

iehca

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

6e Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

6th International conference on Food History
and Food Studies

31 Mai - 4 Juin 2021

31 May - 4 June 2021

📍 Événement digital
Digital event

🕒 5 jours de plénières et sessions parallèles
5 days of plenaries & parallel sessions

www.iehca-internationalconference.eu



Direction régionale
des affaires culturelles

ÉDITO

Événement !

6e Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

6th International Conference on Food History and Food Studies

Après une année difficile et une édition 2020 annulée, nous sommes heureux de vous retrouver, bien que virtuellement, pour la **Sixième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation**.

Cette édition se tiendra sur cinq jours et rassemblera près de 200 chercheurs venus de tous les continents. Comme vous le savez tous, ce rendez-vous annuel est devenu 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. Nous sommes heureux d'avoir fait de cette convention un lieu où vit la recherche en Food Studies, un lieu où chacun est à même de faire connaître et partager son travail, une opportunité offerte à tous de construire et d'enrichir son réseau.

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.

*After a difficult year for everyone and a cancelled 2020 edition, we are happy to see you again, albeit virtually, for **the Sixth International Conference on Food History and Studies**.*

This event is being held over five days and brings together nearly 200 researchers from all continents. As you all know, 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. We are pleased to have made this event a place at the forefront of what is being done in the field of Food Studies, a place where you can make your work known and shared it, a place where you can build and enrich your network.

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.

Comité scientifique :

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

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

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

Schedule

Programme

 **LUNDI**
31 MAI 2021

 **MONDAY**
31 MAY 2021

 15:30 - 15:45 PM

Welcome ceremony


 15:45 - 16:30 PM

Plenary lecture

 15:45 - 16:30 PM

Sessions 1-6

 **MARDI**
01 JUIN 2021

 **TUESDAY**
01 JUNE 2021

 15:00 - 16:30 PM

Sessions 7-11

 17:00 - 18:30 PM

Sessions 12-16

 **MERCREDI**
02 JUIN 2021

 **WEDNESDAY**
02 JUNE 2021

 15:00 - 16:30 PM

Sessions 17-21

 17:00 - 18:30 PM

Sessions 22-26

 **JEUDI**
03 JUIN 2021

 **THURSDAY**
03 JUNE 2021

 15:00 - 16:30 PM

Sessions 27-31

 17:00 - 18:30 PM

Sessions 32-36

 **VENDREDI**
04 JUIN 2021

 **FRIDAY**
04 JUNE 2021

 15:00 - 16:30 PM

Sessions 34-41

 17:00 - 17:35 PM

Plenary lecture

 17:35 - 17:45 PM

Conclusion

OPENING SESSION

 Videoconference  15:30 - 15:45 PM

Welcome ceremony

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

PLENARY LECTURE

 Videoconference  15:45 - 16:30 PM  **Paul FREEDMAN**
Professor of History, Yale University

Is there such a thing as American Cuisine?

Three responses to the question of what American cuisine might amount to have been:

1. Whatever Americans eat, it does not deserve the name of a "cuisine"
2. Essentially McDonald's burgers and other fast-food items
3. Eclecticism particularly of international or immigrant adaptations (tacos, sushi, pizza).

The talk asserts that there is indeed an American cuisine, but it does not possess an identifiable dossier of specific dishes on the order of pot au feu for France or mamaliga for Romania. Rather American food culture is centered on three aspects: a faded tradition of regional cuisines (of which the most intact is that of southern Louisiana), an early and thorough embrace of modernity (processed and convenience-oriented foods) and variety, the latter visible in the wide choice among "ethnic" restaurants as well as the tendency for food companies to proliferate flavors and the illusion of choice.

Parallel sessions 17:00 - 18:30 PM

SESSION 1

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

Reading Cookbooks under a New Light. Food, Body and Power in Mexican Recipes (XXth-XXIth centuries)

Organisation : AGUILAR RODRIGUEZ Sandra (Moravian College, Bethlehem (PA), USA)
Modération : PERNET Corinne A. (Zurich University of Teacher Education, Suisse)

AGUILAR RODRIGUEZ Sandra (Moravian College, Bethlehem (PA), USA)
Cookbooks, food and nutrition in postrevolutionary Mexico (1920-1950)

BAK-GELLER CORONA Sarah (Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, Mexico)
Les livres de recettes et les mouvements indigènes au Mexique

SESSION 2 Videoconference 17:00 - 18:30 PM

Tasty maps. Cartography and patrimonialisation of food between simplification, stereotypes and territor

Organisation et modération : BERRINO Annunziata (University of Naples Federico II, Italy), PETRELLA Marco (University of Molise, Italy)

SINISCALCHI Silvia, DE FELICE Pierluigi (University of Salerno, Italy)

Imago cibi. Food products, gastronomy and agri-food productions, represented on the Italian cartographic - 19th and 20th sec.

STROFFOLINO Daniela (Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) - Istituto Scienze dell'Alimentazione (ISA), Avellino, Italy)

Gastronomic cartography: a travel through typical dishes and agricultural productions in the 20th century

FEDERICI Francesco (University of Molise, Italy)

See, Taste, Share. The Experience of the Territory through Digital Popular Cartography

SESSION 3 Videoconference 17:00 - 18:30 PM

L'alimentation des enfants et les savoirs nutritionnels : entre objectifs marchands, éducatifs et de santé

Organisation : BERTHOUD Marie (INSERM, Paris, France)

Modération : DE IULIO Simona (Université de Lille, France)

DEPEZAY Laurence (Université de Lille, France)

Popularisation des savoirs nutritionnels par la publicité pour produits alimentaires destinés aux enfants (1949-2005)

ORANGE RAVACHOL Denise (Université de Lille, France), **KOVACS Susan** (Université de Lille, France)

L'éducation à l'alimentation et au goût à l'École : analyse critique de ressources documentaires

BERTHOUD Marie (INSERM, Paris, France)

Éduquer à la nutrition, la nutrition pour éduquer : le rôle des cantines scolaires en France depuis la seconde moitié du 20e siècle

SESSION 4

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

Diet and Health in the Eighteenth and Nineteenth-Century French and British Caribbean

Organisation : BERTI Ilaria (Florence University, Italy)

Modération : MAGAGNOLI Stefano (Parma University, Italy)

RAAPKE Annika (Göttingen University, Germany)

"If I cannot drink wine, I do not care if I live or die". Emotions, food and drink in letters from the 18th century French Caribbean

BERTI Ilaria (Florence University, Italy)

The Diseases of the British Army. The Medical Gaze on British Troops' Diet in the Nineteenth-Century Caribbean

SESSION 5

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

Métamorphoses de l'aliment. Les frontières entre les aliments et les médicaments, entre droit agricole et alimentaire, entre normes religieuses et de consommation

Organisation : BIANCHI Daniele (Commission européenne/Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Belgique)

Modération : DI LAURO, Alessandra (Université de Pise, Italie)

LATTANZI Pamela (Università degli Studi di Macerata, Italie)

Covid-19 and nutrition: Some legal implications

BODIGUEL Luc (CNRS, Nantes, France)

Vers une fraternité des droits de l'agriculture et de l'alimentation face à l'urgence climatique ?

BIANCHI Daniele (Commission européenne, Belgique/Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France)

Le marketing alimentaire confessionnel ou de l'étiquetage d'une norme religieuse

 **LUNDI**
31 MAI 2021

 **MONDAY**
31 MAY 2021

SESSION 6

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

An introduction to the «Atlas of language and texts of Italian gastronomic culture from the Middle Ages to the Unification» (AtLaTIG)

Organisation : BUCCHERI Lucia (Università degli Studi di Napoli "Federico II", Italie)

Modération : MAGGI Andrea (Università degli Studi di Napoli "Federico II", Italie)


PREGNOLATO Simone (Università degli Studi di Salerno, Italie), **RICOTTA Veronica** (Università per Stranieri di Siena, Italie)

AtLiTeG: Middle Ages and Renaissance

URRACI Giovanni (Università degli Studi di Cagliari, Italie), **IACOLARE Salvatore** (Università degli Studi di Napoli "Federico II", Italie)

AtLiTeG: From the late Renaissance to the Unification

 **MARDI**
01 JUNI 2021

 **TUESDAY**
01 JUNE 2021

Parallel sessions 15:00 - 16:30 PM

SESSION 7

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Dialogue entre le vêtement, le corps et les représentations

Organisation : AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norway), STENGEL Kilien (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

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

BRUCKER Jérémie (Chercheur indépendant, France)

"La tenue des cuisinier.e.s, un vêtement fonctionnel symbolique en France aux XIXe-XXe siècles".

TRICAUD Anne (Ancien conservateur des Musées Nationaux, Marseille, France)

« Honorable commerçant », le vêtement du boucher

COHEN Emmanuel (CNRS/ Wits University, Paris/Johannesburg, France/ Afrique du Sud)

La construction du corps au Sénégal dans un contexte de modernisation du pays – regards croisés entre alimentation, santé et esthétique

SESSION 8

 Videoconference  15:00 - 16:30 PM

Losing it: food and loss during the COVID-19 pandemic

Organisation et modération : CRĂIUT Rareș Augustin (Babeș-Bolyai University, Romania)

SCHIAVONE Pola Sofia (Bielefeld University, Germany)
COVID and the loss of the senses. Representations in film and literature

MANSEY Carina (University of London, UK)
Reflections on COVID-19, Loss and London's Fine Dining Industry

SANTOS Ana Rosa (University of Brasília/ University of Coimbra, Brazil/Portugal)
Heritarization in times of crisis

SESSION 9

 Videoconference  15:00 - 16:30 PM

Why should men abstain themselves from eating meat? Perspectives towards vegetarianism in Ancient Mediterranean world

Organisation et modération : DIAS Paula Barata (UC, DIAITA Heritage, CECH - University of Coimbra, Portugal)

KOVACS Alexandra (Université de Bordeaux Montaigne, France)
Pourquoi s'abstenir de viande en Grèce ancienne ?

DI SERIO Chiara (Central European University, Autriche)
Abstinence from Meat of Marginal Communities in Classical and Late Antiquity

MARTINS Pedro (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brazil)
The reception of Greek vegetarian discourses in the work of Clement of Alexandria

SESSION 10 Videoconference 15:00 - 16:30 PM

Traditional poultry production in France and South East Asia

Organisation et modération : DUCLOS Michel (INRAE, Nouzilly, France)

LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France), **HORARD Marie-Pierre** (Université de Tours, France),
Production et consommation de volaille dans l'actuel Centre-Val de Loire – Étude de longue durée

ASSEGOND Christelle (Université de Tours, France)

Patrimoine gastronomique et avicole. Perception et appropriation par les éleveurs. Étude de cas, la région Centre-Val de Loire

MOLEE Amonrat (Center of Excellence on Technology and Innovation for Korat chicken, Nakhon Ratchasima, Thaïlande)

Role of Scientific information of Korat Chicken Meat, History, and Storytelling of Recipes on Competiveness of Smallholder Farmers in Thailand

SESSION 11 Videoconference 15:00 - 16:30 PM

Tides of Untold Stories: Subaltern Subjectivities in Maritime Food Geographies

Organisation : MANTILLA MORALES Valeria (University of Toronto, Canada)

Modération : CEVASCO Carla (Rutgers University – New Brunswick, USA)

MANZANARES MILEO Marta (University of Cambridge, Angleterre)

Women's Agencies in the Confectionery Trade of Eighteenth-century Barcelona

BURKE Kathleen (University of Toronto, Canada)

Enslaved cooks at the Cape of Good Hope

MANTILLA MORALES Valeria (University of Toronto, Canada)

Labourers of the Magdalena River: Food and Riverine Geographies

SESSION 12

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

Home Making Through Food Practices Among Migrant Communities in Southern Europe and Beyond

Organisation : MAURIELLO Marzia (University of Naples L'Orientale, Italy)

Modération : COTTINO Gaia (American University of Rome, Italy)

AL-SAYED Lubana (University of Hohenheim, Stuttgart, Germany)

Food-Related Well-Being in a Diaspora Situation

STORATO Giulia (University of Padua, University of Turin, Italy)

Finding in food opportunities and constraints. Refugees and asylum seekers' everyday concerns and strategies looking for a "taste of home"

SESSION 13

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

Healthy food in Spanish gastronomy and food science (1880s-1960s)

Organisation : GUILLEM-LLOBAT Ximo (Universitat de València, Espagne)

Modération : BARONA VILAR Josep Lluís (Universitat de València, Espagne)

TORMO-SANTAMARÍA María, BERNABEU-MESTRE Josep (Universitat d'Alacant, Espagne)

Science, health and cooking in contemporary Spanish gastronomy (1906-1945)


SUAY-MATALLANA Ignacio (Universitat Miguel Hernández, Espagne), **GARCIA BELMAR Antonio**
(Universitat d'Alacant, Espagne)

Protecting health or protecting markets?: the regulation of industrial alcohol in late-19th Century Spain

GUILLEM-LLOBAT Ximo (Universitat de València, Espagne)

Regulating the quality of edible oils in Spain in the late nineteenth and early twentieth centuries

SESSION 14

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

J'irai manger sur vos tombes

Organisation : PETERS-ZWINGELSTEIN Hélène (CéSor-EHESS, Paris, France)

Modération : PARSAPAJOUH Sepideh (CNRS, Paris, France)

KERMARREC Lou (CEIAS-EHESS, Paris, France)

Sanblanni : inviter les ancêtres pour les honorer. L'offrande du repas aux défunts chez les Indiens de la Guadeloupe

PETERS-ZWINGELSTEIN Hélène (CéSor-EHESS, Paris, France)

Quand les morts s'invitent à la table des vivants. Le repas funéraire, au cœur du passage rituel funéraire

SESSION 15

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

Les spécialités rituelles saisonnières dans l'alimentation en Turquie

Organisation : SAMANCI Özge (Université Özyegin, Istanbul, Turquie)

Modération : KATZ Esther (IRD, Paris, France)

SAMANCI Özge (Université Özyegin, Istanbul, Turquie)

Saisonnalité des douceurs rituelles dans la culture ottomane : « Achoura » et « Halva »

SAUNER-LEROY Marie Hélène (Université Galatasaray (Istanbul) - AMU (Aix en Provence), Turquie/France)

« Helva », « Asure », « Güllaç » : Ces plats qui nous tiennent à cœur

SESSION 16

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

Lagoonscapes: Future Views from Venice

Organisation et modération : GORA L. Sasha (Università Ca' Foscari, Venise, Italie)

SPADARO Chiara (University of Padova, Italy)

Food archipelago: Towards a food policy proposal for the Venetian Lagoon

VIANELLO Rita (Università Ca' Foscari, Venise, Italie)

Global climate change in the Venetian Lagoon: Water warming and new food acculturation

Parallel sessions 15:00 - 16:30 PM

SESSION 17

 Videoconference  15:00 - 16:30 PM

Food and Drink in Performance

Organisation : CRĂIUT Rareș Augustin (Babeș-Bolyai University, Romania)

Modération : SANTOS Ana Rosa (University of Brasília/ University of Coimbra, Brazil/Portugal)

BOYLE Susan (Technological University, Dublin, Ireland)

The Spirit of Ireland: Theatrical layers; narrative, storytelling and sensory engagement design for an Irish spirits education programme

CRĂIUT Rareș Augustin (Babeș-Bolyai University, Romania)

From Mukbang to cancelled shows: online food performances and the senses during COVID-19 lockdowns

SESSION 18

 Videoconference  15:00 - 16:30 PM

Grimod de La Reynière : critique du goût, penseur de la commensalité et écrivain libertin

Organisation : SAITO Yuka (Université d'Angers, France)

Modération : QUELLIER Florent (Université d'Angers, France)

SAITO Yuka (Université d'Angers, France)

Entre goûts intellectuel et sensuel : une analyse textuelle et iconographique de l'Almanach des Gourmands

HASHIMOTO Chikako (Université Préfectorale de Shiga, Japon)

La table idéale de Grimod de la Reynière : commencement de la gastronomie ou fin de la sociabilité d'autrefois ?

SHREM Maximilian (Chercheur indépendant, USA)

La Nourriture ressemble à une dame : la Conception des cartes gastronomiques grâce à la séduction ritualisée

SESSION 19 Videoconference 15:00 - 16:30 PM

Material Culture and immaterial practice: the cultural underpinnings of wine production and consumption, 1750-2000

Organisation : DUTTON Jacqueline (University of Melbourne, Australia)

Modération : CHARTERS Steve (Burgundy School of Business, Dijon, France)

HARDING Graham (University of Oxford, UK)

The shape of luxury: three centuries of the champagne glass in British material culture

McINTYRE Julie (University of Newcastle, Australia)

For us as experimentalists: An Australian case study of scientific values in nineteenth-century New World winegrowing

JACQUET Olivier (Université de Bourgogne, Dijon, France)

The Triumph of the Holy Trinity: Terroir, Typicity and Quality

SESSION 20 Videoconference 15:00 - 16:30 PM

Food Studies in Russia

Organisation et modération : KARELINA Nataliya (Lomonosov Moscow State University, Russia)

PAVLOVSKAYA Anna (Lomonosov Moscow State University, Russia)

"Mysterious" Russian Cuisine: Historical Origins of Present Situation

RUTSINSKAYA Irina (Lomonosov Moscow State University, Russia), **SMIRONOVA Galina** (Lomonosov Moscow State University, Russia),

Tea Party in Russian Painting in the Second Part of the Nineteenth Century: Reflections of Everyday Life and History

TSINPAEVA Raziya (Lomonosov Moscow State University, Russia)

Food Trends in Social Media: Global Food Choices or Culturally Conditioned Eating Habits?

SESSION 21

 Videoconference  15:00 - 16:30 PM

Riz-poulet pour les Mineurs Non-Accompagnés (MNA)

Organisation et modération : GUETEMME Geneviève (Université d'Orléans, France)

NOE Sandrine (Apprentis d'Auteuil, France)

Musiques et images pour une éducation à l'espace gustatif et social de l'alimentation ?

MESTRINARO Malou (Université d'Orléans, France)


Alimentation et migration : une étude sociolinguistique des mineurs isolés

ETIENNE Guillaume (Université de Tours, France)

« C'est pas comme l'Afrique. Il y a plusieurs choses dedans ». Le connu et l'inconnu alimentaire chez les MNA en vie collective.

SESSION 22

Parallel sessions 17:00 - 18:30 PM

 Videoconference  17:00 - 18:30 PM

L'alimentation en scène

Organisation et modération : TORTI ALCAYAGA Agathe (Université Sorbonne Paris Nord)

STOURNA Athéna (Université du Péloponnèse, Grèce)

Boire et manger sur la scène et sur la table : mon propre voyage théâtroculinaire en Europe et en Amérique.

DAILLÈRE Julien (Chercheur indépendant, France)

Quelle digestion derrière les planches ?

PEYREBONNE Nathalie (Université Sorbonne Nouvelle-Paris 3, France)

XVIe siècle : naissance du théâtre espagnol et installation sur scène du motif alimentaire

SESSION 23 Videoconference 17:00 - 18:30 PM

Alimentation et migration : approches méthodologiques et enjeux contemporains.

I. Approches méthodologiques

Organisation : MESCOLI Elsa (Université de Liège, Belgique), RAZY Elodie (Université de Liège, Belgique), VIVIER Mélanie (Université de Liège, Belgique)

Modération : MESCOLI Elsa (Université de Liège, Belgique)

AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège), **GUNN Roos** (Oslo Metropolitan University, Norvège)

Exploring methodological approaches to food and migration in public spaces – Norwegian case studies in the FOOD2GATHER project

SCHMIDT Donatella (Institution Università degli Studi di Padova, Italie), **PALUTAN Giovanna** (Institution Università degli Studi di Padova, Italie)

The centrality of food in forced migrants' experience. Case-studies from Rome

LUCAS Joana (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)

"A Ramadan in Lisbon" - procedures and challenges in making a film on the food practices of Muslim communities in Lisbon.

SESSION 24 Videoconference 17:00 - 18:30 PM

Food History: different approaches - Brazil and Portugal

Organisation : MORELLI ABRAHÃO Eliane (University of Campinas and University of São Paulo, Brésil)

Modération : GRISI Maria Vitória de Resende (University of Campinas, Brazil)

MORELLI ABRAHÃO Eliane (University of Campinas and University of São Paulo, Brazil)

Banquets as a space for consolidating national identity. Brazil (1889-1930)

GOMES Susana Barata (Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra; FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, Portugal)

Four banquets in six days - the visit of the Brazilian President Café Filho to Portugal in 1955



MERCREDI

02 JUN 2021



WEDNESDAY

02 JUNE 2021

SESSION 25

Videoconference

17:00 - 18:30 PM

Food and identity

Organisation : WINTERHALTER Cecilia (Accademia Costume & Moda, Rome, Italie)

Modération : MEDINA Xavier F. (Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Barcelona, Spain)

GUIGONI Alessandra (Fisheries Local Action Group Sardegna Sud Occidentale, Cagliari, Italy)
Food of Religious Feasts as Marker of Identity in Sardinia

BERNARDI Elisabetta (Salvator Mundi International Hospital, Rome, Italy)
Elite athlete's food identikit

WINTERHALTER Cecilia (Accademia Costume & Moda, Rome, Italie)
Celebrity food and Celebrity

SESSION 26

Videoconference

17:00 - 18:30 PM

Food Futures: Histories of Anticipation, Technology, and Culinary Imaginaries of Future Foodstuffs

Organisation : CUBASCH Alwin J. (Humboldt University Berlin, Allemagne), HEITGER Anna (Humboldt University Berlin, Allemagne) TARATKO Carolyn, (University Erfurt Country, Allemagne)

Modération : KASSUNG Christian (Humboldt University Berlin, Allemagne)

HEITGER Anna (Humboldt University Berlin, Allemagne)

Future Food Scripts: An Ethnographic Approach to Practices of Eating and Anticipating in Germany

TARATKO Carolyn (University Erfurt Country, Allemagne)

Domestic Food Futures: Engineering the Perfect Protein Source in Interwar Germany

CUBASCH Alwin J. (Humboldt University Berlin, Allemagne)

Freeze Dried Futures: NASA's Quest for Edible Spin Offs in Rural Texas

SESSION 27

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Intoxicants in Early Modern Europe

Organisation : BROWN James (University of Sheffield, UK)

Modération : KÜMIN Beat (University of Warwick, UK)

BROWN James (University of Sheffield, UK)

New Intoxicants and Outdoor Consumption Spaces in Early Modern London

LARES Jenni (Tampere University, Finland)

Making Friends with Ale: Drinking, Friendship, and Sociability in Seventeenth-Century Rural Finland

MILLER Anistatia (University of Bristol, UK)

The Distiller of London: A Window to the Commercialisation of Early Modern English Distilling

SESSION 28

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Alimentation et migration : approches méthodologiques et enjeux contemporains. II. Alimentation et identités

Organisation : MESCOLI Elsa (Université de Liège, Belgique), RAZY Elodie (Université de Liège, Belgique), VIVIER Mélanie (Université de Liège, Belgique)

Modération : RAZY Elodie (Université de Liège, Belgique)

SLEHOFEROVA Tereza (University of West Bohemia, Czech Republic), **FATKOVA Gabriela** (University of West Bohemia, Czech Republic)

People fled but cookbooks stayed: Manuscript cookbooks and belonging in the Czech-German borderland

EL HAIK WAGNER Nicolas (IEP Paris/The University of British Columbia, Paris/Vancouver, France/Canada)

A smoked salmon salad and a glass of Bordeaux'. Cultivating Social Distinction and Negotiating Femininity Through the Consumption of Western Food in Post-Reform China

CLAREBOUT Alice (Université de Liège, Belgique)

Food during citizen hosting in Belgium: the manifestation of migrants' identity through meals

SESSION 29

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Wine, history and power: how wine has transmitted and transmuted power in imperial and colonial cultures around the world

Organisation : DUTTON Jacqueline (University of Melbourne, Australia)

Modération : CHARTERS Steve (Burgundy School of Business, Dijon, France)

DUTTON Jacqueline (University of Melbourne, Australia)

Wine Islands: Colonial Cultures of the Vine

LUDINGTON Charles (North Carolina State University, Raleigh, USA)

'Making the right impression': Irish wine culture, c. 1700-Present

DIAS-LEWANDOWSKA Dorota (Institute of Archeology and Ethnology Polish Academy of Sciences, Warsaw, Pologne)

Wine as part of Polish identity in early modern times: Constructing a wine culture in non-wine countries

SESSION 30

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

The Reception of Galen's treatise On Simple Medicines - I

Organisation : WILKINS John (University of Exeter, UK)

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

WILKINS John (University of Exeter, UK)

A new translation of Galen's Simple Medicines: Galen's science

MÜLLERS Fabian (Université de Tours, France)

Épices, un alicament du Moyen Âge ?

SESSION 31

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

First Cookbooks : Poland, Lithuania and Ukraine

Organisation : DUMANOWSKI Jarosław (Nicolaus Copernicus University, Toruń, Poland)

Modération : PARASECOLI Fabio (New York University, USA)

DUMANOWSKI Jarosław (Nicolaus Copernicus University in Toruń, Poland)

"Artis coccinae senior". Mistery of the First Polish Cookbook

LAUŽIKAS Rimvydas (Vilnius University, Lithuania)

The 'first Lithuanian' cookbooks

SOKYRKO Oleksii (Taras Shevchenko National University of Kyiv, Ukraine)

Ukrainian cookbooks: between gastronomy and identity

Parallel sessions 17:00 - 18:30 PM

SESSION 32

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

Westerners and Tea in the 19th and early 20th Centuries: Charting New Commercial and Cultural Perspectives

Organisation : HELLYER Robert (Wake Forest University, Winston-Salem (N.C.), USA)

Modération : LIU Andrew (Villanova University, USA)

CORBETT Rebecca (University of Southern California, Los Angeles, USA)

Thick like Pea-soup, Fragrant, and Not Very Palatable: Western Women's Interactions with Chanoyu Tea Culture in Meiji Japan

DU Dan (University of North Carolina at Charlotte, USA)

Behind the Teacup: American Tea Consumption in the Nineteenth Century

HELLYER Robert (Wake Forest University, Winston-Salem (N.C.), USA)

Marketing Chinese and Japanese Tea to Americans, 1890 to 1930

SESSION 33

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

Alimentation et migration : approches méthodologiques et enjeux contemporains. III. Alimentation et espace public

Organisation : MESCOLI Elsa (Université de Liège, Belgique), RAZY Elodie (Université de Liège, Belgique), VIVIER Mélanie (Université de Liège, Belgique)

Modération : VIVIER Mélanie (Université de Liège, Belgique)

CRENN Chantal (Université Paul Valéry, Montpellier, France), **TECHOUHEYRES Isabelle** (UMR CNRS Passages, Bordeaux, France)

Feeding Citizenship: Migration, food, and social mobilization in the public space

HRYCIUK Renata E. (Institute of Ethnology and Cultural Anthropology, University of Warsaw, Pologne)

Oaxaca smells of tortilla! (Trans)national foodies remaking urban sense-scapes

HÉMOND Aline (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

Pratiques et habitudes alimentaires resituées et négociées en contexte migratoire : l'exemple de la nourriture mexicaine dans la ville de Chicago

SESSION 34

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

The Reception of Galen's treatise On Simple Medicines - II

Organisation et modération : WILKINS John (University of Exeter, UK)

NUTTON Vivian (UCL, Londres, UK)

Lorenz Gryll: A renaissance Galenist on sweet and sour

VON HOFFMANN Viktoria (F.R.S.-FNRS/ University of Liège, Belgique)

an Mixtures be Identified by Touch? The Reception of Galen's De Complexionibus in Italian Renaissance Medicine

SESSION 35

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

Different ways of eating in São Paulo, Brazil: appropriations, absences and negotiations during the colonial period and in the 20th century

Organisation et modération : PELLERANO Joana (Senac University Center, São Paulo, Brazil)

BASSO Rafaela (University of Campinas, São Paulo, Brazil)

The cultural exchanges in the formation of São Paulo during the colonial period

LEME Adriana (University of São Paulo, Brazil)

Who really goes hungry? A portrait of hunger in São Paulo through Carolina Maria de Jesus

GIMENES-MINASSE Maria Henriqueta (Anhembi Morumbi University, São Paulo, Brazil)

A São Paulo to taste: The city's gastronomic offer from Guia Quatro Rodas (Brazil)

SESSION 36

 Videoconference

 17:00 - 18:30 PM

Assaisonnement irremplaçable, intrus impardonnable. Regards comparatifs et multidisciplinaires autour du sel (Europe et Amériques, XIVE-XVIe siècle)

Organisation : MAZZETTO Elena (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique)

Modération : FREEDMAN Paul (Yale University, USA)

ALCOVER Pablo José (Universitat de Barcelona, Espagne)

Fresh and salted dolphin. Its preparation, sale and consumption in the Crown of Aragon (14th and 15th centuries)

HERNÁNDEZ Grajales, Meztli (Universitat de Barcelona, Espagne)

Mexican salt: analysis of chemical residues in salt recipients or salineras of Xochimilco

MAZZETTO Elena (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique)

'Le sel qui nous rend humains'. Étude comparative de deux nourritures de jeûne dans les cultures nahua et inca (Mexique et Pérou, XIVEXVIe siècle)

Parallel sessions 15:00 - 16:30 PM

SESSION 37

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Re-thinking the spice trade and spice consumption in late Medieval and Renaissance Italy

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

Modération : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

GIAGNACOVO Maria (University of Geneva/University of Bologna, Switzerland/Italy)

Business sources for the history of spice consumption and trade in the late Middle Ages: the Datini archive in Prato

OGNIBENE Daniele (Babeş-Bolyai University, Romania)

An unexpected spice hub in medieval Italy: Bologna and the European spice trade (late 14th century-early 15th century)

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

Spice consumption in late medieval Florence: the accounts of the Mensa della Signoria (1344-1345)

SESSION 38

 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Not Just Tomato: A Global History. Preserved food in the contemporary age (19th-20th centuries): making, trade, consumption, marketing, and technology

Organisation : MAGAGNOLI Stefano (Parma University, Italie)

Modération : MEYZIE Philippe (Université Bordeaux-Montaigne, France)

MAGAGNOLI Stefano (Parma University, Italie)

The House of the Rising Tomato. The birth of tomato canning industry in Parma

D'ERRICO Rita (Roma Tre University, Italie)

What's inside? The origins of food safety for canned products in Italy (from the end of the 19th to the mid-20th centuries)Medicine

BESANA Claudio (Catholic University of "Sacro Cuore" of Milan, Italie)

Consumptions, manufacturing, and canning industry in Italy after World War II

SESSION 39 Videoconference 15:00 - 16:30 PM

L'excès alimentaire dans la littérature française du XVIII^e siècle

Organisation et modération : VÁZQUEZ Lydia (Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Espagne)

IBEAS-ALTAMIRA Juan Manuel (Universidad del País Vasco (UPV/EHU), Espagne)

L'excès gastronomique chez Sade

PENA Claudia (Universidad de Valladolid, Espagne)

L'excès gastronomique chez Marivaux

RUIZ CANO Marina (Le Mans Université, France)

L'excès gastronomique chez Diderot

SESSION 40 Videoconference 15:00 - 16:30 PM

Eating at the Factory. Workers' Meals and Industrial Canteens in a Transnational Perspective (20th Century)

Organisation : ROTA Marco (University of Milan, Italie)

Modération : CONCA MESSINA Silvia Antonia (University of Milan, Italie)

LEE Seung-Joon (National University of Singapore, Singapore)

Canteen, Seeing Like an Engineer: The Politics of Working-Class Diets in Republican China

NÉRARD François-Xavier (University of Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France)

Kitchens for factories and factory-kitchens: the industrial canteens during the years of hunger in the USSR (1928–1935)

CZEKALSKI Tadeusz (Jagiellonian University Krakow, Poland)

Factory canteens in the fight for progress and modernity. Ideological and social aspects of application of the model of factory collective feeding in the realities of the People's Republic of Poland

SESSION 41
 Videoconference

 15:00 - 16:30 PM

Food and Cooking on Early Television: Impact on European Food Culture

Organisation : TOMINC Ana (Queen Margaret University, Edinburgh, UK)

Modération : RANKINE Amy (Queen Margaret University, Edinburgh, UK)

TOMINC Ana (Queen Margaret University, Edinburgh, UK)

Food and Cooking on Early Television: Some Comparative Observations

GEDDES Kevin (Edinburgh Napier University, UK)

'The Man In The Kitchen'. Boulestin and Harben - Representation, gender, celebrity and business in the early development of television cooking programmes in Britain

NILGEN Nancy (Leipzig University, Allemagne)

Der Fernsehkoch empfiehl. The Conflict between Ideology and Supply Reality in East German Television Cooking Shows

PLENARY LECTURE
 Videoconference

 17:00 - 17:35 PM

 **Chantal CRENN**
 Professor of Anthropology, Université de Montpellier

Aliments et mangeurs en circulations entre créativités et contraintes

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

Cette communication interrogera les liens entre migrations et alimentation et montrera qu'il importe dépasser les stéréotypes d'une « intégration accomplie » ou, au contraire, d'un attachement irrémédiable des migrant-e-s aux « traditions » culinaires, présentées en France qui se revendique pays de "la Gastronomie" comme le dernier pan culturel d'obstruction à « l'assimilation ». Il s'agira ici d'abord de faire un lien avec les recherches menées en Europe et en Amérique du Nord sur des sujets articulant les liens entre alimentation et migration montrant ainsi la profondeur de ce champ de recherche et sa pertinence anthropologique contemporaine. A travers quelques exemple Chantal Crenn évoquera les migrante-e-s mangeurs/ses et leurs pratiques alimentaires dans leurs déplacements entre la France, le Sénégal ou le Maroc le long de circulations à différentes échelles. C'est à la capacité d'agir de ces personnes qui vivent ces créations alimentaires ici et là-bas qu'elle accorde toute son attention, alors même qu'elles sont contraintes par nombre de rapports sociaux le plus souvent inégalitaires pris entre discrimination et racisme.

ENDING SESSION

 Videoconference

 17:35 - 17:45 PM

Mots de conclusion

BIENASSIS Loïc (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
GRIECO Allen J. (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

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 (IEHCA - 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 IEHCA 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 IEHCA

NOS MEMBRES

Le conseil scientifique

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 École Normale de Paris Saclay, France

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

ALLEN J. GRIECO 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 Panthéon-Sorbonne, France

NATHALIE PEYREBONNE Université de la Sorbonne Nouvelle – Paris 3, France

JEAN-ROBERT PITTE Université de Paris-Sorbonne, France

FLORENT QUELLIER Université d'Angers, 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



Villa Rabelais
116 boulevard Béranger
F-37000 Tours

www.iehca.eu

contact@iehca.eu



Cette manifestation scientifique s'inscrit dans les actions du Réseau Thématique de Recherche et Sciences de l'Alimentation piloté par l'IEHCA et soutenu par la Région Centre-Val de Loire.

This scientific event is part of the actions of the IEHCA - Thematic Research Network supported by the regional council of Centre-Val de Loire.

