

iehca

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

4^e Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Fourth International Convention on Food History and Food Studies

7 & 8 JUIN / JUNE 2018 TOURS / FRANCE



▶▶▶ www.iehca.eu

Édito

Nous en sommes aujourd'hui à la quatrième édition de notre Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Plus que jamais nous espérons faire de ce rendez-vous annuel un événement scientifique de référence, un lieu de rencontres et un forum incontournable pour tous ceux qui œuvrent à une meilleure compréhension du fait alimentaire.

La tenue de ce congrès annuel rejoint l'un des objectifs essentiels de notre institut : contribuer à la pleine reconnaissance des *Food Studies* en un champ disciplinaire autonome et soutenir le développement de la recherche en ce domaine.

The International Conference on Food History and Cultures is now in its fourth year. We hope that this annual gathering will be a benchmark academic event, a place for people to meet, and key forum for all those working for a better understanding of food as a social fact.

This annual conference corresponds to one of the essential objectives of our Institute : getting Food Studies fully recognized as an autonomous disciplinary field and supporting research developments in this domain.

Coordination scientifique :

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

GRIECO Allen J. (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie),

SABBAN Françoise (Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France).

Programme

7 Juin / 7 June 2018

8h30 > 9h00	Accueil / Welcome
9h00 > 10h00	Conférence inaugurale / Plenary Lecture
10h00 > 11h30	Sessions 1 > 8
11h45 > 13h15	Sessions 9 > 16
13h15 > 14h30	Déjeuner libre / Own lunch arrangements
14h30 > 16h00	Sessions 17 > 24
16h15 > 17h45	Sessions 25 > 32
20h00	Cocktail dinatoire, Villa Rabelais

8 Juin / 8 June 2018

9h15 > 10h45	Sessions 33 > 40
11h00 > 12h30	Sessions 41 > 48
12h30 > 13h45	Déjeuner libre / Own lunch arrangements
13h45 > 15h15	Sessions 49 > 55
15h30 > 17h00	Sessions 56 > 62
17h15 > 18h00	Conférence de clôture / Plenary lecture

7 Juin / 7 June 2018

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours - Extension, Amphithéâtre 4, Porte Z

- **LAURIOUX Bruno** (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
- **SABBAN Françoise** (Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
- **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)
- **BIENASSIS Loïc** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

9h00 > 10h00 Conférence inaugurale/Plenary Lecture

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours - Extension, Amphithéâtre 4

- **MURCOTT Anne** (University of London, Royaume-Uni)
Redressing the balance: towards reintroducing materiality, the case of food packaging

10h00 > 11h30 Sessions

Session 1 - Amphi 4. Food and Territory (1)

Organisateurs/modérateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)
SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

- **AFIF Nora** (Université Paris Ouest Nanterre, France)
L'art culinaire et la découverte des saveurs dans le récit de voyages d'Ibn Battūta (m.en 1377)
- **CASIMIRO Tânia** (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)
Shape and taste: food and pottery in 17 th century Portugal

Session 2 - Amphi 5. Kitchens in Crisis: From Devastation to Democratization of Food Politic

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

Modératrice : **BIANQUIS Isabelle** (Université de Tours, France)

- **DUBOIS Philippe C.** (Bucknell University, USA)
Restaurer la République
- **DI GIOVINE Michael A.** (West Chester University of Pennsylvania, USA)
Pasta and Panic: Food and Localism as Vehicles for Mobilizing Earthquake Recovery Efforts in Central Italy
- **EIDELWEIN Mathias** (Université de Tours, France)
Hegemonic Masculinity and Its Impacts in Professional Kitchens

Session 3 – Salle 06. Food and Power: Representation, Imaginary and Reality

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

Modératrice : **FLETCHER Isabel** (Edinburgh Law School, Royaume-Uni)

- ▶ **PINE Lisa** (London Southbank University, Royaume-Uni)
Food as a Representation of Power: Education and Propaganda in the Third Reich
- ▶ **BAJIC-HAJDUKOVIC** (Syracus University, Londres, Royaume-Uni)
From Disdain to Power: Peasant Urbanites, Food Knowledge and the 1990s crisis in Serbia
- ▶ **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)
Food, Choices, Power and Survival: Reflexions on Post-Apocalyptic Imaginary and American Reality

Session 4 – Salle 08. Jews and Muslims: Foodstuff as a reflection of mixed identities

Organisateurs : **AMRAM Azri** (Ben Gurion University of the Negev, Israël)

JAWHARA PIÑER Hélène (Université de Tours, France)

Modératrice : **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

- ▶ **JAWHARA PIÑER Hélène** (Université de Tours, France)
Entre similitudes et différenciations : états des lieux et réflexions sur l'aubergine et ses pratiques culinaires chez les Juifs et les Musulmans dans la Péninsule Ibérique et en Sicile du XIIe au XVe siècle
- ▶ **PRIETO PIASTRO Claudia Raquel** (King's College, Londres, Royaume-Uni)
Losing my Religion: The consumption of Palestinian food by Jewish Israelis
- ▶ **AMRAM Azri** (Ben Gurion University of the Negev, Israël)
"Palestinian-Israeli food" - is there such a thing?

Session 5 – Salle 09. Food and Medicine in the Ancient World

Organisateur et modérateur : **WILKINS John** (University of Exeter, Royaume-Uni)

- ▶ **MARTIN Paul** (University of Exeter, Royaume-Uni)
Does a chef make a good doctor? Food and medicine in Greek comedy
- ▶ **DURMUSKAHYA Cenk** (İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Turquie)
Edible plants in Galen, On the Powers of Foods
- ▶ **DALBY Andrew** (Chercheur indépendant, France)
A late Greek collection of botanical knowledge, attributed to Dioscorides

Session 6 – Salle 10. Marketing Culinary Heritage: Food Production and Culinary Tourism in Post-Socialist Eastern and Central Europe

Organisatrice : **SPALVENA Astra** (RISEBA, Riga, Lettonie)

Modératrice : **SHKODROVA Albena** (FOST, Bruxelles, Belgique)

- ▶ **SPALVENA Astra** (RISEBA, Riga, Lettonie)
The Cheese Case: Making sense of TSG labels in Latvian foodscape
- ▶ **ZAGRODZKA Dominika** (Université de Silésie, Pologne)
Cooking from the past. Culinary reconstruction as form of protecting heritage

Session 7 - Salle 11. Traditions culinaires : constructions et usages

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

- **MINAMI Naoto** (Ritsumeikan University, Kusatsu, Japon)
'Discovery' of the regional food in post-war Japan: Ambivalence of tradition and the economic growth
- **ASMAR Karim** (Chercheur indépendant, Liban)
From farm to fork : Evaluation of the competencies needed to preserve and enhance the Lebanese cuisine
- **BRACONI Paolo** (Università degli Studi di Perugia, Italie)
Le projet Mo.Se.Um. (Moûts et Moûtardes de l'Umbria) in progress

Session 8 - Salle 227. (Dé)compositions : la pourriture alimentaire dans l'art, la littérature et les réseaux sociaux

Organisatrices : **DESBUISSONS Frédérique** (Université de Reims Champagne-Ardenne, France)
DEUTSCH Allison (University College London, Royaume-Uni)

Modératrice : **DESBUISSONS Frédérique** (Université de Reims Champagne-Ardenne, France)

- **DEUTSCH Allison** (University College London, Royaume-Uni)
Impressionism and Decay
- **MARQUER Bertrand** (Université de Strasbourg, France)
L'osmazôme, entre sublimé et pourriture : l'antigastronomie de Joris Karl Huysmans
- **GOMEZ MEJIA Gustavo** (Université de Tours, France)
La médiatisation digitale de la pourriture alimentaire

11h45 > 13h15 Sessions

Session 9 – Amphi 4. Food and Territory (2)

Organisateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

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

- **AMILIEN Virginie** (OsloMet/SIFO, Oslo, Norvège) / **HEGNES Atle Wehn** (Institut norvégien pour la recherche en bio-économie, Oslo, Norvège)
A marine "terroir" story– The stockfish from Lofoten
- **SCHOLLIERS Peter** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
Foodways and Nation(alism) in Belgium, Japan, Nigeria and Russia since 1800
- **TEUGHELS Nelleke** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
Strength through unity: culinary articulations of identity and power at the Brussels 1935 World Exhibition

Session 10 – Amphi 5. Genre et alimentation

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

- **SAMBUCO Patrizia** (Chercheuse indépendante, Écosse)
Challenging Italian Fascist Food Discourses in the 1930s: Pina Ballario
- **MOTTA Beatriz** (Université de Coimbra, Portugal)
The Role Of Women In Feeding Their Families And Communities In Russia During The Soviet Union And The Communist Regime

Session 11 – Salle 06. Les livres de cuisine

Modératrice : **HYMAN Mary** (Chercheuse indépendante, France/USA)

- **SHKODROVA Albena** (FOST, Bruxelles, Belgique)
Taking the best out of cookbooks as a historical source
- **GOMES João Pedro** (Université de Coimbra, Portugal)
"good taste" and "good dish": recipes, tastes and flavours in modern Portuguese manuscript cookbooks (16th to 18th century)

Session 12 – Salle 08. Clever Cooks, Disreputable Taverns: Feasting in Chaucer, Boccaccio, and Medieval Italian Novelle

Organisatrice : **McKINLEY Kathryn** (University of Maryland Baltimore County, USA)

Modératrice : **BYATT Lucinda** (University of Edinburgh, Royaume-Uni)

- **McKINLEY Kathryn** (University of Maryland Baltimore County, USA)
Stewes, Brothels, and the Tabard Inn: the Opening Dinner in the Canterbury Tales
- **PUCCI DONATI Francesca** (Université de Bologne, Italie)
The World of the Tavern in the Italian Novellas of the Late Middle Ages
- **PALMA Pina** (Southern Connecticut University, USA)
Birds, Lovers, and Meals in Boccaccio's Decameron

Session 13 – Salle 09. Infant Feeding: Selected historical and cultural aspects

Organisateur et modérateur : **VÖGELE Jörg** (Université de Düsseldorf, Allemagne)

- **GARÐARSDÓTTIR Ólöf** (Université d'Islande, Reykjavik)
Infant feeding methods and changes in regional patterns of morbidity and mortality in Iceland 1800 to 1920
- **LIMPER Verena** (Université de Cologne, Allemagne)
"Can you replace my mummy?". Cows and monkeys in German infant feeding discourses and practices (late 19th to mid-20th century)
- **HEIMERDINGER Timo** (Université d'Innsbruck, Autriche)
Infant nutrition and competition. Ethnographic remarks on a paradigm change in recent parenting culture

Session 14. Salle 10. Le cuisinier dans le monde romain

Organisateur : **TILLOI-D'AMBROSI Dimitri** (Université Jean Moulin Lyon III, France)

Modérateur : **HUGONIOT Christophe** (Université de Tours, France)

- **BADEL Christophe** (Université Rennes 2, France) / **LE GUENNEC Marie-Adeline** (École française de Rome, Italie)
Les cuisiniers de l'Antiquité romaine : étude sociale
- **TILLOI-D'AMBROSI Dimitri** (Université Jean Moulin Lyon III, France)
Les gestes et les techniques du cuisinier romain au service du goût

Session 15. Salle 11. Wine and wine consumption patterns – two East European case studies

Modérateur : **LETURCQ Samuel** (Université de Tours, France)

- **BADOWICZ Maciej** (Université de Gdansk, Pologne)
La consommation de vin dans l'état de l'Ordre Teutonique en Prusse au tournant des XIVe et XVe siècles
- **KURCZEWSKI Gabriel** (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)
Polish fame of old Hungarian wine

Session 16. Salle 227. Périls alimentaires

Modératrice : **KOŻLUK Magdalena** (Université de Łódź, Pologne)

- **FOSCATI Alessandra** (Università di Bologna, Italie)
Ergotisme. Réflexions sur la maladie due à l'intoxication alimentaire
- **GIACOMAN Claudia** (Pontificia Universidad Católica de Chile, Chili)
Théories sur la médicalisation de l'alimentation

13h15 > 14h30 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

Session 17. Amphi 4. Food and Territory (3)

Organisateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

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

► **PARALKAR Anil** (Universität Heidelberg, Allemagne)

The Curry-Paradox: European Imaginations of Indian Food between Hetero- and Homogenization

► **HYMAN Mary** (Chercheuse indépendante, France/USA)

Outside-in or inside-out? Nicknames, Regional Products and Perceptions of Identity in Early Modern and Nineteenth-Century France

Session 18. Amphi 5. Les métiers du boire (1)

Organisateur et modérateur : **NOURRISSON Didier** (Université Lyon 1, France)

Modératrice : **PELLERIN-DRION Sylvie** (Université Paris-Nanterre, France)

► **NOURRISSON Didier** (Université Lyon 1, France)

Les métiers du boire dans les films fixes d'enseignement

► **ZNAIEN Nessim** (Université Aix-Marseille, France)

La figure des viticulteurs en Tunisie, de l'époque coloniale à nos jours

► **PELLAT-REVEL Salomé** (Université Grenoble Alpes, France)

De l'apothicaire au liquoriste : histoire des métiers du boire à travers l'étude de trois entreprises iséroises productrices de liqueurs. XVIIIe-XIXe siècle

Session 19. Salle 06. Alimentation et « bien-vieillir » : compréhension et usages des liens effectifs et supposés

Organisateur : **MICHAUD Maxime** (Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France)

Modératrice : **COLÓN DE CARVAJAL Isabel** (ENS de Lyon, France)

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

Interroger les liens entre modes de vies et alimentation chez des personnes retraitées. Une enquête par questionnaires

► **BOUIMA Sonia** (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully, France)

La « personne âgée isolée dénutrie » au prisme de l'action sociale : le cas des ateliers culinaires et des repas partagés en contextes urbain et péri urbain

Session 20. Salle 08. Penser l'aliment, appréhender l'acte alimentaire

Modérateur : **BARONA-VILAR Josep L.** (Université de Valence, Espagne)

► **ASHE Leah M.** (University of Notre Dame, USA)

Food, Violence, and the Violator

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

"Something from Nothing": The ontology of zero-calorie foods

► **VIANA Márcia** (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil)

The existentiality of Food

Session 21. Salle 09. Mises en représentation – les lieux, l'aliment et le mangeur

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

- ▶ **CHENILLE Vincent** (Université de Versailles-Saint Quentin, France)
Les scènes de restaurant au cinéma : du dépouillement à l'abondance
- ▶ **LUDERER Cynthia** (Chercheuse indépendante, Portugal)
Discourses around the Portuguese Gastronomy: the Gastronomic Media Spectacle
- ▶ **STRONCIWILK Agata** (Jan Dlugosz Academy, Pologne)
(In)Edible? Questioning the Boundaries of Edibility in Contemporary Art

Session 22. Salle 10. Alimentation et cuisine, le regard de l'autre

Modératrice : **BERTI Ilaria** (Universidad Pablo de Olavide, Seville, Espagne)

- ▶ **PFEFFER Wendy** (University of Louisville, USA)
A Northern View of Southern Food: Jean Bruyérin-Champier and the Midi
- ▶ **PETER Peter** (Université de Salzburg, Autriche)
Entre francophilie et francophobie culinaire. L'image de la cuisine française en Allemagne et Autriche
- ▶ **LOPES PINHEIRO Clemilton / LOPES PINHEIRO Inar Cláudia**
(Université Fédérale du Rio Grande do Norte, Brésil/Université de Coimbra, Portugal)
Les études de Câmara Cascudo sur l'histoire et la culture de l'alimentation au Brésil

Session 23. Salle 11. Patrimoines du boire

Modérateur : **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme, Italie)

- ▶ **SÁ MARQUES Vitor** (Chercheur indépendant, Portugal)
Un café historique dans une ville du patrimoine de l'humanité de l'UNESCO
- ▶ **GOROKHOVSKIY Alexandr** (Chercheur indépendant, France)
The Mongol Origins of Russian Vodka

Session 24. Salle 227. Dietary patterns versus Christian religious rules

Organisateur : **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne)

Modérateur : **FIORENTINO Girolamo** (Università del Salento, Lecce, Italie)

- ▶ **BRALEWSKI Sławomir** (Université de Łódź, Pologne)
The practice of fasting in the light of the ecclesiastical histories of Socrates and Sozomen
- ▶ **CASEAU Béatrice** (Université Paris-Sorbonne, France)
Frugality and fasting: Byzantine food culture between medicine and religion
- ▶ **DYBAŁA Jolanta** (University of Kielce, Pologne) / **JAGUSIAK Krzysztof** (Université de Łódź, Pologne) / **PAWLAK Michał** (Chercheur indépendant, Pologne)
The medium state is good, especially in meal preparation". Mesotes and food according to Titus Flavius Clemens' Paedagogus

16h15 > 17h45 Sessions

Session 25. Amphi 4. Food Media Studies

Organisatrice et modératrice : **DE BACKER Charlotte** (Université d'Anvers, Belgique)

- **NGQANGASHE Yandisa** (Université d'Anvers, Belgique)
Watching others cook. Investigating the relation between food media use and food literacy among Flemish adolescents
- **MALDOY Katrien** (Université d'Anvers, Belgique)
Advertising as a means to encourage healthy food choices
- **QUTTEINA Yara** (KU Leuven, Belgique)
The effect of food messages in advertising and social media on adolescents consumption behavior

Session 26. Amphi 5. Les métiers du boire (2)

Organisateur et modérateur : **NOURRISSON Didier** (Université Lyon 1, France)

- **PELLERIN-DRION Sylvie** (Université Paris-Nanterre, France)
Distillateur, un ou des « métiers du boire » ?
- **FEDOUL Senia** (Université Lyon 2, France)
Le sommelier, acteur oublié du monde de la gastronomie. 1900-1950

Session 27. Salle 6. Drink, Entertainment, and the Transgression of the Public Sphere

Organisateur : **EDWARDS Jason** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)

Modérateur : **COLAS Alejandro** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)

- **BERLIN Mike** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)
The Partisan Coffee House: an "Anti Espresso Bar"
- **EDWARDS Jason** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)
From Gin Craze to Gin Palace
- **ZUBAIDA Sami** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)
Alcoholic Drink Between Private and Public Consumption in Middle Eastern/Muslim Contexts

Session 28. Salle 8. La transmission des domaines viticoles

Organisateur : **RADUGET Nicolas** (Université de Tours, France)

Modératrice : **ASSEGOND Christèle** (Université de Tours, France)

- **RADUGET Nicolas** (Université de Tours, France)
La transmission familiale : étude de cas
- **DEROCHE Alexandre, LABELLE Fabienne** (Université de Tours, France)
La dimension juridique du projet SEPAGE. Bilan d'étape
- **CHAZAL Hélène / ROCAFULL Charlène / SITNIKOFF Françoise** (Université de Tours, France)
Transmission des exploitations viticoles en Région Centre-Val de Loire : stratégies individuelles et identité territoriales

Session 29. Salle 09. Food History in Brazil: different approaches

Organisatrice : **MORELLI ABRAHÃO Eliane** (Université d'État de Campinas, Brésil)

Modératrice : **ASFORA NADLER Wanessa** (Université d'État de Campinas, Brésil)

- **MORELLI ABRAHÃO Eliane** (Université d'État de Campinas, Brésil)
The banquet menus of the First Republic (Brazil, 1889-1930)
- **SALAY LEME Adriana** (Universidade de São Paulo (USP), Brésil)
What is food by those who are hungry? Famine and food in Brazil during the first decade of the 20th century

Session 30. Salle 10. Foodscapes in Transition: Policies and Politics Advancing Sustainable Development and Social Justice

Organisateurs : **RECKINGER Rachel** (Université du Luxembourg) / **WAHLEN Stefan** (Wageningen University, Pays-Bas)
Modératrice : **MURCOTT Anne** (University of London, Royaume-Uni)

- **RECKINGER Rachel** (Université du Luxembourg)
Alternative Actors in the Foodscape: Enabling Policies and Politics of Contested Claims for Social and Environmental Justice
- **HALKIER Bente** (Université de Copenhague, Danemark)
Re-Framing Convenience Food in a More Sustainable Direction? Convenient Food, Food Practices and Food Provisioning Regimes Across Four Cases
- **WAHLEN Stefan** (Université de Wageningen, Pays-Bas)
Sustainable Food Consumption: Norms, Morality and Consumer Ethos

Session 31. Salle 11. Cookbooks in Early modern Spain: three different approaches

Organisatrice : **PÉREZ SAMPER María de los Ángeles** (Universitat de Barcelona, Espagne)
Modérateur : **QUELLIER Florent** (Université de Tours, France)

- **PÉREZ SAMPER María de los Ángeles** (Universitat de Barcelona, Espagne)
Cookbooks in Early modern Spain
- **BAGES-QUEROL Jordi** (Universitat de Barcelona, Espagne)
Catalan cookbooks from the Early modern period: a general analysis
- **MANZANARES MILEO Marta** (Universitat de Barcelona, Espagne)
Confectionery cookbooks in early modern Catalonia: an approach to their uses and meanings

Session 32. Salle 227. Medieval Cookery Recipes and Digital Humanities Approach : the French/Austrian CoReMA project

Organisateurs : **KLUG Helmut W.** (Université de Graz, Autriche), **LAURIOUX Bruno** (Université de Tours, France)
Modérateur : **LAURIOUX Bruno** (Université de Tours, France)

- **KLUG Helmut W.** (Université de Graz, Autriche)
Heritage and research of German medieval cookery texts
- **POIRIER Corentin** (Université de Tours, France)
Writing the cookery in latin from 12th to 15th century
- **STEINER Christian** (Université de Graz, Autriche)
Digital Humanities methods to further research of (historical) cooking recipes: an overview

20h00 Cocktail dinatoire

En présence de François BONNEAU, président de la région Centre-Val de Loire, ou son représentant ;
Christophe BOUCHET, maire de la ville de Tours ;
Philippe VENDRIX, président de l'université de Tours.

Villa Rabelais,
116 boulevard Béranger, Tours
Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants

8 Juin / 8 June 2018

9h15 > 10h45 Sessions

Session 33. Amphi 4. Production, transport et vente des produits alimentaires dans les arts figuratifs (1)

Organisateurs : **BOUDIER Valérie** (Université de Lille, France) / **LOLLINI Fabrizio** (Université de Bologne, Italie)

Modératrice : **CAMPANINI Antonella** (University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie)

► **CAPRIOTTI Luca** (Université de Bologne, Italie)
Symbolic values in the 'Antelamic group' food representations

► **LOLLINI Fabrizio** (Université de Bologne, Italie)
Food production in Charles VIII book of Hours

Session 34. Amphi 5. Food, Doctors and Dietetics (1)

Organisateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie) / **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

Modérateur : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

► **WILKINS John** (University of Exeter, Royaume-Uni)
Cooking in the kitchen and in the body: Vernant, Aristotle and Galen on civilised living

► **ASFORA Wanessa** (Universidade Estadual de Campinas, Brésil)
A cookbook in a Medical Collection: Dietetics, Materia Medica and an Apicius Manuscript in 15th century Florence

► **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)
Tasty Food for the Sick: The Invisible Classics in Portuguese Medical Treatises of the Modern Era

Session 35. Salle 06. Alimentations contemporaines – quelques tendances actuelles

Modérateur : **WAHLEN Stefan** (Wageningen University, Pays-Bas)

► **GENDELMAN Irina** (Saint Martin's University, Olympia, USA)
Mushroom hunters: cultural differences in understanding food, foraging, and nature

► **HÖRZ Peter** (Karl-Franzens-Universität, Graz, Autriche)
Guerrilla harvesting in the urban cockaigne: An anthropologist's story about blackberries in urban wastelands, the moral economy in late modern petty larceny of food and alternative politics of town planning

► **WINTERHALTER Cecilia** (Accademia di Costume e Moda, Rome, Italie)
Recent Gastro-Trends. Food Surfing on the Streets

Session 36. Salle 08. In quest of dietary patterns. Multidisciplinary approaches to archaeological evidence

Organisateur : **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne)

Modératrice : **KOŹLUK Magdalena** (Université de Łódź, Pologne)

► **CHOWANIEC Roksana** (Université de Varsovie, Pologne)
The reconstruction of diet and environment in ancient Akrai, Sicily

► **BOURBOU Chryssi** (Université de Fribourg, Suisse)
The foodways of fish: Multidisciplinary approaches to diachronic marine consumption of Roman and Byzantine populations (1st-15th c. AD)

Session 37. Salle 09. Aspects de la restauration hors-foyer

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

- **JAINE Tom** (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)
Independent restaurants, British catering and the British Travel Market after the Second World War, 1945-1955
- **MELCHIOR Myriam** (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil)
Brazilian culture and alimentary traditions in By the Kilogram Restaurants

Session 38. Salle 10. Modèles alimentaires (Renaissance-début XIXe siècle)

Modérateur : **QUELLIER Florent** (Université de Tours, France)

- **PELÉE DE SAINT MAURICE Audrey** (Centre d'Études Supérieures de la Renaissance, Tours, France)
Les femmes de pouvoir en Val de Loire et leur alimentation à la fin du Moyen Âge, 1422-1524
- **LE GUEN Denis** (Chercheur indépendant, France)
L'alimentation des gens de mer à Saint-Malo au début du 18e siècle
- **SAITO Yuka** (Université de Tours, France)
Le goût dans l'œuvre de Grimod de La Reynière (1758-1837)

Session 39. Salle 11. Alimentations urbaines contemporaines. Deux études de cas.

Modérateur : **HALKIER Bente** (Université de Copenhague, Danemark)

- **MUNNIKES Lenno** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
The Automatiek; the story of a snack wall in Amsterdam
- **VENDITTO Walter** (Université de Heidelberg, Allemagne)
Street Food and Health Concerns in India: A political reform of tastes

Session 40. Salle 227. Table, alimentation, cuisine dans le monde arabo-musulman médiéval

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

- **CAIRE Audrey** (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France)
La littérature d'adab (IXe siècle) : une source pour l'histoire de l'alimentation ?
- **PITCHON Véronique** (Université de Strasbourg, France)
Savoir-vivre et manières de table au Xe siècle : le Livre de Brocart d'Al-Washshâ'
- **NEWMAN Daniel** (Université de Durham, Royaume-Uni)
Food For Thought: An Eleventh-Century Arab Pharmacist's Culinary Delights

11h00 > 12h30 Sessions

Session 41. Amphi 4. Production, transport et vente des produits alimentaires dans les arts figuratifs (2)

Organisateurs : **BOUDIER Valérie** (Université de Lille, France) / **LOLLINI Fabrizio** (Université de Bologne, Italie)

Modératrice : **CAMPANINI Antonella** (University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie)

- **OGNIBENE Daniele** (Université de Bologne, Italie)
The transport factor in medieval food commerce : visual arts, economy and consumptions between 14th and 15th century
- **BOUDIER Valérie** (Université de Lille, France)
Lire les scènes de marché de Joachim Beuckelaer, peintre anversois du XVIe siècle

Session 42. Amphi 5. Food, Doctors and Dietetics (2)

Organisateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie) / **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)
Modératrice : **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

- **GENTILCORE David** (University of Leicester, Royaume-Uni)
From 'vilest beverage' to 'universal medicine': drinking water in printed early modern regimens and guides to health
- **DE ORNELLAS E CASTRO Inês** (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)
Poissons, physiciens, et soucis de santé au Portugal (16ème -18ème siècles)

Session 43. Salle 06. Cuisines italo-américaines : constructions et reconfigurations

Modératrice : **BYATT Lucinda** (University of Edinburgh, Royaume-Uni)

- **COCCOPALMERI Alessandra** (Chercheuse indépendante, Italie)
The Italian-Americans at table: the evolution of an old culinary culture in the New World
- **STEFANUTTI Paola** (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Brésil)
Strengthening of the Italian Identity in the Food Narratives of Brazilian Fishermen

Session 44. Salle 08. Food and Ottoman Cities

Organisatrice : **SAMANCI Özge** (Özyeğin Üniversitesi, Istanbul, Turquie)
Modératrice : **DESBUISSONS Frédérique** (Université de Reims Champagne-Ardenne, France)

- **TREPANIER Nicolas** (University of Mississippi, USA)
Owning future food: Urban elites and rural land in pre-/early Ottoman Anatolia
- **SELÇUK Iklil** (Özyeğin Üniversitesi, Istanbul, Turquie)
Food Rules and Regulation in Ottoman Towns
- **SAMANCI Özge** (Özyeğin Üniversitesi, Istanbul, Turquie)
Eating Out in Ottoman Cities

Session 45. Salle 09. Dietary patterns and alimentary instructions from antiquity to the early modern period

Organisateur et modérateur : **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne)

- **MATALAS Antonia-Leda** (Université Harokopio, Athènes, Grèce)
Dietary advice for human performance in classical literary sources
- **KOZLUK Magdalena** (Université de Łódź, Pologne)
Le plaisir gastronomique dans les régimes de santé aux XVIe et XVIIe siècles en France

Session 46. Salle 10. Imperial Hybridization: Chaco-Paraguay Frontier, Mariana Islands and the West Indies (16th to 19th century)

Organisatrice : **BERTI Ilaria** (Universidad Pablo de Olavide, Seville, Espagne)
Modérateur : **KÜMIN Beat** (University of Warwick, Royaume-Uni)

- **SVRIZ WUCHERER Pedro Miguel Omar** (Universidad Pablo de Olavide, Seville, Espagne)
The Hybridization of Guaraní Diet in the Jesuit Reductions of Paraguay. "Traditional" Foods and "New" Goods in the Mobilizations of the Guaraní Militias (17th and 18th Centuries)
- **PEÑA FILIEU Veronica** (Universitat Pompeu Fabra, Barcelone, Espagne)
Old dishes and new tastes: colonial dietary adaptations in eighteenth-century Mariana Islands
- **BERTI Ilaria** (Universidad Pablo de Olavide, Seville, Espagne)
Between Acceptation and Selective Refusal: Ambiguities in the West Indies Colonies (19th century)

Session 47. Salle 11. Nourrir les populations civiles – Première et Deuxième Guerre mondiale

Modératrice : **CRONIER Emmanuelle** (Université de Picardie Jules Verne, Amiens, France)

- **BÖDŐK Gergely** (Eszterházy Károly University, Hongrie)
Bread tickets, war gastronomy, blockade – Food and eat during the First World War in Hungary
- **BARONA-VILAR Josep L.** (Université de Valence, Espagne)
UNRRA: Food Relief during WWII (1941-1946)

Session 48. Salle 227. Italy in the 1970s: from the social protest to the food consumption changes

Organisateur : **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme, Italie)

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

- **SCARPELLINI Emanuela** (Université de Milan, Italie)
The Invention of the Mediterranean Diet?
- **ADORNI Daniela** (Université de Turin, Italie)
Between Barbie and the "witches". Women and stoves in the 1970s
- **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme, Italie)
The decade of dissonance

12h30 > 13h45 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

13h45 > 15h15 Sessions

Session 49. Salle 4. Innovation, fusion and confusion : two case studies

Modérateur : **JAINÉ Tom** (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)

- **WÜSTNER Karl-Heinz** (Société Historique de Württemberg Franconia, Schwäbisch Hall, Allemagne)
How German immigrants became creative food suppliers as pork butchers in 19th century industrializing Great Britain
- **TOMASZEWSKA-BOLAŁEK Magdalena** (Université des sciences sociales et humaines, Varsovie, Pologne)
Asian (con)fusion cuisine

Session 50. Salle 5. Haute cuisine : définition, limites, évolutions

Organisateur : **LAURIOUX Bruno** (Université de Tours, France)

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

- **LAURIOUX Bruno** (Université de Tours, France)
Les enjeux de la haute cuisine dans la diplomatie du XVe siècle : un banquet offert à Tours aux ambassadeurs du roi de Hongrie
- **BARRETO AMORIM PILLA Maria Cecilia** (Pontificia Universidade Católica do Paraná, Brésil)
Menus de cérémonie dans L'Art de Bien Manger de Rosa Maria (1931)

Session 51. Salle 6. Les nourritures de l'autre – différenciations, cohabitations et processus d'acculturation

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

- **MICHAEL Eluned** (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni)
Engaging with Chinese food and food cultures in Beijing
- **TEBBEN Maryann** (Bard College at Simon's Rock, USA)
Terroir Across the Sea: Post-Colonial Presence in French Food Identity
- **FERRANT Coline** (Northwestern University, USA)
How Do People Get Their Food in a Paris Mixed Neighborhood

Session 52. Salle 8. Food Chains in Times of Crisis: the Case of the Late Habsburg Empire

Organisateur : **LANGTHALER Ernst** (Johannes Kepler Universität Linz, Autriche)

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

- **ALBRECHT Jonas M.** (Johannes Kepler Universität Linz, Autriche)
Before Industrialisation. Population Crisis and Food Supply in Vienna, c. 1800-1850
- **MARTSCH Maximilian** (Universität Wien, Autriche)
Changing Dynamics of Vienna's Meat Provisioning System, c. 1870–1900
- **LANGTHALER Ernst** (Johannes Kepler Universität Linz, Autriche)
Escalating Crisis: Austria-Hungary's Food Chains in the First World War

Session 53. Salle 9. Les enjeux de la communication alimentaire : entre besoins, désirs et prescriptions

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

- **HUGOL-GENTIAL Clémentine** (Université de Bourgogne, Dijon, France)
Les informations autour de l'alimentation-cancer : la responsabilisation et l'expertise au cœur des discours
- **DURAND Delphine** (Université de Bourgogne, Dijon, France)
Circularité des informations alimentaires à destination des femmes enceintes : représentations et changements comportementaux
- **BASTIEN Sarah** (Université de Bourgogne, Dijon, France)
Le fait maison : organisation et anticipation de la décision culinaire quotidienne

Session 54. Salle 10. 'How Much is Too Much?' Visualizing the Changing Boundaries of Drinking Excess

Organisateur : **KÜMIN Beat** (University of Warwick, Royaume-Uni)

Modérateur : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

- **KÜMIN Beat** (University of Warwick, Royaume-Uni)
Negotiating Religious Boundaries of Excess in the Reformation
- **FENTON Laura** (University of Manchester, Royaume-Uni)
Visualising the Boundaries of Excess through Research Photographs
- **HUNT Geoffrey** (Université d'Aarhus, Danemark)
Comment from an interdisciplinary perspective

Session 55. Salle 11. Loi, réglementation et alimentation

Modérateur : **DESSAUX Pierre-Antoine** (Université de Tours, France)

- ▶ **TESTUZZA Maria Sole** (Université de Florence, Italie)
Cibaria and Ius Commune. Intersections between Law and Food (XIV-XVII Centuries).
- ▶ **PAGE Arnaud** (Université Paris-Sorbonne, France)
'Pure White Bread' : Bleached Flour, Contestations and Regulation in Great Britain in the first half of the twentieth century
- ▶ **PIROLO Franca** (Université de Catane, Italie)
The Rediscovery of the Pig: Farming, Production and Consumption in Twentieth-Century Italy

15h30 > 17h00 Sessions

Session 56. Amphi 4. Food Studies in Turkey: emerging fieldwork

Organisateur : **RAFFARD Pierre** (ILERI, Paris, France)

Modératrice : **SAMANCI Özge** (Özyeğin Üniversitesi, Istanbul, Turquie)

- ▶ **AKARÇAY Erhan** (Anadolu Üniversitesi, Turquie)
Cooking the tradition: reproduction of culture and tradition among cooks and chefs in Turkey
- ▶ **RAFFARD Pierre** (ILERI, Paris, France)
Food and social sciences in Turkey: a missed opportunity?

Session 57. Amphi 5. Nourritures antiques

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

- ▶ **CHADEFAUD Catherine** (Chercheuse indépendante, France)
Les productions du potager. L'alimentation quotidienne des paysans et des artisans dans l'ancienne Egypte (2800-1085 av. J.-C.)
- ▶ **GARTMANN Thomas** (Universität Bern, Suisse)
Storms, Speculators and Careless Emperors – Alleged Causes of Problems with the Grain Supply in Ancient Rome
- ▶ **SIMON Jonathan / DENAT-SIMON Pauline** (Chercheurs indépendants, France)
La cuisine et les Arts de la Table en Gaule Romaine – approche transdisciplinaire et en médiation culturelle

Session 58. Salle 6. Ville, commerces, marchés. Etudes de cas (XVIe-XIXe siècles)

Modérateur : **LAURIOUX Bruno** (Université de Tours, France)

- ▶ **GARÍ PALLICER Miguel Gabriel** (Universitat de les Illes Balears, Espagne)
License to bake: the access to the baker's guild in Palma de Mallorca (16th-18th centuries)
- ▶ **GRASSI Mario** (Scuola Superiore di Studi Storici di San Marino, Saint-Marin)
Processed Food Production and Trade in Turin at the End of the 18th Century
- ▶ **GUSEVA Anna** (École des hautes études en sciences économiques, Moscou, Russie)
From Gardens to Table: Moscow Vegetable Market and Consumption in the 19th century

Session 59. Salle 8. Transmission, éducation, santé

Modératrice : **SABBAN Françoise** (Présidente du Conseil Scientifique de l'IEHCA, Tours, France)

- **UEDA Haruka** (Université de Kyoto, Japon)
Holistic Pedagogical Comparison of Taste Education in Japan, France and Italy: Assessing the Potential of Food Education in the Context of Food Heritization
- **FAINSTEIN Balia** (Université du Québec à Montréal, Canada)
L'alimentation et la cuisine des québécoises de la génération Y par le prisme de la transmission : premiers résultats d'une recherche sociologique doctorale

Session 60. Salle 9. Medical sources of antiquity and Byzantium. A cornucopia of applications

Organisateur : **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne)

Modératrice : **CHOWANIEC Roksana** (Université de Varsovie, Pologne)

- **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne) / **RZEŹNICKA Zofia** (Université de Łódź, Pologne)
How do Byzantine medical sources suggest that Athenaeus of Naucratis knew Galen of Pergamum?
- **JAGUSIAK Krzysztof** (Université de Łódź, Pologne)
*Peach (*Prunus persica* [L.] Batsch.) in ancient and early Byzantine medicine according to selected sources (I - VII c. AD.)*

Session 61. Salle 10. Aspects de la diète méditerranéenne (2)

Modératrice : **SELÇUK Iklil** (Özyeğin Üniversitesi, İstanbul, Turquie)

- **SIRAGO Maria** (MIUR, Italie)
Consumption of fish and seafood products in early modern Naples (1503 – 1861)
- **DELEN NIRCAN Zeynep** (Chercheur indépendant, Turquie)
Chemical Advances in Olive Oil Production
- **MARTINS Luísa** (Universidade de Évora, Portugal)
The traditional cuisine of Mediterranean influence in the south of Portugal - kitchen tools and a traditional mountain meal

Session 62. Salle 11. Le boire et le manger : mise en scène, mise en sens

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

- **STOURNA Athena** (Université Ouverte de Chypre, Grèce)
The Greek Symposium as performative and paratheatrical event
- **LUCIDARME Chloé** (Université de Lorraine, France)
"Plenty of men take a cocktail before breakfast" : l'alcoolisme dans les pièces en un acte de début de carrière d'Eugene O'Neill
- **COLÓN DE CARVAJAL Isabel** (ENS de Lyon, France)
Le menu au restaurant : Histoire, Interaction, Représentation

17h15 > 18h00 Conférence de clôture / Plenary lecture

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours - Extension, Amphithéâtre 4

- **BONNET Jean-Claude** (CNRS, France)
« Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine ». Roland Barthes, pionnier des Food Studies ?

7 Juin / 7 June 2018

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours - Extension, Amphithéâtre 4, Porte Z

9h00 > 10h00 Conférence inaugurale/Plenary Lecture

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours - Extension, Amphithéâtre 4

10h00 > 11h30 Sessions 1 > 8

p4	Session 1	Amphi 4.	Food and Territory (1)
p4	Session 2	Amphi 5.	Kitchens in Crisis: From Devastation to Democratization of Food Politics
p5	Session 3	Salle 6	Food and Power: Representation, Imaginary and Reality
p5	Session 4	Salle 8	Jews and Muslims: Foodstuff as a reflection of mixed identities
p5	Session 5	Salle 9	Food and Medicine in the Ancient World
p5	Session 6	Salle 10	Marketing Culinary Heritage: Food Production and Culinary Tourism in Post-Socialist Eastern and Central Europe
p6	Session 7	Salle 11	Traditions culinaires : constructions et usages
p6	Session 8	Salle 227	(Dé)compositions : la pourriture alimentaire dans l'art, la littérature et les réseaux sociaux

11h45 > 13h15 Sessions 9 > 16

p7	Session 9	Amphi 4.	Food and Territory (2)
p7	Session 10	Amphi 5.	Genre et alimentation
p7	Session 11	Salle 6	Les livres de cuisine
p7	Session 12	Salle 8	Clever Cooks, Disreputable Taverns: Feasting in Chaucer, Boccaccio, and Medieval Italian Novelle
p8	Session 13	Salle 9	Infant Feeding: Selected historical and cultural aspects
p8	Session 14	Salle 10	Le cuisinier dans le monde romain
p8	Session 15	Salle 11	Wine and wine consumption patterns – two East European case studies
p8	Session 16	Salle 227	Périls alimentaires

14h30 > 16h00 Sessions 17 > 24

p9	Session 17	Amphi 4.	Food and Territory (3)
p9	Session 18	Amphi 5.	Les métiers du boire (1)
p9	Session 19	Salle 6	Alimentation et « bien-vieillir » : Compréhension et usages des liens effectifs et supposés
p9	Session 20	Salle 8	Penser l'aliment, appréhender l'acte alimentaire
p10	Session 21	Salle 9	Mises en représentation – les lieux, l'aliment et le mangeur
p10	Session 22	Salle 10	Alimentation et cuisine, le regard de l'autre
p10	Session 23	Salle 11	Patrimoines du boire
p10	Session 24	Salle 227	Dietary patterns versus Christian religious rules

16h15 > 17h45 Sessions 25 > 32

p11	Session 25	Amphi 4.	Food Media Studies
p11	Session 26	Amphi 5.	Les métiers du boire (2)
p11	Session 27	Salle 6	Drink, Entertainment, and the Transgression of the Public Sphere
p11	Session 28	Salle 8	La transmission des domaines viticoles
p11	Session 29	Salle 9	Food History in Brazil: different approaches
p12	Session 30	Salle 10	Foodscapes in Transition: Policies and Politics Advancing Sustainable Development and Social Justice
p12	Session 31	Salle 11	Cookbooks in Early modern Spain: three different approaches
p12	Session 32	Salle 227	Medieval Cookery Recipes and Digital Humanities Approach : the French/Austrian CoReMA project

8 Juin / 8 June 2018

9h15 > 10h45 Sessions 33 > 40

p13	Session 33	Amphi 4.	Production, transport et vente des produits alimentaires dans les arts figuratifs (1)
p13	Session 34	Amphi 5.	Food, Doctors and Dietetics (1)
p13	Session 35	Salle 6	Alimentations contemporaines – quelques tendances actuelles
p13	Session 36	Salle 8	In quest of dietary patterns. Multidisciplinary approaches to archaeological evidence
p14	Session 37	Salle 9	Aspects de la restauration hors-foyer
p14	Session 38	Salle 10	Modèles alimentaires (Renaissance-début XIXe siècle)
p14	Session 39	Salle 11	Alimentations urbaines contemporaines. Deux études de cas.
p14	Session 40	Salle 227	Table, alimentation, cuisine dans le monde arabo-musulman médiéval

11h00 > 12h30 Sessions 41 > 48

p14	Session 41	Amphi 4.	Production, transport et vente des produits alimentaires dans les arts figuratifs (2)
p15	Session 42	Amphi 5.	Food, Doctors and Dietetics (2)
p15	Session 43	Salle 6	Cuisines italo-américaines : constructions et reconfigurations
p15	Session 44	Salle 8	Food and Ottoman Cities
p15	Session 45	Salle 9	Dietary patterns and alimentary instructions from antiquity to the early modern period
p15	Session 46	Salle 10	Imperial Hybridization: Chaco-Paraguay Frontier, Mariana Islands and the West Indies (16th to 19th century)
p16	Session 47	Salle 11	Nourrir les populations civiles - Première et Deuxième Guerre mondiale
p16	Session 48	Salle 227	Italy in the 1970s: from the social protest to the food consumption changes

13h45 > 15h15 Sessions 49 > 55

p16	Session 49	Amphi 4.	Innovation, fusion and confusion : two case studies
p16	Session 50	Amphi 5.	Haute cuisine : définition, limites, évolutions
p17	Session 51	Salle 6	Les nourritures de l'autre – différenciations, cohabitations et processus d'acculturation
p17	Session 52	Salle 8	Food Chains in Times of Crisis: the Case of the Late Habsburg Empire
p17	Session 53	Salle 9	Les enjeux de la communication alimentaire : entre besoins, désirs et prescriptions
p17	Session 54	Salle 10	'How Much is Too Much?' Visualizing the Changing Boundaries of Drinking Excess
p18	Session 55	Salle 11	Loi, réglementation et alimentation

15h30 > 17h00 Sessions 56 > 62

p18	Session 56	Amphi 4.	Food Studies in Turkey: emerging fieldwork
p18	Session 57	Amphi 5.	Nourritures antiques
p18	Session 58	Salle 6	Ville, commerces, marchés. Etudes de cas (XVIe-XIXe siècles)
p19	Session 59	Salle 8	Transmission, éducation, santé
p19	Session 60	Salle 9	Medical sources of antiquity and Byzantium. A cornucopia of applications
p19	Session 61	Salle 10	Aspects de la diète méditerranéenne (2)
p19	Session 62	Salle 11	Le boire et le manger : mise en scène, mise en sens

17h15 > 18h00 Conférence de clôture / Plenary lecture

Université de Tours 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA-Université de Tours) est le premier réseau européen de chercheurs dans le domaine des Food Studies. Avec plus de 400 chercheurs engagés dans nos programmes - colloques, universités d'été, formations, conférences internationales, publications, diffusion de la culture scientifique, actions de préservations et de mise en valeur des patrimoines alimentaires - l'IEHCA se veut un acteur majeur de la promotion de la connaissance et des savoirs ainsi que du débat citoyen où la bonne alimentation pour tous est un sujet de premier plan.

L'IEHCA est fortement engagé au sein du projet Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire.

Francis CHEVRIER, créateur et directeur de l'IEHCA

The European Institute for the History and Culture of Foods (EIHCF - University of Tours) is the most important Food Studies research network in Europe. With more than 400 scholars involved in our programs - scholarly meetings, summer schools, international conferences, publications, disseminating scientific knowledge, preservation and valorisation of food heritage - the EIHCF proposes itself to be a major actor in promoting the knowledge of and public debate about good food for everybody, a subject of foremost concern for all.

The EIHCF is deeply involved in the project "Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire".

Francis CHEVRIER, founder and director of the EIHCF

Conseil Scientifique de l'IEHCA

ISABELLE BIANQUIS

Université de Tours, Tours, France

JEAN-JACQUES BOUTAUD

Université de Bourgogne, Dijon, France

ANTONELLA CAMPANINI

University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie

EMMANUELLE CRONIER

Université de Picardie Jules Verne, Amiens

PIERRE-ANTOINE DESSAUX

Université de Tours, Tours, France

THIBAUT DE SAINT POL

Directeur de l'Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire, Paris, France

JAROSLAW DUMANOWSKI

Université Nicolas-Copernic, Centre for Culinary Heritage, Toruń, Pologne

ALLEN J. GRIECO

Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze, Italia

MARIE-PIERRE HORARD

Université de Tours, Tours, France

BEAT KÜMIN

University of Warwick, United Kingdom

PHILIPPE MEYZIE

Université Bordeaux Montaigne, France

MASSIMO MONTANARI

Università di Bologna, Italia

PASCAL ORY

Université Paris 1, France

NATHALIE PEYREBONNE

Université de la Sorbonne Nouvelle - Paris 3, France

JEAN-ROBERT PITTE

Université de Paris-Sorbonne, France

MARIE-PIERRE RUAS

CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique, Muséum National d' Histoire Naturelle, Paris, France

FRANÇOISE SABBAN

École des Hautes Études en Sciences sociales, Paris, France

PETER SCHOLLIERS

Vrije Universiteit Brussel, België

CARMEN SOARES

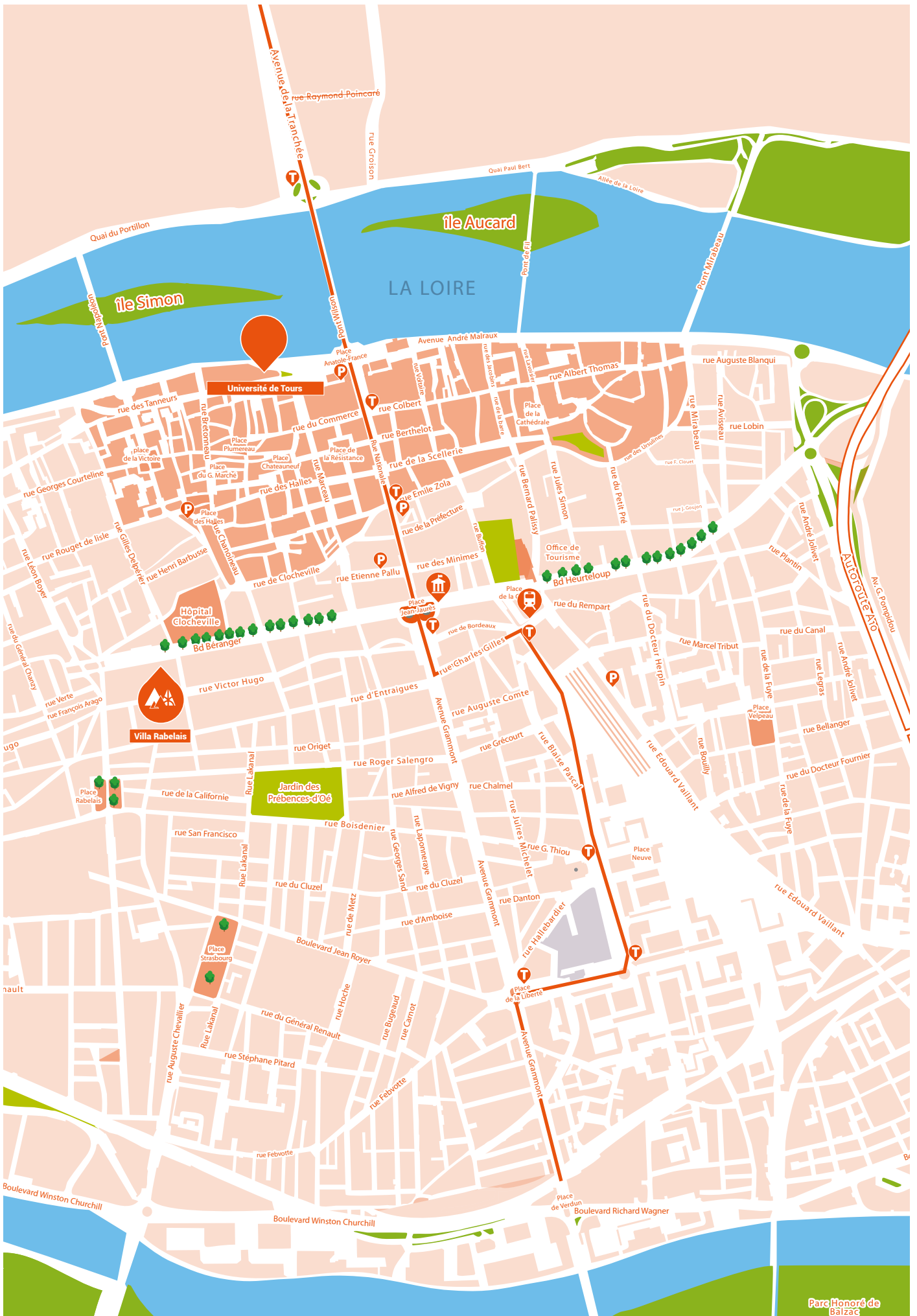
Université de Coimbra, Portugal

JOHN WILKINS

University of Exeter, United Kingdom

URSULA ZELLER

Alimentarium de Vevey, Suisse



iehca

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

Villa Rabelais
116 boulevard Béranger
F-37000 Tours

www.iehca.eu

 @IEHCA_Network

contact@iehca.eu

L'IEHCA tient à remercier la région Centre-Val de Loire, la ville de Tours,
l'Université de Tours et l'UFR Arts et Sciences Humaines pour leur soutien.

Nous remercions également l'ensemble des chercheurs
qui nous ont fait le plaisir de prendre part à cet événement