé et du vin en chinois | |
| 10:00-10:30 | Pause café | |
| 10:30-12:00 | Section 1 (Claudiasaal, 2 ^e étage) | Section 2 (Türingsaal, 1 ^e étage) |
| | <i>Chine e.a.</i> | <i>Roumanie</i> |
| | Franca BOSCH, Bettina MOTTURA : Terminologie œnologique: une œuvre lexicographique italo-chinoise | Liliana FOSALAU : Les vins de Bordeaux dans la mémoire culturelle roumaine. Perspective sociale et littéraire |
| | Tong YANG : Enseignement/apprentissage des patterns grammaticaux des verbes du domaine culinaire auprès d'apprenants étrangers | Sonia BERBINSKI : L'imaginaire du discours gastronomique des fêtes et des rituels roumains |
| | Svetlana KREMZIKOVA : Séries dérivationnelles à la base des termes œnologiques et alimentaires (aspect socio-culturel diachronique) | Dan DOBRE : Sémiotique structuro-globale d'une recette de cuisine – le « şerbet » oriental |
| 12:15-13:15 | Visite guidée du centre-ville (Rdv devant la « Claudiana » = le siège du colloque) | |
| 13:15-14:30 | Pause de midi | |
| 14:30-16:00 | Section 1 (Claudiasaal, 2 ^e étage) | Section 2 (Türingsaal, 1 ^e étage) |
| | <i>Pain</i> | <i>Gastro b</i> |
| | Corinne POUYADE : Les valeurs symboliques et culturelles des céréales dans la mythologie grecque | Monika MESSNER : « Marende, Schlutzer, Gnocchi, Tiramisù » – les cartes de restaurant (multilingues) au Tyrol du Sud |
| | Denis DELVILLE : Une approche gustative et qualitative du pain par la fermentation | Renaud LAGABRIELLE : La littérature gourmande au début du 21 ^{ème} siècle. A propos de <i>Chemin de tables</i> de Maylis de Kerangal (2016) |
| | Yasmine BARSOUM : Terminologie et alimentation locale : le cas des pains en Égypte | |
| 16:00-16:30 | Clôture | |
| Samedi 21 sep | Matinée : Excursion en montagne (Nordkette, Hafelekar) par téléphérique, déjeuner à la Seegrube (Rdv « Kongress » 10:00h) | |

Gefördert von



Vizerektorat für Forschung
Frankreich-Schwerpunkt
Philologisch-
Kulturwissenschaftliche Fakultät