



11 > 13 Juin 2025
11 > 13 JUNE 2025

10^e CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

10th INTERNATIONAL CONFERENCE
ON FOOD AND DRINK STUDIES



UNIVERSITÉ DE TOURS
3, RUE DES TANNEURS, PORTE Z
TOURS • FRANCE



ÉDITO

Nous en sommes aujourd'hui à la dixième édition de notre Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Une décennie qui nous a permis d'installer ce rendez-vous comme 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 pérennité même de ce congrès annuel est la preuve de son succès. Il 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.

We have now reached the tenth edition of our International Conference on the History and Cultures of Food. Over the past decade, this event has established itself as a leading scientific gathering, a meeting place, and a key forum for all those working towards a better understanding of food-related issues. The very longevity of this annual congress is proof of its success. It aligns with one of the core objectives of our institute: to contribute to the full recognition of Food Studies as an autonomous academic field and to support the development of research in this area.

COMITÉ SCIENTIFIQUE :

- Loïc BIENASSIS
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France
- Antonella CAMPANINI
Université de Bologne, Italie
- Allen J. GRIECO
Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie
- Carmen SOARES
Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France

PROGRAMME

11 JUIN / JUNE 2025

14H00 ACCUEIL / WELCOME

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Porte Z, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

14H30 > 15H30 CONFÉRENCE INAUGURALE / KEYNOTE LECTURE

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

15H45 > 17H15 SESSIONS

- SESSION 1. AMPHI 2. Manuscrits culinaires
- SESSION 2. AMPHI 3. Approches visuelles des consommations et des petits commerces alimentaires
- SESSION 3. SALLE 08. Métiers de bouche – études de cas
- SESSION 4. SALLE 50. Food, Citizenship and the People - I - The Production, Responsibility, and Belonging in the Contemporary Food System
- SESSION 5. SALLE 51. Eating, drinking and religion in the age of enlightenment
- SESSION 6. SALLE 55. « Brasser de la bière (fuqqa') en pays d'islam à l'époque médiévale »
- SESSION 7. SALLE 64. Restes alimentaires : recycler, réemployer, créer

17H30 > 19H00 SESSIONS

- SESSION 8. AMPHI 2. Les livres de cuisine – appréhension d'un genre éditorial
- SESSION 9. AMPHI 3. Quand le verre s'invite à table : histoire et enjeux scientifiques de la vaisselle populaire
- SESSION 10. SALLE 08. Rationalizing Food, Constructing Bodies: The Making of Hierarchies in South Asia and Latin America
- SESSION 11. SALLE 50. Food, Citizenship and the People - II - The People's Food? Food Politics and the Limits of Populism
- SESSION 12. SALLE 51. Transformations et innovations alimentaires au XX^e siècle
- SESSION 13. SALLE 55. La cuisine archéologique expérimentale
- SESSION 14. SALLE 64. The History of Food Festivals

PROGRAMME

12 JUIN / JUNE 2025

9H00 > 10H00 CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Porte Z, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

10H00 > 11H30 SESSIONS

- SESSION 15. AMPHI 2. CONVIVIUM: New European Bauhaus Solutions in Food, Living Heritage, and Conviviality (I) – Reimagining food heritage from anchoring to co-evolution
- SESSION 16. AMPHI 3. 'A Life Through Food: A Tribute to Sami Zubaida (1937-2025)'
- SESSION 17. SALLE 08. Carte blanche aux APR Centre-Val de Loire – I – Autour de la Viticulture et de ses paysages, entre enjeux patrimoniaux, productivité et économie
- SESSION 18. SALLE 50. Food Culture as Identity in 20th-Century Italian American Communities
- SESSION 19. SALLE 51. Food Preparation in the Early Modern English Kitchen
- SESSION 20. SALLE 55. Échanges culturels et altérités alimentaires

11H45 > 13H15 SESSIONS

- SESSION 21. AMPHI 2. CONVIVIUM: New European Bauhaus Solutions in Food, Living Heritage, and Conviviality (I) – Designing solutions for a sustainable impact of (food) heritage in Europe
- SESSION 22. AMPHI 3. Drinking out. Toasting for political, social, and economic celebrations from 18th to 20th century
- SESSION 23. SALLE 08. Carte blanche aux APR Centre-Val de Loire – II – Produire et consommer demain. Les nouveaux modèles agricoles en question
- SESSION 24. SALLE 50. The status of food history: a dialogue between the specific and the general
- SESSION 25. SALLE 51. Sensibilités et peurs alimentaires
- SESSION 26. SALLE 55. L'alimentation et ses mises en représentation

13H15 > 14H30 DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

- SESSION 27. AMPHI 2. Collection « Tables des Hommes » (Presses Universitaires François Rabelais/IEHCA)
- SESSION 28. AMPHI 3. Drinking Out. Libations and Toasts in Classical and Late Antiquity
- SESSION 29. SALLE 08. Carte blanche aux APR Centre-Val de Loire – III – Vers une meilleure performance de la logistique alimentaire en circuits de proximité
- SESSION 30. SALLE 50. Meet the Food & History Team
- SESSION 31. SALLE 51. Culture du sel - Regards croisés sur le sel (I)
- SESSION 32. SALLE 55. Modernités alimentaires I – industrie agro-alimentaire et marketing
- SESSION 33. SALLE 64. Terroir et tradition – tentatives de définition

16H15 > 17H45 SESSIONS

- SESSION 34. AMPHI 2. Sources in Ottoman-Turkish Food History
- SESSION 35. AMPHI 3. Drinking out. Toasting and drinking among élites, aristocrats, and politicians between the 19th and 20th century
- SESSION 36. SALLE 08. Carte blanche aux APR Centre-Val de Loire – IV – Evolution de l'agriculture et des habitudes alimentaires, regards croisés France-Inde
- SESSION 37. SALLE 50. Culture du sel Regards croisés sur le sel (II)
- SESSION 38. SALLE 51. Modernités alimentaires II – filières et construction des marchés

20H00 COCKTAIL DINATOIRE

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants

PROGRAMME

13 JUIN / JUNE 2025

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Porte Z, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

9H00 > 10H30 SESSIONS

- SESSION 39. AMPHI 2. Alimentation et engagement social
- SESSION 40. AMPHI 3. Espaces du boire et du manger. sphère publique, sphère privée - I
- SESSION 41. SALLE 08. Patrimoine et identité alimentaire
- SESSION 42. SALLE 50. De l'économie céréalière dans l'Égypte pharaonique aux Deipnosophistes d'Athénée de Naucratis : une longue histoire de la consommation des céréales
- SESSION 43. SALLE 51. Plaisirs sucrés – Histoire culinaire et culturelle
- SESSION 44. SALLE 55. Pouvoirs, dominations et alimentation - I

10H45 > 12H15 SESSIONS

- SESSION 45. AMPHI 2. Gastro-diplomacy: From the banquets of “Le Roi Soleil” to today’s State dinners – tracing the path from Great Italy to gastrodplomacy in the 20th century and the role of geographical indication (GI)
- SESSION 46. AMPHI 3. Espaces du boire et du manger. sphère publique, sphère privée - II
- SESSION 47. SALLE 08. Pour une histoire des cultures de l'alimentation des mondes ruraux
- SESSION 48. SALLE 50. « Sober curious » : pratiques et représentations de l'abstinence alcoolique en Europe
- SESSION 49. SALLE 51. Public policies for food and health in Brazil in the 1930s: an analysis from the perspective of periodicals and official documents
- SESSION 50. SALLE 55. Pouvoirs, dominations et alimentation – II

12H30 > 12H45 REMISE DU PRIX FOOD & HISTORY FOOD & HISTORY AWARD CEREMONY

Université de Tours • 3, rue des Tanneurs, porte Z, Tours • Extension, Amphithéâtre 2

14H00 ACCUEIL/WELCOME

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Porte Z, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

- LAURIOUX Bruno (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
- SOARES Carmen (Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)
- BIENASSIS Loïc (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

14H30 > 15H30

CONFÉRENCE INAUGURALE/KEYNOTE LECTURE

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

- **SASSATELLI Roberta** (Université de Bologne, Italie)
Food for Sociological Imagination. Competitive Consumption and Authenticity, Trust and the Common Good

15H45 > 17H15 SESSIONS

● SESSION 01. AMPHI 2. MANUSCRITS CULINAIRES

ORGANISATION : MOROZ Sara (Université de Białystok, Pologne)

MODÉRATION : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

- HULET Virginie (Université de Tours, France)
La cuisine des religieuses et des malades dans plusieurs monastères flamands entre 1528 et le XVIIIe siècle
- MOROZ Sara (Université de Białystok, Pologne)
Les douceurs dans le manuscrit Gall. Quart. 146 (collection berlinoise, Bibliothèque Jagellonne de Cracovie)

● SESSION 02. AMPHI 3. APPROCHES VISUELLES DES CONSOMMATIONS ET DES PETITS COMMERCE ALIMENTAIRES

ORGANISATION : CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

- CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)
Les bouchères en photographie : rendre visible le travail des femmes dans les petits commerces alimentaires
- GKOTSINAS Kostis (Fondation Nationale de la Recherche Scientifique, Athènes, Grèce)
Régalez vos yeux : publicités de restaurants et d'aliments dans la presse grecque, 1900-1925
- LARDY Caroline, LE BRAS Stéphane (Université de Clermont-Auvergne, France)
Lutter contre la vie chère alimentaire en France (1915-1920). Une analyse visuelle

● SESSION 03. SALLE 08. MÉTIERS DE BOUCHE – ÉTUDES DE CAS

MODÉRATION : BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)

- DROUIN Lucie (Chercheuse indépendante, France)
Les pâtisseries-confiseurs grisons dans le Nord-Ouest de la France, 1792-1914
- TAYART DE BORMS Marion (Médéric-L'école hôtelière de Paris, France)
Construction, diffusion et émancipation de la figure du chef français. Du maître-queux Chiquart au chef Alain Ducasse XVe-XXIe siècles

● SESSION 04. SALLE 50. **FOOD, CITIZENSHIP AND THE PEOPLE - I - THE PRODUCTION, RESPONSIBILITY, AND BELONGING IN THE CONTEMPORARY FOOD SYSTEM**

ORGANISATION ET MODÉRATION : COLÁS Alejandro (University of London, Royaume-Uni)

• TÜRKKAN Candan (Université d'Özeğin, Istanbul, Turquie)

Agroecology and Back-to-Land Migration in Turkey: Asset or Obstacle?

• ERTÜRK Ismail (University of Manchester, Royaume-Uni)

Corporate Social and Environmental Responsibility across the Food System: A Comparative Analysis of Brazilian, Malaysian and Turkish Cases

• GANDHI Ashima (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni)

Fancy a Jalfrezi Burger?: Mimicry, Ambivalence and Belonging in the British-South Asian identity

● SESSION 05. SALLE 51. **EATING, DRINKING AND RELIGION IN THE AGE OF ENLIGHTENMENT**

ORGANISATION : DUMANOWSKI Jarosław (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)

MODÉRATION : MEYZIE Philippe (Université de Bordeaux Montaigne, France)

• DUMANOWSKI Jarosław (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)

"To heaven on a pike". Definitions and strategies of fasting

• LAUŽIKAS Rimvydas (Vilnius University, Lituanie)

Discussions on fasting in the Vilnius printed media at the end of the late 18th century - the first decades of the 19th century

• KARNASIEWICZ Bartłomiej (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)

"Therefore, the church allows you to eat and drink bread and water, fish and beer" - changing role of beer in Polish fasting

● SESSION 06. SALLE 55. « **BRASSER DE LA BIÈRE (FUQQA') EN PAYS D'ISLAM À L'ÉPOQUE MÉDIÉVALE** »

ORGANISATION ET MODÉRATION : PITCHON Véronique (Université de Strasbourg, France)

• OUSSIALI Elhoussaine (CNRS Strasbourg, France)

La fabrique et la consommation de la bière à l'époque médiévale : entre interdictions religieuses et arrangements politiques sous le règne des dynasties fatimide et ayyoubide en Égypte

• BERGER Christian (Chercheur indépendant, France)

La fuqqa', ses contenants et ses techniques de brassage

• ARNOULD Romuald (Chercheur indépendant, Belgique)

Expérimenter les recettes de brassage de la fuqqa'

● SESSION 07 SALLE 64. **RESTES ALIMENTAIRES : RECYCLER, RÉEMPLOYER, CRÉER**

MODÉRATION : AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège)

• EINAV AHARONI Yasmin (University of the Negev, Beer-Sheva, Israël)

From Farm to Fork and Back: A Cultural Exploration of Domestic Food Disposal Practices

• BALAFOUTI Konstantina (Chercheuse indépendante, Grèce)

A cartography of leftovers cuisine in Greece

17H30-19H00 SESSIONS

● SESSION 08. AMPHI 2. LES LIVRES DE CUISINE – APPRÉHENSION D'UN GENRE ÉDITORIAL

MODÉRATION : SAMANCI Özge (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

- PAIRET VINAS Ana (Rutgers University-New Brunswick, États-Unis)

Illustrer le savoir-faire culinaire au seuil de la modernité

- PIGELET Marie (Université du Québec à Montréal, Canada)

Les livres de cuisine au Québec. L'essor d'un genre éditorial entre 1825 et 1930

- SCHILLER Philine (Université d'Augsbourg, Allemagne)

Consider the Cookbook: MFK Fisher, Oysters, and the Blurry Boundaries of the Cookbook Genre

● SESSION 09. AMPHI 3. QUAND LE VERRE S'INVITE À TABLE : HISTOIRE ET ENJEUX SCIENTIFIQUES DE LA VAISSELLE POPULAIRE

ORGANISATION : ASSEGOND Céline (Université d'Orléans, France)

MODÉRATION : ABRIOUX Florence (Université d'Orléans, France)

- PELLERIN Nadia, BEAUVOIT Emmie (Université d'Orléans, France)

Pyrex and Duralex : les enjeux du verre au cœur de la production de la vaisselle quotidienne

- ALONZO Anne (Centre d'Archives de Saint-Gobain, Blois, France)

Saint-Gobain et le verre alimentaire : près d'un siècle d'histoire

- ASSEGOND Céline (Université d'Orléans, France)

Duralex et les arts de la table : une histoire populaire

● SESSION 10. SALLE 08. RATIONALIZING FOOD, CONSTRUCTING BODIES: THE MAKING OF HIERARCHIES IN SOUTH ASIA AND LATIN AMERICA

ORGANISATION : BOTRE Shrikant (King's College London, Royaume-Uni)

MODÉRATION : QUINN Serin (University of Warwick, Royaume-Uni)

- BOTRE Shrikant (King's College London, Royaume-Uni)

Thermodynamics, Calorie, and the Caste Hierarchy: Nutrition in Western India, 1900-1950

- OCANDO THOMAS Eloisa (University of Warwick, Royaume-Uni)

Embodied Breads: Wheat, Cassava Bread, and Belonging in 18th-century Venezuela

● SESSION 11. SALLE 50. FOOD, CITIZENSHIP AND THE PEOPLE - II - THE PEOPLE'S FOOD? FOOD POLITICS AND THE LIMITS OF POPULISM

ORGANISATION : COLÁS Alejandro (University of London, Royaume-Uni)

MODÉRATION : TÜRKKAN Candan (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

- EDWARDS Jason (University of London, Royaume-Uni)

From Gastronationalism to Food Populism: Genealogies of a Banal Illiberalism

- RANTA Ronald (Kingston University, Londres, Royaume-Uni)

Food Security and Food Sovereignty in the Age of Populism

- COLÁS Alejandro (University of London, Royaume-Uni)

Food Democracy Beyond Food Populism: Municipal food strategies in London and Istanbul

● SESSION 12. SALLE 51. TRANSFORMATIONS ET INNOVATIONS ALIMENTAIRES AU XX^E SIÈCLE

MODÉRATION : SABBAN Françoise (EHESS, Paris, France)

• MORRI Sara (Université de Parme, Italie)

Food consumer health and the evolution of the food industries in post-Unification Italy: the case of the "artificial butter"

• ZHANG Gong (EHESS, Paris, France)

"Caséo-Sojaine" and the Westward Expansion of Soybeans: A Multidirectional Perspective on the Global Food Regime in the 20th century

• SOULA Audrey (Institut Lyfe, Lyon, France)

Est-ce vraiment le grand retour des céréales ? Représentations et utilisations des céréales secondaires par les chefs et cheffes en France

● SESSION 13. SALLE 55. LA CUISINE ARCHÉOLOGIQUE EXPÉRIMENTALE

ORGANISATION ET MODÉRATION : ROURE-HORARD Marie-Pierre (Université de Tours, France)

• MULLERS Fabian (Chercheur indépendant, France)

Restitution des recettes culinaires du passé à travers l'archéologie expérimentale

• DI NAPOLI Francesca (INRAP, France)

Les pots gaulois de type Besançon : retour expérimental à partir d'une problématique archéologique

• ADAM Pierre (Institut de Chimie de Strasbourg, France)

Ingrédients et recettes : apports et limites de l'analyse moléculaire de céramiques archéologiques et issues de l'archéologie expérimentale

SESSION 14. SALLE 64. THE HISTORY OF FOOD FESTIVALS

ORGANISATION : AMILIEN Virginie, HEGNES Atle Wehn (Oslo Metropolitan University, Norvège)

MODÉRATION : AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège)

• MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

At the Communist Table: Food, Activism, and Community at Italy's Feste dell'Unità

• HEGNES Atle Wehn (Oslo Metropolitan University, Norvège)

Festivals for Apple-Based PGI Products in Norway – A Case of Hybrid Food Cultural Institutions

• SALVADO Josefina (Université de Coimbra, Portugal)

The Tradition of Cod fish in Portugal: Culture, Gastronomy, and Identity in the Ilhavo and Gafanha da Nazaré Food Festivals

9H00 > 10H00

CONFÉRENCE PLÉNIÈRE/PLENARY LECTURE

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Porte Z, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

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

Food and Drink Studies? Reflections on a Special Relationship

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 15. AMPHI 2. CONVIVIVUM: NEW EUROPEAN BAUHAUS SOLUTIONS IN FOOD, LIVING HERITAGE, AND CONVIVIALITY (I) – REIMAGINING FOOD HERITAGE FROM ANCHORING TO CO-EVOLUTION

ORGANISATION : SOARES Carmen (Universidade de Coimbra, Portugal), MATTA Raúl (Institut Lyfe, Lyon, France)

MODÉRATION : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

• **MATTA Raúl** (Institut Lyfe, Lyon, France)

Food heritage revisited. Re-connection, re-attachment, and re-enchantment within foodscapes

• **HERMAN Jenny** (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France)

Envisioning European Vineyard Futures: Revitalizing heritage for sustainable innovations

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

Family Food Heritage: empowering citizens by co-creating a digital platform

● SESSION 16. AMPHI 3. 'A LIFE THROUGH FOOD: A TRIBUTE TO SAMI ZUBAIDA (1937-2025)'

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

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

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

Memories of a Distinguished Food Scholar

• **SAMANCI Özge** (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

Sami Zubaida's Contribution to Turkish Food Studies

• **COLÁS Alejandro, EDWARDS Jason** (University of London, Royaume-Uni)

Food, Politics and Society: Sami Zubaida's Political Sociology of Food and Drink

● SESSION 17. SALLE 08. CARTE BLANCHE AUX APR CENTRE-VAL DE LOIRE – I – AUTOUR DE LA VITICULTURE ET DE SES PAYSAGES, ENTRE ENJEUX PATRIMONIAUX, PRODUCTIVITÉ ET ÉCONOMIE

ORGANISATION : VERDELLI Laura (Université de Tours, France)

MODÉRATION : LANDY Frédéric (Université Paris Nanterre, France)

• **LETURCQ Samuel** (Université de Tours, France)

La dynamique historique des vignobles de Touraine (XIXe-XXIe siècle). Les enseignements du modèle VitiTerroir

• **VERDELLI Laura, CARABELLI Romeo** (Université de Tours, France)

Les « nouveaux territoires » du vin de Chinon

• **HEIMANN Quinn** (Université de Tours, France)

Comment l'évolution de l'utilisation des sols influence l'idée de création de lieux : l'exemple des vignobles de Chinon

● SESSION 18. SALLE 50. FOOD CULTURE AS IDENTITY IN 20TH-CENTURY ITALIAN AMERICAN COMMUNITIES

ORGANISATION : LARKIN Erin (Southern Connecticut State University, New Haven (CT), États-Unis)

MODÉRATION : NAITANA Filippo (Quinnipiac University, New Haven (CT), États-Unis)

• PALMA Pina (Southern Connecticut State University, New Haven (CT), États-Unis)

Food and Migrant Culture in Dr. Donato's Christ in Concrete (1939)

• LARKIN Erin (Southern Connecticut State University, New Haven (CT), États-Unis)

La Colonia Italiana di New Haven: Food Culture and Identity in an Immigrant Community

● SESSION 19. SALLE 51. FOOD PREPARATION IN THE EARLY MODERN ENGLISH KITCHEN

ORGANISATION : QUINN Serin (University of Warwick, Royaume-Uni)

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

• QUINN Serin (University of Warwick, Royaume-Uni)

Preservation and Innovation: The Rise of Vinegar-Pickling in Early Modern England

• GETTINGS Daniel (University of Warwick, Royaume-Uni)

Consuming, Cooking, Cleaning: Water in the Early Modern English Kitchen

● SESSION 20. SALLE 55. ÉCHANGES CULTURELS ET ALTÉRITÉS ALIMENTAIRES

MODÉRATION : MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie)

• MARITANO Dawa (Chercheuse indépendante, Italie)

The Meat of the English and the Meat of the Other: Intersections of Food and Empire in Peter Lund Simmond's The Curiosities of Food

• FILLIOUX Camille Marie (Université du Luxembourg, Luxembourg)

The Tastes of Colonial Legacies: A Meta-Analysis of Migrant and Diasporic Foodways, and the Impact of its Historical and Socio-Political Contexts

• LARKIN Erin (Southern Connecticut State University, New Haven (CT), États-Unis)

La Colonia Italiana di New Haven: Food Culture and Identity in an Immigrant Community

11H45 > 13H15 SESSIONS

● SESSION 21. AMPHI 2. CONVIVIUM: NEW EUROPEAN BAUHAUS SOLUTIONS IN FOOD, LIVING HERITAGE, AND CONVIVIALITY (II) – DESIGNING SOLUTIONS FOR A SUSTAINABLE IMPACT OF (FOOD) HERITAGE IN EUROPE

ORGANISATION : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), MATTA Raúl (Institut Lyfe, Lyon, France)

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

• MOREIRA Claudete, GOMES João P. (Université de Coimbra, Portugal)

Reconfiguring UNESCO Heritage Buildings through Food Heritage

• AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège), MEDBØE ERIKSEN Katerina, LØNNERØD Maiken (Circular Ways, Oslo, Norvège)

Gathering food and people around the surplus table

• JAKUBIEC Justyna, LAI Kevin (Université d'Utrecht, Pays-Bas)

Food, Heritage, City: rethinking community gardens and collective kitchens in Rotterdam

● SESSION 22. AMPHI 3. DRINKING OUT. TOASTING FOR POLITICAL, SOCIAL, AND ECONOMIC CELEBRATIONS FROM 18TH TO 20TH CENTURY

ORGANISATION : MAZZOTTI Omar (Université de Parme, Italie)

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

- JACQUET Olivier (Université de Bourgogne-Europe, Dijon, France)

An unprecedented meal to promote the new system of French wine appellations d'origine. The fourth lunch of the Revue du Vin de France (Paris. 22 October 1930)

- LOISEAU Jérôme (Université de Bourgogne-Europe, Dijon, France)

Wine and politics in the 18th century in Burgundy and Brittany during the Estates General

- CRIVELLI Benedetta, MAFFI Luciano, MAZZOTTI Omar (Université de Parme, Italie)

The 'Vermouth of Honour'. The welcome at official ceremonies in Italy from the Unification to the 1950s

● SESSION 23. SALLE 08. CARTE BLANCHE AUX APR CENTRE-VAL DE LOIRE – II – PRODUIRE ET CONSOMMER DEMAIN. LES NOUVEAUX MODÈLES AGRICOLES EN QUESTION

ORGANISATION : ASSEGOND Christèle (Université de Tours, France)

MODÉRATION : RADUGET Nicolas (Chercheur indépendant, Tours, France)

- ASSEGOND Christèle, CHAZAL Hélène, SITNIKOFF Françoise (Université de Tours, France)

Innover pour continuer à produire. Quels choix pour l'agriculture de demain ?

- LABELLE Fabienne (Université de Tours, France)

Les informations nutritionnelles, environnementales et territoriales : vers une démocratie alimentaire ?

● SESSION 24. SALLE 50. THE STATUS OF FOOD HISTORY: A DIALOGUE BETWEEN THE SPECIFIC AND THE GENERAL

ORGANISATION ET MODÉRATION : SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

- RICH Rachel (Leeds Beckett, Royaume-Uni)

Victorian Cookbooks as Narratives of Empire: decolonizing approaches to the history of food?

- CAMPANINI Antonella (Università di Bologna, Italie)

Retour à la terre. Entre terroir et environnement, y-a-t-il encore la possibilité d'une histoire de l'alimentation en histoire rurale ?

- HEINRICH Frits, HANSEN Annette (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Unwritten Histories. The Interdisciplinary Turn in Ancient Food History

● SESSION 25. SALLE 51. SENSIBILITÉS ET PEURS ALIMENTAIRES

MODÉRATION : FILLIOUX Camille Marie (Université du Luxembourg, Luxembourg)

- ASFORA Nadler Wanessa (Université de Coimbra, Portugal)

Feeling emotional about food in the Early Middle Ages. Some notes on ambivalence and anxiety

- VOLINIA Pénélope (University of Augsburg, Allemagne)

Novelty Spikes on the Norwegian Plate: A Rejected Delicacy?

- BAGCI Ada, KALAMPALIKIS Nikos (Université Lumière Lyon 2, France)

Social representations of plant-based proteins in French press: The case of pulses

● SESSION 26. SALLE 55. L'ALIMENTATION ET SES MISES EN REPRÉSENTATION

MODÉRATION : BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)

- CHENILLE Vincent (Université Versailles-Saint-Quentin/Paris-Saclay, France)

La quête alimentaire

- BEELEN Hans (Ossietzky Universität Oldenburg, Allemagne)

„Der neuen Alchimie sachlichem ABC ergeben“. Mixological recipe books and their creative use in expressionistic poetry: Munkepunke's Cocktail- und Bowlen-Buch (1929)

13H15 > 14H30

DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 27. AMPHI 2. COLLECTION « TABLES DES HOMMES » (PRESSES UNIVERSITAIRES FRANÇOIS RABELAIS/IEHCA)

ORGANISATION ET MODÉRATION : Florent QUELLIER (Université d'Angers, France)

- **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme, Italie)
Vinaigre balsamique de Modène. Un goût italien à la conquête du monde (2023)
- **ARNAUD Coline** (Chercheuse indépendante, France)
Révolutionner la pâtisserie française (1870-1914) (2025)

● SESSION 28. AMPHI 3. DRINKING OUT. LIBATIONS AND TOASTS IN CLASSICAL AND LATE ANTIQUITY

ORGANISATION : CECH Diaita (Universidade de Coimbra, Portugal),

MODÉRATION : SOARES Carmen (Universidade de Coimbra, Portugal)

- **GARCIA SOLER Maria José** (Universidad del País Vasco, Bilbao, Espagne)
Vin et honneur dans la Grèce antique
- **DE ORNELLAS E CASTRO Inês** (Universidade nova de Lisboa, Portugal)
Shall we toast? "Nunc est bibendum"

● SESSION 29. SALLE 08. CARTE BLANCHE AUX APR CENTRE-VAL DE LOIRE – III – VERS UNE MEILLEURE PERFORMANCE DE LA LOGISTIQUE ALIMENTAIRE EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ

ORGANISATION : COUTELLE Patricia (Université de Tours, France)

MODÉRATION : BILLAUT Jean-Charles (Université de Tours, France)

- **THIERRY Léa** (Université de Tours, France)
L'engagement des acteurs vis-à-vis de l'outil de coordination : le cas des plateformes alimentaires d'approvisionnement
- **CALLICO Adrien** (Université de Tours, France)
Le partage de livraisons : un problème difficile à résoudre
- **MONTALBANO Pierre** (Université de Tours, France)
De la Ferme à la Cantine : comment Optimiser la Distribution des Produits Locaux ?

● SESSION 30. SALLE 50. MEET THE FOOD & HISTORY TEAM

- **BARABINO Victor**, Secrétaire scientifique/Production Editor
- **BYATT Lucinda**, Secrétaire scientifique/Production Editor
- **RICH Rachel**, Rédactrice en chef/Editor-in-Chief
De la publication d'un premier article à l'édition d'un numéro thématique / From Publishing your First Paper to Editing Special Issues

● SESSION 31. SALLE 51 CULTURE DU SEL - REGARDS CROISÉS SUR LE SEL (I)

ORGANISATION ET MODÉRATION : BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)

• MASSE Armelle (Forum antique de Bavay et musée d'archéologie du Département du Nord, France)

Le sel, or blanc de l'Antiquité romaine, dans les plats et les assiettes

• GAUTHIER Arnaud (Université de Lille, France)

Du goût et des couleurs : l'apport de la chimie sur l'usage des sels et des couleurs dans l'alimentation de l'Antiquité à nos jours

● SESSION 32. SALLE 55. MODERNITÉS ALIMENTAIRES I – INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE ET MARKETING

MODÉRATION : SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

• SHU Anthony (UCLA, Los Angeles, États-Unis)

How Materiality Shapes Postmaterial Market Identities in the Specialty Food Industry

• COCCOPALMERI Alessandra (Chercheuse Indépendante, Italie)

L'emballage, ça m'emballe ! Rôle et stratégies du packaging dans l'industrie alimentaire des pâtes en Italie

● SESSION 33. SALLE 64. TERROIR ET TRADITION – TENTATIVES DE DÉFINITION

MODÉRATION : COHEN Mathilde (Institut d'études avancées de Paris, France)

• GROSLIK Rafi (University of the Negev, Beer-Sheva, Israel), MONTERESCU Daniel (Central European University, Vienne, Autriche),

HANDEL Ariel (Bezalel Academy of Art and Design, Jerusalem, Israel)

Baladi Politics: The Social Life of an Untranslatable Agri-Culinary Category in Israel/Palestine

• FOURNIER Vincent (Université du Québec à Montréal, Canada)

A materialist definition of tradition: comparing wine production in Calabria (Italy) and British Columbia (Canada)

• DAUPHIN Louis-Benoît (Université Paris Cité, France)

Des nouveaux fromages sur le plateau. L'émergence des productions fermières au sein de l'AOP Laguiole

16H15 > 17H45 SESSIONS

● SESSION 34. AMPHI 2. SOURCES IN OTTOMAN-TURKISH FOOD HISTORY

ORGANISATION : SAMANCI Özge (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

MODÉRATION : BALAFOUTI Konstantina (Chercheuse indépendante, Grèce)

• SELÇUK İklil (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

The Food in the Story and the Story of Food

• SAMANCI Özge (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

The Use of Medical Manuscripts in Ottoman Food History

• SAUNER-LEROY Marie- Hélène (Aix-Marseille Université, France)

La place de la nourriture dans les recherches folkloriques du début de la république turque

● SESSION 35. AMPHI 3. DRINKING OUT. TOASTING AND DRINKING AMONG ÉLITES, ARISTOCRATS, AND POLITICIANS BETWEEN 19TH AND 20TH CENTURIES

ORGANISATION : TOTI Beatrice (Université de Parme, Italie)

MODÉRATION : JACQUET Olivier (Université de Bourgogne-Europe, France)

• SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Consommation d'alcools des élites. Le cas de la cour de Bruxelles avant 1914

• CHIARICATI Federico (Université de Parme, Italie)

Toasting for victory and drinking for proper hospitality. Wine and alcohol consumption among Italian-American communities at the beginning of 20th century

• MAGAGNOLI Stefano, TOTI Beatrice (Université de Parme, Italie)

Politics drinks. Wines, champagnes, and vermouths on the menus of Italian politics between 19th and 20th centuries

● SESSION 36. SALLE 08. CARTE BLANCHE AUX APR CENTRE-VAL DE LOIRE – IV – EVOLUTION DE L'AGRICULTURE ET DES HABITUDES ALIMENTAIRES, REGARDS CROISÉS FRANCE-INDE

ORGANISATION : VERDELLI Laura (Université de Tours, France)

MODÉRATION : PIERRE Geneviève (Université d'Orléans, France)

• LANDY Frédéric (Université Paris Nanterre, France)

Production biologique et mobilisation des consommateurs : Pondichéry à la lumière d'une comparaison française

• SAJALOLI Bertrand (Université d'Orléans, France), VERDELLI Laura (Université de Tours, France)

Équité alimentaire et coopération décentralisée : transferts d'expériences entre la Région Centre-Val de Loire et le Tamil Nadu

• MURZENKO Nataliya (Université de Tours, France)

Food for thought: Exploring the Role of Food Democracy and Food Sovereignty in Urban Home-Making Practices of Displaced Persons

● SESSION 37. SALLE 50. CULTURE DU SEL REGARDS CROISÉS SUR LE SEL (II)

ORGANISATION : BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)

MODÉRATION : GAUTHIER Arnaud (Université de Lille, France)

• HOET-VAN CAUWENBERGHE Christine (Université de Lille, France)

La cuisine des mots à la sauce antique d'époque romaine

• BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)

Usage du sel en art contemporain. Le cas de l'œuvre de Jana Sterbak intitulée Vanitas : Flesh Dress for an Albino Anorectic (1987)

● SESSION 38. SALLE 51. MODERNITÉS ALIMENTAIRES II – FILIÈRES ET CONSTRUCTION DES MARCHÉS

MODÉRATION : COLÁS Alejandro (University of London, Royaume-Uni)

• PHILLIPS Rod (Carleton University, Ottawa, Canada)

Liberalism, Festivity, Quality: Wine and the French Revolution

• BRAIDA Thom (École polytechnique fédérale de Zurich, Suisse)

Who wants what? Priorities and needs of actors in the coffee value chain

20H00

COCKTAIL DINATOIRE

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants.

L'IEHCA est heureux d'accueillir les conférenciers pour un moment de convivialité, autour de spécialités du monde entier apportées par l'ensemble des participants / The IEHCA is happy to welcome the speakers for a moment of conviviality, around specialties from all over the world brought by all the participants

Mots d'accueil au nom de l'IEHCA : **Bruno LAURIOUX**, Président de l'IEHCA

EN PRÉSENCE DE :

• **Patricia COUTELLE**

Vice-présidente de l'université de Tours en charge de la Formation Professionnelle, Continue et de l'Apprentissage

• **Alice WANNERROY,**

Première adjointe au maire de Tours, déléguée à la politique alimentaire et à la Cité internationale de la gastronomie

• **Jean-Patrick GILLE,**

Vice-Président du Conseil régional du Centre-Val de Loire, délégué à l'Emploi, à la Formation professionnelle, à l'orientation et à l'insertion

9H00 > 10H30 SESSIONS

● SESSION 39. AMPHI 2. ALIMENTATION ET ENGAGEMENT SOCIAL

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

• LALLIOT Manon (Université Paris Est Créteil, France)

Mobilisations pour une alimentation durable et accessible en France : vers une « alliance de classes » ?

• GIANNELLI Giovanna (Université Toulouse-Jean Jaurès, France)

L'évolution historique de la restauration collective en France : un pilier entre démocratie alimentaire et organisation sociale

● SESSION 40. AMPHI 3. ESPACES DU BOIRE ET DU MANGER. SPHÈRE PUBLIQUE, SPHÈRE PRIVÉE - I

MODÉRATION : CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

• CERKLESKI Mallory (Scuola Normale Superiore, Pise, Italie)

Public Food Spaces as Sites of Cultural Knowledge in Kerala, India

• HÖRZ Peter (Karl-Franzens Universität Graz, Allemagne)

Decline, Preservation Efforts – and Renaissance: Remarks on Contemporary Changes in Vienna's Heuriger Culture

● SESSION 41. SALLE 08. PATRIMOINE ET IDENTITÉ ALIMENTAIRE

MODÉRATION : AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège)

• GENDRON Ana (Université Sorbonne Nouvelle-Paris 3, France)

Chicha et Tzawarmishky : Patrimoine Culturel et Durable des Andes Équatoriennes

• STOKES Ashli (University of North Carolina, Charlotte, États-Unis)

Heritage Culinary Tourism and Rhetorical Topoi: Repercussions of Tasting an Imagined Scotland

• HAN Jae Yeong (Chercheuse indépendante, Corée du Sud)

Le piment : moteur de l'identité et du rayonnement de la cuisine coréenne

● SESSION 42. SALLE 50. DE L'ÉCONOMIE CÉRÉALIÈRE DANS L'ÉGYPTE PHARAONIQUE AUX DEIPNOSOPHISTES D'ATHÉNÉE DE NAUCRATIS : UNE LONGUE HISTOIRE DE LA CONSOMMATION DES CÉRÉALES

ORGANISATION : POUYADE Corinne (Chercheuse indépendante, France)

MODÉRATION : CAMPANINI Antonella (Università di Bologna, Italie)

• POUYADE Corinne (Chercheuse indépendante, France)

Voyager dans la tradition boulangère de l'antiquité avec Athénée de Naucratis

• CHADEFAUD Catherine (Chercheuse indépendante, France)

Les céréales dans l'Égypte pharaonique : production, stockage, circulation. Le rôle économique des temples (de l'Ancien au Nouvel Empire : 2800 à 1085 av. J.-C.)

● SESSION 43. SALLE 51. PLAISIRS SUCRÉS – HISTOIRE CULINAIRE ET CULTURELLE

MODÉRATION : SAMANCI Özge (Université d'Özyeğin, Istanbul, Turquie)

• GERALDES Amanda (Université Fédérale de Minas Gerais-UFMG, Belo Horizonte, Brésil)

Le sucre entre l'apothicaire et la confiserie : le cas du fanid

• FERWERDA Jan (Université de Gand, Belgique)

Translations of sugar

● SESSION 44. SALLE 55. POUVOIRS, DOMINATIONS ET ALIMENTATION - I

MODÉRATION : FARINA Felice (Université de Naples L'Orientale, Italie)

• COHEN Mathilde (Institut d'études avancées de Paris, France)

L'alimentation pénitentiaire entre punition et émancipation

• GIRARD Renée (Brock University, St Catharines, Canada)

Sipeknk and eels. Displacement and dispossession of Indigenous lands in seventeenth century New France

10H45 > 12H15 SESSIONS

● SESSION 45. AMPHI 2. GASTRO-DIPLOMACY: FROM THE BANQUETS OF "LE ROI SOLEIL" TO TODAY'S STATE DINNERS – TRACING THE PATH FROM GREAT ITALY TO GASTRODIPLOMACY IN THE 20TH CENTURY AND THE ROLE OF GEOGRAPHICAL INDICATION (GI)

ORGANISATION : MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie)

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

• MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie)

Gastro-diplomacy: From the banquets of "Le Roi Soleil" to today's State dinners

• CANTAGALLI Alessandra (Université de Bologne, Italie), CHIARICATI Federico (Université de Parme, Italie), CRIVELLI Benedetta Maria (Université de Parme, Italie), FEDELE Greta (Université de Bologne, Italie)

From Great Italy to Gastrodiplomacy: migrants, entrepreneurs, chefs and institutions during the 20th century.

• PORTIOLI Stefania (Université de Parme, Italie)

The Role of Geographical Indication (GI) Products in Gastrodiplomacy

● SESSION 46. AMPHI 3. ESPACES DU BOIRE ET DU MANGER. SPHÈRE PUBLIQUE, SPHÈRE PRIVÉE - II

MODÉRATION : CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

• DE MARET Olivier (Syracuse University & New York University, Florence, Italie)

Eating at Home in Florence during the Great War

• LAKHAL Rached (Université du Qatar, Qatar)

Les banquets de la famille royale de Tunis (XVIIIe -XIXe siècles)

● SESSION 47. SALLE 08. POUR UNE HISTOIRE DES CULTURES DE L'ALIMENTATION DES MONDES RURAUX

ORGANISATION ET MODÉRATION : QUELLIER Florent (Université d'Angers, France)

• BIGNON Véronique (Université d'Angers, France)

S'approvisionner au village : l'exemple des campagnes du bas Maine au XVIIIe siècle

• CHARBONNIER Jean (Université d'Angers, France)

En quête de goût. Une histoire des cuisines paysannes poitevines au XVIIIe siècle est-elle possible ?

● SESSION 48. SALLE 50. « SOBER CURIOUS » : PRATIQUES ET REPRÉSENTATIONS DE L'ABSTINENCE ALCOOLIQUE EN EUROPE

ORGANISATION ET MODÉRATION : MILON Claire (Université de Strasbourg/Université Versailles-Saint Quentin, France)

• THOMÉ Max (Université de Strasbourg/Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, France/Allemagne)

Aetatem abstemius agere : s'abstenir et modérer sa consommation de vin dans l'Antiquité romaine

• ATKINSON Louise (Université Paris Nanterre, France)

Sinalco : tempérance et vie naturelle en Allemagne (1900-1940)

● SESSION 49. SALLE 51. PUBLIC POLICIES FOR FOOD AND HEALTH IN BRAZIL IN THE 1930S: AN ANALYSIS FROM THE PERSPECTIVE OF PERIODICALS AND OFFICIAL DOCUMENTS.

ORGANISATION : PILLA Maria Cecilia Barreto Amorim (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, Brésil)

MODÉRATION : SOARES Carmen (Universidade de Coimbra, Portugal)

• PILLA Maria Cecilia Barreto Amorim (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, Brésil)

Instability and scarcity: the theme of food in the Paraná newspapers "O Dia (PR)" and "Diário da Tarde (PR)" in the 1930s

• RIBEIRO Alexandra Ferreira Martins (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, Brésil)

Representations about food in the Revista Médica do Paraná (1930s)

● SESSION 50. SALLE 55. POUVOIRS, DOMINATIONS ET ALIMENTATION – II

MODÉRATION : COHEN Mathilde (Institut d'études avancées de Paris, France)

• CALTIA Simion (Université de Bucarest, Roumanie)

Milk Control in Bucharest at the Beginning of the 20th Century

• FARINA Felice (Université de Naples L'Orientale, Italie)

Propagande alimentaire et régime de guerre dans le Japon impérial : une analyse de Sensō ni katsu shokubutsu de Sakurazawa Yukikazu

12H30 > 12H45

REMISE DU PRIX *FOOD & HISTORY* *FOOD & HISTORY* AWARD CEREMONY

Université de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 2

Prix remis par **Bruno LAURIOUX**

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

En présence de RICH Rachel, Co-rédactrice en chef de *Food & History*

PROGRAMME

MERCREDI 11 JUIN / JUNE 2025

14H00	ACCUEIL / WELCOME
14H30 > 15H30	CONFÉRENCE INAUGURALE / KEYNOTE LECTURE
15H45 > 17H15	SESSIONS 1 > 7
17H30 > 19H00	SESSIONS 8 > 14

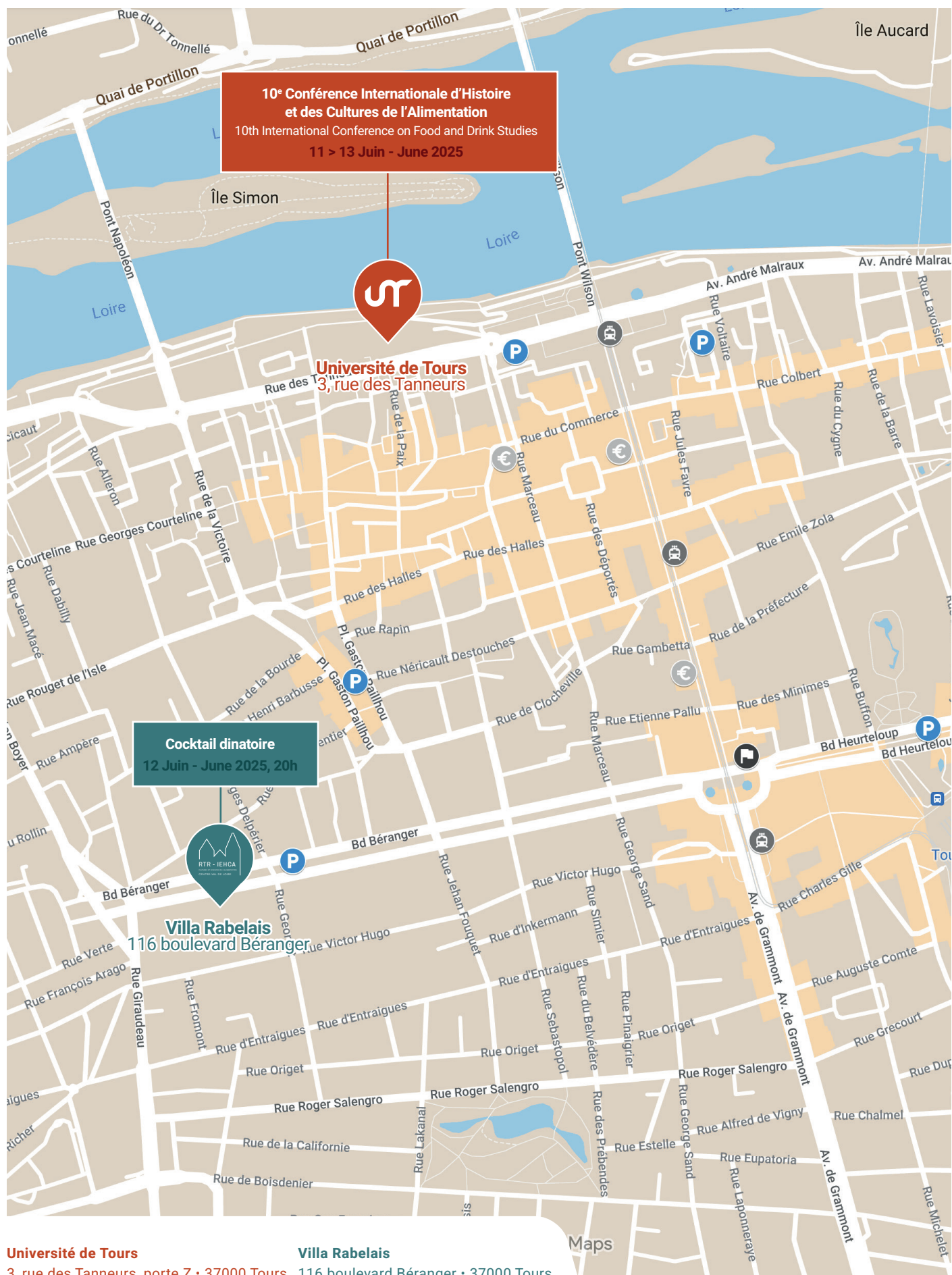
JEUDI 12 JUIN / JUNE 2025

9H00 > 10H00	CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE
10H00 > 11H30	SESSIONS 15 > 20
11H45 > 13H15	SESSIONS 21 > 26
13H15 > 14H30	DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS
14H30 > 16H00	SESSIONS 27 > 33
16H15 > 17H45	SESSIONS 34 > 38
20H00	COCKTAIL DINATOIRE

VENDREDI 13 JUIN / JUNE 2025

09H00 > 10H30	SESSIONS 39 > 44
10H45 > 12H15	SESSIONS 45 > 50
12H30 > 12H45	REMISE DU PRIX <i>FOOD & HISTORY</i> <i>FOOD & HISTORY</i> AWARD CEREMONY

PLAN DE TOURS - TOURS MAP



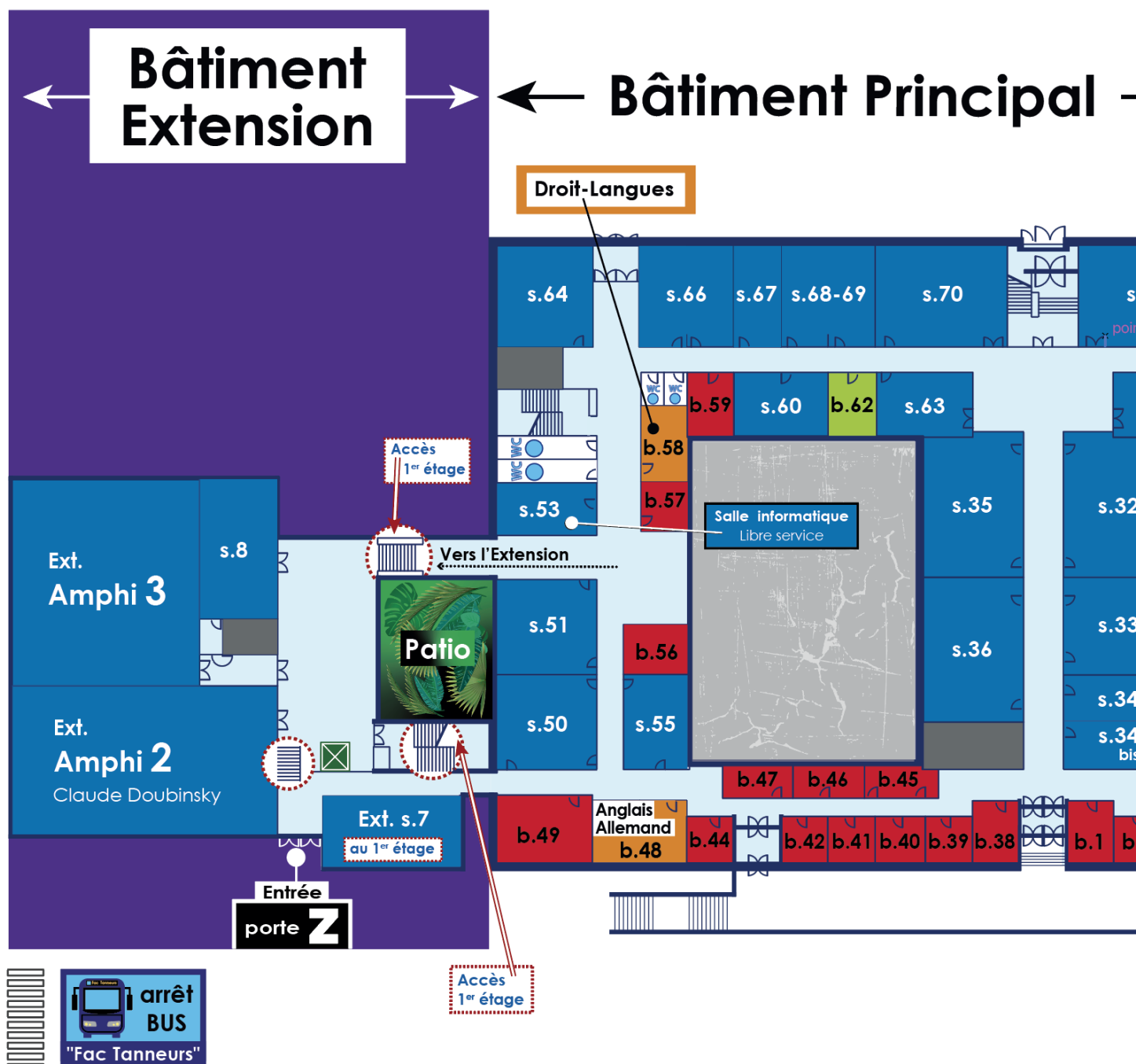
Université de Tours

3, rue des Tanneurs, porte Z • 37000 Tours

Villa Rabelais

116 boulevard Béranger • 37000 Tours

Maps



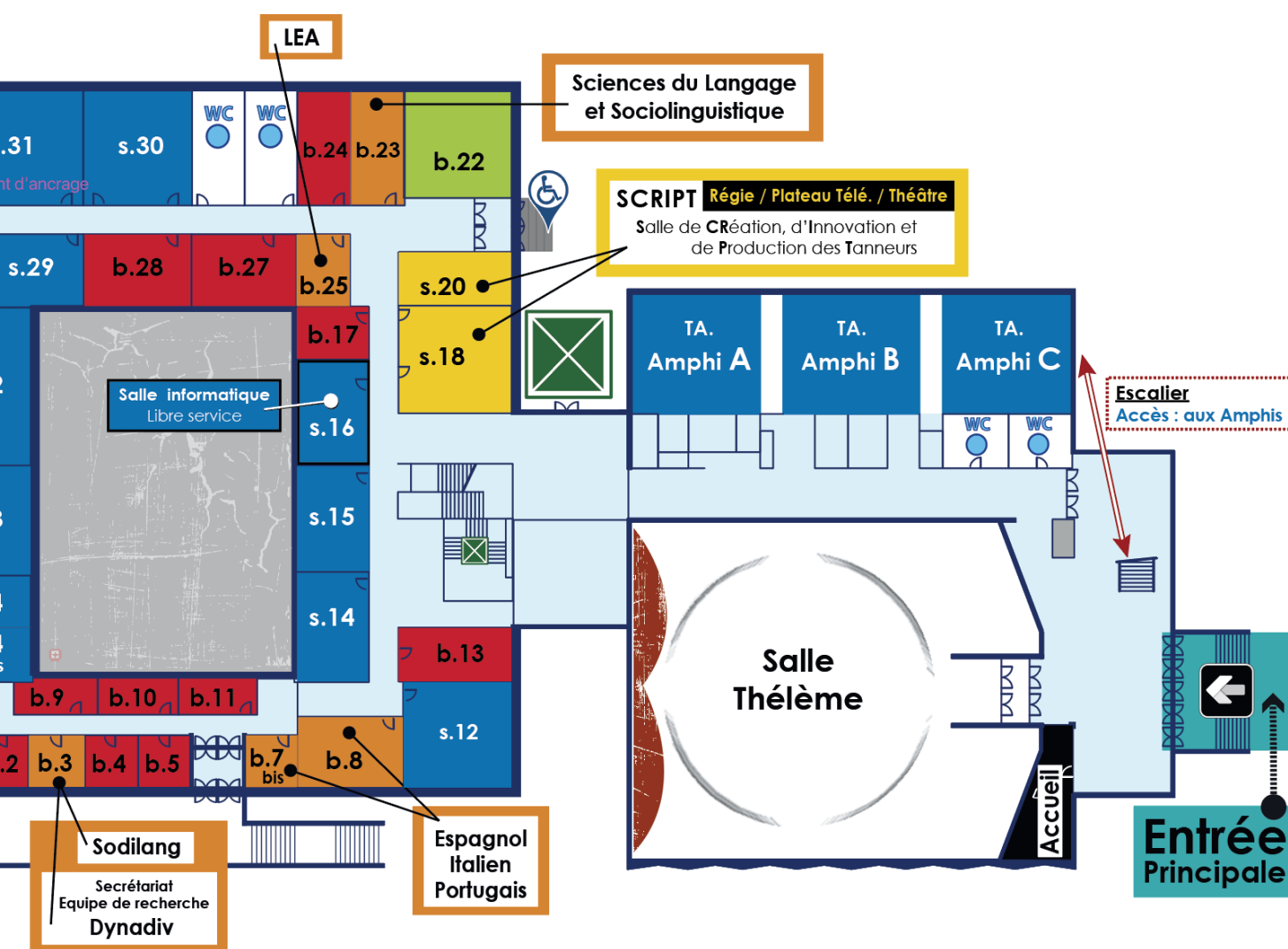
Ascenseur

b. : Bureaux / s. : Salles de cours

TA. : Tanneurs / Ext. : Extension

**Salles
de cours**

Rez-de-Chaussée →



Bureaux
Enseignants
chercheurs

Secrétariats
Pédagogiques

Équipes
de Recherche

Services
Transversaux

📍 Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 47 05 90 30

✉ contact@villa-rabelais.fr

🖱 www.villa-rabelais.fr

📘 IEHCA

📘 Villa Rabelais - IEHCA

📺 @villa_rabelais

📺 @video_iehca

🌐 IEHCA

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.

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.

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

The IEHCA would like to thank the Centre-Val de Loire region, the city of Tours, the University of Tours and the UFR Arts et Sciences Humaines for their support. We would also like to thank all of the researchers who have given us the pleasure of taking part in this event.

