

Les Lyriades

du 23 au 29 mai 2016
Angers-Liré-Ancenis

LE

FESTIVAL DE LA LANGUE FRANÇAISE



RENCONTRES-TABLES RONDES-EXPOSITIONS-ATELIERS-SPECTACLES
LIBRAIRIE ÉPHÉMÈRE-DÉGUSTATIONS

Programme complet et renseignements sur www.leslyriades.fr et sur



LES RENCONTRES DE LIRÉ DEVIENNENT LE FESTIVAL DE LA LANGUE FRANÇAISE

Organiser un grand festin de mots avec des tables rondes, des échanges, des communications, des spectacles, des conférences, des dégustations commentées, des lectures de poèmes arrosées des crus de la région, etc.

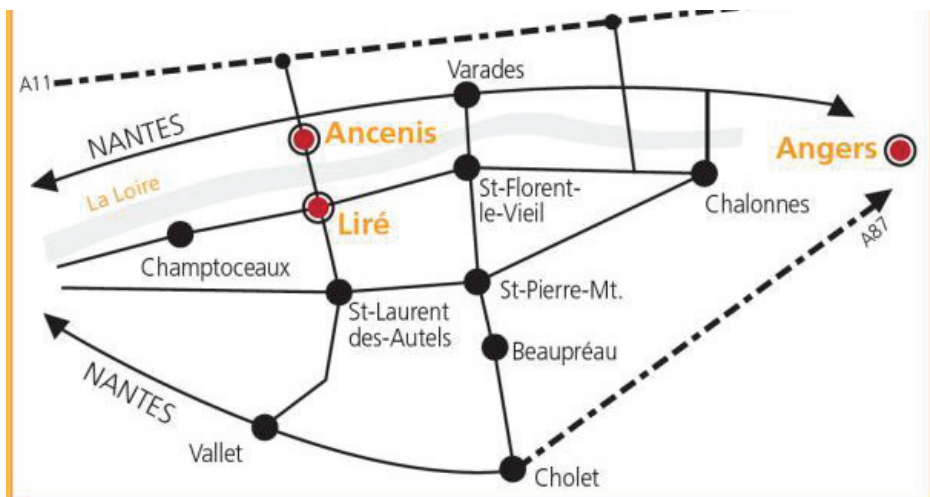
Tous les gourmands de la langue française en rêvaient, les Lyriades l'ont fait !

Le français se met à table est un festival qui s'adresse à tous, qui veut donner à savourer toutes les richesses du français liées à la nourriture, au bien boire et au bien manger, de l'origine de la langue à nos jours, des plaisirs les plus simples aux raffinements des grandes tables.

Tous, gourmands, gourmets, gastronomes, devraient donc trouver de quoi satisfaire leur soif de savoir, leur curiosité pour tout ce qui fait le charme du repas à la française, maintenant classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO, mais aussi pour tous les plats et les mots exotiques qui viennent nourrir notre envie d'ailleurs. Bon appétit !

Jean-Luc Jaunet

Président des Lyriades de la langue française



Festival organisé par Les Lyriades de la langue française

Président : Jean-Luc Jaunet,

Vice-présidente responsable scientifique des Lyriades : Françoise Argod-Dutard,

Trésorier : Bernard Staub,

Secrétaire : Isabelle Trivisani-Moreau,

Membres délégués : Martine Charles, responsable des manifestations culturelles des Lyriades, Virginie Désert-Beurton, développement des relations avec le monde économique, conseil juridique.



Bureau des Lyriades
110 rue de Frémur
49000 Angers
Téléphone : 02 41 47 95 91
Courriel : lyriades@orange.fr
Site : www.leslyriades.fr

Festival placé sous le haut patronage de l'Académie française

-Lundi 23 mai 2016-

19 h 30

Ateliers
du goût

Le safran ou la conquête de l'or rouge

Depuis quelques années, « l'or rouge » pousse et s'épanouit en Maine-et-Loire. Venez rencontrer ses producteurs pour découvrir la safranière et la culture de cette épice.

Nouveau théâtre d'Angers, cale de la Savatte – Angers.
Sur réservation au 02 41 22 20 20 - 8 € / 6 €

-Mardi 24 mai 2016-

18 h 00

Accueil
et ouverture
du festival

Ouverture officielle du festival de la langue française

Avec Danièle Sallenave, de l'Académie française, Ian Morissette, délégué aux Affaires francophones et multilatérales de la Délégation générale du Québec, Loïc Depecker, délégué général à la langue française et aux langues de France.

17h00 - CCI de M.-&-L., 8 Bd du Roi René – Angers
Entrée libre sur inscription dans la limite des places disponibles
Inscription auprès de : christelle.gourronc@maineetloire.cci.fr – 02 41 20 49 06

L'inscription par l'Unesco du « repas gastronomique des Français », un levier de valorisation et d'attractivité des territoires ?

Pierre Sanner, directeur de la Mission française du patrimoine & des cultures alimentaires.

18h00 - CCI de M.-&-L., 8 Bd du Roi René – Angers
Entrée libre sur inscription dans la limite des places disponibles
Inscription auprès de : christelle.gourronc@maineetloire.cci.fr – 02 41 20 49 06

-Mercredi 25 mai 2016-

10 h 00 ◀
Rendez-vous
dans les
vignes

Visite commentée et dégustation des vins du clos Saint-Nicolas
avec Sébastien Couvreur, enseignant et président de l'association « Vigne en Ville ».

Terroirs et typicité des vins du Val de Loire : quels enjeux dans un contexte changeant ?

René Siret, enseignant-chercheur à l'École Supérieure d'Agricultures d'Angers (ESA) sur le vin et la vigne.

10h00 - Abbaye Saint Nicolas, Angers.
Sur réservation au 02 41 47 95 91 – Gratuit / president.veva@gmail.com

9 h 00 ◀
Education

Stage pédagogique

Deux ateliers de travail :

Mise en mots et mise en bouche, par Karine Launay, professeur de Lettres Modernes au collège Clemenceau.

Lexique de la gourmandise, par Blandine Frémondrière, professeur de Lettres Modernes au collège Janequin.

9h00 - Institut municipal, Place Saint-Eloi, Angers.
Réservé aux inspecteurs et enseignants

Propos introductifs et échanges sous la présidence d'Odile Luginbühl,
inspectrice pédagogique régionale de lettres honoraire

14 h 00 ◀
Conférence

Du glouton au gastronome : petite philosophie du goût

Pascal Taranto, philosophe, professeur à l'université d'Aix-Marseille.

14h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – entrée libre

15 h 00 ◀
La cuisine
du terroir
angevin

À la table des angevins

Les caractéristiques de la cuisine régionale en lien avec l'exposition des Archives départementales de Maine-et-Loire, communication présentée par Elisabeth Verry, conservatrice des Archives départementales de Maine-et-Loire.

15h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – visible du 25 au 27 mai 2016

15 h 30 ◀
Exposition

Les Lyriades-Jeunesse se mettent à table...

Vernissage de l'exposition des Lyriades-Jeunesse. Présentation des travaux de 35 établissements de l'académie de Nantes.

15h30 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – visible du 25 au 27 mai 2016

16 h 30 ◀

Une langue gourmande

Jean-Loup Chiflet, écrivain et éditeur.

18 h 30
La langue des
gourmands

Manger en voyageant : Alexandre Dumas à la découverte des cuisines européennes

Claude Schopp, biographe d'Alexandre Dumas.

Curnonsky, la langue et les papilles

Jacques Boislève, écrivain et journaliste.

16h30/18h30 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – entrée libre

-Jeudi 26 mai 2016-

Sous la présidence d'Anne Prouteau,
maître de conférences en littérature à l'université catholique de l'Ouest

9 h 30 ◀

12 h 30

Histoire de
mots et
de mets
(M-A - XX^e)

De la table médiévale à la Renaissance des saveurs

Eric Birlouez, ingénieur agronome et sociologue de l'agriculture et de l'alimentation.

La bonne « chère » au XVII^e siècle

Florent Quellier, maître de conférences-HDR en histoire moderne, université de Tours, directeur de la collection « Tables des Hommes ».

Parler à table et de la table (du XVIII^e au XX^e siècle)

Alain Montandon, professeur émérite à l'Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand, membre honoraire de l'IUF.

Repas, banquets et festins, une histoire de mots

Hélène Averseng, maître ès-lettres médiévales et agrégative à l'université de Rennes 2.

9h30/12h30 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – entrée libre

Sous la présidence d'Olivier Etcheverria,
maître de conférences de géographie de la gastronomie à l'université d'Angers

14 h 00 ◀

18 h 00

Histoire de
mots et
de mets
(XX^e - XXI^e)

La bonne cuisine moderne avec ses bons mots

Kilien Stengel, docteur en sciences de l'information et de la communication, enseignant à l'université François-Rabelais de Tours (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation).

La langue française et les langues africaines en dialogue à table

Julien Kilanga Musinde, professeur à l'université d'Angers.

Table des Hommes, des mets et des mots en langue française

Samuel Leturcq, maître de conférences en histoire médiévale à l'université de Tours, directeur des Presses universitaires François-Rabelais et Florent Quellier, maître de conférences-HDR en histoire moderne, université de Tours, directeur de la collection « Tables des Hommes ».

De la créativité au discours : les appellations culinaires des chefs

Patrick Rambourg, historien, chercheur associé au laboratoire ICT (Identités Cultures Territoires) à l'Université Paris 7 Denis-Diderot et à Léa (L'Equipe alimentation) de l'Université François Rabelais.

14h00/18h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – entrée libre

18 h 00 ◀

Table ronde

Soirée des chefs : la critique fait-elle toujours recette ?

sous le haut-patronage du guide Gault & Millau, avec Pascal Favre d'Anne, chef du restaurant Favre d'Anne, Gérard Bossé, chef du restaurant Une Ile, Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide Gault & Millau, Sébastien Demorand, journaliste et critique gastronomique.

18h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit – entrée libre

20 h 00 ◀

Dégustation

Dîner-dégustation

Dîner-dégustation de vins du Val de Loire, commenté par Jean-Michel Monnier, œnologue-expert près la cour d'appel d'Angers et maître de conférences associé à l'UFR ESTHUA-université d'Angers. Soirée ponctuée par la participation des lauréats du concours Vins et poésie de l'université catholique de l'Ouest, sous la direction d'Anne Prouteau, maître de conférences à l'université catholique de l'Ouest (UCO) et de Gérard Cogan, œnologue et une évocation musicale proposée par Patrick Barbier, professeur et délégué général à la vie culturelle de l'UCO.

5

20h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Sur réservation au 02.41.47.95.91 – 35 €

-Vendredi 27 mai 2016-

Sous la présidence d'Isabelle Trivisani-Moreau,
maître de conférences à l'université d'Angers

9 h 30 ◀

Du goût des mets au son des mots

Luca Nobile, maître de conférences en linguistique à l'université de Bourgogne Franche-Comté.

12 h 00

Les métiers de bouche : mets, mots et textes

Jean Pruvost, lexicologue, professeur à l'université de Cergy-Pontoise.

Langue, textes
et usages
sociaux

La table, la cuisine et la littérature culinaire comme piliers de la nation française

Patrick Voisin, professeur de chaire supérieure en classes préparatoires littéraires au Lycée Louis Barthou à Pau.

Les menus des repas d'associations à la fin du XIX^e siècle

Tristan Hordé, lexicographe, critique littéraire.

9h30/12h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit– entrée libre

Sous la présidence de Georges Cesbron,
professeur honoraire de l'université d'Angers

14 h 30 ◀

Dérivés alimentaires et plats composés rabelaisiens

Anne-Pascale Pouey-Mounou, professeur en langue du xive siècle à l'université Paris-Sorbonne.

17 h 00

Mets, mots et figures dans les *Fables* de La Fontaine

Pauline Bruley, maître de conférences à l'université d'Angers.

Les
nourritures
littéraires

À la table des Lumières

Eric Francalanza, professeur de littérature du XVIII^e siècle à l'université de Brest.

Le rôle du repas dans *À la recherche du temps perdu*

Christian Robin, professeur honoraire de l'université de Nantes.

14h30/17h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers
Gratuit– entrée libre

18 h 00 ◀

Cuisine et peinture ou l'heureux parcours d'un cuisinier

Yves Pinard, membre de l'Académie culinaire de France, auteur d'ouvrages sur Cuisine et peinture.
(suivie, sur inscription, d'une visite du musée).

Conférence

18h00 - Musée des Beaux-arts, Place Saint-Eloi – Angers
Sur inscription au 02.41.05.38.38

21 h 00 ◀

Les Cabarets Enivrants de Bernadette

Création viticole, musicale et théâtrale. Compagnie Bernadette Bousse. Direction artistique :
Valérie Souchard et Arnaud Lévêque.

Spectacle

21h00 - Collégiale Saint-Martin, Place Maurice Sailland – Angers
Sur réservation et billetterie auprès de la Collégiale 02.41.81.16.00.
Prix : 10 €, tarif réduit : 5€

-Samedi 28 mai 2016-

10 h 00 ◀

Rendez-vous
dans les
vignes

Découverte des vignobles de Savennières

Invitation à découvrir les vignobles de Savennières suivie d'un buffet-dégustation au Château d'Epiré.

10h00 - Château d'Epiré, Savennières
Sur réservation au 02.41.47.95.91 – 25 €

14 h 00 ◀

Spectacle

Slam

Palmarès du concours de poésie : *10 mots autour de la Gastronomie* suivi d'une performance de slameurs, avec Bo'm, Madeleine, Patricio et TomTom, auteurs-interprètes.

Salon de poésie

Dans un « salon » du Musée Joachim Du Bellay, le public est invité à partager avec l'auditoire un des poèmes de sa composition.

14h00 - Musée Joachim Du Bellay, Liré
Gratuit – entrée libre

18 h 00 ◀

Conférence

Épices, espèces et épiciers

Sylvie Jobbin le Moal, «explorateur de saveurs», propriétaire *Des épices à ma guise*, épicerie fine à Ancenis.

18h00 - Château d'Ancenis, Ancenis
Gratuit – entrée libre

19 h 30 ◀

Intronisation

Intronisation

Intronisation dans la Confrérie des compagnons vigneron de Joachim Du Bellay.

19h30 Musée Joachim Du Bellay, - Liré
Gratuit – entrée libre

20 h 30 ◀

Dégustation

Dîner

proposé par le chef Christophe Crand, restaurant « La Charbonnière », à Ancenis
Pendant le dîner : « Confidences gourmandes, servies à table », par Gérard Guérif, comédien (Cie Les Aphoristes).

20h30 - Château d'Ancenis – Logis Renaissance, Ancenis
Sur inscription au 02.41.47.95.91 – 35€

-Dimanche 29 mai 2016-

10 h 00 ◀

Table ronde

À la table des grands écrivains

Sous la présidence de Jacques Baulande, professeur agrégé, ancien élève de l'École normale supérieure de Saint-Cloud, avec Françoise Argod-Dutard, professeur honoraire de langue et de littérature à l'université de Bordeaux 3, Eric Francalanza, professeur de littérature du XVIII^e siècle à l'université de Brest, Jean-Luc Jaunet, agrégé de lettres, Gérard Peylet, professeur émérite de littérature à l'université de Bordeaux-Montaigne.

10h00 - Château de la Turmelière, Liré
Gratuit- entrée libre

14 h 00 ◀

Résidence
d'auteur

Carte blanche à Isabelle Damotte

Isabelle Damotte, poète, est accueillie en résidence d'auteur par l'association La Turmelière jusqu'en juin 2016. Le public est invité à découvrir son travail et celui réalisé avec les enfants, entre échanges savoureux et lectures gourmandes. Pour cette exposition, visible au château de la Turmelière, Isabelle Damotte s'est associée à la plasticienne Cathy Gagnaire.

14h00 - Château de la Turmelière, Liré
Gratuit- entrée libre

15 h 30 ◀

Table ronde

Nourritures exotiques : emprunts et métissages

Sous la présidence d'Henriette Walter, professeur honoraire de l'université de Rennes, avec Jean-François Charreau, professeur de lettres honoraire et conférencier, Habib Ben Salha, docteur d'état, directeur du laboratoire de recherches « Etudes maghrébines, francophones, comparées et médiation culturelle », Christine Jacquet-Pfau, maître de conférences au Collège de France, Julien Kilanga Musinde, professeur à l'université d'Angers, Yannick Le Boulicaut, professeur à l'UCO d'Angers (linguistique et littérature), enseignant-chercheur au CRILA et à Ecolitt, université d'Angers, et Maeva Touzeau, doctorante de l'université d'Angers.

15h30 - Château de la Turmelière, Liré
Gratuit- entrée libre

17 h 30 ◀

Clôture

Clôture du festival

Remerciements par les organisateurs. Concert de Dastum 44 : Les Chants et plaisirs de table.

17h30 - Château de la Turmelière, Liré
Gratuit- entrée libre

15 h 30 ◀

Ateliers du
goût

Musée gourmand

Visite-atelier à destination des 7-11 ans

L'appétit vient en regardant

Parcours commenté sur le goût pour le public adulte

15h30 - Musée des Beaux-Arts, Place Saint-Eloi - Angers.
Sur réservation au 02.41.05.38.38

25 au 27
mai

Les expositions

Le français se met à table (Lyriades-jeunesse), À la table des Angevins (Archives départementales de Maine-et-Loire), À la table des Français et des francophones (Le centre de langue française des Lyriades), *En attendant deux*, par Cathy Gagnaire et Isabelle Damotte (association La Turmelière).

Gratuit – visible du 25 au 27 mai 2016

Le coin des libraires

Des tables de livres seront mises à disposition :

- à Angers, dans les salons Curnonsky, par les librairies Lhériaud, Contact et Richer,
- à Ancenis et à Liré, au château de la Turmelière, par les librairies Plumes et Fabulettes et ParChemins.

-NOTES-

Merci à tous nos partenaires !

Région des Pays de La Loire – Département de Maine-&-Loire – Ministère de la Culture et de la Communication (Délégation générale à la langue française et aux langues de France ; Direction régionale des affaires culturelles) – Ministère de l'Éducation nationale – Réseau Canopé (services culture éditions ressources pour l'éducation nationale) – Communauté de communes du canton de Champtoceaux – Commune de Liré – Ville d'Ancenis – Ville d'Angers – l'Académie française – la Délégation générale du Québec – les Archives départementales de Maine-et-Loire – Chambre de commerce et d'Industrie de Maine-&-Loire – Crédit Mutuel – musées d'Angers – Institut municipal d'Angers – Nouveau théâtre d'Angers – l'Université d'Angers – l'Université catholique de l'Ouest l'Ecole supérieure d'Agricultures (ESA) – Théâtre Quartier libre d'Ancenis – Musée Joachim Du Bellay – Association des Amis du Petit Lyré – Association La Turmelière – Confrérie des compagnons vigneron de Joachim Du Bellay – Cuisine et vins de France – Vignes en ville



LES PUBLICATIONS DES LYRIADES



Les Lyriades

Vous pouvez vous procurer ces publications auprès du bureau des Lyriades

- 02 41 47 95 91 -