

GRIMOD,
BRILLAT
et Nous



CONFÉRENCE INTERNATIONALE

Aux fondements de l'ESPRIT de la Gastronomie

SI NOUS CÉLÉBRONS EN **2026** LE **BICENTENAIRE DES MÉDITATIONS DE GASTRONOMIE TRANSCENDANTE**,
EST-IL SEULEMENT POSSIBLE DE PENSER
BRILLAT SAVARIN SANS IMPLIQUER
GRIMOD DE LA REYNIÈRE ?



Découvrez
les **experts intervenants**
pour un FESTIN DE SAVOIR INÉDIT

« Les grands gourmets avaient senti que deux fonctions aussi importantes ne devaient point se trouver réunies dans les mêmes mains, et qu'il est impossible de bien gouverner en même temps le tournebroche et les casseroles. »

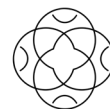
GdLR, AdG, An1

2 & 3
OCTOBRE
2026

LYON, FRANCE
DOMAINE SAINT-JOSEPH

CONFERENCE@BIZTRONOMY.COM
**INSCRIPTIONS OUVERTES
LE 30 JUIN**

Évènement organisé par :



Biztronomy

Nourrir la réflexion

GRIMOD,
BRILLAT
et Nous



GRIMOD, BRILLAT *et Nous*

Aux fondements de l'ESPRIT de la Gastronomie



II

Peut-on être un véritable gastronome sans connaître les origines de cette fabuleuse discipline ? Peut-on être une véritable amphytrionne si l'on n'a connaissance des ressorts profonds de l'art de faire bonne chère ? Pour exprimer et partager pleinement cette philosophie de la table qu'est la Gastronomie, nous pensons qu'il est indispensable d'en connaître les fondateurs, notamment **Grimod de la Reynière** et **Brillat-Savarin**.

Matthieu AUSSUDRE

■ Écriture gastronomique **HÉRITAGE DANS LA PRESSE POST SECONDE GUERRE MONDIALE**

Une communication sur l'héritage de Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin dans la presse gastronomique de l'après Seconde Guerre mondiale. Si l'influence de Grimod de la Reynière est avérée – le critique du Monde Robert Courtine se fit surnommer La Reynière –, celle de Brillat-Savarin est davantage à questionner.

L'arrivée de Gault et Millau a-t-elle rebattue les cartes ? Quel héritage aujourd'hui ? Sont-ils toujours des références pour le journalisme gastronomique contemporain ?

Julia CSERGO

■ Société **LES FEMMES DANS LE DISCOURS GASTRONOMIQUE**

Grimod, Brillat & les femmes : quelle place, quel rôle, quelle relation l'un et l'autre ont-ils entretenu avec les femmes. Quelle différence entre l'époque (ou les époques) de Grimod et Brillat et aujourd'hui ?

Yves GAGNEUX

■ Balzac **LE REGARD DE BALZAC : L'INFLUENCE DE L'UN ET DE L'AUTRE DANS LA COMÉDIE HUMAINE**

Grimod comme Brillat-Savarin sont mentionnés dans La Comédie humaine, ce qui atteste la familiarité de l'auteur avec leurs œuvres. L'ambition sensible chez Brillat de proposer une analyse globale d'un phénomène humain sous une forme scientifique, a évidemment séduit Balzac. L'influence de Grimod, plus discrète, revêt d'autres formes. Balzac, archéologue de la vie urbaine, ne pouvait évidemment qu'être sensible à la vie frémissante qui se dégage des écrits de Grimod. L'influence de l'un ou de l'autre dans La Comédie humaine s'exprime donc différemment et nous offre un prisme unique pour les découvrir.

Michael GARVAL

■ Relation Gastronomes-Chefs **TASTEMAKERS: TWO CENTURIES OF FRENCH GASTRONOMES AND CELEBRITY CHEFS**

Au lendemain de la Révolution française, des critiques gastronomiques pionniers tels que Grimod de la Reynière ou Brillat-Savarin, ainsi que les premiers chefs célèbres comme Carême, sont apparus comme une nouvelle catégorie de personnalités publiques. Acteurs clés de l'essor et de la démocratisation de la gastronomie, les chefs et les gastronomes ont affirmé leur influence en tant qu'arbitres du goût, mais le prestige littéraire a donné l'avantage aux écrivains. Au cours des deux derniers siècles, dans un paysage culinaire, culturel et médiatique en pleine mutation, l'équilibre des pouvoirs au sein de cette relation à la fois symbiotique et conflictuelle s'est modifié, les chefs s'imposant désormais comme les faiseurs de tendances.

Chikako HASHIMOTO

■ Convivialité **LA CONVIVIALITÉ À TABLE SELON GRIMOD ET BRILLAT**

Transformation de notion de convivialité post-révolutionnaire. L'influence de Grimod et de Brillat dans l'évolution de la relation à autrui à table.

Christophe LAVELLE

■ Art & Science **LA GASTRONOMIE : S'AGIT-IL ALORS PLUTÔT D'ART OU DE SCIENCE ?**

La Gastronomie : s'agit-il alors plutôt d'art ou de science ? Cette question, est au cœur du débat Brillat-Savarin et La Reynière, car tandis que le premier élève la gourmandise au rang de science philosophique et physiologique (la gastronomie, cette « connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit »), le second centre avant tout son discours sur le jugement esthétique. De fait, entre art et science, nature et culture, matières et manières, la cuisine se joue des dichotomies pour évoluer à l'interface de l'alimentation et de l'émotion, en perpétuelle interaction, pour le bien-être du corps et de l'esprit. Dans quelle mesure/proportion ?



GRIMOD, BRILLAT *et Nous*



Aux fondements de l'ESPRIT de la Gastronomie

CONFÉRENCE SIMULTANÉMENT en présentiel / en distanciel, doublé live en direct.



INTERVENANTS

CHERCHEURS, AUTEURS, CHEFS
HISTORIENS, PHILOSOPHES

Fabio PARASECOLI

■ **Cinéma** **LA FIGURE DU GOURMET DANS LE CINÉMA MONDIALE**

Comme l'identité du gourmet a changé depuis Brillat et Grimod et comment elle apparaît dans les médias gastronomiques contemporains, surtout dans les réseaux sociaux.

Florent QUELLIER

■ **L'importance des mots** **FRIAND, GOURMET, COTEAU... DES GASTRONOMES AVANT L'HEURE LEXICALE OU FRIAND, GOURMET, COTEAU ET LA FABRICATION DE LA FIGURE DU GASTRONOME (FIN MOYEN ÂGE DÉBUT DU XIXE SIÈCLE)**

Le lexique pré-gastronomique ou comment nommer l'amateur de bonne chère avant le mot gastronome, notamment à travers les figures du friand, du gourmet et du coteau. Grimod et Brillat sont aussi des héritiers de ce lexique et comprendre le sens de gastronome impose de replacer le substantif dans cet environnement lexical.

Patrick RAMBOURG

■ **Histoire des idées** **L'IDÉE DE GASTRONOMIE : OU COMMENT LE DISCOURS CULINAIRE DEVIENT GASTRONOMIE**

«L'idée de gastronomie : ou comment le discours culinaire devient gastronomie». «Si le mot « gastronomie » s'impose dans les premières décennies du 19e siècle, avec, entre autres, les écrits de Berchoux, Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin, l'idée de gastronomie est, elle, bien plus ancienne qu'on ne le pense généralement. Dès la fin du Moyen Âge, et même bien avant, paraissent des récits sur la cuisine et la table. Son évolution s'inscrit dans l'affirmation de la grande cuisine française dès le Grand siècle, dans les polémiques culinaires du siècle des Lumières, puis dans la continuité des parutions de l'Almanach des gourmands et de la Physiologie du goût.

Yuka SAITO

■ **Le goût** **INSTITUTIONNALISER LE GOÛT : MÉTAMORPHOSES DE L'ALMANACH DES GOURMANDS**

Grimod de La Reynière transforme, à la suite du succès de la première année de l'Almanach des Gourmands, sa publication culinaire en un véritable dispositif d'autorité critique en instituant le Jury dégustateur. Au fil de ses huit livraisons, l'almanach se redéfinit en interaction avec ses lecteurs et les commerçants de bouche, devenant l'un des fondements de la littérature gastronomique du XIXe siècle, dans laquelle s'inscrit également la Physiologie du goût. Cette communication analysera la genèse de cette légitimation originale et les métamorphoses de l'ouvrage, à partir notamment d'un corpus de correspondances inédites de l'auteur.

Max SHREM

■ **Écriture gastronomique** **SATIRE, STRUCTURE ET SAVEURS : COMMENT L'ALMANACH DE GRIMOD A FAÇONNÉ L'ÉCRITURE GASTRONOMIQUE MODERNE**

Cette intervention relit l'Almanach des Gourmands comme l'un des premiers laboratoires du journalisme culinaire. Sa structure tripartite - calendrier nutritif, itinéraire des fournisseurs, et « Variétés » satiriques - crée un espace où le goût devient pratique publique et texte performatif. Sous le masque du vieux amateur, Grimod affirme et subvertit son autorité, jouant de la parodie et de la classification pseudo-savante pour former le lecteur. À la croisée de la culture imprimée, du goût médiatisé et de la mise en scène de soi, l'Almanach inaugure un dispositif critique annonçant la critique gastronomique moderne et les logiques actuelles de l'influence.

JEAN-CLAUDE BONNET

■ **LA FORTUNE CONTRASTÉE DE GRIMOD ET DE BRILLAT DANS LA TRADITION GASTRONOMIQUE**

Jean-Claude Bonnet nous interrogera sur la référence insistante à Brillat et à Grimod dans les années lointaines où la gastronomie n'apparaissait pas encore comme un objet de savoir légitime. Il évoquera plus particulièrement Roland Barthes tout en offrant son témoignage personnel sur cette époque où la gastronomie commença à être pleinement reconnue comme un élément culturel à part entière et comme un fleuron de la culture nationale française.

DICTÉE GOURMANDE

Une dictée gourmande par jour, en début d'après-midi, pour les gourmands d'orthographe, d'accords et de belles lettres.

PRÉSENTATION DE LIVRES RARES

Découvrez des éditions originales, des livres anciens où nos aïeux se sont inspirés et ont forgé leur culture gastronomique.

DÉDICACE DE LIVRES

Rencontrez les speakers pour échanger et faire dédicacer leurs livres.

INSCRIPTIONS OUVERTES LE 30 JUIN**TARIF :**

2 jours 80 € 1 jour 50 €

INCLUS DANS L'INSCRIPTION

- Pause boissons & viennoiseries le matin
- Buffet le midi
- Pause boisson & gateaux l'après-midi
- Accès aux animations
- Rencontres avec les speakers

2 & 3
OCTOBRE
2026



LYON, FRANCE

DOMAINE SAINT-JOSEPH

38 Allée Jean-Paul II
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon
www.domaine-lyon-saint-joseph.fr

HORAIRES

VENDREDI 2 OCTOBRE

8H30 - 17H30

SAMEDI 3 OCTOBRE

8H30 - 17H

CONTACT : CONFERENCE@BIZTRONOMY.COM

