

PROGRAMME DU XVI^e CONGRÈS INTERNATIONAL NUESTRO PATRIMONIO COMÚN (NPC)

*Entre savoirs et saveurs : manger, boire, vivre
dans le monde hispanique*

*Entre saberes y sabores: comer, beber, vivir en el
mundo hispánico*

Du mercredi 17 au vendredi 19 juin 2026

Université Paris Nanterre, bât. Max WEBER, salle des conférences

Mercredi 17 juin 2026

9h-9h30 – Accueil des participant.e.s

9h30h-10h – Ouverture du congrès

- Carole BRUGEILLES, Vice-présidente de la commission de la recherche de l'UPN
- Danièle KAHN, Directrice de l'UFR LCE
- José Antonio LÓPEZ SÁNCHEZ, Doyen de la Faculté de Sciences sociales de l'université de Cadix
- Christophe MILESCHI, Directeur de l'UR Études romanes
- Alexandra ODDO et Zoraida CARANDELL, directrices du CRIIA-Centre d'Études Ibériques et Ibéro-Américaines

10h00-11h00 – Conférence inaugurale

Modération : Dalila CHINE LEHMANN (Université Paris Nanterre)

Esther KATZ (Institut de Recherche pour le Développement, UMR PALOC, Muséum National d'Histoire Naturelle) : « Consommation d'insectes en Amérique latine : mémoire alimentaire et identités »

11h-12h30 – Symposium I « Discursos, prácticas y acciones sobre la producción, distribución y venta de alimentos en los espacios ibérico e iberoamericano, s. XX-XXI »,

par Alejandro Román Antequera et Virginie N'Dah-Sékou (Université Paris Est-Créteil)

Modération : Alejandro ROMÁN ANTEQUERA (Université Paris Est-Créteil)

- Virginie GAUTIER N'DAH-SÉKOU (Université Paris Est-Créteil) : « La agricultura biológica explicada a los “urbanitas”. Alimentación y cuestión ambiental en la España de la transición (1975-85) »
- Pablo CORRAL BROTO (Université de la Réunion) : « La contaminación de los alimentos: de la protesta a las alternativas “radicales” »
- Sergio MOLINA GARCIA (Université de Castilla la Mancha) : « Un mar de tensiones: la actividad pesquera como desafío para la construcción europea »

12h30-14h00 – Déjeuner

14h-14h45 – Actualités des partenaires de Nuestro Patrimonio Común, projet MEDEGER et Asociación de Historia Actual

Modération : Allison TAILLOT (Université Paris Nanterre)

Avec la participation de José Antonio LÓPEZ SÁNCHEZ, Alejandro ROMÁN ANTEQUERA, Jean-Stéphane DURAN FROIX et Mercedes YUSTA RODRIGO

15h-16h30 – Table 1 « Circulations alimentaires : mobilités, migrations et échanges de saveurs »

Modération : Mercedes YUSTA RODRIGO (Université Paris 8)

- Arnaud CARBONNE (Université Paris Cité) : « “La propaganda de la Naranja” ou l’unité des filières de l’orange espagnole en France : un réseau commercial, migratoire et politique fondé sur l’évolution des pratiques alimentaires (1878-1950) »
- Martina BAEZA KRUUSE (Université Rennes 2) : « Sabores en movimiento: prácticas alimentarias peruanas y disputas identitarias en el Chile contemporáneo »
- Diana BARRETO AVILA (COLSAN-Roma Tre) : « Entre Italia y la Nueva España. Comunidades, libros de cuentas y hábitos alimenticios »

16h30-18h – Table 2 « Politiser l’alimentation : souverainetés, luttes et enjeux »

Modération : Jean-Stéphane DURAN FROIX (Université Paris Nanterre)

- Diana BURGOS (Université Paris Nanterre) : « Sin maíz no hay país. De la mobilisation citoyenne à la stratégie d’État »
- Fernando Ramón LARA SILVA (Universidad de Cádiz) : « La Soberanía Alimentaria en el Estrecho de Gibraltar: competencia y retos comunes en la frontera hispano-marroquí »
- Juan Carlos GARCÍA-REYES (Universidad Complutense de Madrid) : « Nutrir la nación o Nicasio Landa y la dieta militar en el debate europeo del XIX »
- Melissa ALONSO (Université Paris Nanterre) : « Femmes autochtones et colonialisme alimentaire : résistances face aux épistémicides du système agro-industriel mondial »

Jeudi 18 juin

9h-10h30 – Table 3 « Cultiver l'art de boire : vins, spiritueux et sociabilités »

Modération : Maud LE GUELLEC (Université Paris Nanterre)

- Giulia DANEI et Manfredi MERLUZZI (Università Roma Tre) : « No solo Sangre de Cristo: el vino entre jurisdicción, ritualidad y consumo social. Narraciones y prácticas sobre un producto mediterráneo en América entre los siglos XVI y XVII »
- Ivana COSTA (Université de la Campanie « Luigi Vanvitelli ») : « Une Espagne, plusieurs Espagnes. Le vin comme élément d'identité à l'époque romaine et médiévale »
- Jules SORBAC (Université Sorbonne Nouvelle, Université de Toulon) : « Mezcal, bacanora, pulque et tequila : alcools et révolution mexicaine dans *El águila y la serpiente* de Martín Luis Guzmán et ses traductions françaises »

11h-12h30 – Table 4 « Représentations culinaires : stéréotypes et récits du goût »

Modération : Stéphanie DECANTE (Université Paris Nanterre)

- Nathalie PEYREBONNE (Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3) : « “Je ne crois pas qu'on puisse mieux représenter l'enfer” : la table espagnole du Siècle d'Or racontée par les Français »
- Chrystelle FORTINEAU-BRÉMOND (Université Rennes 2) : « L'Espagne à table : confrontation des imaginaires espagnol et français »
- Robert COALE (Université de Rouen Normandie) : « “Camarada cocinera: alubias con azúcar, no” : la cuestión del rancho en las Brigadas internacionales, 1936-1938 »

12h30-14h00 – Déjeuner

14h-15h30 – Table 5 « Innovations, hybridations : nouvelles pratiques et imaginaires du goût »

Modération : Aura DUFFÉ (Université Paris Nanterre)

- Agatha MOHRING (Université d'Angers) : « Recetas mallorquinas y elogios a la comensalidad en la novela gráfica española *Duelo de caracoles* de Pere Joan y Sonia Pulido »
- Juan Jacobo CENTANARO (Université Gustave Eiffel) : « Ecología política y cómic: los conflictos sociales y ambientales en la mesa colombiana »
- Dania RAMOS (Université Paris Nanterre) et German Varas (Université de Rennes) : « Estrategias discursivas de legitimación de productos alimenticios de origen vegetal creados con IA: el caso de *NotCo* »

15h45-18h – Symposium II « Experiencias turísticas Inclusivas: de la fábrica histórica a la mesa accesible », par José Antonio López Sánchez et Dolores Hernández (Universidad de Cádiz)

Modération : Yann SEYEUX (Université Paris Nanterre, Université de Rouen Normandie)

- Héctor Javier BENDEZÚ JIMÉNEZ et Aníbal Erik ROMERO B. (Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Universidad Científica del Sur) : « Inseguridad urbana y resignificación del consumo gastronómico: percepciones simbólicas y económicas del turismo cultural »
- Ichraq AZMI (Universidad de Huelva), Francisco LIEBANA CABANILLAS (Universidad de Granada), Elena CARVAJAL TRUJILLO (Universidad de Huelva) : « Turismo gastronómico y transmisiones en directo: una nueva vía para la experiencia y la cocreación del turista »
- María Dolores HERNÁNDEZ SALES et José Antonio LÓPEZ SÁNCHEZ (Universidad de Cádiz) : « Enoturismo inclusivo: el patrimonio del vino como impulsor de rutas accesibles y experiencias sostenibles »
- María del Rocío VALLEJO CARMONA (Universidad de Cádiz) : « La hibridación gastronómica del Atún Rojo en Cádiz: la influencia de la cultura culinaria japonesa »
- Ivonne GALANT (Université Sorbonne Paris Nord) et Jorge VILLAVÉRDE (Sorbonne Université) : « Viajeros y políticas del gusto. Genealogía de la imagen culinaria de España en la era del turismo »

Vendredi 19 juin

10h-12h30 – Symposium III « Sabores con memoria: narrativas gastronómicas, género y territorio », par Nuria Jiménez García (Instituto de Productos Naturales y Agrobiología, IPNA-CSIC) et María Yanet Acosta Meneses (Universidad Rey Juan Carlos de Madrid)

Modération : Natalia MOLINARO (Université Paris Nanterre)

- María Yanet ACOSTA MENESES (Universidad Rey Juan Carlos de Madrid) : « La receta como herramienta comunicativa. El caso de los recetarios escritos por mujeres en Canarias en los siglos XIX y XX »
- Yaiza BOCOS (Universidad de La Laguna) : « Manos que recuerdan. Subjetividad y saber implícito al comer »
- Nuria JIMÉNEZ GARCÍA (Instituto de Productos Naturales y Agrobiología, IPNA-CSIC) : « Mujeres rurales y patrimonio biocultural alimentario en el norte de Tenerife: continuidad cultural y transformación gastronómica »
- Mónica DEL ARENAL (Université du Texas) : « Riqueza gastronómica y arquitectónica en el Valle del Mezquital, México »
- Javier RUEDA (Universidad Complutense de Madrid) : « De salones, cafeterías, chocolaterías y demás delicias: el papel de las mujeres en los espacios comerciales del comer y beber en compañía »
- Federica MARZIONI (chercheuse indépendante) : « Espacios de cocina, género y comunidad: de la domesticidad posguerra al cohousing urbano »

12h30-14h00 – Déjeuner

14h-15h30 – Table 6 « Patrimoines comestibles : rites, mémoires et héritages gastronomiques »

Modération : Marina RUIZ CANO (Université Paris Nanterre)

- Clarissa CAGNATO (UMR 8096 - Archéologie des Amériques) : « Du maïs aux tamales : des recettes contemporaines aux origines anciennes »
- Carlos TOUS (Université de Tours) : « Entre cantos y bailes: alimentarse a ritmo de fiesta en la música colombiana »
- Pauline MANCINA (Muséum national d'Histoire naturelle) : « L'héritage préhispanique dans la construction de l'identité gastronomique mexicaine : entre réalité historique et imaginaire »

16h – Conférence de clôture

Modération : Zoraida CARANDELL (Université Paris Nanterre)

Alejandro ROMÁN ANTEQUERA (Université Paris Est-Créteil) : « El rol de Vox sobre el conflicto en torno a la producción y el consumo de alimentos en el medio rural español »

17h – Clôture officielle du congrès NPC et vin d'honneur

Comité d'organisation

Zoraida Carandell (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre) ; Dalila Chine Lehmann (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre) ; David Manzano Cosano (GEHA, Universidad de Cádiz) ; Natalia Molinaro (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre) ; José Antonio López Sánchez (HUM117, Universidad de Cádiz) ; Julio Pérez Serrano (GEHA, Universidad de Cádiz) ; Yann Seyeux (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre – ERIAC, Université de Rouen Normandie) ; Allison Taillot (CRIIA Études romanes, Université Paris Nanterre)

Comité scientifique

Héctor Javier Bendezú Jiménez, (Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima) ; Loïc Bienassis (Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Université François Rabelais) ; José Antonio Guevara Plaza (Universidad de Málaga) ; Juan Carlos Grijalva (Assumption College USA) ; Esther Katz (Institut de Recherche pour le Développement, UMR PALOC, Muséum National d'Histoire Naturelle) ; Caroline Lepage (Université Paris Nanterre) ; Maria Emilia Prado (Universidade do Estado do Rio de Janeiro) ; Emmanuelle Sinardet (IFEA, Institut Français d'Études Andines) ; Alejandro Vázquez (UAQ, Universidad Autónoma de Querétaro)

Ce congrès a reçu le soutien du CRIIA UR Études romanes, du GEHA de l'université de Cadix, de la commission recherche et de l'UFR LCE de l'université Paris Nanterre et du projet MEDEGER de l'alliance Paris Lumières.

Crédits : © Isadora Romero, tous droits réservés.