

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](http://www.leslyriades.fr) et sur



## Les Rencontres de Liré deviennent...

...le Festival de la langue française !

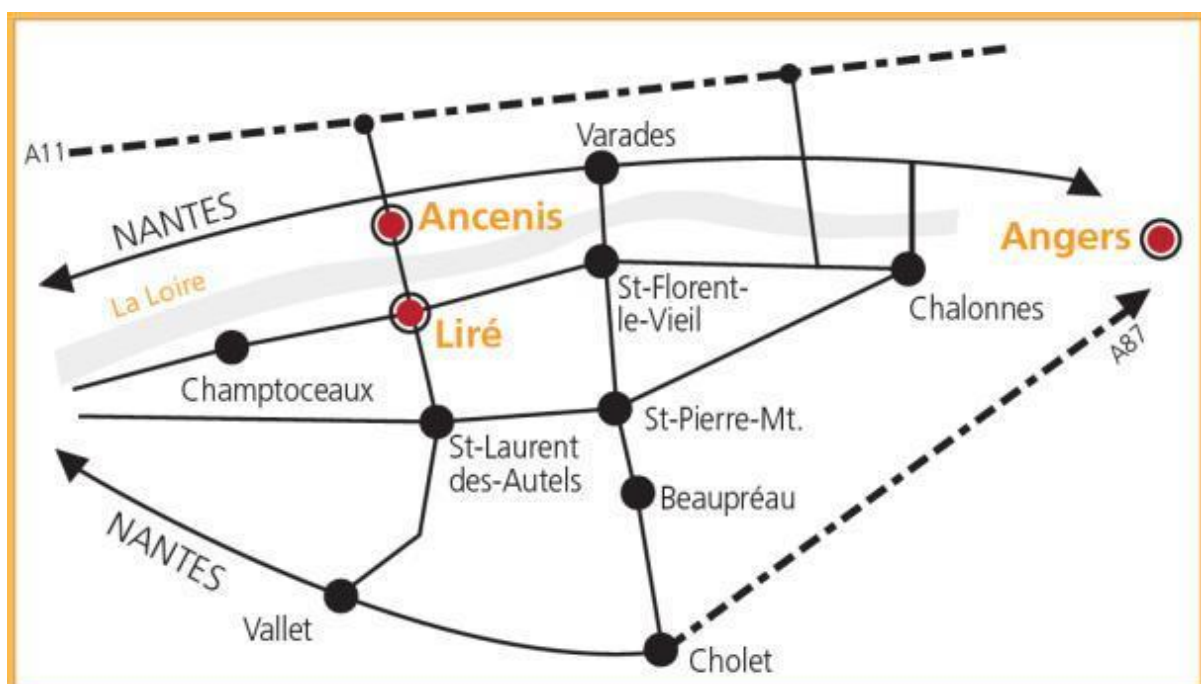
**O**rganiser un grand festin de mots avec des tables rondes, des échanges, des communications, des spectacles, des conférences, des dégustations commentées, des lectures de poèmes arrosées des crus de la région, etc.

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.

---

### **Renseignements :**

**Bureau des Lyriades**  
**110 rue de Frémur**  
**49000 Angers**  
**Téléphone : 02 41 47 95 91**  
**Courriel : lyriades@orange.fr**  
**Site : [www.leslyriades.fr](http://www.leslyriades.fr)**

---



**Festival placé sous le haut patronage  
de l'Académie française**

**Lundi 23 mai 2016**

---

**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.

19h30 - Nouveau théâtre d'Angers, cale de la Savatte – Angers.

Sur réservation au 02 41 22 20 20 - 8 € / 6 €

---

**Mardi 24 mai 2016**

---

**Accueil officiel 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 dans la limite des places disponibles

**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 dans la limite des places disponibles

---

## **Rendez-vous dans les vignes**

### **Visite-commentaire-dégustation des vins du clos Saint-Nicolas (Bon Pasteur)**

Sébastien Couvreur, 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 sur le vin et la vigne.

10h00 - Abbaye de Saint Nicolas, Angers.

Sur réservation au 02 41 47 95 91 – Gratuit / president.veva@gmail.com

---

### **Stage pédagogique**

## **Education**

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

---

## **Conférence**

*Propos introductifs et échanges sous la présidence de Christine Dupéré-Lassalle, professeur agrégé de grammaire*

### **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

---

## **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

---

### **Les Lyriades-Jeunesse se mettent à table...**

## **Exposition**

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

---

## **La langue des gourmands**

### **Une langue gourmande**

Jean-Loup Chiflet, écrivain et éditeur.

### **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

---

## Histoire de mots et de mets (M-A – XX<sup>e</sup> siècle)

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

### 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> 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

---

## Histoire de mots et de mets (XX<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècle)

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

### 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

---

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

### Table ronde

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

---

## 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.

20h00 - Salons Curnonsky, Place Maurice Sailland – Angers

Sur réservation au 02.41.47.95.91 – 35 €

---

## Langue, textes et usages sociaux

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

### **Du goût des mets au son des mots**

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

### **Les métiers de bouche : mets, mots et textes**

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

### **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<sup>e</sup> siècle**

Tristan Hordé, lexicographe, critique littéraire.

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

Gratuit – entrée libre

---

## Les nourritures littéraires

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

### **Dérivés alimentaires et plats composés rabelaisiens**

Anne-Pascale Pouey-Mounou, professeur en langue du XIV<sup>e</sup> siècle à l'université Paris-Sorbonne.

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

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

### **À la table des Lumières**

Eric Francalanza, professeur de littérature du XVIII<sup>e</sup> 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

---

## Conférence

### **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).

18h00 - Musée des Beaux-arts, Place Saint-Eloi – Angers

Sur inscription au 02.41.05.38.38

---

## Spectacle

### **Les Cabarets Enivrants de Bernadette**

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

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€

---

**Rendez-vous dans les vignes**

**Découverte des vignobles de Savennières**

Départ d'Angers vers Liré, avec découverte des vignobles de Savennières suivi d'un buffet-dégustation au Château d'Epiré.

10h00 - Abbaye de Saint Nicolas, Angers  
Sur réservation au 02.41.47.95.91 – 25 €

---

**Spectacle**

**Slam**

Palmarès du concours de poésie : *10 mots autour de la Gastronomie* et spectacle de slameurs.

**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

---

**Conférence**

**Epices, espèces et épiciers**

Sylvie Jobbin le Moal, explorateur de saveur.

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

---

**Intronisation**

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

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

---

**Intronisation**

**Diner**

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€

---

**Dégustation**



### **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<sup>e</sup> 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

---

### **Exposition commentée**

#### **Généalogie et gourmandise**

Résidence d'auteur et exposition : carte blanche à Isabelle Damotte, poète.

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

---

### **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

---

#### **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

---

### **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

---

---

## Les expositions

*Le français se met à table* (Lyriades-jeunesse), *A la table des Angevins* (Archives départementales de Maine-et-Loire), *A la table des Français et des francophones* (Le centre de langue française des Lyriades).

Gratuit – visible du 25 au 27 mai 2016

---

## Le coin des libraires

Des tables de livres seront mises à disposition :

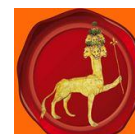
- à Angers, dans les salons Curnonsky, par les librairies **Lhériau**, **Contact** et **Richer**,
  - à Ancenis et à Liré, au château de la Turmelière, par les librairies **Plumes et Fabulettes** et **ParChemins**.
- 

## 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'École 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 vignerons de Joachim Du Bellay – Cuisine et vins de France – Vignes en ville



4<sup>e</sup> de couv ?