

iehca

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

5^e Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Fifth International Conference on Food History and Food Studies

6 & 7 Juin/June 2019 Tours – France



▶▶▶ www.iehca.eu

Édito

Nous en sommes aujourd'hui à la cinquième édition de notre Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Nous avons su 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. Cette manifestation scientifique s'inscrit dans les actions du Réseau Thématique de Recherche IEHCA soutenu par la Région Centre-Val de Loire.

The International Conference on Food History and Cultures is now in its fifth year. This annual gathering has become 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. This scientific event is part of the actions of the IEHCA - Thematic Research Network supported by the regional council of Centre-Val de Loire.

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

6 Juin / 6 June 2019

| | |
|---------------|---|
| 8h30 > 9h00 | Accueil / Welcome |
| 9h00 > 10h00 | Conférence inaugurale / Plenary Lecture |
| 10h00 > 11h30 | Sessions 1 > 7 |
| 11h45 > 13h15 | Sessions 8 > 14 |
| 13h15 > 14h30 | Déjeuner libre / Own lunch arrangements |
| 14h30 > 16h00 | Sessions 15 > 22 |
| 16h15 > 17h45 | Sessions 23 > 30 |
| 20h00 | Cocktail dinatoire, Villa Rabelais |

7 Juin / 7 June 2019

| | |
|---------------|---|
| 9h15 > 10h45 | Sessions 31 > 37 |
| 11h00 > 12h30 | Sessions 38 > 42 |
| 12h30 > 13h45 | Déjeuner libre / Own lunch arrangements |
| 13h45 > 15h15 | Sessions 43 > 49 |
| 15h30 > 17h00 | Sessions 50 > 56 |
| 17h15 > 18h00 | Conférence de clôture / Plenary lecture |

6 Juin / 6 June 2019

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

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

- **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

- **CALARESU Melissa** (Université de Cambridge, Royaume-Uni)
Food Identities and Food Ways in the Eighteenth-Century Grand Tour

10h00 > 11h30 Sessions

Session 1 - Amphi 4. Ingredients of the Medieval Cookery (1): A session of the CoReMA program (Cooking Recipes of the Middle Ages / Corpus des Recettes culinaires du Moyen Âge)

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

Modérateur : **KLUG W. Helmut** (Université de Graz, Autriche)

- **DENICOLÒ Barbara** (Université d'Innsbruck, Autriche)
Modern Times? Ingredients in change between the Middle Ages and the Early Modern Period
- **BÖHM Astrid** (Université de Graz, Autriche)
Common and not so common ingredients of German cooking recipes
- **OGNIBENE Daniele** (Université de Genève, Suisse)
Economic sources as mirror of the availability of ingredients in the Middle Ages

Session 2 - Amphi 5. Crisis, creativity and social criticism: Producing one's own food

Organisateur : **HÖRZ Peter** (Karl-Franzens-Universität Graz/Hochschule Esslingen, Autriche/Allemagne)

Modératrice : **PRIETO-PIASTRO Claudia** (LBIC-Brunel University, Royaume-Uni)

- **CHEVALIER Natacha** (Sussex University, Royaume-Uni)
Growing One's Food: Motivation, Limitations, Legislation
- **HÖRZ Peter** (Karl-Franzens-Universität Graz/Hochschule Esslingen, Autriche/Allemagne)
Back to the (beet)roots! Anthropological remarks on the contemporary agrification of the (European) city
- **AUVRAY Françoise** (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni)
Small sustainable food production in Normandy: A quest for quality and biodiversity in response to dependency and standardisation

Session 3 – Salle 06. Modes communicationnels des professionnels de la gastronomie

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

- ▶ **BRACHET Camille** (Université Polytechnique Hauts-de-France, Valenciennes, France)
Des chefs engagés : analyse de prises de paroles médiatiques
- ▶ **ARNAUD Coline** (Université Paris 8, France)
Communication publicitaire et stratégie de représentation : le nouveau discours promotionnel des pâtisseries de boutique (1870-1914)
- ▶ **MOUTAT Audrey** (Université de Limoges, France)
Du producteur au sommelier, étude comparative des discours œnologiques

Session 4 – Salle 07. Mises en représentation du culinaire I

Modératrice : **STRONCIWILK Agata** (Académie Jan Długosz de Częstochowa, Pologne)

- ▶ **TINDALL Alexandra** (École Pratique des Hautes Études, Paris, France)
"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es." Les aliments divins et le statut d'immortalité dans le récit grec
- ▶ **JONES Sally** (University of Chester, Royaume-Uni)
Culture, Class and Social Performance: The Literary Representation of Food in Twentieth-Century Anglo-American Fiction
- ▶ **KOCZANOWICZ Dorota** (Université de Wrocław, Pologne)
Transformation and Duration: The Mushroom Metaphor in Anna Królikiewicz and Sylvia Plath

Session 5 – Salle 08. Culinary realia in different medieval realms

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

Modérateur : **PAWLAK Michał** (Université Jagellonne de Cracovie, Pologne)

- ▶ **MARCINIAK-KAJZER Anna** (Université de Łódź, Pologne)
Medieval kitchen "rough" or "sophisticated". Remarks about material culture
- ▶ **WIERZBIŃSKI Szymon** (Université polytechnique de Łódź, Pologne)
The role of food victualling in preparation of war campaign in 10th century Byzantium

Session 6 – Salle 09. Du goût, des sens et des mots

Organisatrices : **SAITO Yuka** (Université d'Angers, France)

VON HOFFMANN Viktoria (Fonds de la Recherche Scientifique/Université de Liège, Belgique)

Modératrice : **VON HOFFMANN Viktoria** (Fonds de la Recherche Scientifique/Université de Liège, Belgique)

- ▶ **CORNU Armel** (Uppsala Universitet, Suède)
Analyser les eaux par les sens
- ▶ **SAITO Yuka** (Université d'Angers, France)
Les mots du goût dans l'œuvre de Grimod de La Reynière

Session 7 – Salle 10. Christianity and food. The case of Polish Catholicism

Organisateur : **DUMANOWSKI Jarosław** (Université Nicolas-Copernic, Centre for Culinary Heritage, Toruń, Pologne)

Modérateur : **MONTANARI Massimo** (Université de Bologne, Italie)

- ▶ **MAKOWIECKI Daniel** (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)
The monastic and non-monastic food in medieval Poland read from zooarchaeology
- ▶ **DUMANOWSKI Jarosław** (Université Nicolas-Copernic, Centre for Culinary Heritage, Toruń, Pologne)
ieiunium Polonicum (Polish Fast). Cook, preacher and pantler on the fast in the end of 17th century
- ▶ **MODELSKI Łukasz** (Chercheur indépendant, Pologne)
Priest's soup: how does it boil?

11h45 > 13h15 Sessions

Session 8 – Amphi 4. Ingredients of the Medieval Cookery (2): A session of the CoReMA program (Cooking Recipes of the Middle Ages / Corpus des Recettes culinaires du Moyen Âge)

Organisateurs : **KLUG W. Helmut** (Université de Graz, Autriche)

LAURIOUX Bruno, (Université de Tours, France)

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

- ▶ **PFEFFER Wendy** (University of Louisville, USA)
Medieval Regionalism: Ingredients in the Modus
- ▶ **MÜLLERS Fabian** (Chercheur indépendant, France)
Compter et décomposer les recettes médiévales
- ▶ **STEINER Cristian** (Université de Graz, Autriche)
Representing historical knowledge on food as Linked Open Data

Session 9 – Amphi 5. Archéologies alimentaires

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

- ▶ **FAROUT Dominique** (École du Louvre/Université Toulouse-Jean Jaurès, France)
La hyène, un ingrédient insolite de certains repas pharaoniques. Croisement des sources iconographiques, épigraphiques et archéologiques
- ▶ **LE GUEN Denis** (Université d'Angers, France)
Le repas des gens de mer en Bretagne au début du 18e siècle. Croisement des archives judiciaires et de l'archéologie sous-marine.
- ▶ **LANDOLT Michaël** (Ministère de la Culture/DRAC Grand Est/SRA, Metz, France)
L'alimentation des combattants de la Grande Guerre à travers l'archéologie : quels apports pour l'historien ?

Session 10 – Salle 06. Nourriture pour le plaisir, nourriture pour la santé

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

- ▶ **WILKINS John** (Université d'Exeter, Royaume-Uni)
Le goût et le plaisir dans la pharmacologie de Galien
- ▶ **JAINÉ Tom** (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)
England's postwar gastronomy: a case-study of the first menu of the Hole in the Wall restaurant, Bath, 1951/2

Session 11 – Salle 07. Mises en représentation du culinaire II

Modératrice : **OGNJEVIĆ Tamara** (Artis Center, Belgrade, Serbie)

- ▶ **BOUDIER Valérie** (Université de Lille, France)
Détailler la peinture : la viande dans les œuvres d'Annibale Carracci, Bartolomeo Arbotoni et Felice Boselli
- ▶ **HERMAN Jenny** (Université de Haute-Alsace, France)
Reframing Domesticity: Café Culture and Women's Changing Roles in 19th Century Paintings
- ▶ **STRONCIWILK Agata** (Académie Jan Długosz de Częstochowa, Pologne)
"The Sweet Essence of Communism". Food and Memory in Angelika Markul's Polish American Dream installation

Session 12 – Salle 08. Ecclesiastic writings on ecclesiastic and secular diet

Organisatrice : **RZEŹNICKA Zofia** (Université de Łódź, Pologne)

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

- ▶ **DYBAŁA Jolanta** (University of Kielce, Pologne) / **JAGUSIAK Krzysztof** (Université de Łódź, Pologne) / **PAWLAK Michał** (Université Jagellonne de Cracovie, Pologne)
Historiae of St. Gregory of Tours as a source of information on the diet in VIth century Gaul
- ▶ **BRALEWSKI Sławomir** (Université de Łódź, Pologne) / **KOSTRZEWSKA Ewelina** (Université de Łódź, Pologne)
Imaginations sur le jeûne de Daniel à la fin de l'Antiquité et aux Temps Modernes

Session 13 – Salle 09. Food Heritage & Food Identity I

Organisateurs : **POULAIN Jean-Pierre** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France) / **SOARES Carmen** (Universidade de Coimbra, Portugal)

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

- ▶ **TIBÈRE Laurence** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France)
Alimentation et identités en milieux multiculturels. Plats emblématiques...ce que les gens en disent
- ▶ **ARAÚJO Maria José** (Université de Coimbra, Portugal)
Entre goûts et dégoûts : mémoires alimentaires d'enfance. Une approche de la (re)construction des patrimoines et des identités

Session 14 – Salle 10. Geographical designations, valorisation and heritagisation: Cheese stories from the AlpFoodway Interreg Alpine Space project

Organisatrice : **LEDINEK LOZEJ Špela** (Centre de recherche de l'Académie slovène des sciences et des arts, Ljubljana, Slovénie)

Modérateur : **LUMINATI Cassiano** (Associazione Polo Poschiavo, AlpFoodway project Lead Partner, Suisse)

- ▶ **LAPICCIRELLA ZINGARI Valentina** (Parc Naturel Régional du Massif des Bauges, France)
Tome des Bauges fermière, laitière et d'alpage: Pastoral know-how, conflicts and compromises between market and heritage's challenges
- ▶ **RINALLO Diego** (Kedge Business School, Marseille, France), **PITARDI Valentina** (University of Portsmouth, Royaume-Uni)
Open conflict as product differentiation strategy in geographical indications: The heritage Bitto Cheese Rebels case
- ▶ **LEDINEK LOZEJ Špela** (Centre de recherche de l'Académie slovène des sciences et des arts, Ljubljana, Slovénie)
Tolminc Cheese scuffles behind the close doors and highlanders' autonomy

13h15 > 14h30 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14h30 > 16h00 Sessions

Session 15 - Amphi 4. From medieval recipes to cooking: A session of the CoReMA program
(Cooking Recipes of the Middle Ages / Corpus des Recettes culinaires du Moyen Âge)

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

Modératrice : **PFEFFER Wendy** (University of Louisville, USA)

- ▶ **KLUG W. Helmut** (Université de Graz, Autriche)
German cooking recipes as part of the medieval medical tradition of the Middle Ages
- ▶ **POIRIER Corentin** (Université de Tours, France)
Ecrire les procédés culinaires en latin au Moyen Âge
- ▶ **LAURIOUX, Bruno** (Université de Tours, France)
From recipes to banquet and vice-versa. A research project on a diner given by Gaston de Foix to Hungarian ambassadors (Tours, 1457)

Session 16 - Amphi 5. Britain and Europe through Food I

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

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

- ▶ **RANTA Ronald** (Kingston University London, Royaume-Uni)
The Death of the Historic Pie and Mash Shops
- ▶ **ICHIJO Atsuko** (Kingston University London, Royaume-Uni)
Brexit or not, Scotch whisky, haggis, and deep fried Mars bars remain Scottish, right?
- ▶ **EDWARDS Jason** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)
Brexit and Gastronomicalism

Session 17 - Salle 06. La consommation des oiseaux en Gaule aux âges du Fer

Organisateur : **SEIGLE Michaël** (Université Lumière Lyon 2, France)

Modératrice : **HORARD Marie-Pierre** (Université de Tours, France)

- ▶ **BOUCHITÉ Kévin** (Université Paul-Valéry Montpellier 3, France)
Alimentation et gestion des ressources aviaires à La Sioutat (Roquelaure, Gers), du 5e siècle au 1er siècle avant notre ère
- ▶ **SEIGLE Michaël** (Université Lumière Lyon 2, France)
D'Arrelate à Lugdunum à vol d'oiseau : oiseaux sauvages et domestiques dans l'alimentation des deux âges du Fer (800-50 av. J.-C.)

Session 18 - Salle 07. Mises en représentation du culinaire III

Modératrice : **BOUDIER Valérie** (Université de Lille, France)

- ▶ **CHENILLE Vincent** (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines/Université Paris-Saclay, France)
Sucres et dérivés sucrés au cinéma
- ▶ **HOLM Jennifer** (The University of Virginia's College at Wise, USA)
Dining on the Margins in Maylis de Kerangal's Un chemin de tables and Abdellatif Kechiche's La graine et le mulet
- ▶ **MUDRY Jessica** (Ryerson University, Toronto, Canada)
The Edible Digital: Food TV in the age of social media

Session 19 - Salle 08. Alcoholic beverages across time and space

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

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

- **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne) / **JAGUSIAK Krzysztof** (Université de Łódź, Pologne)
Galen on wine. Dietetic advice and consumers' preferences in the 2nd century AD
- **SZYMAŃSKI Marcin** (Université de Łódź, Pologne)
From craft to industry. Changes in Polish beer brewing in 19th century and its consequences

Session 20 - Salle 09. Food Heritage & Food Identity II

Organisateurs : **POULAIN Jean-Pierre** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France) / **SOARES Carmen** (Universidade de Coimbra, Portugal)

Modérateur : **POULAIN Jean-Pierre** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France)

- **MOGNARD Elise** (Taylor's University, Kuala Lumpur, Malaisie)
Valoriser son patrimoine sous le regard des anthropologues : le village de Bario, Bornéo
- **SANTOS Ana Rosa** (Universidade de Coimbra, Portugal)
The gastronomization of heritage or the heritagization of gastronomy?

Session 21 - Salle 10. Les transformations du lait dans le monde turc-ottoman et russe

Organisatrices : **SAMANCI Özge** (Université de Özyeğin, Istanbul, Turquie) / **SAUNER-LEROY Marie- Hélène** (Université de Galatasaray, Istanbul, Turquie)

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

- **SAUNER-LEROY Marie-Hélène** (Université de Galatasaray, Istanbul, Turquie)
Les produits laitiers en Turquie contemporaine (Akçakoca et Denizli)
- **KABAKOVA Galina** (Université Paris-Sorbonne, France)
Le fromage blanc artisanal et autres produits laitiers en Russie : fabrication, conservation, usages quotidiens et festifs
- **SAMANCI Özge** (Université de Özyeğin, Istanbul, Turquie)
Le yogourt et le fromage : les produits laitiers dans la culture ottomane

Session 22 - Salle 11. Naturel versus industriel ? I : retours des naturels

Organisateur : **LEPILLER Olivier** (Cirad, Paris, France)

Modératrice : **YOUNT-ANDRÉ Chelsie** (Cirad/Montpellier SupAgro, France)

- **DALGALARRONDO Sébastien** (CNRS, France) / **FOURNIER Tristan** (CNRS, France)
Ensauvager son alimentation : de la nécessité du glanage à l'aristocratie de la cueillette
- **WOLFF Virginie** (Université de Strasbourg, France)
Quand l'idée du naturel crée les nouvelles normes du bien manger
- **LEFRANC Emmanuelle** (EHESS, Paris, France)
Perception des risques chimiques alimentaires et critique sociale

Session 23 - Amphi 4. Pork City: cultures and technologies of meat in imperial Berlin

Organisateur : **CUBASCH Alwin J.** (Université d'Innsbruck, Autriche)

Modérateur : **FRAUNHOLZ Uwe** (Technische Universität Berlin, Allemagne)

- ▶ **KASSUNG Christian** (Humboldt-Universität zu Berlin, Allemagne)
Synchronizing Meat – Networks of meat-production in imperial Berlin
- ▶ **CUBASCH Alwin J.** (Université d'Innsbruck, Autriche)
Mechanizing Sandwiches – Automatic restaurants and their culinary niche in imperial Berlin

Session 24 - Amphi 5. Britain and Europe through Food II

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

- ▶ **ZUBAIDA Sami** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)
The Romance of French food in Britain: Elizabeth David and After
- ▶ **MOSELEY Katrina-Louise** (University of Cambridge, Royaume-Uni)
The Meanings of the Family Meal in 1950s Britain
- ▶ **COLÁS Alejandro** (Birkbeck, University of London, Royaume-Uni)
Internationalism Under Platform Capitalism: Brexit and the Organisation of UK Fast Food Workers'

Session 25 - Salle 06. L'intervention des pouvoirs publics dans l'alimentation en Méditerranée – Deux études de cas

Organisateur : **ZNAIEN Nessim** (Aix-Marseille Université, France)

Modérateur : **LE BRAS Stéphane** (Université Clermont Auvergne, France)

- ▶ **ZNAIEN Nessim** (Aix-Marseille Université, France)
Gouvernances alimentaires et contrôle des produits à Marseille et Tunis au XIXe siècle
- ▶ **LAKHAL Rached** (Université Zitouna, Tunis, Tunisie)
Les amîn-s (chefs de corporations) des vivres en Tunisie sous le Protectorat (1881-1956)

Session 26 - Salle 07. Modernités alimentaires

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

- ▶ **SANZ LAFUENTE Gloria** (Universidad Pública de Navarra, Espagne)
Atoms for food and business. The European Case in Comparative Perspective (c.1955-1979)
- ▶ **POOLE Benjamin** (Texas Tech University, USA)
The Secret History of French Fast Food
- ▶ **D'AUSILIO Francesco** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
1980's: food-culture major transformations in US and UK

Session 27 – Salle 08. Food and medicine from antiquity to modern times. Medical advice over ages

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

Modérateur : **BRALEWSKI Sławomir** (Université de Łódź, Pologne)

- ▶ **KOKOSZKO Maciej** (Université de Łódź, Pologne) / **RZEŹNICKA Zofia** (Université de Łódź, Pologne)
Wines for pleasure and wines for health. A short commentary on honeyed wines (Περὶ ο νομέλιτος) described in Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae
- ▶ **KOŹLUK Magdalena** (Université de Łódź, Pologne)
« Lact yssu des vignes », le statut du vin dans les régimes de santé aux XVIe et XVIIe siècles en France
- ▶ **UJMA Magdalena** (Université d'Opole, Pologne)
Royal doctors regarding the principles of healthy eating in Poland in the Baroque era

Session 28 – Salle 09. Food Heritage & Food Identity III

Organisateurs : **POULAIN Jean-Pierre** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France) / **SOARES Carmen** (Universidade de Coimbra, Portugal)

Modérateur : **POULAIN Jean-Pierre** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France)

- ▶ **ZANCANARO Frédéric** (Université Toulouse-Jean Jaurès, France)
La dimension culinaire de l'espace social gastronomique : analyse de la signature esthétique
- ▶ **ABREU Maria Margarida** (Universidade de Coimbra, Portugal)
The Fruits - The Food of Origins
- ▶ **GHELLER Carolina** (Universidade de Coimbra, Portugal) / **SILVA Elcione Luciana da** (Universidade de Coimbra, Portugal) / **MARQUES Marília** (Universidade de Coimbra, Portugal)
Intangible heritage's policies and their importance regarding the safeguards of Brazil's food heritage: registration of recipes as immaterial heritage by the National Institute of Historical and Artistic Heritage

Session 29 – Salle 10. Feeding children as an educational endeavour: children's food within and outside the home

Organisatrice : **PRIETO-PIASTRO Claudia** (LBIC-Brunel University, Royaume-Uni)

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

- ▶ **PRIETO-PIASTRO Claudia** (LBIC-Brunel University, Royaume-Uni)
"Mom, why does he smell like falafel?" Negotiating identity through children's food habits
- ▶ **VAGHI Francesca** (SOAS, University of London, Royaume-Uni)
'Children's food' as a pedagogical tool? Reflections on mothers' accounts of feeding their children at home

Session 30 - Salle 11. Naturel versus industriel ? II : détours des industriels

Organisateur : **LEPILLER Olivier** (Cirad, Paris, France)

Modérateur : **FOURNIER Tristan** (CNRS, France)

► **LEPILLER Olivier** (Cirad, Paris, France)

Transformer moins, transformer mieux ? Critique diététique des aliments ultra-transformés et réactions de la grande distribution

► **YOUNT-ANDRÉ Chelsie** (Cirad/Montpellier SupAgro, France)

Moralizing the Multinational: Harnessing Local Food Cultures to Confront Global Critique

► **MOURET Sébastien** (Montpellier SupAgro, France)

L'alimentation substitutive : un mariage du végétarisme et du capitalisme ?

20h00 Cocktail dinatoire

En présence d'Anne BESNIER, vice-présidente déléguée à l'enseignement supérieur et à la recherche, Conseil régional Centre-Val de Loire ; 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

7 Juin / 7 June 2018

9h15 > 10h45 Sessions

Session 31 - Amphi 4. Rencontres, métissages, acculturations

Modératrice : **RICH Rachel** (Leeds Beckett University, Royaume-Uni)

► **BALLGOBIN Vina** (Université de Maurice, Moka, Maurice)

L'art culinaire d'une élite francophile (Ile Maurice)

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

In the kitchen with the Italian-Americans: flavors, identity and conviviality seen through the lens of Hollywood films

► **PATARICZA Dóra** (Åbo Akademi, Turku, Finlande)

From kishke to makkara - The history of Finnish Jewish Food culture

Session 32 - Amphi 5. Ce que la littérature fait de la gastronomie I

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

► **LABÈRE Nelly** (Université Bordeaux Montaigne, France)

« En faire tout un plat ? » La littérature gastronomique à ses débuts

► **WU Youyou** (Université de Perpignan Via Domitia, France)

Excès du plaisir : séduction autour de la nourriture dans la littérature libertine (XVIIIe siècle) - Marquis de Sade

Session 33 – Salle 06. Des diètes éthiques ?

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

- **GHELLER MIGUENS Carolina** (Instituto Federal de Educação do Rio Grande do Sul/Universidade de Coimbra, Brésil/Portugal)
Food Ethics and Sustainability: the narratives on what to eat
- **CHAMORRO Antonio** (FLACSO, Sede, Équateur)
Diet and Agro-biodiversity changes in the Ecuadorian Andes
- **LA TRECCHIA Patrizia** (University of South Florida, Tampa, USA)
Towards a Sustainable Global Gastronomy: Digitally Mediating the Sustainable Food Movement

Session 34 – Salle 07. Pratiques alimentaires en Gaule romaine – données archéologiques I

Organisateur : **SIMON Jonathan** (Chercheur indépendant, France)

Modératrice : **HORARD Marie-Pierre** (Université de Tours, France)

- **FERDIÈRE Alain** (Université de Tours, France)
Le plateau de fromage de la Gaule romaine
- **BATIGNE-VALLET Cécile** (CNRS, Maison de l'Orient et de la Méditerranée, France)
Les poteries culinaires de Lyon durant l'Antiquité romaine : un artisanat indicateur d'acculturation ?
- **SIMON Jonathan** (Chercheur indépendant, France)
Les céramiques culinaires à Chartres/Autricum au début de notre ère – Pratiques alimentaires dans la capitale de cité des Carnutes

Session 35 – Salle 08. L'alimentation dans la ville – études de cas

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

- **GRASSI Mario** (Scuola Superiore di Studi Storici di San Marino, Saint-Marin)
The Acquavitato's Shop. Dynamics, Products and Society of a Gathering Place Sui Generis
- **VEIGA Cristiane** (Membre correspondante de l'Instituto Histórico Geográfico e Genealógico de Campinas, Brésil)
La culture alimentaire à Rio de Janeiro de 1763 à 1808

Session 37 – Salle 09. L'alimentation du quotidien et ses enjeux

Modératrice : **SABBAN Françoise** (École des Hautes Études en Sciences sociales, Paris, France)

- **CARANTINO Georges** (Fédération des Musées d'Agriculture et du Patrimoine Rural, France)
Manger aux champs
- **DE MORAES PRATA GASPARD Maria Clara** (Université de Toulouse-Jean Jaurès/Universitat de Barcelona, France/Espagne)/
VERTHEIN Ursula (Universitat de Barcelona, Espagne)
L'activité culinaire chez des Françaises et des Brésiliennes : de la pratique aux significations
- **EGNANKOU Adolin Paul** (Université Félix Houphouët-Boigny, Abidjan, Côte d'Ivoire)
La violence au prisme de l'alimentation : entre rapports sociaux de domination et stratégies d'adaptation au sein des ménages à Abidjan

Session d'information - Amphi 4.

Publishing in Food & History: why, how, when and where

- **GRIECO Allen J.** (Co-editor in chief) / **RICH Rachel** (Editor) / **SABBAN Françoise** (Editor) / **BYATT Lucinda** (Production editor)

Zhejiang Gongshang University: Food History Program/Food Institute of Hangzhou

- **ZHOU Hongcheng** (Zhejiang Gongshang University, Hangzhou, Chine)

Session 38 - Amphi 5. Ce que la littérature fait de la gastronomie II

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

- **BARBIER Jacques** (Université de Tours, France)
Auguste Colombié (1845-1920) : cuisinier et écrivain
- **BRETEAU Clara** (Université de Tours/Université de Leeds, France/Royaume-Uni)
Vivre de fumée : fusion des espaces gastronomique et littéraire dans Les États et empires de la Lune de Savinien Cyrano de Bergerac

Session 39 - Salle 06. Accueillir l'autre et le lointain

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

- **SIMONIS Walter** (Université de Bologne, Italie)
Vanille Bourbon, A Historical Reconstruction of Vanilla Production
- **TOMADIN Valentina** (Université de Bologne, Italie)
Chocolate in Odour of Jasmine. The Journey of a Secret Recipe

Session 40 - Salle 07. Manger dans la ville (Espagne-Italie/Moyen Âge-Époque moderne)

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

- **GARÍ PALLICER Miguel Gabriel** (Universitat de les Illes Balears, Espagne)
Monopolizing the urban bread. The bakers' guild in Mallorca and the bread production (15th-17th centuries)
- **PIOLA CASELLI Chiara** (Università degli Studi di Perugia, Italie)
L'alimentation à l'Université de Pérouse (XVIIIe-XIXe s)

Session 41 - Salle 08. Manger dans la ville (Espagne-Italie/Moyen Âge-Époque moderne)

Modératrice : **SAMANCI Özge** (Université de Özyeğin, Istanbul, Turquie)

- **AFIF Nora** (Université Paris 10, France)
Le blé et l'agriculture spécifique à cette céréale en Orient et dans l'espace méditerranéen au Moyen Âge
- **PYA Nilay** (Université Yeditepe, Istanbul, Turquie)
Fermenting Against Politics: A Thorny Journey Of Wine In Turkey

Session 42 – Salle 09. Les dénominations d'origine européennes : outil pour défendre ou inventer la tradition ?

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

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

- **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme, Italie)
Les dénominations d'origine : la défense de la tradition
- **GRANDI Alberto** (Université de Parme, Italie)
Les dénominations d'origine : l'invention de la tradition

12h30 > 13h45 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

13h45 > 15h15 Sessions

Session 43 – Amphi 4. Livres de cuisine – études de cas

Modératrice : **PEYREBONNE Nathalie** (Université de la Sorbonne Nouvelle - Paris 3, France)

- **REI Antonio** (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)
Des questions textuelles autour du Traité Anonyme de Cuisine Hispano-Maghrébin
- **MIONI Lino** (Indiana University Bloomington, USA)
At the beginning of a genre: 16th century Italian printed cookbooks

Session 44 – Amphi 5. Identité(s), appartenance(s) et alimentation

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

- **FLAVIN Susan** (Trinity College Dublin, Irlande)
Food, Culture and Identity in Early Modern Ireland: An Interdisciplinary Approach
- **PÉRIER Claire** (University of Edinburgh Business School, Royaume-Uni)
Mapping the stakeholders of the Scottish Food and Drink system
- **MARONE Cecilia** (Chercheuse indépendante, Italie)
The history of Walser people's food: a special journey through the Alps and an extraordinary culture, from the Middle Ages to the present day

Session 45 – Salle 06. Crossing the line. The new look on alcohol in the 19th century Europe

Organisatrice : **DIAS-LEWANDOWSKA Dorota** (Académie Polonaise des Sciences, Varsovie, Pologne)

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

- **DIAS-LEWANDOWSKA Dorota** (Académie Polonaise des Sciences, Varsovie, Pologne)
The lesser evil. The new order of alcohols and a fight with drunkenness in Poland in the 19th century
- **KURCZEWSKI Gabriel** (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)
Wine merchant and his debtors. Wine bar as a social spot in the 19th century Warsaw
- **FEDOUL Sénia** (Université Lumière Lyon 2, France)
De la qualité sanitaire des vins à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin XIXe siècle – XXe siècle)

Session 46 – Salle 07. Le sens des lieux

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

- ▶ **OUATMANE Mustapha** (Université Moulay-Ismaïl, Meknès, Maroc)
Certification des produits alimentaires/agro- alimentaires – l'exemple de l'arganier (Maroc)
- ▶ **SALAS QUESADA María Del Carmen** (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), Hermosillo, Mexique)
The ways new wine geographies are creating value of origin. An ethnographic analysis of Sonoita (USA) and Cananea (México)
- ▶ **GERALDES Amanda** (Universidade de Évora/ Universidade Federal de Minas Gerais, Portugal/Brésil)
La célébration du sucre : le cas du fanid en tant que patrimoine alimentaire

Session 47 – Salle 08. Peut-on utiliser des sources littéraires pour étudier l'histoire de l'alimentation ?

Organisatrice : **PITCHON Véronique** (Université de Strasbourg, France)

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

- ▶ **ROCHELOIS Cécile** (Université de Pau et des Pays de l'Adour, France)
Luz ne lamproies ne saumons. La consommation de poisson à la lumière des œuvres littéraires
- ▶ **PITCHON Véronique** (Université de Strasbourg, France)
Voir, entendre, goûter : l'art de manger selon les poètes arabes
- ▶ **MICHEL Pearl** (Université de La Laguna, Tenerife, Espagne)
La pâtisserie dans l'œuvre de la Comtesse de Ségur

Session 48 – Salle 09. Dynamiques alimentaires dans la France médiévale et moderne : quand l'analyse isotopique des restes humains met les pieds dans le plat

Organisateurs : **LINGLIN Marie** (Aix-Marseille Université, France) / **MICLON Valentin** (Université de Tours, France) / **MION Leïa** (Aix-Marseille Université, France)

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

- ▶ **MION Leïa** (Aix-Marseille Université, France)
Archéologie, isotopes et alimentation sur la rive nord de la Méditerranée au début du Moyen Âge
- ▶ **MICLON Valentin** (Université de Tours, France)
Vivre et manger en Touraine au Moyen Âge, témoignages biochimiques et squelettiques
- ▶ **LINGLIN Marie** (Aix-Marseille Université, France)
Alimentation et état de santé des Lyonnais à l'époque moderne : étude historique et géochimique

Session 49 – Salle 10. Defining Taste: between Nature and Culture I

Organisateurs : **MONTANARI Massimo** (Université de Bologne, Italie) / **SOARES Carmen** (Universidade de Coimbra, Portugal)

Modérateur : **MONTANARI Massimo** (Université de Bologne, Italie)

- ▶ **SOARES Carmen** (Universidade de Coimbra, Portugal)
Writing on food pleasure in Ancient Greece: the linguistics of taste in Greek texts and their Latin translations
- ▶ **DE ORNELLAS E CASTRO Inês** (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)
Taste and ideology in Ancient Rome
- ▶ **ASFORA NADLER Wanessa** (Universidade de Coimbra, Portugal)
The unpleasant taste of medicine: historical considerations from some medical Early Middle Ages sources.

Session 50 – Amphi 4. Haute cuisine : définition, limites, évolutions

Modératrice : **SABBAN Françoise** (École des Hautes Études en Sciences sociales, Paris, France)

➤ **KAWAZOE Takayuki** (Chercheur indépendant, Japon)

L'évolution de différenciation du goût au cours de l'uniformisation du goût dans le domaine des assaisonnements au Japon

➤ **SADOUD Mohamed** (Université H. Benbouali, Chlef, Algérie)

Perception du pain par le consommateur d'une région algérienne

Session 51 – Amphi 5. Altérités alimentaires

Modérateur : **MIONI Lino** (Indiana University Bloomington, USA)

➤ **NI Leiyun** (University of Warwick, Royaume-Uni)

Consuming China: British People's Eating and Drinking Experiences in China, 1700-1830

➤ **BERTI Ilaria** (Universidad Pablo de Olavide, Séville, Espagne)

A Good and a Bad Empire: USA Imperialistic ideas in the Fight for Cuba (1850s-1900s)

➤ **FERRANT Coline** (Northwestern University, USA)

How Do People Get Their Food in a Paris Mixed Neighborhood

Session 52 – Salle 06. In the Kitchen with Passion: Women, Travelers, and Tricksters

Organisatrice : **PALMA Pina** (Southern Connecticut State University, USA)

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

➤ **BRIZIO Elena** (Georgetown University, Fiesole Campus, Italie)

Food and Women in Medieval Siena

➤ **VITALE Lisa** (Southern Connecticut State University, USA)

Marco Polo as Locavore Traveler

➤ **PALMA Pina** (Southern Connecticut State University, USA)

Scheming and Cunning in Boccaccio's Kitchens and Inns

Session 53 – Salle 07. Dining at Kew Palace: Menus and their Meaning in King George III's Household, 1788-1801

Organisatrice : **RICH Rachel** (Leeds Beckett University, Royaume-Uni)

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

➤ **RICH Rachel** (Leeds Beckett University, Royaume-Uni)

The King's dinner and the nation's appetites

➤ **SMITH Lisa** (University of Essex, Royaume-Uni)

Of Meat and Men: Bodies in the Royal Household

Session 54 – Salle 08. Reconstitution et évocation. Les dilemmes de l'historien

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

- **BRACONI Paolo** (Università degli Studi di Perugia, Italie)
Mustarda NON EST mustum ardens. Les moûtardes du project Mo.Se.Um.
- **OGNJEVIĆ Tamara** (Artis Center, Belgrade, Serbie)
Introducing Gastroheritology: From Image to the Table and further...
- **FITCH Richard** (Historic Royal Palaces, Royaume-Uni)
How authentic is authentic? Reconstructing the Kitchens of King Henry VIII at Hampton Court Palace

Session 55 – Salle 09. La quête du sain

Modérateur : **LEPILLER Olivier** (Cirad, Paris, France)

- **MITARAI Yuki** (Université de Kyoto, Japon)
"Healthy Food" and Organic Farming: "Alternative Health Movement" in England in the early 20th century
- **PASCUAL FERNÁNDEZ María Trinidad / PARRILLA FERNÁNDEZ José Manuel** (Universidad de Oviedo, Espagne)
Modifications des conceptions d'une alimentation saine de différentes générations
- **CHAPY Alexandre** (Université Paul-Valéry, Montpellier, France)
Orthorexie : entre préoccupation sociale et trouble du comportement alimentaire

Session 56 – Salle 10. Defining Taste: between Nature and Culture II

Organisateurs : **MONTANARI Massimo** (Université de Bologne, Italie) / **SOARES Carmen** (Universidade de Coimbra, Portugal)

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

- **MONTANARI Massimo** (Université de Bologne, Italie)
Taste and knowledge
- **PUCCI DONATI Francesca** (Durham University, Royaume-Uni)
De gustibus non est disputandum. A reflection on taste in the medieval proverbial culture
- **RIBANI Filippo** (Université de Bologne, Italie)
Nature, habits, health and taste in late medieval and early modern dietetics

17h15 > 18h00 Conférence de clôture / Plenary lecture

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

- **CAPATTI Alberto** (Président de la fondation Marchesi, Milan, Italie)
1900 : ni poisson ni viande, la culture végétarienne, à l'attaque du système alimentaire

6 Juin / 6 June 2019

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 > 7

| | | | |
|----|-----------|----------|---|
| p4 | Session 1 | Amphi 4 | Ingredients of the Medieval Cookery (1): A session of the CoReMA program (Cooking Recipes of the Middle Ages / Corpus des Recettes culinaires du Moyen Âge) |
| p4 | Session 2 | Amphi 5 | Crisis, creativity and social criticism: Producing one's own food |
| p5 | Session 3 | Salle 6 | Modes communicationnels des professionnels de la gastronomie |
| p5 | Session 4 | Salle 7 | Mises en représentation du culinaire I |
| p5 | Session 5 | Salle 8 | Culinary realia in different medieval realms |
| p5 | Session 6 | Salle 9 | Du goût, des sens et des mots |
| p6 | Session 7 | Salle 10 | Christianity and food. The case of Polish Catholicism |

11h45 > 13h15 Sessions 8 > 14

| | | | |
|----|------------|----------|---|
| p6 | Session 8 | Amphi 4 | Ingredients of the Medieval Cookery (2): A session of the CoReMA program (Cooking Recipes of the Middle Ages / Corpus des Recettes culinaires du Moyen Âge) |
| p6 | Session 9 | Amphi 5 | Archéologies alimentaires |
| p6 | Session 10 | Salle 6 | Nourriture pour le plaisir, nourriture pour la santé |
| p7 | Session 11 | Salle 7 | Mises en représentation du culinaire II |
| p7 | Session 12 | Salle 8 | Ecclesiastic writings on ecclesiastic and secular diet |
| p7 | Session 13 | Salle 9 | Food Heritage & Food Identity I |
| p7 | Session 14 | Salle 10 | Geographical designations, valorisation and heritagisation: Cheese stories from the AlpFoodway Interreg Alpine Space project |

14h30 > 16h00 Sessions 15 > 22

| | | | |
|----|------------|----------|--|
| p8 | Session 15 | Amphi 4 | From medieval recipes to cooking: A session of the CoReMA program (Cooking Recipes of the Middle Ages / Corpus des Recettes culinaires du Moyen Âge) |
| p8 | Session 16 | Amphi 5 | Britain and Europe through Food I |
| p8 | Session 17 | Salle 6 | La consommation des oiseaux en Gaule aux âges du Fer |
| p8 | Session 18 | Salle 7 | Mises en représentation du culinaire III |
| p9 | Session 19 | Salle 8 | Alcoholic beverages across time and space |
| p9 | Session 20 | Salle 9 | Food Heritage & Food Identity II |
| p9 | Session 21 | Salle 10 | Les transformations du lait dans le monde turc-ottoman et russe |
| p9 | Session 22 | Salle 11 | Naturel versus industriel ? I : retours des naturels |

16h15 > 17h45 Sessions 23 > 30

| | | | |
|-----|------------|----------|--|
| p10 | Session 23 | Amphi 4 | Pork City: cultures and technologies of meat in imperial Berlin |
| p10 | Session 24 | Amphi 5 | Britain and Europe through Food II |
| p10 | Session 25 | Salle 6 | L'intervention des pouvoirs publics dans l'alimentation en Méditerranée - Deux études de cas |
| p10 | Session 26 | Salle 7 | Modernités alimentaires |
| p11 | Session 27 | Salle 8 | Food and medicine from antiquity to modern times. Medical advice over ages |
| p11 | Session 28 | Salle 9 | Food Heritage & Food Identity III |
| p11 | Session 29 | Salle 10 | Feeding children as an educational endeavour: children's food within and outside the home |
| p12 | Session 30 | Salle 11 | Naturel versus industriel ? II : détours des industriels |

7 Juin / 7 June 2019

9h15 > 10h45 Sessions 31 > 37

| | | | |
|-----|------------|---------|--|
| p12 | Session 31 | Amphi 4 | Rencontres, métissages, acculturations |
| p12 | Session 32 | Amphi 5 | Ce que la littérature fait de la gastronomie I |
| p13 | Session 33 | Salle 6 | Des diètes éthiques ? |
| p13 | Session 34 | Salle 7 | Pratiques alimentaires en Gaule romaine – données archéologiques I |
| p13 | Session 35 | Salle 8 | L'alimentation dans la ville – études de cas |
| p13 | Session 37 | Salle 9 | L'alimentation du quotidien et ses enjeux |

11h00 > 12h30 Sessions 38 > 42

| | | | |
|-----|-----------------------|---------|--|
| p14 | Session d'information | Amphi 4 | Publishing in Food & History: why, how, when and where Zhejiang Gongshang University: Food History Program/Food Institute of Hangzhou |
| p14 | Session 38 | Amphi 5 | Ce que la littérature fait de la gastronomie II |
| p14 | Session 39 | Salle 6 | Accueillir l'autre et le lointain |
| p14 | Session 40 | Salle 7 | Manger dans la ville (Espagne-Italie/Moyen Âge-Époque moderne) |
| p14 | Session 41 | Salle 8 | Manger dans la ville (Espagne-Italie/Moyen Âge-Époque moderne) |
| p15 | Session 42 | Salle 9 | Les dénominations d'origine européennes : outil pour défendre ou inventer la tradition ? |

13h45 > 15h15 Sessions 43 > 49

| | | | |
|-----|------------|----------|--|
| p15 | Session 43 | Amphi 4 | Livres de cuisine –études de cas |
| p15 | Session 44 | Amphi 5 | Identité(s), appartenance(s) et alimentation |
| p15 | Session 45 | Salle 6 | Crossing the line. The new look on alcohol in the 19th century Europe |
| p16 | Session 46 | Salle 7 | Le sens des lieux |
| p16 | Session 47 | Salle 8 | Peut-on utiliser des sources littéraires pour étudier l'histoire de l'alimentation ? |
| p16 | Session 48 | Salle 9 | Dynamiques alimentaires dans la France Médiévale et Moderne : quand l'analyse isotopique des restes humains met les pieds dans le plat |
| p16 | Session 49 | Salle 10 | Defining Taste: between Nature and Culture I |

15h30 > 17h00 Sessions 50 > 56

| | | | |
|-----|------------|----------|---|
| p17 | Session 50 | Amphi 4 | Haute cuisine : définition, limites, évolutions |
| p17 | Session 51 | Amphi 5 | Altérités alimentaires |
| p17 | Session 52 | Salle 6 | In the Kitchen with Passion: Women, Travelers, and Tricksters |
| p17 | Session 53 | Salle 7 | Dining at Kew Palace: Menus and their Meaning in King George III's Household, 1788-1801 |
| p18 | Session 54 | Salle 8 | Reconstitution et évocation. Les dilemmes de l'historien |
| p18 | Session 55 | Salle 9 | La quête du sain |
| p18 | Session 56 | Salle 10 | Defining Taste: between Nature and Culture II |

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, 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, France

PIERRE-ANTOINE DESSAUX

Université de 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, Italie

MARIE-PIERRE HORARD

Université de Tours, France

BEAT KÜMIN

University of Warwick, Royaume-Uni

PHILIPPE MEYZIE

Université Bordeaux Montaigne, France

MASSIMO MONTANARI

Università di Bologna, Italie

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, Belgique

CARMEN SOARES

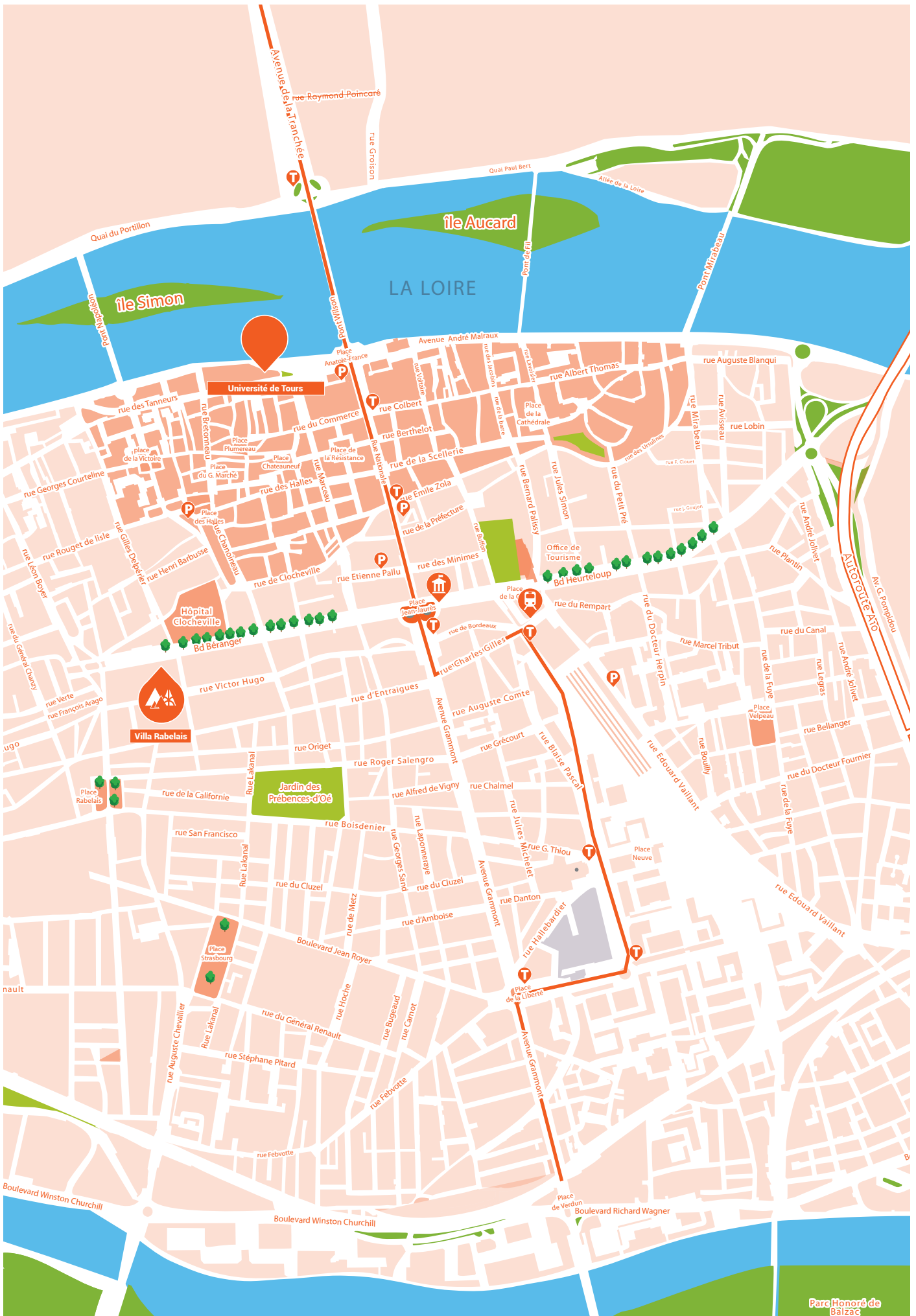
Université de Coimbra, Portugal

JOHN WILKINS

University of Exeter, Royaume-Uni

URSULA ZELLER

Alimentarium de Vevey, Suisse



— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

17th Summer University dedicated to Food and Drink Studies

Tours, 25 August to 1 September 2019

Programme subject to modification

Since 2003, the IEHCA's summer university has served as a key platform for the discussion of new research in Food & Drink Studies. Following a number of themed meetings, the 2019 issue will survey the field more broadly. What are the major interests and issues currently explored in anthropology, classics, gastronomy, history, literary studies, sociology and other disciplines? Which general trends have emerged over recent years? How can our understanding be further advanced in the future? Leading specialists from different backgrounds will survey such questions with reference to their current research and graduate students are invited to present their ongoing projects to an international audience in a stimulating and supportive atmosphere.



© IEHCA

Accommodations / Hébergement
Domaine de la Croix Montoire
8 bis Place Choiseul, Tours (FR)



© C. Givdl

IEHCA's library / Bibliothèque de l'IEHCA

Established in 2002, the IEHCA's library holds over 8000 works and specialized periodicals on the history and culture of food and drink

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA dispose d'un fonds spécialisé en histoire et cultures de l'alimentation (plus de 8000 ouvrages et collections de périodiques spécialisés)

17^{ème} édition dédiée aux Cultures Alimentaires

Tours, du 25 août au 1 septembre 2019

Programme sous réserve de modification

Depuis 2003, notre université d'été s'est positionnée comme un espace de réflexion de référence autour des nouvelles recherches en histoire et cultures de l'alimentation. Après plusieurs éditions thématiques, cette édition 2019 explorera plus largement ces champs de recherche. Quelles sont les principales problématiques actuellement explorées en anthropologie, gastronomie, histoire, études littéraires, sociologie et autres disciplines? Quelles tendances générales ont émergé au cours des dernières années? Comment notre connaissance peut-elle s'orienter dans les années à venir? D'éminents spécialistes d'horizons disciplinaires différents aborderont ces questions à travers le prisme de leurs propres recherches. Les participants seront invités à présenter leurs projets en cours à un public international dans un environnement stimulant et convivial.

Scientific committee / Responsables scientifiques :

- ▶ **Pierre-Antoine Dessaux**, Senior Lecturer Department of History, University of Tours (France)
- ▶ **Sara Pennell**, Senior Lecturer, School of Humanities and Social Sciences, University of Greenwich (UK)

La date limite pour le dépôt des candidatures
The deadline for submission

14 June 2019

▶▶▶ summerschool.iehca.univ-tours.fr



iehca

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

**L'IEHCA est un Réseau Thématique de Recherche
soutenu par la Région Centre-Val de Loire**

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