

# iehca

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION



26 & 27 MARS / MARCH 2015 TOURS - FRANCE

## 1<sup>ÈRE</sup> CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

INTERNATIONAL CONFERENCE  
ON FOOD HISTORY AND FOOD STUDIES

Entrée libre – Dans la limite des places disponibles



[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)



# ÉDITO

Cette première conférence internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation a pour ambition de devenir un rendez-vous annuel de référence. Elle s'inscrit dans le prolongement des actions que mène l'IEHCA depuis près de quinze ans à travers l'organisation de colloques, une politique éditoriale ambitieuse, un soutien permanent à la recherche et un réseau international de spécialistes des cultures alimentaires. L'objectif de ce symposium est de faire se rencontrer des chercheurs du monde entier et d'œuvrer à la pleine reconnaissance des Food Studies en un champ disciplinaire autonome.

## Coordination :

Loïc BIENASSIS

(Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

loic.bienassis@iehca.eu

# EDITORIAL

This International Conference on Food History and Food Studies, the first of its kind, aims to become an annual, benchmark event. It falls within the scope of continuing initiatives carried out by IEHCA for almost fifteen years, including conferences, an ambitious editorial policy, the ongoing support of research and the building of an international network of researchers. The objective of this symposium is to bring scholars from all over the world together and strive for the full recognition of Food Studies as an independent academic field.

# PROGRAMME / PROGRAM

## 26 MARS / 26 MARCH 2015

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

8:30-9:00 > Accueil / Welcome

Mots de bienvenue / Welcoming Addresses

Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais / Président de l'IEHCA, Tours, France)

Jean-Pierre WILLIOT (Directeur de l'Équipe Alimentation, Université François-Rabelais, Tours, France)

9:00-10:00 > Conférence inaugurale / Opening conference

Les Food Studies à la croisée des chemins / Food Studies at a crossroads

Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines / Président du conseil scientifique de l'IEHCA, Tours, France)

10:30-12:30 > Sessions 1.1 > 1.6 > pages 5 à 7

12:30-14:00 > Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14:00-16:00 > Sessions 2.1 > 2.6 > pages 8 à 10

16:30-18:30 > Sessions 3.1 > 3.6 > pages 11 à 13

## 27 MARS / 27 MARCH 2015

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

8:30-9:00 > Accueil / Welcome

9:00-10:00 > Conférence plénière / Plenary conference

La consommation de lait en Chine : signe de sa modernisation ?

Milk consumption in China: a sign of modernisation ?

Françoise SABBAN (EHESS, Paris, France)

10:30-12:30 > Sessions 4.1 > 4.6 > pages 14 à 16

12:30-14:00 > Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14:00-15:45 > Sessions 5.1 > 5.7 > pages 17 à 20

16:00-17:15 > Sessions 6.1 > 6.5 > pages 21 à 22

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

17:30-18:30 > Conférence de clôture / Closing conference

Écrire l'histoire de l'alimentation / Writing Food History

Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Session 1.1 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

## Tables princières et nourritures aristocratiques : études de cas

At the tables of princes and aristocratic fare - case studies

**Modérateur :** Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

**Limor YUNGMAN** (EHESS, Paris, France)

► Dietary Practices in the Abbasid Court According to Medieval Cookbooks

**Christina EGLI** (Musée Napoléon Thurgovie, Suisse)

► À table chez la princesse Amélie Zéphyrine de Hohenzollern-Sigmaringen : reconstitution de son alimentation grâce à ses livres de compte

**Lionel BOBOT** (Chercheur associé INRA, France)

► Aux sources de l'alliance entre gastronomie & négociation : l'école classique de la négociation des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles

**Thomas GUINDEUIL** (Centre français des études éthiopiennes, Addis-Abeba, Éthiopie)

► Dans les cuisines des palais éthiopiens du XIX<sup>e</sup> siècle : culture matérielle et invention des métiers de bouche

Session 1.2 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot

## Modèles culinaires

Culinary models

**Modérateur :** Jean-Pierre WILLIOT (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Charlotte BELLAMY** (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)

► L'art culinaire français dans la Suède gustavienne

**Jean-Baptiste SCHNEIDER** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique : vecteurs de diffusion outre-Atlantique du modèle culinaire français 1864-1974

**Vittoria FERRANDINO, Valentina SGRO** (Università degli Studi del Sannio, Bénévent, Italie)

► The Export of the Alimentary Made in Italy: the role of the American Chamber of Commerce in Italy from post World War II to the present day

**Alessandra COCCOPALMERI** (Chercheuse indépendante, Italie)

► Le phénomène de l'Italian Sounding : quelques considérations pratiques pour une première approche

**Magdalena TOMASZEWSKA-BOLAŁEK** (Szkoła Wyższa Psychologii Społecznej, Varsovie, Pologne)

► Sushi - from a method of food preservation to a global dish

Session 1.3 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1<sup>er</sup> étage)

## Nouveaux modes de production, nouveaux types de consommation

New production methods, new consumption types

**Modératrice :** Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Deborah HEATH** (Lewis and Clark College, Portland, USA)

► Goethe's Legacy in the Vineyard: Viticulture and Environment from Biodynamics to Epigenetics

**Mircea-Lucian SCROB** (Central European University, Budapest, Hongrie)

► Debating the Transition from Non-Bread to Bread "Core" Foods in Europe: The Contribution of the Romanian case-study

**Alexandra LITTAYE** (University of Oxford, Royaume-Uni)

► To touch or not to touch bread, that is the question

**Julia L. LAPP** (Ithaca College, New York, USA)

► Schmierkase to Sustainability: New York State Cheese and the Artisanal Cheese Movement

Session 1.4 Institut de Touraine - Bâtiment Balzac - Salle B 11 (1<sup>er</sup> étage)

## Alimentation, diététique et thérapeutique de l'Antiquité à nos jours (I)

Food, dietetics and nutrition therapy from Antiquity to the present day (I)

**Modérateur :** Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

**John WILKINS** (University of Exeter, Royaume-Uni)

► Maintenir une bonne santé, selon Galien

**Antonella CAMPANINI** (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo/Bra, Italie)

► Bien manger pour bien être. La cuisine d'Hildegarde de Bingen

**Elisabeth MOTTE-FLORAC** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► L'art du bouillon médicinal dans la gastronomie et la thérapeutique françaises des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles

## Entre tradition et patrimonialisation

### Between tradition and heritagization

**Modérateur :** Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

**Carolina GHELLER MIGUENS** (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Brésil/Universidade de Coimbra, Portugal)

► Appreciation of gastronomic products in Brazil and Portugal, from the case studies: Doces de Pelotas and Pastel de Tentúgal

**Marie Helene SAUNER** (Aix-Marseille Université, France/Université Galatasaray, Turquie)

► L'Asure ou le 'démon de l'analogie'. Symbolique d'un plat rituel en Turquie

**Aïda KANAFANI-ZAHAR** (CNRS, Collège de France, Paris)

► Le mezzé libanais, une grande tradition du kayf

**Sylvie PELLERIN DRION** (Université Paris Ouest Nanterre La Défense, France)

► De la ferme aux tables raffinées, le Calvados, itinéraire d'un produit régional

**Natacha CHEVALIER** (University of Sussex, Royaume-Uni)

► Food, Crisis, Resilience and Resistance: The Case of the Christmas Pudding in Wartime Britain (1939-45)

## Alimentation et genre (I)

### Food and Gender (I)

**Modérateur :** Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

**Andrew DALBY** (University of Exeter, Royaume-Uni)

► Chercher les femmes dans Le Dyskolos de Ménandre

**Lotte WELLTON** (Université d'Örebro, Suède)

► Festivity Cooking - Female Caterers in Sweden in the 19th and 20th Centuries

**Rachel E. BLACK** (Collegium de Lyon, France)

► Where are the female chefs? Reproducing and challenging gender stereotypes in Lyon's professional kitchens

**Liora GVION, Dorit PATKIN** (The Kibbutzim College of Education, Tel Aviv, Israël)

► « All You Are Talking About Does Not Apply to My Household »: Israeli Male Teachers, Domestic Cookery and Masculine Identity

## Nourrir la ville, se nourrir dans la ville

### Feeding in the city, eating in the city

**Modérateur :** Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

**Miguel G. GARÍ PALLICER** (Universitat de les Illes Balears, Palma de Majorque, Espagne)

► Food and urban space in a Mediterranean city: Palma de Mallorca between 1449 and 1678

**Mario RIZZO** (Università di Pavia, Italie)

► Diverse Diets. On Food in Early Modern Siege Warfare

**David DO PAÇO** (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)

► Une histoire urbaine de l'alimentation : la place du marché à Vienne au XVIII<sup>e</sup> siècle

**Cynthia LUDERER** (Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, Brésil)

► The edges of the gastronomic spectacle: eating on Brazilian beaches

## Régimes carnés, régimes végétariens : pratique et idéologie

### Meat-based and vegetarian diets: practice and ideology

**Modératrice :** Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo/Bra, Italie)

**Alexandra KOVACS** (Université de Franche-Comté, Besançon, France)

► Ascèse alimentaire et pratiques philosophiques dans l'antiquité grecque. Le cas de la nourriture carnée

**Marianne BRISVILLE** (Université Lumière Lyon 2, France)

► Cuisiner la viande dans l'Occident musulman au Moyen Âge

**Francesco BUSCEMI** (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milan, Italie)

► The strong, vegetarian men of Fiume: The Italian Regency of 1919-1920 and the Arbitrariness of Food Ideologies

**Michaël BRUCKERT** (Université Paris-Sorbonne, France)

► L'Inde, futur géant carnivore ? La complexe réalité de la consommation de viande dans l'État du Tamil Nadu

## L'alimentation et le divin

### Food and the divine

**Modérateur :** John WILKINS (University of Exeter, Royaume-Uni)

**Andrea MARASCHI** (Université d'Islande, Árni Magnússon Institute for Icelandic Studies)

- › Feeding the soul. The magic and divine taste of the Host in late medieval exempla

**Olivier BAUER** (Université de Montréal, Canada)

- › Derniers repas. Repas sans faim. Repas sans fin. Repas d'à-dieu(x)

**Dominique FRÈRE** (Université de Bretagne Sud, Lorient, France), **Nicolas GARNIER** (CNRS-ENS, France), **Laurent HUGOT** (Université de La Rochelle, France), **Philippe MARINVAL** (CNRS, France)

- › Offrandes des vivants, repas des morts ? Les produits alimentaires dans les rituels funéraires en Étrurie (IX<sup>e</sup>-IV<sup>e</sup> s. av. J.-C.)

## Les recettes de l'identité (livres de cuisines, XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)

### Recipes for identity (cookery books from the 16th to the 20th century)

**Modérateur :** Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

**João Pedro GOMES** (Universidade de Coimbra, Portugal)

- › An Iberian Cuisine? Common heritage and originality in Iberian cookbooks from 16th and 17th century

**Lucy DOW** (University College London, Royaume-Uni)

- › Recording Recipes and Making the Nation – Manuscript Cookery Books and National Identity in Eighteenth and Nineteenth Century Britain

**Milena LENDEROVÁ** (Univerzita Pardubice, République tchèque)

- › Livres de cuisine et identité nationale au XIX<sup>e</sup> siècle : un exemple de 1826 : le Livre de recettes de Magdalena Dobromila Rettigová

**Nafsika PAPACHARALAMPOUS** (University of London, Royaume-Uni)

- › Invented traditions and national foods of Greece: the role of cookery books

**Jorge TAVARES DA SILVA** (Chercheur indépendant, Belgique)

- › Considérations sur un manuscrit de cuisine bourgeoise du XX<sup>e</sup> siècle au Portugal

## Soi et l'autre : construire les identités alimentaires (I)

### Self and Other: constructing food identities (I)

**Modératrice :** Françoise SABBAN (EHESS, Paris, France)

**Marianne MBAYE** (Traductrice-Auteure)

- › Détendre l'appareil, et servir aussitôt. Quand la mayonnaise prend, chacun met de l'autre dans son un

**Christine KNIGHT** (University of Edinburgh, Royaume-Uni)

- › Nourishing the national body. Theorising nutrition and national identity

**Venetia CONGDON** (University of Oxford, Royaume-Uni)

- › Nourishing the nation: Manifestations of Catalan identity through food

**Maria Gabriella RIENZO** (Università degli Studi di Foggia, Italie)

- › Food: Energy for Life. Food and territorial identity in the province of Foggia, South of Italy

## Soi et l'autre : construire les identités alimentaires (II)

### Self and Other: constructing food identities (II)

**Modératrice :** Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

**Ana Paula SENN** (Université François-Rabelais, Tours, France)

- › Petit-déjeuner ou breakfast : discours et identités autour du repas du matin

**Berfin EMRE CETIN** (Université Hacettepe, Ankara, Turquie)

- › Turkish Food Culture on Television: Exploring Islamic and Secular Identities in Cooking Shows

**Antonia M. SANTANGELO** (City University of New York, USA)

- › Hamsi: Trabzon's "little prince" of fishes

Session 3.1 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

## De l'Orient à l'Occident : relations étrangères chinoises du point de vue des cultures alimentaires

### From the East to the West: China's Foreign Relations on Food Culture

**Modérateur :** Rongguang ZHAO (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)

**Rongguang ZHAO** (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)

► The Theory and Method of how to Research Chinese Food Culture and History

**Nan ZHENG** (Université Zhejiang Gongshang, Chine)

► The Influences of American Crops on Chinese Society from the Introduction of Corn, Sweet potato and Potato

**Hongcheng ZHOU** (Université de Zhejiang, Chine)

► Discourse on Chinese Food through the Eyes of Westerners, 1500-1800

**Rui WU** (CEO, The Korean Restaurant of THANK YOU MOM, Chine)

► Localization and Uniqueness: the Korean Food in the South of China

Session 3.2 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot

## Nourriture, éducation et transmission

### Food, education and transmission

**Modératrice :** Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo/Bra, Italie)

**Karen MONTAGNE** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► Mémoire et alimentation : reconstruire par les souvenirs les apprentissages alimentaires de l'enfance

**John WESTBROOK** (Bucknell University, USA)

► Les Papilles de la Nation : lire l'identité culinaire à l'école de Ferry

**Barbara ATIE GUIDALLI** (Universitat de Barcelona, Espagne),

**José Antonio TORRALBA INIESTA** (University of Hawaii, USA)

► Understanding the Contextual Aspects of Children's Eating Practices: Theoretical and Methodological Considerations.

**Sylvain WAGNON** (Université de Montpellier 2, France)

► Végétarisme et Education nouvelle : entre « réforme alimentaire » et révolution pédagogique

Session 3.3 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1<sup>er</sup> étage)

## Regards sur les recherches en alimentation

### Representing Food Research

**Modérateur :** Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Zofia BONI** (University of London, Royaume-Uni)

► Drawing Food: (Mis)Representing Children's Food Practices

**Katharina GRAF** (University of London, Royaume-Uni)

► Communicating the Non-Verbal: Representing Embodied Cooking Knowledge

**Hannah ROBERSON** (University of London, Royaume-Uni)

► Mapping the Edible Forest Garden

Session 3.4 Institut de Touraine - Bâtiment Balzac - Salle B 11 (1<sup>er</sup> étage)

## Cuisines familiales

### Family kitchens

**Modératrice :** Natacha CHEVALIER (University of Sussex, Royaume-Uni)

**Laika NEVALAINEN** (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)

► Food and the Homeliness of Homes in early 20th century Finland

**Rayna GAVRILOVA** (Sofijski universitet "Sveti Kliment Ohridski", Bulgarie)

► What did mama cook for supper? The changes in family food consumption in Bulgaria in the interwar period

**Albena SHKODROVA** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

► The Forbidden Pleasure of Home Cooking: Evolution of domestic food preparation in communist Bulgaria (1944-1989)

**Houria ABDENNEBI-OULARBI** (Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou, Algérie)

► Le modèle alimentaire méditerranéen : une vue de l'esprit dans la Kabylie d'aujourd'hui

## Alimentation, diététique et thérapeutique de l'Antiquité à nos jours (I)

### Food, dietetics and nutrition therapy from Antiquity to the present day (I)

**Modérateur :** François-Olivier TOUATI (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Fernando NOTARIO** (Labex RESMED, France)

► Counter-cultural cuisine and the discourse of health in the ancient world: the case of the cynic philosophers

**Karine RIVIÈRE** (École Française d'Athènes, France)

► S'alimenter en Grèce archaïque : un fait religieux, politique, thérapeutique

**Wanessa ASFORA NADLER** (Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, Brésil/Villa I Tatti, Harvard University, Italie)

► Apicius in the XVth and XVIth Centuries: preliminary thoughts on manuscripts, printed books and the circulation of Medical/dietary knowledge

**Isabel FLETCHER** (University of Edinburgh, Royaume-Uni)

► Making the Mediterranean Diet: nutrition science and public health from 1950 to 2010

**Mabel GRACIA-ARNAIZ** (Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, Espagne)

► Rhetorics of hunger in a time of crisis: new health and dietary contexts in Spain

## « Faire la cuisine ». Regards croisés sur les pratiques culinaires contemporaines «To cook». Diverse perspectives on contemporary culinary practices

**Modératrice :** Agnès GIBOREAU (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Lyon, France)

**Julie BOUSSOCO** (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse/Université Paris 8, France)

► Proximité à la cuisine et représentations sociales de «Faire la cuisine» en France

**Maxime MICHAUD** (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Lyon, France)

► Cuisine et bagage culturel : comparer les regards d'étudiants en art culinaire sur leurs spécificités alimentaires nationales

**Michèle CROS** (Université Lumière Lyon 2, France)

► L'alimentation rituelle en brousse africaine

## Qualité et sécurité alimentaire dans l'histoire Food quality and safety in history

**Modérateur :** Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

**Peter SCHOLLIERS** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

► Construire la sécurité alimentaire au XIX<sup>e</sup> siècle (Bruxelles avant 1856)

**Filip DEGREEF** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

► Understanding Food Additives and Trust in Food (1960-1995)

**Olivier LEPILLER** (CERTOP/CNRS, France)

► La digestion de la critique : une périodisation de la critique de l'alimentation industrielle et de ses effets depuis la fin des années 1960

**Frédéric PRÉCIGOUT** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► La vache folle dix ans après : retour sur une peur alimentaire dans l'imaginaire contemporain

## Mises en patrimoine de l'alimentaire Creating food heritage

**Modérateur :** Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

**Florian MARCELIN** (Université Lumière Lyon 2, France),

**Alexandre DIAZ** (Office de tourisme de Vienne et du pays viennois, France)

► La gastronomie comme levier de développement touristique : l'exemple du pays viennois (38)

**Bee FARRELL** (University College London, Royaume-Uni)

► Bags of History: the Woodbridge Tide Mill Flour within the Heritage Food Context

**Aurélia DUCROT** (Laboratoire de muséologie et d'ingénierie de la culture, Laval, Canada)

► L'aliment comme artefact muséal

**Jonathan MORRIS** (University of Hertfordshire, Royaume-Uni)

► Coffee as Cultural Heritage: Taking Espresso to UNESCO

Session 4.3 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1<sup>er</sup> étage)

## Nourritures du Nouveau Monde, nourritures métisses

### Foods of the New World, cross-cultural foods

**Modérateur :** Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

**Myriam Elisa MELCHIOR PIMENTEL,**  
**Cláudia MESQUITA PINTO SOARES** (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil)

► Maize and the indigenous heritage in the Brazilian alimentary culture

**Grégory WALLERICK** (Université de Nantes, France)

► Illustrer les habitudes alimentaires des Amérindiens à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle

**Carmen SOARES** (Universidade de Coimbra, Portugal)

► New World, Ancient Recipes. Portuguese gastronomic adaptation to Brazilian food facilities in the XVI century: bakery and confectionary

Session 4.4 Institut de Touraine - Bâtiment Balzac - Salle B 11 (1<sup>er</sup> étage)

## Les Cultures du boire

### Drinking cultures

**Modérateur :** Didier NOURRISSON (Université Claude Bernard Lyon 1, France)

**Romain THINON** (Université Lumière Lyon 2, France)

► Un quatrième fleuve lyonnais ? Agents et modalités de la construction d'une culture brassicole locale au XIX<sup>e</sup> siècle

**Salomé PELLAT-REVEL** (Université Pierre-Mendès-France Grenoble 2, France)

► De la flore à la fiole, l'étude de trois entreprises liquoristes du département de l'Isère

**Nessim ZNAIEN** (Université Paris I/Université Aix-Marseille, France)

► Boire dans le monde musulman du XIX<sup>e</sup> siècle

**Clara PUTZ** (Université Lumière Lyon 2, France)

► La culture cabaretière dans la France contemporaine : étude d'une mutation du XIX<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle, à travers l'exemple lyonnais.

Session 4.5 Institut de Touraine - Bâtiment Balzac - Salle B 13 (1<sup>er</sup> étage)

## Fabriquer la nourriture

### Manufacturing food

**Modérateur :** Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Alfredo BUONOPANE** (Università degli Studi di Verona, Italie),  
**Alain CHARTRAIN** (Université Paris Ouest Nanterre, France)

► La production de moulins à Orvieto (Italie) dans l'Antiquité

**Sylvie VABRE** (Université de Toulouse 2 Jean Jaurès, France)

► Le sacre du Roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII<sup>e</sup> siècle, 1925)

**Olivier LONDEIX** (Université Paris Ouest Nanterre, France)

► La fabrication du biscuit industriel et ses enjeux commerciaux en France au début du XX<sup>e</sup> siècle

**Carol WOODFORD** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► La Raclette entre économie alpestre, industrialisation et labellisation

Session 4.6 Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance - Salle Rapin

## Le poisson dans le monde méditerranéen

### (IX<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)

### Fish in the Mediterranean World (9th-18th centuries)

**Modérateur :** Bruno LAURIQUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

**Maria SOLER SALA** (Universitat de Barcelona, Espagne)

► "Stagna ad piscadum apta". The role of fish in the feudal food system of the County of Barcelona between the 9th and 12th centuries.

**Philippe TRÉLAT** (Université de Rouen, France)

► Pêche et consommation de poissons à Chypre sous la domination latine (1191-1570)

**Rosa LLUCH-BRAMON** (Universitat de Barcelona, Espagne)

► L'achat et la consommation de poisson à Gérone (Catalogne, XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)

**Solène RIVOAL** (Université d'Aix-Marseille, France)

► «Venezia è un pesce». Ressources lagunaires et marchés du poisson à Venise au XVIII<sup>e</sup> siècle



## Alimentation et genre (II)

### Food and Gender (II)

**Modérateur :** Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

**Taja KRAMBERGER** (Pedagoški inštitut, Ljubljana, Slovénie)

► Making Wine a Priority and Food a Supplement. Gender and Religious Formation of National Narration

**Maria Grazia SCRIMIERI** (Université de Nice Sophia Antipolis, France)

► Nourriture et négociation de genre

**Thomas DEPECKER** (INRA-ALISS, France)

► Du livre de recettes au carnet de dépenses : la transformation de l'enseignement ménager de la cuisine au tournant des XIXe et XXe siècles

**Martin BRUEGEL** (INRA-ALISS, France)

► Le déjeuner ouvrier hors foyer a-t-il un genre ? Le cas parisien 1850-1914

## Métissages culinaires : Afrique, Antilles

### Cross-cultural cuisines: Africa, West Indies

**Modératrice :** Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Gregorio SALDARRIAGA** (Villa I Tatti, Harvard University, Italie)

► American Fruit and European Knowledge in the West Indies, 16th-17th centuries

**Ilaria BERTI** (Università degli Studi di Genova, Italie)

► The impact of European food in the West Indies of the Nineteenth century. Perceptions and opinions of British travellers

**Boniface KIZOBO O'BWENG-OKWESS** (Université de Lubumbashi, République Démocratique du Congo)

► Contribution à l'Histoire culturelle du Royaume Kongo (RD Congo) à travers les plantes alimentaires autochtones et américaines

**Diana Maria NATERMANN** (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)

► White' food in Central Africa. Memories from the Congo Free State and German East Africa (1884-1914)

## L'alimentation, la cuisine et le mangeur (I) dans l'art et la littérature

### Food, cookery and eating habits in art and littérature (I)

**Modératrice :** Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

**Philippe PESTEIL** (Université de Corse Pascal-Paoli, Corte, France)

► L'alimentation dans la littérature de Science-Fiction : un imaginaire entre angoisse et espérance

**Frédéric DESBUISSONS** (INHA, Paris, France)

► Le choc des cultures : cuisine, beaux-arts et caricature au XIX<sup>e</sup> siècle

**Jean-Philippe LAPERRIÈRE** (Université du Québec à Montréal, Canada)

► Une analyse des images de la modernité alimentaire dans un magazine féminin québécois (1960-2010)

## La France et l'Italie fromagères : une comparaison entre économies et territoires (1870-2000) (I)

### The cheese industry in France and Italy: an economic and territorial comparison (1870-2000) (I)

**Modératrice :** Claire DELFOSSE (Université Lumière Lyon 2, France)

**Claudio BESANA** (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milan, Italie)

► L'Italie fromagère entre deux siècles (1870-1940)

**Claire DELFOSSE** (Université Lumière Lyon 2, France)

► Les premiers développements de l'industrie fromagère française (fin XIXe siècle-début XXe siècle)

**Rita D'ERRICO** (Università degli Studi Roma Tre, Rome, Italie)

► Lignes d'évolution dans l'industrie fromagère italienne de la Seconde Guerre mondiale à nos jours

**Silvia A. CONCA MESSINA** (Università degli Studi di Milano, Italie)

► Family business in Lombardy dairy sector (late XIXth-early XXth century)

## Parler de la nourriture. De quelques discours (I) Talking about food: some discourses (I)

**Modérateur :** Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Patricia MOISAN** (Consultante en patrimoine alimentaire, France)

► Les propos de Montaigne sur la nourriture dans Les Essais

**Philippe C. DUBOIS** (Bucknell University, USA)

► La convivialité à table : entre saveurs et savoirs gastronomiques

**Phil LYON, Ana TOMINC** (Queen Margaret University, Edinburgh, Royaume-Uni)

► Talking taste: Ambrose Heath's readers and their world in the 1930s

**Kilien STENGEL** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

► La dégustation du vin : un outil de (re)signification des représentations du vin

## Approvisionner et ravitailler – Circuits commerciaux, logiques et entraves

Supply and provision: commercial networks, organisational patterns and constraints

**Modérateur :** Jean-Pierre WILLIOT (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Francesca PUCCI DONATI** (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)

► Le marché du poisson. Ravitaillement, vente et consommation à Bologne du XIII<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle

**Massimo CANALI, Omar MAZZOTTI** (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)

► Le commerce de bétail et de viande dans les systèmes agraires de la Romagne (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)

**Georges RIBEILL** (Association pour l'Histoire des Chemins de Fer, France)

► Un médiateur dans le circuit de l'alimentation, Isidore, épicier lotois de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle

**Stefanella STRANIERI** (Università degli Studi di Milano, Italie),

**Paolo TEDESCHI** (Università degli Studi di Milano-Bicocca, Italie)

► Producing and Selling Wine in Eastern Lombardy (19th-20th centuries)

**Anna PAVLOVSKAYA** (Université d'État Lomonosov de Moscou, Russie)

► Food as a Political Weapon

## Young earth solutions: exploration, expérimentation et innovation

Young earth solutions: exploration, experimentation and innovation

**Modératrice :** Sonia MASSARI (University of Illinois Urbana Champaign, USA)

**Sonia MASSARI** (University of Illinois Urbana Champaign, USA)

► Design thinking and emergent food behaviors

**Veronique TASSIGNY** (Barilla Center for Food and Nutrition Foundation, Parme, Italie)

► YES! EAT IS: Learning, Thinking, Sharing, Acting for a Sustainable World

**Marta ANTONELLI** (BCFNYES!, Parme, Italie)

► Sustainable Diets for present and future generations

**Elena CADEL** (BCFNYES!, Parme, Italie)

► New ideas for healthy lifestyles, sustainable agriculture, and ending food waste

Session 6.1 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

## De nouveaux plaisirs sucrés (France-Angleterre, XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) Sweet new pleasures (France-England, 18th-19th centuries)

**Modérateur :** Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

**Maud VILLERET** (Université Bordeaux Montaigne, France)

► La diffusion du goût pour le sucre : du luxe à la nécessité (fin XVII<sup>e</sup>- fin XVIII<sup>e</sup>)

**Claire DELEN** (Université Paris-Sorbonne, France)

► « First name in biscuits »: Huntley and Palmers and the development of biscuit consumption

**Michel MANSON** (Université Paris 13, France)

► Le confiseur et le bonbon, 1750-1850 : l'enfance, un nouveau marché ?

Session 6.2 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot

## Les nourritures de l'autre, identités et acculturation. Exemples français What other people eat: identities and acculturation. Some French cases

**Modératrice :** Françoise SABBAN (EHESS, Paris, France)

**Frédéric D'AGAY** (Fédération Historique de Provence, France)

► La table de la noblesse provençale aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles : influences méditerranéennes et parisiennes

**Sylvie DURMELAT** (Georgetown University, Washington, USA)

► Domestiquer le couscous

**Hong Trung VU** (Université Paul-Valéry Montpellier 3, France)

► L'alimentation : support de l'identité. Le cas des immigrés vietnamiens à Montpellier

Session 6.3 Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1<sup>er</sup> étage)

## L'alimentation, la cuisine et le mangeur dans l'art et la littérature (II) Food, cookery and eating habits in art and littérature (II)

**Modératrice :** Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

**Robert McKEOWN** (Concordia University, Montréal, Canada)

► An Edible Commodity: The Representation of Thai Cuisine in *Savoir Magazine*, 2007-2014

**Esteban CASTAÑER MUÑOZ** (Université de Perpignan, France)

► Les espaces de la grande distribution alimentaire à travers la littérature. Discours sur la description, la dénonciation ou la sacralisation des lieux quotidiens

Session 6.4 Institut de Touraine - Bâtiment Balzac - Salle B 11 (1<sup>er</sup> étage)

## La France et l'Italie fromagères : une comparaison entre économies et territoires (1870-2000) (II) The cheese industry in France and Italy: an economic and territorial comparison (1870-2000) (II)

**Modératrice :** Claire DELFOSSE (Université Lumière Lyon 2, France)

**Anne-Line BROSSE** (Laboratoire d'études rurales, Lyon, France)

► Géohistoire d'une cohabitation : fromages fermiers et fromages laitiers auvergnats au cours du premier XX<sup>e</sup> siècle

**Erik THÉVENOD-MOTTET** (Laboratoire d'études rurales, Lyon, France),

**Claire DELFOSSE** (Université Lumière Lyon 2, France)

► Entre France et Suisse : une dénomination convoitée ou partagée : le gruyère

Session 6.4 Institut de Touraine - Bâtiment Balzac - Salle B 13 (1<sup>er</sup> étage)

## Parler de la nourriture. De quelques discours (II) Talking about food: some discourses (II)

**Modérateur :** Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

**Jessica MUDRY** (Ryerson University, Toronto, Canada)

► How do we «do» food? The history of the culture of the calorie

**Erhan AKARÇAY** (Université Anadolu, Eskisehir, Turquie)

► Another Form of Surveillance Society: Foodies Consume Not Only Food But Also Internet

**08:30 - 09:00 > ACCUEIL / WELCOME > MOTS DE BIENVENUE / WELCOMING ADDRESSES**  
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

**09:00 - 10:00 > CONFÉRENCE INAUGURALE / OPENING CONFERENCE > BRUNO LAURIOUX**  
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

Salles / Rooms	26 MARS/MARCH 2015 > 10:30 - 12:30 > Sessions 1
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps	<b>Session 1.1</b> Tables princières et nouritures aristocratiques - études de cas At the tables of princes and aristocratic fare - case studies
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot	<b>Session 1.2</b> Modèles culinaires Culinary models
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1er étage/1st floor)	<b>Session 1.3</b> Nouveaux modes de production, nouveaux types de consommation New production methods, new consumption types
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 11 (1er étage/1st floor)	<b>Session 1.4</b> Alimentation, diététique et thérapeutique de l'Antiquité à nos jours (I) Food, dietetics and nutrition therapy from Antiquity to the present day (I)
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 13 (1er étage/1st floor)	<b>Session 1.5</b> Entre tradition et patrimonialisation Between tradition and heritagization
Centre d'Études Supérieures de la Renaissance Salle Saint-Martin	<b>Session 1.6</b> Alimentation et genre (I) Food and gender (I)

**12:30 - 14:00 > DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS**

Salles / Rooms	26 MARS/MARCH 2015 > 14:00 - 16:00 > Sessions 2
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps	<b>Session 2.1</b> Nourrir la ville, se nourrir dans la ville Feeding the city, eating in the city
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot	<b>Session 2.2</b> Régimes carnés, régimes végétariens : pratique et idéologie Meat-based or vegetarian diets: practice and ideology
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1er étage/1st floor)	<b>Session 2.3</b> L'alimentation et le divin Food and the divine
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 11 (1er étage/1st floor)	<b>Session 2.4</b> Les recettes de l'identité (livres de cuisine, XVIe-XXe siècle) Recipes for identity (cookery books from 16th to the 20th century)
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 13 (1er étage/1st floor)	<b>Session 2.5</b> Soi et l'autre : construire les identités alimentaires (I) Self and Other: constructing food identities (I)
Centre d'Études Supérieures de la Renaissance Salle Saint-Martin	<b>Session 2.6</b> Soi et l'autre : construire les identités alimentaires (II) Self and Other: constructing food identities (II)

Salles / Rooms	26 MARS/MARCH 2015 > 16:30 - 18:30 > Sessions 3
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps	<b>Session 3.1</b> De l'Orient à l'Occident : relations étrangères chinoises du point de vue des cultures alimentaires From the East to the West: China's Foreign Relations on Food Culture
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot	<b>Session 3.2</b> Nourriture, éducation et transmission Food, education and transmission
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1er étage/1st floor)	<b>Session 3.3</b> Regards sur les recherches en alimentation Representing Food Research
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 11 (1er étage/1st floor)	<b>Session 3.4</b> Cuisines familiales Family kitchens
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 13 (1er étage/1st floor)	<b>Session 3.5</b> Alimentation, diététique et thérapeutique de l'Antiquité à nos jours (II) Food, dietetics and nutrition therapy from Antiquity to the present day (II)
Centre d'Études Supérieures de la Renaissance Salle Saint-Martin	<b>Session 3.6</b> « Faire la cuisine ». Regards croisés sur les pratiques culinaires contemporaines To cook'. Diverse perspectives on contemporary culinary practices

**08:30 - 09:00 > ACCUEIL / WELCOME**  
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

**08:00 - 10:00 > CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY CONFERENCE > FRANÇOISE SABBAN**  
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

Salles / Rooms	27 MARS/MARCH 2015 > 10:30 - 12:30 > Sessions 4
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps	<b>Session 4.1</b> Sécurité alimentaire dans l'histoire Food quality and safety in history
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot	<b>Session 4.2</b> Mise en patrimoine de l'alimentaire Creating food heritage
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1er étage/1st floor)	<b>Session 4.3</b> Nouritures du Nouveau Monde, nouritures métisses Foods of the New World, cross-cultural foods
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 11 (1er étage/1st floor)	<b>Session 4.4</b> Les Cultures du boire Drinking cultures
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 13 (1er étage/1st floor)	<b>Session 4.5</b> Fabriquer la nourriture Manufacturing food
Centre d'Études Supérieures de la Renaissance Salle Rapin	<b>Session 4.6</b> Le poisson dans le monde méditerranéen (IXe-XVIIIe siècle) Fish in the Mediterranean World (9th-18th centuries)

**12:30 - 14:00 > DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS**

Salles / Rooms	27 MARS/MARCH 2015 > 14:00 - 15:45 > Sessions 5
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps	<b>Session 5.1</b> Alimentation et genre (II) Food and Gender (II)
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot	<b>Session 5.2</b> Métissages culinaires : Afrique, Antilles Cross-cultural cuisines: Africa, West Indies
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1er étage/1st floor)	<b>Session 5.3</b> L'alimentation, la cuisine et le mangeur dans l'art et la littérature (I) Food, cookery and eating habits in art and literature (I)
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 11 (1er étage/1st floor)	<b>Session 5.4</b> La France et l'Italie fromagères : une comparaison entre économies et territoires (1870-2000) (I) The cheese industry in France and Italy: an economic and territorial comparison (1870-2000) (I)
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 13 (1er étage/1st floor)	<b>Session 5.5</b> Parler de la nourriture. De quelques discours (I) Talking about food: some discourses (I)
Centre d'Études Supérieures de la Renaissance Salle Rapin	<b>Session 5.6</b> Approvisionnement et ravitailler - Circuits commerciaux, logiques et entraves Supply and provision: commercial networks, organisational patterns and constraints
Institut de Touraine - Bâtiment Vinci Salle V9 (Rez-de-chaussée/ground floor)	<b>Session 5.7</b> Young earth solutions: exploration, experimentation and innovation Young earth solutions: exploration, experimentation and innovation

Salles / Rooms	27 MARS/MARCH 2015 > 16:00 - 17:15 > Sessions 6
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps	<b>Session 6.1</b> De nouveaux plaisirs sucrés (France-Angleterre, XVIIIe-XIXe siècle) Sweet new pleasures (France-England, 18th-19th centuries)
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Salle Berthelot	<b>Session 6.2</b> Les nouritures de l'autre, identités et acculturation. Exemples français What other people eat: identities and acculturation. Some French cases
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Grand Salon (1er étage/1st floor)	<b>Session 6.3</b> L'alimentation, la cuisine et le mangeur dans l'art et la littérature (II) Food, cookery and eating habits in art and literature (II)
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 11 (1er étage/1st floor)	<b>Session 6.4</b> La France et l'Italie fromagères : une comparaison entre économies et territoires (1870-2000) (II) The cheese industry in France and Italy: an economic and territorial comparison (1870-2000) (II)
Institut de Touraine - Bâtiment Balzac Salle B 13 (1er étage/1st floor)	<b>Session 6.5</b> Parler de la nourriture. De quelques discours (II) Talking about food: some discourses (II)

**17:30 - 18:30 CONFÉRENCE DE CLÔTURE / CLOSING CONFERENCE > PETER SCHOLLIERS**  
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine - Halle aux Draps

