

Venez visiter le site de Canal Académie et découvrir l'ensemble des enregistrements que nous diffusons depuis 2005 : réceptions sous la Coupole de l'Institut de France, séances académiques et interviews.

[www.canalacademie.com](http://www.canalacademie.com)

Canal Académie sur Facebook et Twitter



Transmettre à un ami



Nous contacter



Version imprimable



## EDITORIAL

Chers amis, chers auditeurs,

Qui n'a jamais rêvé d'être invité à la table des grands de ce monde, lors des banquets et des repas d'exception qui émaillent les rencontres diplomatiques d'importance ? C'est ce que propose un récent ouvrage collectif racontant "l'histoire de France à travers ses grands repas" dirigé par Laurent Stéfanini, ambassadeur de France auprès de l'UNESCO, ancien chef du protocole de l'Élysée et correspondant de l'Académie des sciences morales et politiques. Y ont contribué Hélène Carrère d'Encausse, secrétaire perpétuel de l'Académie française et Jean-Pierre Babelon, membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres.

Comme nous l'a précisé Jean-Pierre Babelon dans l'entretien qu'il nous a accordé, « des fastueux banquets du camp du drap d'or en marge de la rencontre de 1520 entre François 1er et le roi d'Angleterre Henri VIII aux repas servis à quelque cent cinquante-sept chefs d'État et de gouvernement lors de la COP 21, l'histoire de notre pays est aussi une histoire gastronomique ». Au gré de l'histoire, la France a reçu à sa table les Médicis, Philippe IV d'Espagne, le Tsar Nicolas II, Wilson, Churchill, Khrouchtchev, Kennedy, Adenauer, le Shah d'Iran, Arafat ou encore la reine Elizabeth II.

Des rencontres qui sont autant le reflet des préoccupations géopolitiques du moment que de l'évolution des goûts et des progrès de l'art culinaire. On reste bien évidemment ébloui par le soin pris à la préparation de ces éclatantes démonstrations de savoir-faire et de savoir-vivre. C'est pourquoi, afin de prolonger le charme, nous vous proposons, cette semaine, une programmation entièrement dédiée aux plaisirs de la table.

**Jean-Robert PITTE**

Président de Canal Académie

(1) *À la table des diplomates*, sous la dir. de Laurent Stéfanini, Éditions L'iconoclaste, octobre 2016, 330 p., 39 €.



Je m'abonne

Devenez membre du Club Canal Académie afin de permettre le maintien en vie du site et un renouvellement qui interviendra le plus rapidement possible

Vous voulez élargir la notoriété de Canal Académie et améliorer la diffusion.

**FAIRE UN DON**  
CLIQUEZ ICI

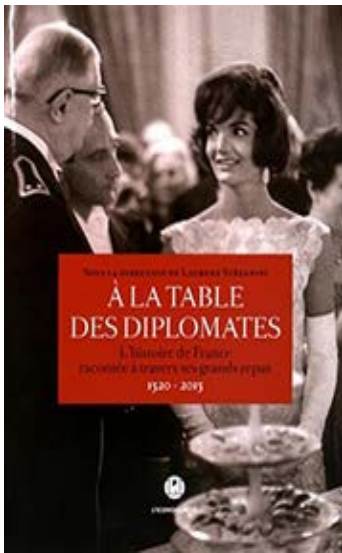
## Le Gros plan de la semaine

### La table des diplomates, reflet de civilisation

« La table, le repas, déjeuner ou dîner, se retrouver ensemble pour savourer des mets et des boissons de qualité, quel meilleur moment de partage et d'amitié, de réconciliation parfois, peut-on trouver ? Que l'on soit douze ou deux cent cinquante, les traîtres n'ont pas leur place à la cène, à la *cena* latine. Les repas présentés ici ne sont pas de famille. Ils racontent l'histoire de France et l'histoire du monde - c'est la même - depuis cinq siècles. Ils évoquent les grandes puissances et leurs rivalités, les victoires et les défaites, les moments tragiques et les alliances fructueuses.

[...] On devine tout au long de ce livre la volonté déterminée de la France de défendre son indépendance nationale, ses valeurs humanistes et sa conception du monde. "Il n'y a que deux façons de voir le monde", disait en substance Napoléon, "l'anglaise et la française". La nôtre a pour elle la qualité de la table, le "repas gastronomique des Français" reconnu depuis 2010 par l'Unesco comme élément du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

[...] Service à la française, cuisine, cuisiniers, maîtres d'hôtel français, richesse des



terroirs de la France, appellations culinaires liées à des villes et à de provinces ou à de grandes familles, vins de Bourgogne, de Bordeaux, de Champagne, vaisselle, argenterie et surtout manufacturés en France..., c'est bien tout un modèle culturel, réputé et imité dans le monde entier, que promeut, utilise et sublime la table des diplomates à partir du règne de François 1er. »

Extrait de *A la table des diplomates*, sous la dir. de Laurent Stefanini, Éditions L'Iconoclaste, octobre 2016, 330 p., 39 €

## Affinités électives



**À la table des diplomates : cinq siècles d'histoire de France à travers ses grands repas**  
Entretien avec Jean-Pierre Babelon, membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres

De 1520 à 2015, de François 1er à François Hollande, la France a reçu à sa table les grands de ce monde : les Médicis, Philippe IV d'Espagne, le Tsar Nicolas II, Wilson, Churchill, Khrouchtchev, Kennedy, Adenauer, le Shah d'Iran, Arafat, la reine Elizabeth II et bien d'autres encore. Ce sont ces banquets et repas d'exception, leurs menus et leurs enjeux que restitue un récent ouvrage collectif publié sous la direction de Laurent Stefanini, ancien chef du protocole de l'Élysée, et auquel ont notamment contribué Hélène Carrère d'Encausse, secrétaire perpétuel de l'Académie française, et Jean-Pierre Babelon, membre de l'Académie des inscriptions et belles-lettres. À travers l'évocation de ces moments exceptionnels, on suit certes l'évolution des rapports de forces entre puissances. Mais on saisit surtout la belle constance avec laquelle la France, ses dirigeants, ses diplomates et ses cuisiniers se sont attachés, par-delà les tourments de l'histoire, les changements de régimes, les guerres perdues ou gagnées, à façonner un art unique de recevoir et de régaler ses hôtes. Parce que le rayonnement d'une nation dépend aussi du raffinement de sa cuisine !

+ CLUB

Écouter l'émission

## Pour aller plus loin



**Tables princières à Chantilly, du XVIIe au XIXe siècle**  
Une exposition du musée Condé du château de Chantilly

Au XVIIe siècle, l'art de la cuisine se transforme. C'est la naissance de la table moderne. L'exposition *Tables princières du XVIIe au XIXe siècle*, au musée Condé du château de Chantilly, a ouvert ses portes du 16 septembre 2006 au 8 janvier 2007. Venez découvrir l'art de recevoir des princes de l'Ancien Régime au XIXe siècle, avec Nicole Garnier, conservateur en chef du patrimoine chargée du musée Condé.

+

Écouter l'émission

**Le vin ? une géographie liquide ! par Erik Orsenna, de l'Académie française et les**

## Pour aller plus loin (suite)

**Jean-Jacques Rousseau dans son assiette...**  
Les plaisirs de la table au temps des Lumières, une exposition à l'abbaye de Chaalis (Oise)



Approchons-nous de Rousseau, le philosophe, par un plaisir des sens, la gourmandise. Rousseau, adepte du "bio" avant l'heure ? Mais oui ! Jean-Marc Vasseur, responsable du service culturel de l'Institut de France à l'Abbaye de Chaalis, présente son livre *Jean-Jacques Rousseau dans son assiette*, Les plaisirs de la table au temps des Lumières. Et si Jean-Jacques Rousseau et les cuisiniers des Lumières nous invitaient ?

Écouter l'émission

+ CLUB

**La vie d'Auguste Parmentier**  
Par Anne Muratori-Philip



Anne Muratori-Philip, correspondant de l'Académie des sciences morales et politiques, journaliste et auteur d'ouvrages consacrés aux XVIIIe et XIXe siècles, évoque la figure d'un homme au grand cœur, le pharmacien Parmentier (1737-1813).

Écouter l'émission

+ CLUB

**Jean-François Revel : l'académicien-écrivain-gastronome**  
La chronique gastronomique du Dr Jean Vitaux



Jean-François Revel, on le sait, était membre de l'Académie française. Ce que l'on sait moins c'est qu'il était fin gastronome ! Il abordait la gastronomie comme la philosophie ou le journalisme : avec exigence et talent. Né à Marseille, il était intarissable sur la bouillabaisse autant que sur les vins italiens ! Et son ouvrage *Un festin en paroles* reste un régal !

Écouter l'émission

+

**Le vin, une affaire de goût et de civilisation**  
Entretien avec Jean-Robert Pitte.



**interventions de Bernard Pivot et du sénateur Roland Courteau, au colloque "Pourquoi aimer le vin ?" organisé par Jean-Robert Pitte, membre de l'Académie des sciences morales et politique**

Jean-Robert Pitte est à la fois membre de l'Académie des sciences morales et politiques, président de la Société de géographie et président de l'Académie du vin de France qui compte parmi ses membres, Erick Orsenna et Bernard Pivot. Pas étonnant donc que les amis se soient retrouvés, avec plus de 200 personnes et d'autres grands noms de l'oenologie, au symposium "Pourquoi aimer le vin ?".

[+](#) [Écouter l'émission](#)



**La route des épices : précieuse mais insuffisante (1/3)**

Une série proposée par Françoise Thibaut, correspondant de l'Institut

Françoise Thibaut, correspondante de l'Institut, vous raconte comment est née la route des épices dans un premier volet d'une série de trois émissions. Depuis qu'il existe, l'homme a toujours souhaité améliorer son « ordinaire », sa nourriture. Il a eu l'ingéniosité de recourir à des plantes, des feuilles, des graines, des fleurs, des arbres, des mousses, qui parfois se révélèrent traîtres, mais dont il fit très souvent l'agrément de ses repas...

[+ CLUB](#) [Écouter l'émission](#)



**Le chocolat a-t-il des vertus « thérapeutiques » ?**

Une conférence de la maison Louis Pasteur, fondation de l'Académie des sciences

Découvrez les vertus pharmaceutiques du chocolat dans cette conférence gourmande ! Organisée par la maison Louis Pasteur (une fondation de l'Académie des sciences), elle s'est déroulée en octobre 2006 au château Pécauld à Arbois (Jura).

[+ CLUB](#) [Écouter l'émission](#)



**La route des épices : établie et convoitée (2/3)**

Une série proposée par Françoise Thibaut, correspondant de l'Institut

Sans doute, l'homme a-t-il toujours souhaité améliorer son « ordinaire », sa nourriture. Il a eu l'ingéniosité de recourir à des plantes, des feuilles, des graines, des fleurs, des arbres, des mousses, qui parfois se révélèrent traîtres, mais dont il fit très souvent l'agrément de ses repas... Deuxième volet de la série La route des épices...

[+](#) [Écouter l'émission](#)



**Le French paradox et les vins**

Conférence à Arbois à l'initiative de la Fondation de la Maison Louis Pasteur

Art de vivre à la française, art de la table, convivialité, consommation modérée de vin : le « French paradox alimentaire » a-t-il des fondements scientifiques ?

[+](#) [Écouter l'émission](#)

**La route des épices : impériale et britannique**



Jean-Robert Pitte, géographe, spécialiste de l'histoire mondiale du vin et membre de l'Académie des sciences morales et politiques, confie son amour du vin, fruit de la terre, du travail des hommes et de... la civilisation !.

[Écouter l'émission](#) [+](#)

**Les asperges de Monsieur de Fontenelle, de l'Académie française !**

La chronique « Histoire et gastronomie » de Jean Vitaux



La querelle entre les deux académiciens Fontenelle et l'abbé Terrasson sur la meilleure manière d'accommoder les asperges reste l'une des anecdotes les plus savoureuses de la gastronomie ! Jean Vitaux nous révèle ici les brûlants débats qui ont accompagné sa culture et sa dégustation... On se régale !

[Écouter l'émission](#) [+](#)

**De la science aux fourneaux d'Hervé This**  
Le directeur de la Fondation science et culture alimentaire donne des explications goûteuses !



Pourquoi le homard change-t-il de couleur à la cuisson ? Pourquoi le gras donne-t-il du goût ? Qu'est-ce qui provoque cette saveur de bouchon à l'ouverture de mauvaises bouteilles de vin ? Réponses scientifiques éclairées du chimiste Hervé This, directeur scientifique de la Fondation science & culture alimentaire rattachée à l'Académie des sciences.

[Écouter l'émission](#) [+ CLUB](#)

**Echos de la Coupole**

**Conférence prononcée devant l'Académie des sciences morales et politiques**  
par Guy Vallancien, urologue, professeur honoraire à l'Université Paris-Descartes, membre de l'Académie de médecine



L'orateur a développé, à cette fin, les principaux axes d'une ambitieuse réforme du système de santé, qu'il distingue d'un simple système de soins, comme nous le connaissons actuellement. Cette réforme, qui pourrait s'étaler sur une dizaine d'années, serait articulée autour de trois points : un paysage médical repensé, la rationalisation des pratiques de soin grâce aux progrès technologiques et une redistribution des tâches entre les personnels de santé. Dans ce système, le patient n'irait à l'hôpital qu'en dernier recours. L'orateur conçoit celui-ci comme une structure souple, à l'architecture modulable selon l'évolution des techniques médicales, et qui confierait l'hébergement des patients à des maisons hôtelières à proximité, dans le cadre d'un partenariat public-privé. Une telle transformation suppose la pleine intégration du numérique aux techniques de soins. Certaines applications permettront à l'avenir de mieux préparer les diagnostics et de limiter les soins et les examens inutiles, faisant en outre gagner du temps aux médecins qui pourront le consacrer aux cas les plus aigus. L'orateur suggère aussi d'autres pistes dans le domaine de la télémédecine, comme le développement de l'échographie dans les maisons de santé. Il insiste, enfin, sur le rôle de la prévention, dans laquelle pourraient être impliquées les entreprises.

[Écouter l'émission](#) [+](#)



(3/3)

Une série présentée par Françoise Thibaut, correspondant de l'Académie des sciences morales et politiques

Troisième et dernier volet de la série « La route des épices ». Sans doute l'homme a-t-il toujours souhaité améliorer son « ordinaire », sa nourriture. Il a eu l'ingéniosité de recourir à des plantes, des feuilles, des graines, des fleurs, des arbres, des mousses, qui parfois se révélèrent traîtres, mais dont il fit très souvent l'agrément de ses repas... Françoise Thibaut précise les raisons historiques qui ont permis aux Britanniques de s'imposer sur cette fameuse route...



Écouter l'émission



Une littérature à la fois savante et amusante : la gastronomie !

Les documents et ouvrages gastronomiques dans les collections de la Bibliothèque de l'Institut, présentés par Mireille Pastoureaus

Les ouvrages de la Bibliothèque de l'Institut peuvent nous régaler, surtout lorsqu'ils évoquent la gastronomie, les plaisirs de la table, la cuisine ou des caricatures d'hommes politiques déguisés en légumes ! Mireille Pastoureaus a choisi cette thématique gastronomique pour établir le nouveau document proposé sur le site de la Bibliothèque. Amateurs de bonne chère, voici une lecture à déguster !



Écouter l'émission



Le vin et son histoire en France, selon le géographe Roger Dion

avec Jean-Robert Pitte, membre de l'Académie des sciences morales et politiques

Le chef-d'œuvre du géographe Roger Dion *Histoire de la vigne et du vin en France*, enfin réédité, est ici présenté par l'académicien Jean-Robert Pitte, géographe lui aussi, qui évoque également le colloque organisé par la Société de Géographie en l'honneur de Roger Dion dont les actes sont désormais publiés.



Écouter l'émission

Le débat

+ CLUB

Robert Werner lit les poètes

*L'Étrangère*, un poème de Louis Aragon

Lecture par Robert Werner



Robert Werner, correspondant de l'Académie des beaux-arts, lit cette semaine *L'Étrangère*, de Louis Aragon (1897-1982), publié en 1956 dans le recueil *Le Roman inachevé*.

Écouter l'émission



« Les multiples facettes de Lavoisier ».

Cycle « Histoire et philosophie des sciences » organisé par l'Académie des sciences (en vidéo)



INSTITUT DE FRANCE  
Académie des sciences

13 décembre 2016

Lavoisier, Guettard et la géologie

Frédéric JARROUSSE



Autours  
copyright ©  
**LAVOISIER,  
GUETTARD ET LA  
GÉOLOGIE**  
Frédéric JARROUSSE  
Professeur au Lycée A. Brugière (Clermont-Fd)  
Professeur correspondant culturel aux  
Archives départementales du Puy-de-Dôme



Sur l'Agenda des Académies :

#### Académie française

23 mars

**Élection au fauteuil de M. René Girard (F37).** Après une première élection blanche le 17 novembre 2016, l'Académie française a décidé de procéder à une nouvelle élection au fauteuil de M. René Girard. En savoir plus : [www.academie-francaise.fr](http://www.academie-francaise.fr)

#### Académie des sciences

28 mars

**« Réparer la vue, la fin des commencements »** 5 à 7 de l'Académie des sciences - Cycle Rencontre avec un académicien. Rencontre avec José Alain Sahel, membre de l'Académie des sciences, de 17h00 à 19h00, dans la Grande salle des séances de l'Institut de France - Inscription obligatoire avant le 28 mars 2017 : [www.academie-sciences.fr](http://www.academie-sciences.fr).

#### Académie des inscriptions et belles-lettres

31 mars

**« Sanctuaire et pouvoir : nouvelles pistes de réflexion à partir des recherches archéologiques récentes sur le site de Labraunda en Carie ».** Communication de M. Olivier Henry, sous le patronage de M. Nicolas Grimal. En savoir plus : [www.aibl.fr](http://www.aibl.fr).

#### Académie des sciences morales et politiques

27 mars

**« Quelle réforme du Code du travail pour améliorer la compétitivité et la croissance de l'économie et réduire le chômage ? »** Communication de Gilbert Cette, économiste, membre du Conseil d'analyse économique (CAE). En savoir plus : [www.asmp.fr](http://www.asmp.fr).

#### Académie des beaux-arts

**« Le sport, tout un art »**, dossier de l'édition d'hiver de la Lettre de l'Académie des beaux-arts. Il peut être consulté et téléchargé sur : [www.academie-des-beaux-arts.fr](http://www.academie-des-beaux-arts.fr).

accessibles aux membres du Club. Espaces pédagogiques et séances académiques en libre écoute et téléchargement gratuit en permanence

Conformément à la loi "informatique et libertés " du 6 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Adressez un message électronique à [communication@canalacademie.com](mailto:communication@canalacademie.com).  
Vous ne souhaitez plus recevoir la lettre d'information de Canal Académie, [{LINK}](#)