

Programme du 11^{ème} séminaire franco-allemand / Das Programm des 11. Deutsch-französischen Seminars, 01.10. – 05.10.2018 in Straßburg
« La Science du Goût / Die Wissenschaft von Genuss und Geschmack »

Lundi / Montag, 01.10.2018 Accueil / Einführung / Tandembildung	Mardi / Dienstag, 02.10.2018 Les manifestations physiologiques et la psychologie du goût / Genuss und Geschmack unter der Lupe: was geschieht im Körper? L'histoire du goût et les comportements alimentaires / Kulturelle Unterschiede im Essverhalten: eine kleine Geschichte von Genuss und Geschmack	Mercredi / Mittwoch, 03.10.2018 Le Journalisme sur les questions de goût, de l'alimentation et de la gastronomie Journalismus von Genuss, Geschmack, Ernährung Débat en soirée « Kamingespräch »	Jeudi / Donnerstag, 04.10.2018 Le goût : technologie et marketing Visite Brasserie Geschmack durch Technik ; wirtschaftliche Bedeutung von Genuss und Geschmack Exkursion : Bierbrauerei	Vendredi / Freitag, 05.10.2018 Prix / Preisverleihung Départ / Abreise
Genres journalistiques	<i>Bericht oder Kommentar / Comptendu ou entretien</i>	<i>Travail en groupe / Gruppenarbeit Talk du soir / Talk-Runde</i>	<i>Feature ou Reportage</i>	<i>Remise des prix et évaluation</i>
Départ / De Dortmund à 7h37 Ankunft / Arrivée à Strasbourg à 12h14 ICE 9574 Check-in Hôtel Esplanade	9h <u>Conférencier invité</u> Dr Christophe MARCIC Université de Strasbourg, Chimie analytique et alimentaire <i>« Les odeurs, des messagers qui nous veulent du bien »</i> 10h30 Pause café 11h <u>Conférencier invité</u> Prof. Dr. Gunther HIRSCHFELDER Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg <i>«Die Historische Entwicklung der Esskultur »</i>	9h <u>Morgenkonferenz</u> Heilmann/Poupardin/Wormer 10h00 Pause café 10h30-12h30 <u>Travail des étudiants par groupe mixte</u> : Thématique : La qualité du journalisme gastronomique (journalisme sur la nutrition etc.) : comment la définir, comment la garantir ?	Gare SNCF à 9h Train pour Hochfelden 10h Visite Brasserie METEOR 10h30 Rencontre avec Mme Debs responsable marketing Retour Strasbourg à 13h	9h45 <u>Prémiation des contributions, Ségerehrung, Seminarkritik / Remise des prix et bilan du séminaire</u> 11h Pause café
Vers 15h Kennenlernen, Einteilung der Tandems / <i>Présentation des étudiants et composition des binômes</i> Journalistische Formen in D und Fr : Bericht, Kommentar, Interview (Heilmann-Poupardin / Wormer) Lieu : 7 rue de l'université	14h <u>Conférencier invité</u> Dr Véronique PITCHON , CNRS, <i>« Plaisir et santé à la table des califes abbassides de Bagdad »</i> 15h45 Pause café 16h15 <u>Conférencier invité</u> Prof. Dr. Klemens STÖRTKUHL (Ruhr-Universität Bochum, Drosophila Research Bochum) <i>« Wie erkennen wir Genussmittel? Die Sinnespsychologie von Genuss und Geschmack »</i> 18h <u>Travail personnel</u>	14h-16h <u>Présentations des résultats par les étudiants en groupe</u> 19h/19h30 <u>Table ronde - Kamingespräch</u> (mit Menschen aus der Praxis) Christian ROBISCHON (AFP, L'Alsace etc.) et Astrid VICIANO (Sueddeutsche Zeitung)	14h <u>Mittagskonferenz</u> Heilmann/Poupardin/Wormer 16h <u>Conférencier invité</u> Prof. Dr. Thomas VILGIS Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz <i>« Die Molekularküche / La cuisine moléculaire »</i> 18h <u>Travail personnel</u>	Abfahrt Gare de Strasbourg vers 19h45 (Ankunft Dortmund samedi vers 00h25) <i>Die Veranstaltung wird unterstützt durch / Le séminaire est soutenu par</i> 