



Avis de Soutenance

Madame Aurélie BRAYET

Présentera ses travaux en soutenance

Soutenance prévue le **mardi 19 décembre 2017** à 13h30

Lieu : Université de Technologie de Belfort-Montbéliard Campus de Sévenans Rue de Leupe
90400 SEVENANS
salle Grand Salon - Château

Titre des travaux : Des modes d'appropriation des objets techniques de la vie quotidienne, le cas des Arts ménagers culinaires

Ecole doctorale : SEPT - Sociétés, Espaces, Pratiques, Temps

Section CNU : 72

Unité de recherche : FEMTO-RECITS - Laboratoire de Recherche sur les Choix Industriels, technologiques et Scientifiques

Directeur de thèse : Pierre LAMARD

Codirecteur de thèse : Robert BELOT ☒ HDR ☐ NON HDR

Soutenance : ☒ Publique ☐ A huis clos

Membres du jury :

<u>Nom</u>	<u>Qualité</u>	<u>Etablissement</u>	<u>Rôle</u>
M. Pierre LAMARD	Professeur des Universités	Université de Technologie de Belfort-Montbéliard	Directeur de these
M. Robert BELOT	Professeur des Universités	Université Jean Monnet, Saint-Etienne	CoDirecteur de these
Mme Marina FUMO	Professeur des Universités	Université Federico II de Naples	Rapporteur
Mme Jacqueline BAYON	Professeur des Universités	Université Jean Monnet de Saint-Etienne	Rapporteur

Résumé de la thèse (en français) :

Négligés par l'histoire des techniques, les objets de la vie domestique et du quotidien sont abordés dans cette thèse sur travaux, par le prisme des Arts ménagers culinaires. L'omniprésence des objets techniques à la maison et particulièrement en cuisine est inversement proportionnelle à l'intérêt accordé à ces objets en histoire des techniques. Témoins et acteurs, les objets culinaires sont en interrelations avec hommes et femmes. Ces objets sont imaginés, construits, achetés, donnés, utilisés, acceptés, rejetés, usés, détournés, modifiés, idéalisés, aimés, transmis, détestés, jetés, conservés, exposés... Autant de rapports et de modes d'appropriation qui révèlent des liens permanents entre les hommes et les femmes, inventeurs, concepteurs, utilisateurs, conservateurs, et des objets qui évoluent et se modifient à leurs contacts. Appropriation scientifique, patrimoniale, muséale, individuelle, sociétale ou encore familiale sont ainsi mises en avant. Ces échanges, confrontations et co-constructions sont interrogés et différents niveaux d'appropriation déclinés, afin de faire ressortir les valeurs heuristiques de ces objets (particulièrement l'autocuiseur et le réfrigérateur). Dans un XXe siècle élargi (1880-1980) en insistant sur l'entre-deux-guerres (objets assimilés à de la science) et les Trente Glorieuses (objets de consommation), l'analyse des cristallisations culturelles, politiques, sociales, techniques et géopolitiques inscrites dans ces objets familiers est abordée dans une approche comparative afin de cerner la spécificité d'un mode d'appropriation français des Arts ménagers culinaires.

Abstract (in English)

Often overlooked in the history of technology, objects of domestic, everyday life will be examined in this thesis through the lens of the culinary « Arts Ménagers » (the household culinary arts). The omnipresence of technical objects at home and especially in the kitchen is inversely proportional to the interest given to these objects in the history of technology. Witnesses, actors, culinary objects are interrelated with men and women. These objects are designed, constructed, bought, donated, used, embraced, discarded, worn out, misused, modified, idealized, loved, passed down, hated, preserved, displayed ... numerous relations and modes of appropriation which reveal permanent connections between men and women, inventors, designers, users, curators, and objects that evolve and change with their interactions. Appropriation by science, heritage, society, museums, families, and individuals, are consequently highlighted. These exchanges, confrontations, and co-constructions are questioned and different levels of appropriation are broken down in order to highlight the heuristic values of these objects (particularly the pressure cooker and the refrigerator). This work covers an expanded twentieth century (1880-1980), placing special emphasis on the interwar period (objects considered as science) and the glorious thirties (objects of consumption). The analysis of the cultural, political, social, technological and geopolitical crystallisations of these familiar items is studied in a comparative approach in order to identify the specificity of the French mode of adoption of the Culinary "Arts ménagers".