

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,

En octobre dernier, Jean-Robert Pitte, secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques, a publié, aux éditions Armand Colin, un *Atlas gastronomique de la France* conçu comme une flânerie à travers les saveurs et les terroirs de notre beau pays (1).

À la fois géographe et fin gourmet, l'auteur explique, dans l'entretien qu'il nous a accordé, que "ces pages se veulent une invitation au voyage gastronomique, à la rencontre par les papilles de toutes les régions de nos pays et à l'étonnement par la découverte des créations gourmandes." De la table des rois au marché de Rungis, de la fourme d'Ambert à la vanille de Tahiti, du musée de la Confiserie à l'omelette de la mère Poulard, cet atlas illustre, à travers mille détours savoureux, combien la gastronomie représente, pour les Français, une culture partagée et un trésor vivant à redécouvrir, transmettre et enrichir.

Il ne faut en effet pas s'y tromper. Si plaisant et agréable soit-il, l'art de bien manger et de bien boire représente un patrimoine fragile, aussi bien pour la France que pour les autres pays du monde, comme le rappellent nombre des émissions qui, cette semaine, font suite à cet entretien inédit. Vous y reconnaitrez notamment les voix de Jean-Pierre Babelon, Michel Caboche, Henri Leridon, Anne Muratori-Philip, Erik Orsenna, Mireille Pastoureau, Françoise Thibaut, Gérard Toulouse, Jean-Didier Vincent.

Enfin, nous vous signalons la reprise de la nouvelle chronique économique et financière de Jacques de Larosière, consacrée cette semaine aux avantages et aux inconvénients de la création monétaire mondiale.

Bonne écoute !

L'équipe de Canal Académie

(1) *Atlas gastronomique de la France*, par Jean-Robert Pitte, Éditions Armand Colin, octobre 2017, 159 p., 26,90 euros.



Je m'abonne

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

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



**FAIRE UN DON**

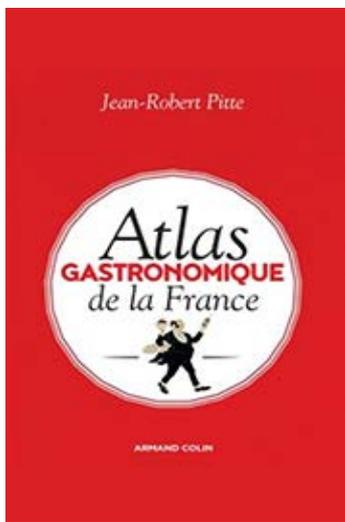
CLIQUEZ ICI

## Le Gros plan de la semaine

### La gastronomie au cœur de l'identité française

« Pour des raisons qui tiennent à sa culture religieuse et morale et à son histoire politique, la France a particulièrement cultivé l'art de bien manger et de bien boire, au point d'en faire quasiment l'un des beaux-arts. Le poète Joseph Berchoux couronne un processus commencé à la Renaissance en exhumant en 1801 un mot savant grec pour intituler l'un de ses poèmes *La gastronomie*. La terre entière l'a aujourd'hui adopté. »

Extrait de l'*Atlas gastronomique de la France*, par Jean-Robert Pitte, Éditions Armand Colin, octobre 2017, 159 p., 26,90 €.



## Affinités électives



### Atlas gastronomique de la France

Une escapade gourmande dans la France des terroirs et des saveurs avec Jean-Robert Pitte

“Ces pages se veulent une invitation au voyage gastronomique, à la rencontre par les papilles de toutes les régions de notre pays et à l'étonnement par la découverte des créations gourmandes. Elles veulent aussi convaincre les Français de reconquérir ce volet essentiel de leur identité et de leur culture partagée qu'est la gastronomie.”. C'est ainsi que le géographe Jean-Robert Pitte, secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques, introduit l'Atlas gastronomique de la France qu'il vient de publier aux Éditions Armand Colin. De fait, en cheminant avec lui à travers les terroirs français de métropole et jusqu'en d'Outre-Mer, on ne peut que réaliser combien l'art français de bien manger et de bien boire participe de la beauté de la vie et du monde.

+ CLUB

Écouter l'émission

## Pour aller plus loin



### Goût et olfaction

Par Jean-Didier Vincent, membre de l'Académie des sciences et Pierre-Marie Lledo, directeur de recherche de l'unité "Perception et Mémoire" à l'Institut Pasteur

Séance commune de l'Académie des sciences et de l'Académie d'agriculture de France du mardi 14 mars 2006 sur le thème : goût et olfaction.

+

Écouter l'émission



### Le vin, une affaire de goût et de civilisation

Entretien avec Jean-Robert Pitte.

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



### 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

## Pour aller plus loin (suite)

### L'humanité trouvera-t-elle encore de quoi se nourrir dans quelques dizaines d'années ?

D'après le rapport « Démographie, climat et alimentation mondiale ». Avec Henri Leridon, membre de l'Académie des sciences et Michel Griffon, membre de l'Académie d'agriculture



L'humanité trouvera-t-elle encore de quoi se nourrir dans quelques dizaines d'années ? Cette question est posée en introduction dans le très sérieux rapport de l'Académie des sciences intitulé « Démographie, climat et alimentation mondiale » sorti en février 2011. Car les faits sont là : les surfaces cultivables arrivent à saturation à moins de raser les forêts, la productivité des sols est à son maximum et la population mondiale est estimée à plus de 9 milliards d'ici 2050. Henri Leridon et Michel Griffon abordent dans cette émission les problèmes technologiques, économiques et politiques des années à venir.

Écouter l'émission

+

### La graine, concentré de vie

Entretien avec Michel Caboche, membre de l'Académie des sciences, et Dominique Job, membre de l'Académie d'agriculture



Aussi si petites qu'exceptionnelles soient-elles, les graines résistent à de violents incendies, peuvent entrer en dormance pendant plusieurs siècles, et constituent des réserves alimentaires dignes de sportifs ! Passez au scanner les différentes étapes de la vie d'une graine, de sa constitution à sa germination, en compagnie de Michel Caboche et de Dominique Job.

Écouter l'émission

+

### OGM : pour ou contre ? deux visions différentes de scientifiques

Entretien avec Gérard Toulouse, correspondant de l'Académie des sciences et Pierre Feillet, membre de l'Académie d'agriculture



La culture de plantes OGM est sujet à débat, au sein même des scientifiques. Parmi les arguments des deux parties, les partisans voient les plantes OGM comme une réponse à la crise alimentaire dans le monde. Les contradicteurs craignent une contamination des espèces "biologiques" qui amènerait rapidement à un déséquilibre environnemental. Pierre Feillet et Gérard Toulouse exposent chacun leurs arguments.

Écouter l'émission

+

Mireille Pastoureau

Les ouvrages savants de la bBibliothèque de l'Institut, souvent savants, peuvent aussi nous régaler, surtout lorsqu'ils évoquent la gastronomie, les plaisirs de la table, la cuisine ou les caricatures d'hommes politiques déguisés en légumes ! Mireille Pastoureau 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



### 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 !



Écouter l'émission



### Le vin ? une géographie liquide ! par Erik Orsenna, de l'Académie française. Et les 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 politiques

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, correspondante de l'Académie des sciences morales et politiques

Françoise Thibaut, correspondante de l'Institut, vous raconte comment est née la route des épices dans un premier volet de cette 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...



Écouter l'émission

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

Une série proposée par Françoise Thibaut,

### « Comment restaurer le leadership en Europe de notre agriculture et de nos industries agro-alimentaires ? »

Communication de Lionel Fontagné, professeur à l'université Panthéon-Sorbonne



L'orateur a commencé par un triste constat : depuis 25 ans, la France n'a cessé de perdre des parts de marché en termes d'exportations de produits agricoles, que ce soit au niveau mondial (où son poids a décliné de moitié) ou au niveau européen (où elle est désormais dépassée par les Pays-Bas et l'Allemagne). Ce recul n'est pas seulement dû aux progrès de la production au niveau mondial ; il s'explique aussi par une compétitivité en berne. La productivité, depuis 20 ans, subit une stagnation, qui tient à des facteurs complexes. Le coût du travail représente évidemment un handicap majeur, surtout dans des secteurs qui exigent une main-d'œuvre nombreuse. L'image des produits français est également en cause : leur certification, avec ses labels, n'est pas toujours lisible pour les consommateurs étrangers. Enfin, le fait que l'agriculture soit par ailleurs fortement subventionnée pose nécessairement la question de l'efficacité des politiques publiques en termes économiques, mais aussi sociaux et écologiques.

Écouter l'émission



### La vie d'Auguste Parmentier



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

Écouter l'émission



### Echos de la Coupole

### "L'exploitation des ressources agricoles et agroalimentaires", par Michel Griffon

Une communication à l'Académie des sciences morales et politiques le lundi 13 février 2012



La terre restera-t-elle nourricière pour tous les humains dans le contexte de l'accélération exceptionnelle de la population et de ses besoins en nourriture à laquelle nous assistons depuis 150 ans environ ? Trouverons-nous d'autres solutions pour produire en renouvelant la fertilité terrestre sans détruire l'environnement ? Tel est le sujet développé par Michel Griffon, directeur général adjoint de l'Agence nationale de la recherche, président du conseil scientifique du Fonds français pour l'environnement mondial, membre de plusieurs comités scientifiques nationaux et internationaux, lors de la communication qu'il a donnée devant les membres de l'Académie des sciences morales et politiques réunis en séance le lundi 13 février 2012.

Écouter l'émission



### La chronique économique et financière de Jacques de Larosière

### "Avantages et inconvénients de la création monétaire mondiale"



Dans cette nouvelle chronique, Jacques de Larosière, ancien gouverneur de la Banque de France et membre de l'Académie des sciences morales et politiques, analyse les avantages et les inconvénients de la création monétaire mondiale avant de s'interroger sur les moyens qui permettraient de contrôler ce



correspondant de l'Académie des sciences morales et politiques

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... Deuxième volet de la série La route des épices...

+ Écouter l'émission



### La route des épices : impériale et britannique (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. 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... Françoise Thibaut précise les raisons historiques qui ont permis aux Britanniques de s'imposer sur cette fameuse route...

+ Écouter l'émission

phénomène mortifère et désormais massif.

Écouter l'émission

+ CLUB

Robert Werner lit les poètes

Romance, un poème de Jean Pellerin  
Lecture par Robert Werner



Robert Werner, correspondant de l'Académie des beaux-arts, lit cette semaine Romance, un poème de Jean Pellerin.

Écouter l'émission

+ CLUB

“Présentation de l'Académie des sciences”, par Pascale Cossart, secrétaire perpétuel.

“VIH/Sida, Emergence d'infections : des défis de la mondialisation”, par Françoise Barré-Sinoussi, présidente d'honneur du département de virologie de l'Institut Pasteur.



L'ensemble du colloque est disponible sur le site de l'Académie ([www.academie-sciences.fr](http://www.academie-sciences.fr))

## Sur l'Agenda des Académies :

### Académie des sciences :

**28 novembre**

“Mathématiques, mégadonnées et santé: l'exemple du cancer ”. Séance commune Académie des sciences-Académie nationale de médecine, de 14h30 à 17h dans la Grande salle des séances de l'Institut de France. Inscription obligatoire avant le 28 novembre 2017. En savoir plus : [www.academie-sciences.fr](http://www.academie-sciences.fr)

### Académie des sciences morales et politiques

**20 novembre**

“Quelles sont les évolutions nécessaires pour assurer la pérennité de l'Union monétaire européenne ?”, Communication d'Herman Van Rompuy, ancien président du Conseil européen. En savoir plus : [www.amp.fr](http://www.amp.fr).

### Académie des inscriptions et belles-lettres :

**17 novembre**

“Un miroir à plusieurs faces : La Vie de saint Louis par Joinville”. Communication de M. Michel Bur, associé étranger de l'Académie. En savoir plus : [www.aibl.fr](http://www.aibl.fr)

### Académie des beaux-arts

“L'art des origines”. Le dernier numéro de la Lettre de l'Académie vous propose une incursion dans un domaine aussi passionnant que mystérieux : l'art des origines. L'évocation de l'art paléolithique par des préhistoriens célèbres s'enrichit du point de vue d'artistes, compositeurs et penseurs contemporains sur l'émergence du phénomène esthétique. En savoir plus : [www.academie-des-beaux-arts.fr](http://www.academie-des-beaux-arts.fr).

Canal Académie - 23 quai de Conti - 75006 Paris

Premier magazine en ligne des académiciens et des 5 académies qui composent l'Institut de France  
24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Programme hebdomadaire, en libre écoute et téléchargement gratuit durant 1 mois. 6000 émissions archivées  
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 }](#)