

# iehca

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

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

# ÉDITO



Depuis près de quinze années l'Université de Tours a choisi de faire de l'étude de l'alimentation par les sciences humaines et sociales l'un des axes forts de sa politique de recherche et de son identité scientifique. Notre établissement se félicite d'avoir pris part dès l'origine, aux côtés de l'IEHCA, à une aventure qui implique à présent une multitude d'acteurs dans la métropole de Tours, en Touraine et dans toute la région Centre-Val de Loire. L'ouverture, en 2017, de la Villa Rabelais, Cité

Internationale de la Gastronomie, couronne ces efforts collectifs de longue haleine. Mais ce n'est qu'une étape et le meilleur reste à venir.

La place faite aux chercheurs du Pôle Alimentation au sein de la Villa Rabelais s'inscrit dans le prolongement logique de la collaboration existant entre l'IEHCA et l'Université de Tours. L'émergence de ce pôle traduit la permanence de l'engagement de l'université et notre volonté d'aller de l'avant. Il regroupe l'ensemble des chercheurs qui, à l'intérieur de toutes nos composantes, sont concernés par le fait alimentaire : historiens, sociologues, anthropologues, littéraires, juristes, économistes, psychologues, biologistes, médecins... Notre objectif est d'y favoriser une pluri- et transdisciplinarité si souvent invoquées et si rarement mises en œuvre. Dans l'écosystème qui prend corps actuellement, l'Université de Tours est heureuse de jouer ainsi son rôle d'incubateur d'idées et de projets collectifs en partenariat avec l'IEHCA. Effet vertueux des synergies, les collaborations qui ont rendu possible le succès d'une infinité d'initiatives durant près de deux décennies continueront de contribuer au rayonnement de tous ceux qui, à l'instar de l'Université de Tours, ont fait et font le pari de considérer l'alimentation, la gastronomie, le culinaire, comme des objets de recherche scientifique et de valorisation intellectuelle et culturelle.

**PHILIPPE VENDRIX**  
Président de l'Université de Tours



L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, créé en 2001 à l'initiative du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, est une agence de développement scientifique au service d'une double ambition. Premièrement, il s'agit d'encourager la recherche et la formation universitaires relatives aux « cultures et patrimoines alimentaires » autrement dit à l'alimentation analysée et expliquée par les sciences humaines et sociales. Il s'agit ensuite d'aider

l'Université de Tours à se positionner comme un pôle d'excellence européen sur ce thème. Aujourd'hui, plus de 400 chercheurs affiliés à notre réseau participent aux nombreuses activités que nous avons initiées. Nous souhaitons œuvrer à la création d'une véritable « université des Sciences Gastronomiques » qui manque bien cruellement à notre beau pays et qui pourrait lui être fort utile pour mieux mettre en valeur un patrimoine exceptionnel qui fait notre richesse culturelle et économique. L'IEHCA a fait inscrire en 2010 notre gastronomie sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Il nous appartient de contribuer à faire en sorte que ce trésor sans équivalent soit un atout formidable pour notre développement économique et notre bien-être. Que soient sincèrement et chaleureusement remerciés tous ceux qui concourent au succès de notre entreprise.

**FRANCIS CHEVRIER**  
Créateur et Directeur de l'IEHCA



En un peu plus de quinze ans, l'IEHCA s'est affirmé comme un acteur incontournable des Food Studies. Au niveau international d'abord avec un réseau de plus de 400 chercheurs, l'organisation de 12 colloques thématiques pilotés par son conseil scientifique et de 16 universités d'été, ainsi que la publication de 30 numéros de sa revue Food & History. Au niveau national ensuite avec les Rencontres Françaises Rabelais (qui en sont à leur 14<sup>e</sup> édition) et l'appui à la

collection Tables des Hommes, qui vient de sortir son 34<sup>e</sup> volume. Le bilan est impressionnant et il s'enrichit constamment : notre dernière initiative, la Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a réuni plusieurs centaines de chercheurs provenant de 28 pays de par le monde.

Mettre en relation le dynamisme de la recherche et une société soucieuse de comprendre et de maîtriser son alimentation, telle est la vocation fondamentale de l'IEHCA. Pour l'incarner, nous avons constamment bénéficié de l'aide et de l'appui de partenaires fidèles, l'Université de Tours et la Région Centre-Val de Loire. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, l'installation dans l'écrin de la Villa Rabelais ouvre à nos activités de nouveaux terrains et de nouveaux horizons, en lien avec « Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire ». Je tiens à remercier l'équipe des cinq permanents qui, sous la conduite de Francis Chevrier, ont assuré la réussite de l'IEHCA.

**BRUNO LAURIEUX**  
Président de l'IEHCA



Manger est l'acte le plus ordinaire et le plus essentiel qui soit. Or les conditions de cet exercice, quel qu'il soit, ne se comprennent que dans l'identification et la compréhension d'un ensemble d'enjeux relevant de toutes les disciplines des sciences sociales, des sciences naturelles et des sciences de la vie. C'est bien à cette tâche d'élucidation et d'analyse dans leur dimension « sciences sociales » que les 400 chercheurs

du réseau international créé par l'IEHCA se consacrent, en s'appuyant sur une politique scientifique ouverte et en harmonie avec les grandes orientations et les évolutions de la recherche dans le champ des « études de l'alimentation », un domaine aujourd'hui très actif dans les milieux académiques internationaux. Pour ce faire, ils suscitent, encouragent et soutiennent toutes les actions de recherche et de diffusion des connaissances menées sur les questions alimentaires.

Pionniers dans ce champ depuis plus de 15 ans, l'IEHCA et ses experts scientifiques, entendent poursuivre cette aventure passionnante en collaboration avec l'Université de Tours et la Cité de la gastronomie, et démontrer, s'il le fallait encore, que la cuisine, la table, et les comportements alimentaires sont parmi les premiers déterminants de l'activité humaine.

**FRANÇOISE SABBAN**  
Présidente du Conseil scientifique de l'IEHCA



© Mimi Oka & Doug Fitch

## NOTRE ORGANISATION

### un réseau européen de chercheurs...

Nous œuvrons à la valorisation des patrimoines alimentaires dans toute leur diversité ainsi qu'à une meilleure compréhension des enjeux sociétaux dont ils sont porteurs. Dans ces différents domaines, le réseau international qu'anime notre institut permet à l'IEHCA de s'affirmer comme un centre de ressources au niveau européen.

### ... animé par une cellule opérationnelle...

L'IEHCA, association constituée selon la loi française de 1901, gère une équipe de personnels permanents spécifiquement mis à disposition par l'Université de Tours par affectation du ministère de la recherche. Elle exécute le budget et la représente juridiquement. L'association est dirigée par un Conseil d'Administration composé en majorité d'enseignants chercheurs de l'Université de Tours. Elle décide également des orientations stratégiques et assure le lien avec la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire.

### ... et un conseil scientifique international...

Ce conseil est composé des spécialistes européens les plus éminents en matière de Food Studies. Il pilote la politique scientifique de l'IEHCA et contribue à l'enrichissement de notre réseau.

### ... soutenu par une Fondation abritée à l'Institut de France

### Membres du conseil d'administration

**Bruno LAURIOUX**, Président, Professeur d'histoire du Moyen Âge et d'histoire de l'alimentation, Université de Tours

**Jean-Pierre CORBEAU**, Vice-président, Professeur émérite de sociologie, Université de Tours

**Antoine FAVRON**, Trésorier, Enseignant

**Thibaut BOULAY**, Secrétaire, Maître de conférences en histoire ancienne, Université de Tours

**Jean-Claude BONNAUD**, Directeur de la publication et rédacteur en chef de la revue *le vin ligérien*

**Christophe BRESSAC**, Maître de conférences en biologie des organismes, Agrosociétés, Université de Tours

**Gérald CHAIX**, Historien, ancien recteur, Président de l'Institut européen en sciences des religions

**Marie-Christine CLÉMENT**, Directrice du Grand Hôtel du Lion d'Or à Romorantin-Lanthenay

**Christophe DEGRUELLE**, Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglopolys

**Emmanuel HERVÉ**, PDG du Groupe Hervé Thermique, Président de l'association « Tours, Cité Internationale de la gastronomie en Val de Loire »

**Chiara LASTRAIOLI**, Professeur en langues et littératures romanes, Université de Tours, Directrice de la Maison des Sciences de l'Homme Val de Loire

**Jean-Marie PANAZOL**, Inspecteur général de l'Éducation nationale, Directeur de l'ESENESR

**Florent QUELLIER**, Maître de conférences en histoire moderne, Université de Tours

**Maurice SARTRE**, Professeur émérite d'histoire ancienne, Université de Tours

**Xavier TERRIEN**, Professeur agrégé, Université de Tours

**Philippe VENDRIX**, Président de l'Université de Tours

# MEMBRES DU CONSEIL SCIENTIFIQUE



## **Françoise SABBAN** **Présidente du Conseil Scientifique**

Directrice d'études, Anthropologie, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, France

## **Isabelle BIANQUIS**

Professeur, Anthropologie, Université de Tours, France

## **Jean-Jacques BOUTAUD**

Professeur, Communication, Université de Bourgogne, Dijon, France

## **Antonella CAMPANINI**

Enseignant/chercheur, Histoire médiévale, Université des Sciences Gastronomiques, Bra/Pollenzo, Italie

## **Emmanuelle CRONIER**

Maître de conférences, Histoire contemporaine, Université de Picardie Jules Verne, Amiens, France

## **Pierre-Antoine DESSAUX**

Maître de conférences, Histoire contemporaine, Université de Tours, France

## **Thibaut De SAINT POL**

Sociologue, directeur de l'Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire, École Normale supérieure de Cachan, France

## **Jaroslav DUMANOWSKI**

Professeur, Histoire moderne, Université de Toruń, Pologne

## **Allen J. GRIECO**

Chercheur associé (émérite), Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze, Italie

## **Marie-Pierre HORARD**

Maître de conférences, Archéozoologie, Université de Tours, France

## **Beat KÜMIN**

Professeur, Histoire moderne, University of Warwick, Royaume-Uni

## **Philippe MEYZIE**

Maître de conférences, Histoire moderne, Université de Bordeaux Montaigne, France

## **Massimo MONTANARI**

Professeur, Histoire médiévale, Università di Bologna, Italie

## **Pascal ORY**

Professeur, Histoire contemporaine, Université Panthéon-Sorbonne, Paris, France

## **Nathalie PEYREBONNE**

Maître de Conférences, Littérature et Civilisation de l'Espagne, Université de la Sorbonne Nouvelle - Paris 3, France

## **Jean-Robert PITTE**

Professeur émérite de Géographie, Université Paris-Sorbonne, France

## **Marie-Pierre RUAS**

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

## **Peter SCHOLLIERS**

Professeur, Histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussel, Belgique

## **Carmen SOARES**

Professeur, Histoire ancienne, Universidade de Coimbra, Portugal

## **John WILKINS**

Professeur, Histoire ancienne, University of Exeter, Royaume-Uni

## **Ursula ZELLER**

Conservateur, Alimentaryum de Vevey, Suisse



# LA FONDATION EUROPÉENNE POUR LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE

Abréviée par l'Institut de France, la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire a pour mission d'aider l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) dans l'accomplissement de ses travaux d'études et de recherche. Depuis 2012, la Fondation décerne le Prix François Rabelais destiné à récompenser « une personne pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine culturel alimentaire en France ou dans le monde ».

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE CETTE FONDATION EST COMPOSÉ DE 12 MEMBRES :

## Six représentants de l'Institut de France :

**Xavier DARCOS**  
Chancelier de l'Institut de France

**Marc FUMAROLI**  
Membre de l'Académie française et de l'Académie des inscriptions et belles-lettres

**Emmanuel LE ROY LADURIE**  
Membre de l'Académie des sciences morales et politiques

**Georges PÉDRO**  
Correspondant de l'Académie des sciences

**Jean-Robert PITTE**  
Secrétaire perpétuel de l'Académie des sciences morales et politiques, Président de la Fondation européenne pour le patrimoine alimentaire

**Jean TULARD**  
Membre de l'Académie des sciences morales et politiques

## Six représentants de l'IEHCA :

**Francis CHEVRIER**  
Directeur de l'IEHCA

**Christophe DEGRUELLE**  
Président de la communauté d'agglomération de Blois-Agglopolys

**Bruno LAURIOUX**  
Président de l'IEHCA

**Hervé NOVELLI**  
Ancien ministre, Maire de Richelieu (37)

**Jean-Marie PANAZOL**  
Inspecteur général de l'Éducation nationale, Directeur de l'ESENESR

**Philippe VENDRIX**  
Président de l'Université de Tours





## LA BIBLIOTHÈQUE

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA est la première bibliothèque européenne de recherche consacrée à l'histoire et aux cultures de l'alimentation.

**Si la priorité est donnée aux travaux de recherche en histoire, sociologie et anthropologie sur toutes les aires culturelles, d'autres champs disciplinaires complètent néanmoins notre fonds. Toutes les périodes historiques et les espaces géographiques sont représentés ainsi qu'un vaste ensemble de thématiques (cuisines régionales, vigne et vin, arts de la table...).**

La bibliothèque dispose d'un fonds multilingue et pluridisciplinaire de plusieurs milliers d'ouvrages et de documents (revues spécialisées, thèses et mémoires de master, inventaires, sources...).

**VOUS POUVEZ CONSULTER LE CATALOGUE SUR :  
[WWW.PORTAIL.SCD.UNIV-TOURS.FR](http://WWW.PORTAIL.SCD.UNIV-TOURS.FR)**

La bibliothèque est ouverte à tous.

### Des fonds spécialisés

A la suite de dons, la bibliothèque possède des fonds spécifiques sur le fromage, les produits laitiers (don Jean Froc), le vin, mais aussi une collection de cartes de restaurants étoilés.

Elle dispose également de fonds d'archives accessibles à tous les chercheurs sur rendez-vous :

- **Le Fonds Annie Hubert :**  
L'anthropologie de l'alimentation et la médecine
- **Le Fonds Jean-Pierre Corbeau :**  
Sociologie de l'alimentation
- **Le Fonds Thierry Nadau :**  
Agriculture, culture et entreprises agroalimentaires en France et en Allemagne aux XIXe et XXe siècles
- **Le Fonds Patrice-Michel Pottier :**  
Critique gastronomique

**VOUS POUVEZ NOUS CONTACTER POUR TOUS RENSEIGNEMENTS  
COMPLÉMENTAIRES : [VERONIQUE.JIRA@IEHCA.EU](mailto:VERONIQUE.JIRA@IEHCA.EU)**

### Une bibliographie en ligne

En partenariat avec la Villa I Tati de Florence (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies) et la Fondation Andrew W. Mellon, la bibliothèque a constitué jusqu'en 2014 une bibliographie spécialisée sur l'histoire et les cultures de l'alimentation. Elle compte plus de 21 000 références.

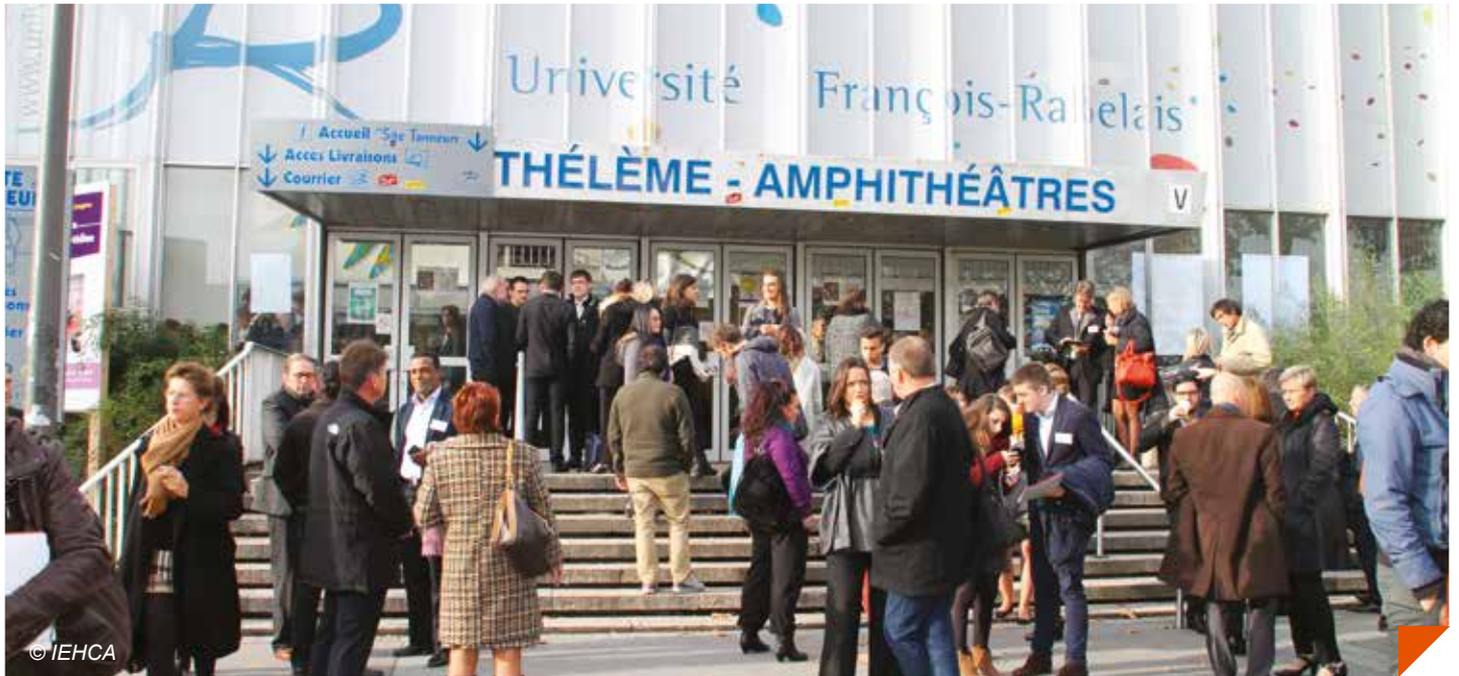
Elle recense non seulement des ouvrages et des thèses, mais également des articles de périodiques, des actes de colloques...

**LA BIBLIOGRAPHIE PEUT ÊTRE CONSULTÉE SUR :  
[WWW.FOodbIBLIOGRAPHY.EU](http://WWW.FOodbIBLIOGRAPHY.EU)**

### Plus d'infos

**CONNECTEZ-VOUS SUR LE SITE INTERNET DE L'IEHCA :  
[IEHCA.EU/FR/BIBLIOTHEQUE](http://IEHCA.EU/FR/BIBLIOTHEQUE)**





## LE SOUTIEN À LA RECHERCHE

Par ses actions, l'IEHCA fédère des approches multiples et constitue un dispositif de coopération et de communication entre chercheurs internationaux de haut niveau. Cela permet la poursuite d'objectifs pluriels : recherches pluridisciplinaires, vulgarisation scientifique, synergies avec des collectivités publiques et des entreprises.

### Un partenariat privilégié avec le Pôle Alimentation de l'Université de Tours ([www.alimentation.univ-tours.fr](http://www.alimentation.univ-tours.fr))

L'Université de Tours fait de l'alimentation, sous tous ses aspects, un de ses pôles d'excellence : sous l'angle de la biologie ou de la sociologie, de la nutrition ou de l'élevage, du sensoriel ou de l'histoire, le fait alimentaire est à Tours abordé de manière totalement transversale.

Le Pôle Alimentation de l'Université de Tours est un réseau d'universitaires travaillant sur l'alimentation, de la recherche à la formation, en passant par la valorisation (recherche collaborative, transfert d'expertise, diffusion de la culture scientifique et technique, médiation culturelle). Son objectif est de consolider des collaborations scientifiques, en lien avec les enjeux sociétaux liés à l'alimentation, en vue de répondre de manière efficace à des appels à projet nationaux, européens ou internationaux sur ce thème.

Le Pôle Alimentation se développe dans le cadre de «Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire» et en lien étroit avec l'IEHCA et le programme ARD Intelligence des Patrimoines.

### Des rendez-vous scientifiques de haut niveau

Un grand congrès pluridisciplinaire annuel dédié à l'histoire et aux cultures de l'alimentation, des colloques et conventions internationaux, une université d'été... L'IEHCA a mis en place un ensemble d'événements et de manifestations destinés à consolider et à faire progresser ce champ scientifique en devenir que sont les Food Studies.

### Une politique éditoriale ambitieuse et reconnue

Lancée en 2002 par l'IEHCA, la revue scientifique Food & History propose trois numéros par an et s'est imposée comme une revue internationale de référence reconnue par le CNRS et classée dans la liste européenne ERIH.

L'IEHCA s'est associé aux Presses Universitaires François-Rabelais et aux Presses Universitaires de Rennes pour créer la collection Tables des Hommes, consacrée aux cultures alimentaires.





## LE DÉVELOPPEMENT DE LA FORMATION

Dans le domaine de l'enseignement, la collaboration entre l'IEHCA et l'Université de Tours permet une offre de formation diversifiée résolument pluridisciplinaire et de haut niveau, accessible en formation initiale ou continue, à finalité recherche ou professionnelle. Elle apporte une connaissance approfondie du fait alimentaire en familiarisant les étudiants (de la licence au doctorat) aux outils méthodologiques et critiques élaborés par les sciences humaines et sociales.

### Des formations supérieures pour répondre à des besoins nouveaux

Au niveau licence, l'IEHCA est partenaire de plusieurs formations de l'Université de Tours où interviennent nombre de ses acteurs, soit au niveau de l'ingénierie pédagogique, soit au niveau des enseignements.

L'Université de Tours, l'IEHCA et les universités de Bologne et de Bruxelles (ULB et UVB) ont créé en 2004 le Master Européen Histoire et Cultures de l'Alimentation accessible en formation initiale ou continue. À finalité recherche ou professionnelle, ce master propose aux étudiants une formation pluridisciplinaire (histoire, anthropologie, sociologie) qui permet d'acquérir une connaissance détaillée des enjeux sociétaux de l'alimentation, une pratique confirmée des méthodologies des Sciences Humaines et Sociales appliquées aux cultures alimentaires, de l'Antiquité au Temps présent, et une initiation aux problématiques de la cuisine et du service ainsi qu'à la conduite de projets collectifs. Légitimé par le succès de l'inscription du repas gastronomique des Français sur la liste du

patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, l'IEHCA s'est engagé aux côtés du Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CESR) pour la création d'un Master Professionnel Patrimoine Culturel Immatériel ouvert à la rentrée 2012.

### Une Université d'Été

L'IEHCA et l'Université de Tours s'associent depuis 2003 pour organiser à Tours des Universités d'Été dédiées aux Food Studies. Elles accueillent pendant une semaine des universitaires internationaux reconnus par la communauté scientifique dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation et de jeunes chercheurs travaillant dans tous les champs disciplinaires. Nos précédentes éditions ont accueilli et encouragé la mobilité de près de 300 étudiants et 90 enseignants chercheurs confirmés venant des 5 continents.

à étoffer les formations du Pôle Alimentation de l'Université de Tours susceptibles de constituer à terme une véritable université des Sciences Alimentaires et Gastronomiques qui n'existe pas encore en France.



© IEHCA, Summer university

### Des formations courtes sur mesure

Issues d'une collaboration entre le monde professionnel et universitaire, ces formations inédites sont animées par des universitaires et des spécialistes. Elles proposent des programmes et des modules entièrement adaptés à la demande et aux besoins des entreprises sur des sujets aussi variés que le fromage, la boulangerie, la bière, la restauration à thème, la restauration collective, la viticulture durable, l'œnotourisme, l'innovation alimentaire...

Toutes les réflexions développées dans les différents groupes de travail d'ingénierie pédagogique auxquels l'IEHCA participe sont destinées



© IEHCA

# LA DIFFUSION DE LA CULTURE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

L'IEHCA s'attache à rendre accessible les résultats de la recherche universitaire dans le domaine des Food Studies en mettant ses savoirs à la portée de tous. Cette volonté se traduit par la mise en place d'événements grand public.

## Des manifestations régulières

Depuis 2004, les Rencontres François Rabelais constituent l'un des temps forts du Forum Alimentation et Culture. Elles reposent sur un principe original dont elles tirent leur spécificité : le dialogue entre deux mondes qui pensent et pratiquent la cuisine, celui des observateurs et producteurs de discours gastronomiques d'une part, et celui des acteurs de l'alimentation d'autre part. Les Rencontres François Rabelais s'appuient largement sur les Sciences de l'Homme et de la Société (histoire, géographie, sociologie...). Elles portent, à l'occasion d'ateliers et de tables rondes, un regard sur la cuisine d'aujourd'hui et de demain. Elles s'adressent à un large public, à tous ceux qui sont convaincus que cuisine rime avec culture.

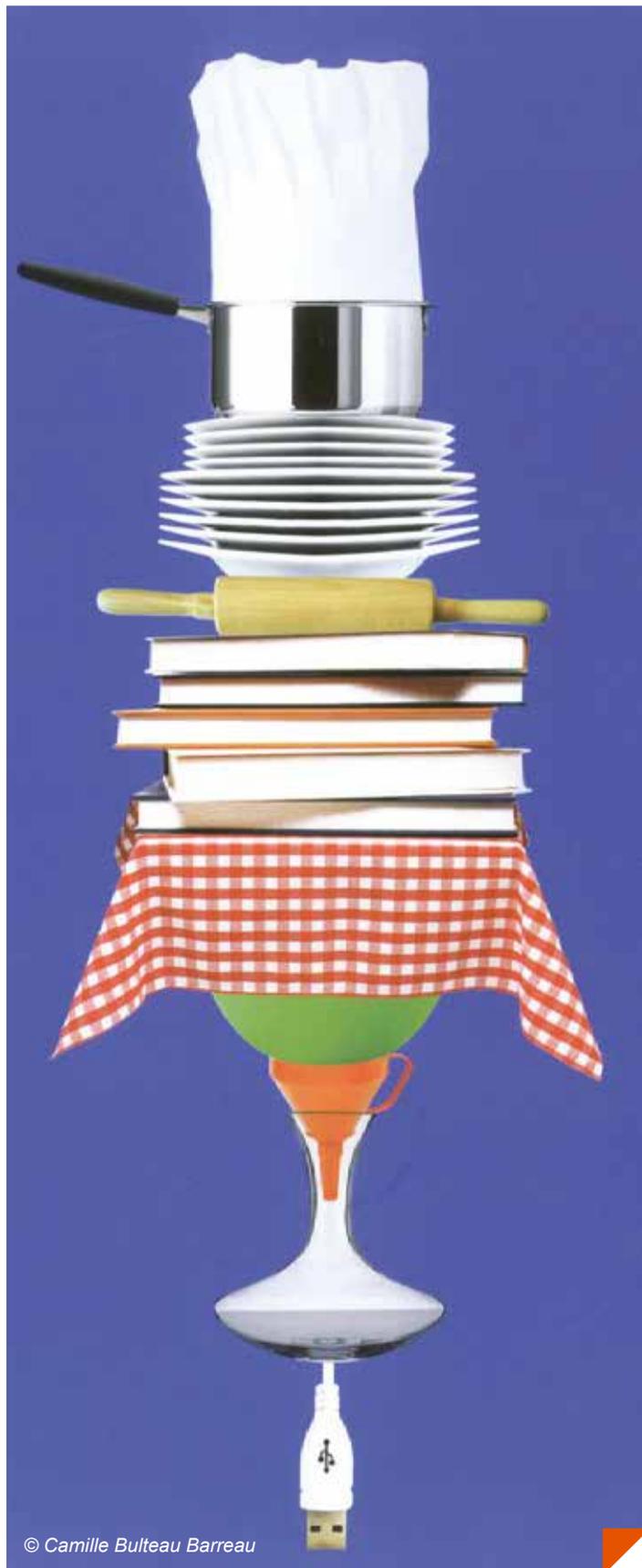
## Une programmation d'événements culturels riches et variés

Du combat pour la diversité culturelle en passant par la sauvegarde de la biodiversité, le Forum Alimentation et Culture promeut l'idée d'un engagement pour un éclectisme intelligent et cohérent. Longtemps méconnus, ces nouveaux champs de réflexion méritent d'être plus étudiés, mieux analysés, davantage débattus et leur connaissance plus largement diffusée. Au travers d'une programmation originale, les arts culinaires investissent la Villa Rabelais ainsi que de nombreux lieux tourangeaux et de la région Centre-Val de Loire : les cafés, les restaurants mais également les librairies, l'université, les lycées et le Centre de Formation des Apprentis où sont proposés des espaces privilégiés d'expression du patrimoine culinaire et gastronomique français.

La pluralité des publics, des intervenants et des disciplines lors d'événements tels que le Salon du livre gastronomique de Tours, les cafés historiques, les cours de cuisine, les résidences de chefs constituent, plus qu'un programme, un véritable acte militant.



© CIG VdL



© Camille Bulteau Barreau



## LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS



**Le repas gastronomique des Français®**

**Patrimoine de l'humanité**

L'idée d'une candidature en vue de l'inscription par l'UNESCO d'un élément de notre patrimoine alimentaire est née au sein de l'IEHCA dès la ratification par la France, en octobre 2006, de la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité. La candidature a été portée avec succès pour le compte de l'État français par la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA). Le 16 novembre 2010, l'UNESCO permettait au repas gastronomique des Français de faire son entrée au panthéon des plus belles créations du génie humain.

Désignée « organisme spécifique et fédérateur, chargé en lien avec les services de l'État, de la veille, de la mise en œuvre et du suivi des mesures de sauvegarde », la MFPCA coordonne le développement du Réseau des Cités de la Gastronomie qui réunit quatre grandes capitales régionales que sont Dijon, Lyon, Paris-Rungis et Tours. Le plan de gestion qui découle de l'inscription est en effet l'un des enjeux majeurs de la reconnaissance obtenue auprès de l'UNESCO. Il s'agit d'assurer la transmission des valeurs du repas gastronomique des Français aux jeunes générations, d'en promouvoir les bonnes pratiques en France et à l'étranger, d'encourager la recherche et la coopération internationale.

### Qu'est-ce que le **repas gastronomique des Français** ?

Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est aussi cette « bonne bouffe entre amis » magnifiquement illustrée par les fameux banquets d'Astérix et Obélix.

C'est un repas festif au cours duquel les convives s'adonnent à « l'art de bien manger et de bien boire ». Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence. C'est une pratique sociale qui célèbre le bien-être ensemble, l'attention à l'autre, le partage autour du plaisir du goût, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature.

Le repas induit des rites parmi lesquels la recherche de bons produits, une référence aux corpus de recettes codifiées, des savoir-faire culinaires, une esthétisation de la table, la succession des services, le mariage des mets et des vins, les innombrables conversations qui les accompagnent. Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté.

Il resserre le cercle familial et amical et, au-delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance.

**EN SAVOIR PLUS :**  
[WWW.REPASGASTRONOMIQUEUNESCO.FR](http://WWW.REPASGASTRONOMIQUEUNESCO.FR)



## TOURS, CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE

L'ensemble des actions de l'IEHCA est mis au service d'un projet : faire reconnaître les cultures alimentaires et ceux qui les font vivre. Par la valorisation de ses savoir-faire uniques, de ses paysages d'exception et de ses produits d'excellence, notre patrimoine alimentaire constitue un atout essentiel pour le rayonnement et l'attractivité de la France et un levier de structuration et de développement économique pour nos territoires.



L'association « Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire » s'est constituée en 2015 et assure une montée en puissance raisonnée par la fédération des actions existantes sur le plan culturel et touristique.

Dans ce cadre, l'IEHCA apporte tout son concours (expertises & réseaux) pour suivre et appuyer à la structuration des projets de l'association, en contribuant notamment :

- à la définition des stratégies de mise en œuvre des programmes d'actions
- à la mise en réseau des acteurs (académiques, socio-économiques, institutionnels...) au service d'actions concertées et fédératrices pour le territoire et la région
- aux différentes commissions de l'association « Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire » qui repose sur 4 piliers thématiques : Formation & Recherche / Éducation, Santé, Bien-être / Culture & Tourisme / Produits & Producteurs
- à la participation aux réunions du réseau des Cités de la gastronomie
- au développement d'un réseau scientifique et académique avec les 3 autres Cités de la gastronomie (Dijon, Lyon, Paris-Rungis)

En savoir plus: [www.toursvaldeloiregastronomie.fr](http://www.toursvaldeloiregastronomie.fr)



La Villa Rabelais est la première pierre du projet « Tours, Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire » et constitue un carrefour scientifique et un creuset intellectuel. Sur un site de 3 000 m<sup>2</sup>, elle a vocation à accueillir :

- des bureaux de recherche et des salles de cours, à destination des chercheurs, ingénieurs, doctorants, enseignants, étudiants et chercheurs invités du Pôle Alimentation de l'Université de Tours
- la bibliothèque de recherche de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
- des bureaux administratifs
- une salle d'exposition et une médiathèque gourmande
- un jardin thématique
- des cuisines d'application et une école de cuisine
- une programmation culturelle et des masterclass

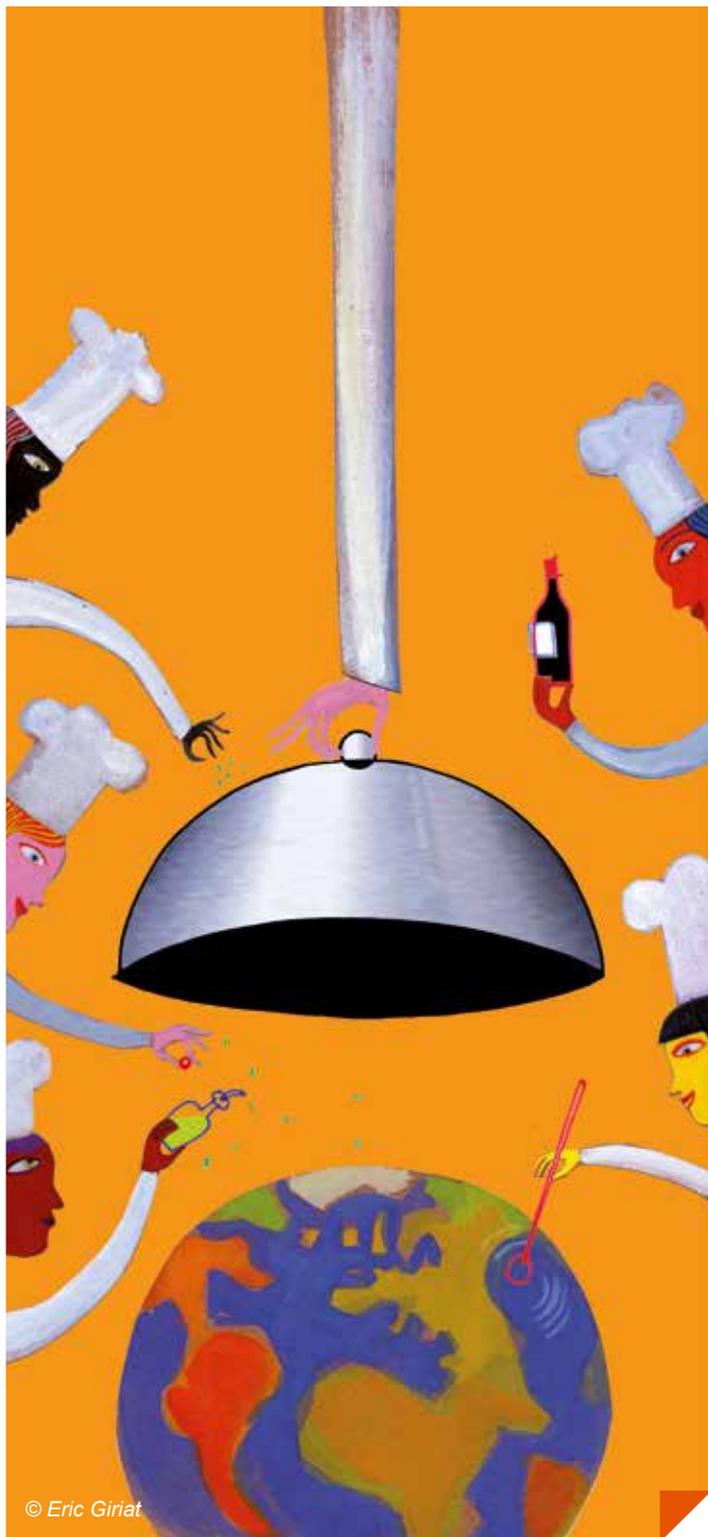
La Villa Rabelais a été conçue comme une sorte de « Beaubourg de la Gastronomie », un lieu d'effervescence culturelle où les patrimoines alimentaires et culinaires peuvent s'exprimer, s'exposer, se déguster. Un lieu de culture destiné au grand public qui doit pouvoir s'y former, s'y instruire et s'y divertir.

Dans ce nouvel écrin, l'IEHCA propose une programmation culturelle ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir, avec un haut niveau d'exigence, la richesse des patrimoines gastronomiques de France et du Monde.



# UN LIEU D'EXPERTISE UNIQUE ET UN CENTRE DE RESSOURCES SUR LA GASTRONOMIE ET LES PATRIMOINES ALIMENTAIRES

Depuis les débuts de l'IEHCA, les chercheurs et experts qui y sont affiliés ont accumulé dans le champ des Food Studies un éventail de connaissances et de savoir-faire méthodologiques uniques en Europe. Ces expertises sont mises au service des politiques publiques, des acteurs économiques et socioculturels, des médias mais aussi de la société civile.



## Un lieu de savoirs et de connaissances **unique en europe**

L'IEHCA entend jouer un rôle essentiel dans cet environnement économique majeur que représentent les patrimoines alimentaires et a développé la capacité de structurer des équipes ad hoc au service de projets dédiés en mobilisant des expertises sur des problématiques appliquées telles que :

- les identités culinaires et leurs constructions
- la réflexion sur les produits du terroir et les dynamiques actuelles traversant les productions locales
- l'identification des patrimoines alimentaires et leur inventarisation en impliquant les détenteurs de ces patrimoines
- la promotion du patrimoine gastronomique régional et le développement de produits culturels et touristiques

## Des compétences et un savoir-faire au profit des entreprises et des institutions

- Coordination de projets de recherche
- Organisation et mise en œuvre d'événements scientifiques
- Mobilisation de réseaux académiques et professionnels
- Production d'études analytiques et d'aide à la décision
- Ingénierie culturelle et touristique
- Commissariat d'expositions
- Ingénierie pédagogique et de formation
- Vulgarisation scientifique et communication grand public



© IEHCA

# CONTRIBUTIONS À L'ENRICHISSEMENT DES CONNAISSANCES

## Les colloques internationaux de l'IEHCA

- **L'alimentation comme patrimoine culturel. Enjeux, processus, perspectives** (Tours, 2018)
- **Table et diplomatie à l'échelle du monde** (Tours-Paris, 2016)
- **Le modèle culinaire français : diffusion, adaptations, transformations, oppositions à travers le monde, XVIIe-XXIe siècles** (Tours, 2014)
- **La viande : fabrique et représentations** (Tours, 2012)
- **Le banquet du monarque dans le monde antique** (Tours, 2010)
- **Inventorier le patrimoine alimentaire : acquis, méthodes et perspectives** (Tours, 2009)
- **Informations et pratiques alimentaires** (Tours, 2008)
- **Excès et contraintes alimentaires** (Tours, 2006)
- **Alimentation et croyances** (Tours, 2004)
- **Les frontières alimentaires en Europe** (Bologne, 2003)
- **Un aliment sain dans un corps sain** (Tours, 2002)
- **Histoire et identités alimentaires en Europe** (Strasbourg, 2001)

## Les conventions internationales

- **4ème convention internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation** (Tours, 7 & 8 juin 2018)
- **3ème convention internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation** (Tours, 1<sup>er</sup> & 2 juin 2017)
- **2ème convention internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation** (Tours, 26 & 27 mai 2016)
- **1ère convention internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation** (Tours, 26 & 27 mars 2015)

## Les Rencontres François Rabelais

- **Cuisines d'Europe, cuisine européenne ?** (7 & 8 décembre 2018)
- **Cuisine et développement durable : un mariage heureux ?** (17 & 18 novembre 2017) sous la présidence de Michel Troisgros
- **La cuisine française est-elle toujours au « top » ?** (2 & 3 décembre 2016) sous la présidence de Stéphane Layani
- **Recevoir : l'art et la manière** (20 & 21 novembre 2015) sous la présidence d'Olivier Roellinger
- **Les nouvelles tendances culinaires : 10 ans après !** (21 & 22 novembre 2014) sous la présidence de Pierre Hermé
- **Fait maison ? ou pas !** (8 & 9 novembre 2013) sous les présidences de Martin Berasategui, Kiyomi Mikuni, Philippe Rochat, Pierre Wynants – docteurs Honoris Causa de l'Université de Tours
- **Arts & cuisine** (23 & 24 novembre 2012) sous la présidence de Thierry Marx
- **Transmissions** (25 & 26 novembre 2011) sous la présidence de Dominique Loiseau
- **Cuisine : santé ou plaisir, faut-il choisir ?** (19 & 20 novembre 2010) sous la présidence de Michel Guérard
- **La gastronomie vaut-elle le détour ?** (27 & 28 novembre 2009) sous la présidence de Marc Meneau
- **Qu'est-ce qu'un « bon » restaurant ?** (21 & 22 novembre 2008) sous la présidence de Régis Marcon
- **Le bon produit existe-t-il ?** (30 novembre & 1<sup>er</sup> décembre 2007) sous la présidence de Jacques Maximin
- **Cuisine française, cuisines étrangères : influences, convergences** (24 & 25 novembre 2006) sous la présidence d'Alain Senderens
- **Nouvelles tendances culinaires** (2 & 3 décembre 2005) sous la présidence de Pierre Troisgros
- **Rumeurs, risques et rythmes alimentaires - Manger dans l'air du temps** (Tours, 2002)

## Les autres collaborations

- **Patrimoine culinaire et tourisme de demain** (Paris, 2014)
- **Alimentation, cuisine et identité(s) en région Centre** (Orléans, 2013)
- **Pratiques et discours alimentaires des élites en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance** (Villa • Kerylos, Beaulieu sur Mer, 2007)

# PUBLICATIONS

## COLLECTION TABLES DES HOMMES

COÉDITION PRESSES UNIVERSITAIRES DE RENNES ET PRESSES UNIVERSITAIRES FRANÇOIS-RABELAIS

- **Le goût du terroir**, *Thomas Parker, 2018*
- **Le goût de l'or blanc**, *Maud Villeret, 2018*
- **Pour une histoire de la viande**, sous la direction de Marie-Pierre Horard-Herbin et Bruno Laurieux, 2017
- **Les petits vignobles**, sous la direction de Stéphane Le Bras, 2017
- **Des mots à la bouche**, *Sidonie Naulin, 2017*
- **Savoureux insectes**, sous la direction de Philippe Le Gall et Elisabeth Motte-Florac, 2016
- **Devenir sain – Des morales alimentaires aux écologies de soi**, *Camille Adamiec, 2016*
- **Les produits du terroir : l'empreinte de la ville**, sous la direction de Corinne Marache, Philippe Meyzie, 2015
- **La cuisine d'Istanbul au XIXe siècle**, *Özge Samanci, 2015*
- **Le sacre du roquefort : l'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIIIe-1925)**, *Sylvie Vabre, 2015*
- **Premiers paysans des Alpes : alimentation végétale et agriculture au Néolithique**, *Lucie Martin, 2014*
- **De chair et de sang : images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Âge**, *Vincent Vandenberg, 2014*
- **Le commerce du bétail charolais : histoire d'une filière viande, XIXe-XXe siècles**, *Dominique Fayard, 2014*
- **La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)**, *Florent Quellier, 2013*
- **Plaisirs alimentaires : socialisation des enfants et des adolescents**, *Anne Dupuy, 2013*
- **Le luxe alimentaire : une singularité française**, *Vincent Marcilhac, 2013*
- **La juste mesure : une sociologie historique des normes alimentaires**, sous la direction de Thomas Depecker, Anne Lhuissier, Aurélie Maurice, 2013
- **En toute saison : le marché des fruits et légumes en France**, *Antoine Bernard de Raymond, 2013*
- **Le banquet du monarque dans le monde antique**, sous la direction de Catherine Grandjean, Christophe Hugoniot, Brigitte Lion, 2013
- **L'assiette du touriste : le goût de l'authentique**, sous la direction de Jean-Yves Andrieux, Patrick Harismendy, 2013
- **À la table des rois : luxe et pouvoir dans l'oeuvre d'Athénée**, sous la direction de Catherine Grandjean, Anna Heller, Jocelyne Peigney, 2013
- **Manger et boire aux Expositions universelles : Paris 1889-1900**, *Van Troi Tran, 2012*
- **Parler Vin : entre normes et appropriations**, *Rachel Reckinger, 2012*
- **Le Grand Hôtel : l'invention du luxe hôtelier 1862-1972**, *Alexandre Tessier, 2012*
- **Le corps du gourmand : d'Héraclès à Alexandre le Bienheureux**, sous la direction de Karine Karila-Cohen, Florent Quellier, 2012
- **Le biscuit et son marché : Olibet, Lu et les autres marques depuis 1850**, *Olivier Londeix, 2012*
- **Le saké, une exception japonaise**, *Nicolas Baumert, 2011*
- **La Pomme de terre de la Renaissance au XXIe siècle**, sous la direction de Marc de Ferrière Le Vayer, Jean-Pierre Williot, 2011
- **La cuisine à la scène : boire et manger au théâtre du XXe siècle**, *Athéna-Hélène Stourna, 2011*
- **Ivresse et ivrognerie dans la France moderne**, *Matthieu Lecoutre, 2011*
- **Le choix des aliments, informations et pratiques alimentaires**, sous la direction de Eva Barlosius, Martin Bruegel, Marilyn Nicoud, 2011
- **La cuisine du peintre : scène de genre et nourriture du Cinquecento**, *Valérie Boudier, 2010*
- **Les manières de table dans le monde gréco-romain**, *Robin Nadeau, 2010*
- **Profusion et pénurie : les hommes face à leurs besoins alimentaires**, *Martin Bruegel, 2009*
- **Un aliment sain dans un corps sain - Perspectives historiques**, sous la direction de Frédérique Audoin-Rouzeau, Françoise Sabban, 2007

## REVUE FOOD & HISTORY

ÉDITIONS BREPOLS, PRINCIPALE REVUE SCIENTIFIQUE EUROPÉENNE DANS LE DOMAINE DES FOOD STUDIES.

QUELQUES TITRES DE LA REVUE :

- *Social and political dimension of meals*, 2018, vol. 14, n°2-3
- *The history of hospital food*, 2017, vol. 14, n°1
- *L'imaginaire de l'alimentation humaine en Grèce ancienne*, 2016, vol. 13, n°1-2-3
- *The global expansion of cocoa and chocolate: diffusion, industrialisation, mass production and advertisement*, 2014, vol. 12, n°1
- *La viticulture grecque de l'époque hellénistique à l'époque byzantine & The History of Labour and Labour Relations in Hotels and Restaurants in Western Europe and the United States in the 19th and 20th Centuries*, 2013, vol. 11, n°2
- *Studia alimentorum 2003-2013. Une décennie de recherche*, 2012, vol.10,n°2
- *L'alimentation : convergence et divergence en Europe depuis 1800. Cuisine des élites, bourgeoisie et classes moyennes*, 2012, vol.10, n°1
- *Inventorier le patrimoine : acquis, méthodes et perspectives*, 2011, vol. 9, n°2
- *La création ivre, XVIe- XXe siècles. L' alcool : moteur, motif et métaphore artistiques*, 2011, vol. 9, n°1
- *Des goûts et des industries. La fabrique industrielle des goûts, XIXe-XXe siècles*, 2010, vol. 8, n°2
- *Public Eating, Public Drinking. Places of Consumption from Early Modern to Postmodern Times*, 2009, vol., n°7, n°2
- *European cuisine and the Columbian exchange*, 2009, vol. 7, n°1
- *Alimentation et Croyances – Food and Beliefs*, 2008, vol. 6, n°2
- *Sacrifices, marché de la viande et pratiques alimentaires dans les cités du monde romain*, 2007, vol.5, n°1
- *Excès (et contraintes) alimentaires en Europe*, 2006, vol. 4, n°2
- *The slaughterhouse and the city*, 2005, vol. 3, n°2

## PUBLICATIONS SOUTENUES HORS COLLECTION

- *Le repas gastronomique des Français*, sous la direction de Loïc Bienassis et Francis Chevrier, Gallimard, 2015
- *L'appel du bonheur. Le partage alimentaire mongol*, Sandrine Ruhlmann, Centre d'Études Mongoles & Sibériennes – École Pratique des Hautes Études, 2015
- *Guerra y carestia en la Europa medieval*, sous la direction de Père Benito I Monclus, Antoni Riera I Melis, Editorial Milenio, 2014
- *Fish & Ships. Production et Commerce des salsamenta durant l'Antiquité*, sous la direction de Emmanuelle Botte, Victoria Leitch, Editions Errance – Centre Camille Julian, 2014
- *Le "nouveau" tourisme gastronomique*, revue *Espaces* n°320, Septembre 2014
- *Textes et documents pour la classe : le repas gastronomique des Français*, sous la direction de Loïc Bienassis, CNDP, 2013
- *L' inventaire du patrimoine culinaire de la France : région Centre*, Mary et Philip Hyman, Albin Michel, 2012
- *Alimentation du futur : tradition ou modernité*, Actes du colloque CNA – IEHCA, 2012
- *Notre gastronomie est une culture*, Francis Chevrier, François Bourin Éditeur, 2010
- *Les frontières alimentaires*, sous la direction de Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte, CNRS Éditions, 2009
- *Cahiers de la gastronomie*, 21 n° entre 2009 et 2015, Menu Fretin
- *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVIIe siècle*, Anne Montenach, PUG, 2009
- *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée*, sous la direction de Jean Leclant, André Vauchez, Maurice Sartre, Académie des inscriptions et belles-lettres, 2008
- *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle*, Bruno Laurioux, Sismel Edizioni del Galluzzo, 2006
- *Histoire de l'alimentation : quels enjeux pour la formation ?* sous la direction de Julia Csergo, Educagri, 2004
- *Histoire et identités alimentaires en Europe*, sous la direction de Martin Bruegel, Bruno Laurioux, Hachette, 2002

# iehca

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

## Villa Rabelais

116 Boulevard Béranger, 37000 Tours, France

☎ 00 33 (0)2 47 05 90 30

✉ [contact@iehca.eu](mailto:contact@iehca.eu)

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

🐦 [@iehca\\_network](https://twitter.com/iehca_network)

