



31 Mai > 2 Juin 2023
31 MAY > 2 JUNE 2023
TOURS • FRANCE

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

**8th INTERNATIONAL CONFERENCE
ON FOOD AND DRINK STUDIES**



ÉDITO

Nous en sommes aujourd’hui à la huitième édition de notre Conférence Internationale d’Histoire et des Cultures de l’Alimentation. Plus que jamais, nous espérons faire de ce rendez-vous 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.

This is the eighth edition of our International Conference on the History and Cultures of Food. More than ever, we hope to make this meeting a scientific event of reference, a meeting place and an essential forum for all those who work towards a better understanding of food.

The very continuity of this annual congress is proof of its success. This event corresponds to one of the essential objectives of our institute: to contribute to the full recognition of Food Studies as an autonomous disciplinary field and to support the development of research in this field.

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

31 MAI/MAY 2023

14H00 ACCUEIL / WELCOME

Université de Tours • 3, rue des Tanneurs, Tours • Extension, Amphithéâtre 4, porte Z

14H30 > 15H30 CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE

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

15H45 > 17H15 SESSIONS

- SESSION 1. AMPHI 4. Regional / National cuisines in Europe since the 18th century
- SESSION 2. AMPHI 5. Historical and contemporary explorations of the relations between Bulgarian people and their fruits and vegetables
- SESSION 3. SALLE 218. Recipes in France, Britain and Greece
- SESSION 4. SALLE 219. Enhancing intangible heritage and food culture in Italy: the Geoportal of Food Culture (Geoportale della Cultura Alimentare)
- SESSION 5. SALLE 221. L'invention de la tradition (I)
- SESSION 6. SALLE 225. Précarité alimentaire et éducation au goût

17H30 > 19H00 SESSIONS

- SESSION 7. AMPHI 4. History and Food, Food & History: a tribute to Allen J Grieco and Peter Scholliers
- SESSION 8. AMPHI 5. Alimentation et machines, XVIII^e-début XIX^e siècle
- SESSION 9. SALLE 218. Les rubriques culinaires des périodiques portugais (XIX^e-XX^e siècles) : tradition ou innovation ?
- SESSION 10. SALLE 219. Choix et déterminants alimentaires
- SESSION 11. SALLE 221. L'invention de la tradition (II)
- SESSION 12. SALLE 225. Modernités alimentaires
- SESSION 13. SALLE 227. Ce que les mets nous disent – sémantique et sémiotique

PROGRAMME

1 JUIN / JUNE 2022

9H00 > 10H00 CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

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

10H00 > 11H30 SESSIONS

- SESSION 14. AMPHI 4. Wine Studies(I) - Wine: Spanish markets and winemaking in the Netherlands?
- SESSION 15. AMPHI 5. Food heritage through the lens of Gastronomy and traditional food
- SESSION 16. SALLE 218. Imaginaires alimentaires (I)
- SESSION 17. SALLE 219. Transmissions (I) - Savoirs et savoir-faire
- SESSION 18. SALLE 221. La découpe de la viande : schémas d'hier et d'aujourd'hui
- SESSION 19. SALLE 225. Identités alimentaires (I)
- SESSION 20. SALLE 227. "Pasta for thought": the history, culture and production of an ancient food

11H45 > 13H15 SESSIONS

- SESSION 21. AMPHI 4. Wine Studies (II) - Wine and winemaking in Early Modern Tuscany (16th - 18th centuries)
- SESSION 22. AMPHI 5. Food heritage through the lens of everyday life
- SESSION 23. SALLE 218. Imaginaires alimentaires (II)
- SESSION 24. SALLE 219. Transmissions (II) – Cuisiner et manger
- SESSION 25. SALLE 221. La découpe de la viande : pratiques religieuses et rituelles
- SESSION 26. SALLE 225. Identités alimentaires (II)
- SESSION 27. SALLE 227. Mises en scène, mises en représentation

13H15 > 14H30 DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

- SESSION 28. AMPHI 4. Wine Studies (III) - The many faces of Dionysus: sweet and dry, tasty, and disgusting, European or global
- SESSION 29. AMPHI 5. Food heritage through the lens of stakeholders and public discourses
- SESSION 30. SALLE 218. From Publishing your First Paper, to Editing Special Issues: Meet the Food & History Team
- SESSION 31. SALLE 219. Le sens du goût, l'essence du goût
- SESSION 32. SALLE 221. La découpe de la viande : du maigre ou du gras
- SESSION 33. SALLE 225. Le goût des autres, altérités alimentaires

16H15 > 17H45 SESSIONS

- SESSION 34. AMPHI 4. Food and Prisons In Europe and USA
- SESSION 35. AMPHI 5. Food heritage through the lens of environmental and social sustainability
- SESSION 36. SALLE 218. Food on Stage: Joseph Kesselring's Arsenic and Old Lace, Sarah Daniels' The Gut Girls and Neil LaBute's Fat Pig
- SESSION 37. SALLE 219. Changing foodways after internal and external immigration of agricultural labors (1950-1970): tastes, practices and memories.
- SESSION 38. SALLE 221. Cuisine et alimentation dans l'Antiquité
- SESSION 39. SALLE 225. Community of taste. Food, memory and the multicultural Heritage of Polish-Lithuanian Commonwealth

20H00 COCKTAIL DINATOIRE

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants

PROGRAMME

2 JUIN / JUNE 2022

09H00 > 10H30 SESSIONS

- SESSION 40. AMPHI 4. Nourritures militantes (I)
● SESSION 41. AMPHI 5. Food heritage through the lens of cities and municipalities
● SESSION 42. SALLE 218. Pomaceous Fruit: Growing, Consuming and Preserving Apples – Historical, Anthropological and Agro-economic Approaches (I)
● SESSION 43. SALLE 219. Crime and Punishment? Social, Legal, and Medical Responses to Women's Drinking
● SESSION 44. SALLE 221. Food on the road in contemporary Italy
● SESSION 45. SALLE 225. AOP viticoles, labels et marques. Regards croisés : histoire, sociologie et droit

10H45 > 12H15 SESSIONS

- SESSION 46. AMPHI 4. Nourritures militantes (II)
● SESSION 47. AMPHI 5. Food heritage through the lens of rural areas and tourism
● SESSION 48. SALLE 218. Pomaceous Fruit: Growing, Consuming and Preserving Apples – Historical, Anthropological and Agro-economic Approaches (II)
● SESSION 49. SALLE 219. Monitoring behaviour in drinking houses: 1600-2022
● SESSION 50. SALLE 221. Pratiques et usages alimentaires, la longue durée
● SESSION 51. SALLE 225. What is Sustainable Food? Exploring the representations in different actors

12H30 > 12H45 MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

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

31 MAI/MAY 2023

14H00 ACCUEIL / WELCOME

Université de Tours • 3, rue des Tanneurs, Tours • Extension, Amphithéâtre 4, porte Z

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

14H30 > 15H30

CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE

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

- EARLE Rebecca, University of Warwick, Royaume-Uni

Food and the Colonial Experience

15H45 > 17H15 SESSIONS

● SESSION 1. AMPHI 4. REGIONAL / NATIONAL CUISINES IN EUROPE SINCE THE 18TH CENTURY

ORGANISATION : SANTICH Barbara, University of Adelaide, Australie

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano, Université de Parme, Italie

- SANTICH Barbara, University of Adelaide, Australie
The Emergence and Acceptance of Provençal Cuisine in the 19th Century

- SAMANCI Ozge, Özyegin University, Turquie
Reconstruction of culinary identities in Turkey during the 20th century: National, Regional and Local Boundaries

- SCHOLLIERS Peter, Vrije Universiteit Brussel, Belgique
Flemish Cuisine? Regional Cuisines in the Formation of a Belgian Cuisine in the 19th Century

● SESSION 2. AMPHI 5. HISTORICAL AND CONTEMPORARY EXPLORATIONS OF THE RELATIONS BETWEEN BULGARIAN PEOPLE AND THEIR FRUITS AND VEGETABLES

ORGANISATION : SHKODROVA Albena, Université de la Ruhr, Allemagne

MODÉRATION : PETROVA Velislava, Université de Sofia, Bulgarie

- STOILOVA Elitsa, Université de Plovdiv, Bulgarie
Digitalisation of the farmer's marketplace. Bulgarians looking for the "authentic" food products

- VUKOV Nikolay, Académie Bulgare des Sciences, Bulgarie
Gardening Experiences, Nutrition Innovations, and Rural-Urban Interchange: Bulgarian Immigrant Gardeners in the Capital City of Budapest at the End of the 19th and early 20th century

- SHKODROVA Albena, Université de la Ruhr, Allemagne
From Garden Cities to Industrial Canteens. Feeding the European New Towns between 1920 and 1960

● SESSION 3. SALLE 218. RECIPES IN FRANCE, BRITAIN AND GREECE

MODÉRATION : GRIECO Allen J., The Harvard University Center for the Study of Italian Renaissance Studies, Italie/États-Unis

- WILKINS John, University of Exeter, Royaume-Uni
Galen on food for the elderly

- JAINE Tom, Chercheur indépendant, Royaume-Uni
English translations of French cookery books in the 19th century

- HILL Shaun, Chercheur indépendant, Royaume-Uni
Constructing a restaurant meal for adult diners

15H45 > 17H15 SESSIONS

● SESSION 4. SALLE 219. ENHANCING INTANGIBLE HERITAGE AND FOOD CULTURE IN ITALY: THE GEOPORTAL OF FOOD CULTURE (GEOPORTALE DELLA CULTURA ALIMENTARE)

ORGANISATION : VENTURA Leandro, Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, Italie

MODÉRATION : VENEGONI Giovanni, BIA srl, Italie

- VENTURA Leandro, Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale, Italie
Intangible Heritage and Food Culture in Italy

- SAOTTINI Ambra, BIA srl, Italie
The Geoportal of Food Culture (Geoportale della Cultura Alimentare): history, structure and opportunities

- SASSONE Silvia, Spoon Group srl, Italie
Food culture as a driver of change and opportunity: the candidature of Italian cuisine as UNESCO Intangible Cultural Heritage

● SESSION 5. SALLE 221. L'INVENTION DE LA TRADITION (I)

MODÉRATION : HEGNES Atle Wehn, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

- EINAV-AHARONI Yasmin, Ben-Gurion University of the Negev, Israel
Eating the "Classic Israeli Dinner": Reality, Ideal or necessity?

- HRYCIUK Renata, University of Warsaw, Pologne
"Tlayudas Netflix". From urban heritage of Oaxaca to national Mexican brand

● SESSION 6. SALLE 225. PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET ÉDUCATION AU GOÛT

ORGANISATION :

- SAJALOLI Bertrand, Université d'Orléans, France

- VERDELLI Laura, Université de Tours, France

MODÉRATION : PAYEN Alain, ONG A.S.I.E, France

- SAJALOLI Bertrand, Université d'Orléans, France
Le « bien-manger chez les précaires en région Centre Val de Loire : incantation, éducation ou illusion ?

- VERDELLI Laura, Université de Tours, France
Le millet, nouvel eldorado de l'alimentation indienne ? Exemple du Tamil Nadu

- PLICHON Stéphanie & DENIAU Francine, Chercheuses indépendantes, France
Des jeunes de la région Centre Val de Loire engagés dans un dialogue alimentaire inter-culturel (Inde-France)

17H30-19H00 SESSIONS

● SESSION 7. AMPHI 4. HISTORY AND FOOD, FOOD & HISTORY: A TRIBUTE TO ALLEN J GRIECO AND PETER SCHOLLIERS

ORGANISATION ET MODÉRATION :

- GAUTIER Alban, Université de Normandie, France

- RICH Rachel, Leeds Beckett University, Royaume-Uni

- ASFORA Wanessa, Coimbra University, Portugal
Around Apicius in the Renaissance, once more...

- DE MARET Olivier, New York University, Florence, Italie
Domestic Cooks for Urban Diets: The Kitchen Accounts of a Florentine Household (1895-1927)

- VON HOFFMANN Viktoria, Université de Liège, Belgique
Quinze années de recherches avec Allen Grieco et Peter Scholliers. Récits d'expériences personnelles et historiographiques

● SESSION 8. AMPHI 5. ALIMENTATION ET MACHINES, XVIII^E-DÉBUT XIX^E SIÈCLE

ORGANISATION : STORNI Marco, Université de Neuchâtel, Suisse

MODÉRATION : LAURIOUX Bruno, Université de Tours, France

- STORNI Marco, Université de Neuchâtel, Suisse

Le digesteur de Denis Papin et sa circulation européenne au XVIII^e siècle

- BERNASCONI Gianenrico, Université de Neuchâtel, Suisse

Machines et pratiques de cuisine entre la deuxième moitié du XVII^e siècle, et la première moitié du XIX^e siècle

- SUEUR Nicolas, Université de Lyon 2/Lyon 3, France

La gélatine alimentaire de Darct : controverse autour d'un produit alimentaire

● SESSION 9. SALLE 218. LES RUBRIQUES CULINAIRES DES PÉRIODIQUES PORTUGAIS (XIX^E-XX^E SIÈCLES) : TRADITION OU INNOVATION ?

ORGANISATION : DRUMOND BRAGA Isabel, Université de Lisbonne, Portugal

MODÉRATION : AMORIM PILLA Maria Cecília B., Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brésil

- DRUMOND BRAGA Isabel, Université de Lisbonne, Portugal

Le magazine Fémina (1933-1938) et les femmes portugaises : cuisine et économie domestique

- GOMES João Pedro, Institut Polytechnique de Coimbra/Université de Coimbra, Portugal

The cuisine of "good taste" in the first Portuguese culinary magazine, "Annona ou Mixto-Curioso" (1836-1837)

● SESSION 10. SALLE 219. CHOIX ET DÉTERMINANTS ALIMENTAIRES

MODÉRATION : HEGNES Atle Wehn, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

- MULROONEY Hilda, Kingston University, Royaume-Uni

What do food image choices tell us about food values?

- POPPI Fabio I. M, Vilnius Tech/Université de Łódź, Lituanie/Pologne

Carpe vinum: Drivers and symbolic boundaries in fine drinking stories

- ROMANELLI Cristina, Université de Lille, France

« Végé... quoi ? » La perception de la restauration universitaire sur les pratiques alimentaires qui privilient les produits d'origine végétale

● SESSION 11. SALLE 221. L'INVENTION DE LA TRADITION (II)

MODÉRATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

- GARCIA GARZA Domingo, Université de Lille, France

L'invention du mezcal traditionnel

- GRANDITS Lisa, Université de Passau, Allemagne

Tradition du marché en Isère – Mnemosyme d'une coutume dans la mémoire collective des Français

● SESSION 12. SALLE 225. MODERNITÉS ALIMENTAIRES

MODÉRATION : TANYERI Aysen, Northeastern University, États-Unis

- FAGNANI Martino Lorenzo, University of Pavia, Italie

Sustainable sweeteners? The case of Italy in the Eighteenth and Nineteenth Centuries

- GRANDI Alberto, Université de Parme, Italie

From the bar to the supermarket: Production and distribution of ice lollies in Italy from the economic boom to the 2000s

- YILDIRIM Ezgi, Master student Istanbul Turquie

The Relationship Between Efficiency and Sustainability in Agrofood: Soilless

● SESSION 13. SALLE 227. CE QUE LES METS NOUS DISENT – SÉMANTIQUE ET SÉMIOTIQUE

MODÉRATION : STENGEL Kilien, IEHCA, France

- MILLER Rissa, Montgomery College/Universidade Católica Portuguesa, Etats-Unis/Portugal

Eating Images and Making History: The Fruits of the Martorana

- DI LAURO Alessandra, Université de Pise, Italie

Les "codes alimentaires" dans l'œuvre de Dante : Mémoire et présent de la nourriture à la table de la connaissance : le regard du juriste

- TOBELEM Lola, Chercheuse indépendante, France

L'argot comestible : quand la langue verte passe à table

9H00 > 10H00

CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

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

• BOUDIER Valérie, Université de Lille, France

Alimentation et culture burlesque en Italie du nord. Images, Académies et contre-Académies artistiques au XVI^e siècle

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 14. AMPHI 4. WINE STUDIES(I) - WINE: SPANISH MARKETS AND WINEMAKING IN THE NETHERLANDS?

ORGANISATION ET MODÉRATION : GRIECO Allen J., The Harvard University Center for the Study of Italian Renaissance Studies, Italie/États-Unis

• ALCOVER-CATEURA Pablo José, Universitat de les Illes Balears, Espagne

Ordinances about wine production and trade in the Crown of Aragon (XIV-XV centuries)

• BEUKERS Mariëlla, Université d'Utrecht, Pays-Bas

Ideal and Reality: Wine and Grapes in the seventeenth century Dutch Republic

● SESSION 15. AMPHI 5. FOOD HERITAGE THROUGH THE LENS OF GASTRONOMY AND TRADITIONAL FOOD

ORGANISATION :

• AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

• SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

MODÉRATION : SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

• MEDINA F. Xavier, Universitat Oberta de Catalunya, Barcelona, Espagne

Gastronomy And Sustainability In World Heritage Sites. The Enhancement Of The Gastronomy Of Agroecological Products In The Chinampas Of Xochimilco (Mexico City)

• HEGNES Atle Wehn, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

Adapting food cultural heritage boundaries for Norwegian apple based PGIs

● SESSION 16. SALLE 218. IMAGINAIRES ALIMENTAIRES (I)

MODÉRATION : ASFORA Wanessa, Université de Coimbra, Portugal

• IBEAS-ALTAMIRA Juan Manuel & VÁZQUEZ Lydia, Universidad del País Vasco, Espagne

L'imaginaire de la faim dans la littérature et l'art du 'Siglo de Oro'

• IACOMUSSI Mariana, Université de São Paulo, Brésil

The mouth that eats is the same one that speaks: reimaginings of the traditional Bolivian cuisine in São Paulo

● SESSION 17. SALLE 219. TRANSMISSIONS (I) - SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE

MODÉRATION : COQUILLARD Isabelle, Université Paris Nanterre, France

• LAIDET Myriam, Ecole nationale supérieure du paysage de Versailles, France

L'art du vigneron – jardinier en Val de Loire

• POUYADE Corinne, Chercheuse indépendante, France

Les manuels de technologie boulangère comme lieu de négation des aspects culturels de la tradition boulangère en Grèce

● SESSION 18. SALLE 221. LA DÉCOUPE DE LA VIANDE : SCHÉMAS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

ORGANISATION ET MODÉRATION :

• CRONIER Emmanuelle, Université de Picardie Jules Verne, France & FABRE Magali, Université de Strasbourg, France

• ARBOGAST Rose-Marie, CNRS, France, BEMILLI Céline, INRAP, France, CLAVEL Benoît, CNRS, France
COSTAMAGNO Sandrine, Université Toulouse Jean Jaurès, France, HORARD Marie-Pierre, Université de Tours, France,
SOULIER Marie-Cécile, CNRS, France

Les modalités de découpe des carcasses : du Paléolithique au Moyen Age

• MANCINI Pierre, Université de Tours, France

Un tour d'horizon de la pratique aujourd'hui et des enjeux de la patrimonialisation

● SESSION 19. SALLE 225. IDENTITÉS ALIMENTAIRES (I)

MODÉRATION : CAMPANINI Antonella, Université de Bologne, Italie

• PARIZOT Anne, Université de Bourgogne-Franche-Comté, France

Les confréries : un levier de patrimonialisation et de médiation alimentaire

• WINTERHALTER Cecilia, Accademia Costume & Moda, Rome

Made in Italy, Food and Italianicity

• YAO Yao Jules, Université Félix Houphouët Boigny, Côte d'Ivoire

Identité alimentaire des Kel-Tamasheq du Niger de 1900 à 1950

● SESSION 20. SALLE 227. “PASTA FOR THOUGHT”: THE HISTORY, CULTURE AND PRODUCTION OF AN ANCIENT FOOD

ORGANISATION ET MODÉRATION : CHIMISSO Maddalena, GIAGNACOVO Maria & ZILLI Ilaria, Università degli studi del Molise, Italie

• RUSSO Saverio, Università di Foggia, Italie

Between historiography and new research scenarios: the history of pasta in Italy

• D'ATRI Stefano, Università di Salerno, Italie

More than a food: pasta as a symbol of Italian identity through the centuries

• CHIAPPARINO Francesco, Università Politecnica delle Marche, Italie

Between artisan workshops and multinational companies: paths of development of pasta production in Italy (19th-21st century)

11H45 > 13H15 SESSIONS

● SESSION 21. AMPHI 4. WINE STUDIES (II) - WINE AND WINEMAKING IN EARLY MODERN TUSCANY (16TH - 18TH CENTURIES)

ORGANISATION : GRIECO Allen J. , The Harvard University Center for the Study of Italian Renaissance Studies, Italie/États-Unis

MODÉRATION : MAFFI Luciano, Université de Parme, Italie

• CHAPPELL Teddy, University of Pennsylvania, États-Unis

Making Wine Tuscan: Writing about Wine in Late Sixteenth-Century Florence

• GRIECO Allen J. , The Harvard University Center for the Study of Italian Renaissance Studies, Italie, États-Unis

Domenico Falchini and the art of wine making in early 18th century Tuscany

• OGNIBENE Daniele, Université de Genève/Università di Bologna, Suisse/Italie

To sail and trade: wine-making techniques in Tuscany in the late 18th century between past and future

● SESSION 22. AMPHI 5. FOOD HERITAGE THROUGH THE LENS OF EVERYDAY LIFE

ORGANISATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège & SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

MODÉRATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

• CRENN Chantal, Université de Montpellier, France

Le patrimoine alimentaire « arabe » du Bordelais : un impensé pensable ?

• SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

Family Food Heritage: Making Science with Citizens for Citizens

1 JUIN/JUNE 2023

11H45 > 13H15 SESSIONS

● SESSION 23. SALLE 218. IMAGINAIRES ALIMENTAIRES (II)

MODÉRATION : SHARKEY Heather, University of Pennsylvania, États-Unis

- COQUILLARD Isabelle, Université Paris Nanterre, France

La diète blanche ou les vertus du lait sur la santé au XVIII^e siècle

- MUDRY Jessica, Toronto Metropolitan University, Canada

Vegetable, Animal, Edible: Rhetorical reconstruction of "nutritious" food through chemistry

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

Caste-ing Fasting: Nutrition, Meat, and Vegetarianism in Western India, 1900-1960

● SESSION 24. SALLE 219. TRANSMISSIONS (II) – CUISINER ET MANGER

MODÉRATION : SUEUR Nicolas, Université de Lyon 2/Lyon 3, France

- OTERO ESTEVEZ Sonia, PASCUAL FERNÁNDEZ María Trinidad & SANCHEZ SANCHEZ Sandra, Universidad de Oviedo, Espagne

Etude de cas intergénérationnelle sur la transmission des habitudes et des valeurs alimentaires

- MICHEL Pearl, Université de La Laguna, Espagne

Eating Habits taught to primary students through graduation thesis

● SESSION 25. SALLE 221. LA DÉCOUPE DE LA VIANDE : PRATIQUES RELIGIEUSES ET RITUELLES

ORGANISATION ET MODÉRATION : COSTAMAGNO Sandrine, Université de Toulouse, France & DAUJEARD Camille, CNRS, France

- BIROUSTE Clément, Chercheur indépendant, France

Des indices de ritualisation de la boucherie au Magdalénien ?

- VILA Emmanuelle, CNRS, France

La découpe/partage du corps en contextes rituels en Syrie à l'Âge du Bronze (III^e-II^e millénaires avant J.-C.)

● SESSION 27. SALLE 227. MISES EN SCÈNE, MISES EN REPRÉSENTATION

MODÉRATION : DUBOST Thierry, Université de Caen, France

- CHENILLE Vincent, Université Versailles Saint-Quentin-Paris Saclay, France

Typologie des repas dans le cinéma de long-métrage de fiction (1910-2014) : une question socio-politique

- KASPARIAN-LE FÈVRE Méliné, Université Bordeaux Montaigne, France

Food and Home in Contemporary Mexican-American Literature

- KNEALE James, University College London, Royaume-Uni

Sticky Time at the Cauliflower: drink and rural life in W. W. Jacobs' Claybury Stories

13H15 > 14H30

DÉJEUNER LIBRE OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 28. AMPHI 4. WINE STUDIES (III) - THE MANY FACES OF DIONYSUS: SWEET AND DRY, TASTY, AND DISGUSTING, EUROPEAN OR GLOBAL

ORGANISATION : MAFFI Luciano, Université de Parme, Italie

MODÉRATION : GRIECO Allen J. , The Harvard University Center for the Study of Italian Renaissance Studies, Italie, États-Unis

- MAFFI Luciano, Université de Parme, Italie

Sparkling wine in Italy: dry taste or sweet taste? (19th and 20th centuries)

- BERTI Ilaria, Université Pablo de Olavide, Espagne

"I want a cotelli [sic] con huevo": Among cocktails, Cuban patriots and the USA hegemonic power in the Americas (1860s-1898)

- MAGAGNOLI Stefano, Université de Parme, Italie

Disgusting wines: the other side of excellence. Cheap, bad, and toxic wines

● SESSION 29. AMPHI 5. FOOD HERITAGE THROUGH THE LENS OF STAKEHOLDERS AND PUBLIC DISCOURSES

ORGANISATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège & SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

MODÉRATION : HEGNES Atle Wehn, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

- AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège

What they talk about when they talk about food heritage – A performative approach of public discourse*

- ASFORA Wanessa, Université de Coimbra, Portugal

Heritage: notes on the historicity of a concept. The contribution of the Medieval Ages

● SESSION 30. SALLE 218. FROM PUBLISHING YOUR FIRST PAPER, TO EDITING SPECIAL ISSUES: MEET THE FOOD & HISTORY TEAM

- BYATT Lucinda, Secrétaire scientifique/Production Editor

- GAUTIER Alban, Rédacteur en chef/Editor-in-Chief

- RICH Rachel, Rédactrice en chef/Editor-in-Chief

This session is designed for both early career researchers who want to know how to start publishing their work, as well as more experienced scholars who want to move on to editing their own special issue. Whoever you are, if you are working on food and history, we want to meet you. In this session you can meet the Food and History editorial team, learn about our processes and procedures, and get answers to all your publication questions.

● SESSION 31. SALLE 219. LE SENS DU GOÛT, L'ESSENCE DU GOÛT

MODÉRATION : BRUEGEL Martin, INRAE, France

- SAITO Yuka, Université Kwansei Gakuin, Japon

La saveur de la tomate dans l'œuvre de Grimod de La Reynière (1803-1812)

- KWAPISZ Anna, Université de Wrocław, Pologne

Is the taste haptic?

● SESSION 32. SALLE 221. LA DÉCOUPE DE LA VIANDE : DU MAIGRE OU DU GRAS

ORGANISATION ET MODÉRATION : HORARD Marie-Pierre, Université de Tours, France & STENGEL Kilien, IEHCA, France

- COSTAMAGNO Sandrine, Université de Toulouse, France, DAUJEARD Camille, Muséum national d'Histoire naturelle, France

& VETTESE Delphine, Université de Perpignan Via Domitia, France

La graisse, un aliment indispensable dès le Paléolithique

- CRONIER Emmanuelle, Université de Picardie Jules Verne, France

Manger de la viande au front pendant la Première Guerre mondiale

1 JUIN/JUNE 2023

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 33. SALLE 225. LE GOÛT DES AUTRES, ALTÉRITÉS ALIMENTAIRES

MODÉRATION : PEYREBONNE Nathalie, Université Sorbonne Nouvelle, France

- COCCOPALMERI Alessandra, Chercheuse indépendante, Italie

Hemingway and friends: The American Expatriates in Paris at the table

- WIESHAMMER Rainer, Université de Salzbourg, Autriche

"Munich almost killed me": Embracing the authentic and traditional delicacies of Bavarian cuisine at the famous Oktoberfest – and how to survive.

- BALAYRE Amélie, Université d'Artois, France

La cuisine privée de l'ambassadeur, un enjeu politique et économique au XVI^e siècle

16H15 > 17H45 SESSIONS

● SESSION 34. AMPHI 4. FOOD AND PRISONS IN EUROPE AND USA

ORGANISATION : MESSORI Gaia, Université de Parme, Italie

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano, Université de Parme, Italie

- MESSORI Gaia, Université de Parme, Italie

Human dignity and food in Italian and American prisons

- SOBLE Leslie, Chercheuse indépendante, États-Unis

Eating Behind Bars: Food (In)Justice in the United States Carceral System

- VANHOUCHE An-Sofie, Vrije Universiteit Brussel, Belgique

The symbolic role of food in prison

● SESSION 35. AMPHI 5. FOOD HERITAGE THROUGH THE LENS OF ENVIRONMENTAL AND SOCIAL SUSTAINABILITY

ORGANISATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège & SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

MODÉRATION : MEDINA F. Xavier, Universitat Oberta de Catalunya, Espagne

- ARAÚJO SARAIVA DE LEMOS Maria José, Université de Coimbra, Portugal

Family food heritages: an approach in Portugal

- DIAS Paula Barata, Université de Coimbra, Portugal

Gazpacho and Bread Pudding : patrimonial challenges of the agenda for the promotion of plant-based products in human food choice

● SESSION 36. SALLE 218. FOOD ON STAGE: JOSEPH KESSELRING'S ARSENIC AND OLD LACE, SARAH DANIELS' THE GUT GIRLS AND NEIL LABUTE'S FAT PIG

ORGANISATION : DUBOST Thierry, Université de Caen, France

MODÉRATION : MUDRY Jessica, Toronto Metropolitan University, Canada

- PFISTER Joel, Wesleyan University, États-Unis

Sweet Tasting Poison: Food Studies, American Studies, and Arsenic and Old Lace

- TORTI ALCAYAGA Agathe, Université Sorbonne Paris Nord, France

Les Gut Girls et autres scènes de boucheries : Valeurs de la viande chez Sarah Daniels

- DUBOST Thierry, Université de Caen, France

Cheetos and Pizza: Blurred Aesthetics in Fat Pig

● SESSION 37. SALLE 219. CHANGING FOODWAYS AFTER INTERNAL AND EXTERNAL IMMIGRATION OF AGRICULTURAL LABORS (1950-1970): TASTES, PRACTICES AND MEMORIES

ORGANISATION ET MODÉRATION : D'ERRICO Rita, Roma Tre University, Italie

- NARCISO Alessandra, Roma Tre University, Italie

From grandmothers and grandfathers to the foundation of new territorial communities: The food we ate in the 1950s-1970s in Italy (Agro Pontino) and Libya (Cyrenaica and Tripolitania)

- KAPKAN Maria, Ural Federal University, Russie

Wheat field in the land of nomads: Virgin Lands Campaign in Kazakhstan and changing food practices in the memories of settlers and indigenes (1950-1970)

● SESSION 38. SALLE 221. CUISINE ET ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ

MODÉRATION : WILKINS John, University of Exeter, Royaume-Uni

- CHADEFAUD Catherine, Chercheuse indépendante, France

La saveur des fruits dans l'Égypte ancienne : du jujubier au grenadier. De Séthi à Toutankhamon (2600 à 1327 av. J-C)

- PÉREZ LAMBÁS Fernando, Universitat de València, Espagne

La cuisine grecque à la table des esclaves : le témoignage de Glauque de Locros

● SESSION 39. SALLE 225. COMMUNITY OF TASTE. FOOD, MEMORY AND THE MULTICULTURAL HERITAGE OF POLISH-LITHUANIAN COMMONWEALTH

ORGANISATION : REBES Marcin, Jagiellonian University in Kraków, Pologne

MODÉRATION : DIAS-LEWANDOWSKA Dorota, Académie Polonaise des Sciences

- LAUŽIKAS Rimvydas, Université de Vilnius, Lituanie

Multicultural food tradition of Polish-Lithuanian Commonwealth as a brick of identity of contemporary Lithuania

- KARNASIEWICZ Bartłomiej, Université Nicolas-Copernic, Pologne

The Commonwealth of beer? The reputation and locality of beer in the Republic of Poland-Lithuania in the second half of the 18th century

- REBES Marcin, Université Jagellon, Pologne

Ontology of taste. Food studies from the perspective of the philosophy of dialogue

20H00

COCKTAIL DINATOIRE

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 specialities 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 :

- Arnaud GIACOMETTI, Président de l'université de Tours

- Alice WANNEROTY, Première adjointe au maire de Tours, déléguée à la politique alimentaire et à la Cité internationale de la gastronomie (*sous réserve*)

- Anne BESNIER, Vice-présidente du Conseil régional du Centre-Val de Loire, déléguée à l'Enseignement Supérieur, à la Recherche et à l'Innovation

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

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

9H00 > 10H30 SESSIONS

● SESSION 40. AMPHI 4. NOURRITUDES MILITANTES (I)

MODÉRATION : DURAND Caroline, Trent University, Canada

- ANDRIICHUK Yuliia, Université Adam Mickiewicz, Pologne

Emancipation through food: feminist aspect of the Rural Housewives Clubs' culinary activities in Greater Poland

- BUTLER Kris, Chercheur indépendant, Etats-Unis

British and American Drink Maps circulated to deter alcohol consumption in the 1800s

● SESSION 41. AMPHI 5. FOOD HERITAGE THROUGH THE LENS OF CITIES AND MUNICIPALITIES

ORGANISATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège & SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

MODÉRATION : BESSIÈRE Jacinthe, Université de Toulouse-Jean Jaures, France

- SALVADO Josefina, Université de Coimbra, Portugal

Gastrodiplomacy & Tourism: Engaging and Charming by the Senses.

- AMORIM PILLA Maria Cecilia B., Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brésil

Urban gardens and food heritage: a sustainability proposal for food vulnerable groups in Curitiba

● SESSION 42. SALLE 218. POMACEOUS FRUIT: GROWING, CONSUMING AND PRESERVING APPLES – HISTORICAL, ANTHROPOLOGICAL AND AGRO-ECONOMIC APPROACHES (I)

ORGANISATION : HÖRZ Peter F. N., Hochschule Esslingen/Karl-Franzens-Universität Graz, Allemagne/Autriche
& PESELMANN Arnika, Julius-Maximilians-Universität Würzburg, Allemagne

MODÉRATION : MEDINA F. Xavier, Universitat Oberta de Catalunya, Espagne

- PESELMANN Arnika, Julius-Maximilians-Universität Würzburg, Allemagne

Apple knowledge» – Plant-human relationships in intensive fruit growing

- SCHÜRMANN Thomas, Kulturanthropologisches Institut Oldenburger Münsterland, Allemagne

Apple Growing in Oldenburger Münsterland

● SESSION 43. SALLE 219. CRIME AND PUNISHMENT? SOCIAL, LEGAL, AND MEDICAL RESPONSES TO WOMEN'S DRINKING

ORGANISATION : LOCK Pam, University of Bristol, Royaume-Uni & DIAS-LEWANDOWSKA Dorota, Académie Polonaise des Sciences, Pologne

MODÉRATION : KNEALE James, University College London, Royaume-Uni

- DIAS-LEWANDOWSKA Dorota, Académie Polonaise des Sciences, Pologne & STAFFORD Craig, University of Liverpool, Royaume-Uni

Sober and moral as any honest woman should be. Policing drinking women in Poland and Britain in the second half of the 19th century

- LOCK Pam, University of Bristol, Royaume-Uni & SMITH Iain, University of Glasgow, Écosse

The Effects of a Stroke of Lightening or of Spirit Drinking? An investigation into the drinking of older women and the threat of so-called Spontaneous Human Combustion

● SESSION 44. SALLE 221. FOOD ON THE ROAD IN CONTEMPORARY ITALY

ORGANISATION : VARINI Valerio, Università degli studi Milano-Bicocca, Italie

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano, Università di Parma, Italie

- VARINI Valerio, Università degli studi Milano-Bicocca, Italie & SUFFIA Ilaria, Università Cattolica del Sacro Cuore-Milan et Rome, Italie

Food en route: Michelin guides and taste shaping in Italy (second half of the 20th century)

- LOCATELLI Andrea & MARTINELLI Nicola, Università Cattolica del Sacro Cuore - Milan et Rome, Italie

Wine and food, tourism and agriculture: Italy's central Alps between the 19th and 20th centuries

● SESSION 45. SALLE 225. AOP VITICOLES, LABELS ET MARQUES. REGARDS CROISÉS : HISTOIRE, SOCIOLOGIE ET DROIT

ORGANISATION : SITNIKOFF Françoise, Université de Tours, France

MODÉRATION : ASSEGOND Christèle, Université de Tours, France

- LABELLE Fabienne & COLLIN Mathilde, Université de Tours, France

Le développement des marques viticoles: bonne ou mauvaise nouvelle pour le consommateur ?

- RADUGET Nicolas, Université de Tours, France

Participer à la communication historique des AOC : retour d'expérience(s)

- SITNIKOFF Françoise & CHAZAL Hélène, Université de Tours, France

Les AOP et les labels viticoles : alliance ou concurrence ?

10H45 > 12H15 SESSIONS

● SESSION 46. AMPHI 4. NOURRITUDES MILITANTES (II)

MODÉRATION : SCHOLLIERS Peter, Vrije Universiteit Brussel, Belgique

- DURAND Caroline, Trent University, Canada

Militer pour mieux manger: L'activisme des ménagères d'un quartier ouvrier de Montréal, 1970-2000

- ROTA Marco, Université de Milan, Italie

"Striking to Eat Better!". Politics of Factory Meal in Italy, 1969-70

● SESSION 47. AMPHI 5. FOOD HERITAGE THROUGH THE LENS OF RURAL AREAS AND TOURISM

ORGANISATION : AMILIEN Virginie, Université Métropolitaine d'Oslo, Norvège & SOARES Carmen, Université de Coimbra, Portugal

MODÉRATION : CRENN Chantal, Université de Montpellier, France

- BESSIÈRE Jacinthe, Université de Toulouse-Jean Jaurès, France

L'alimentation, au cœur des interstices touristiques entre ville et campagne ; l'exemple de l'agritourisme.

- VERMEHREN Anna Insa & WALSØE Jonas, Museum Nord, Norvège

How museums contribute to the notion of food heritagisation A case study of the Lofoten Islands

● SESSION 48. SALLE 218. POMACEOUS FRUIT: GROWING, CONSUMING AND PRESERVING APPLES – HISTORICAL, ANTHROPOLOGICAL AND AGRO-ECONOMIC APPROACHES (II)

ORGANISATION : HÖRZ Peter F. N., Hochschule Esslingen/Karl-Franzens-Universität Graz, Allemagne/Autriche &

PESELMANN Arnika, Julius-Maximilians-Universität Würzburg, Allemagne

MODÉRATION : MEDINA F. Xavier, Universitat Oberta de Catalunya, Espagne

- JOHLER Birgit, Volkskundemuseum, Graz, Autriche

"Fresh, Fruity, Styrian" – Cultural Studies Perspectives on an Austrian Province and its most Popular Pome Fruit

- HÖRZ Peter F. N., Hochschule Esslingen/Karl-Franzens-Universität Graz, Allemagne/Autriche

Trouble in Orchard Paradise: Insights into an Anthropologist's Attempt to Perceive Running Events in Württemberg's Cultural Landscape

● SESSION 49. SALLE 219. MONITORING BEHAVIOUR IN DRINKING HOUSES: 1600-2022

ORGANISATION : SHUTTLEWORTH Stephanie, Manchester Metropolitan University, Royaume-Uni & SMITH Amy, University of Bristol, Royaume-Uni

MODÉRATION : LOCK Pam, University of Bristol, Royaume-Uni

- SMITH Amy, University of Bristol, Royaume-Uni

The early modern ale seller: a figure of surveillance

- SHUTTLEWORTH Stephanie, Manchester Metropolitan University, Royaume-Uni

Internalising the job: Surveillance and identity in the hospitality industry

10H45 > 12H15 SESSIONS

● SESSION 50. SALLE 221. PRATIQUES ET USAGES ALIMENTAIRES, LA LONGUE DURÉE

MODÉRATION : SABBAN Françoise, EHESS/France

- REI António, Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Héritages arabes dans la cuisine portugaise

- HEI KIU AU, Yale-NUS College, Hong Kong/Singapore

Tracing Laksa: Mapping our Global History Through Seas and Spices

- TANYERI Ayşen, Northeastern University, États-Unis, SHARKEY Heather, University of Pennsylvania États-Unis

& VASTOLA Antonella, Université de Naples "Federico II", Italie

Comparative Patterns of Culinary Change and Persistence in the Mediterranean World

● SESSION 51. SALLE 225. WHAT IS SUSTAINABLE FOOD? EXPLORING THE REPRESENTATIONS IN DIFFERENT ACTORS

ORGANISATION ET MODÉRATION : MICHAUD Maxime, Institut Paul Bocuse, France

- LAMY Arnaud, Institut Paul Bocuse/INRAE, France

The representation of sustainable cuisine in French Commercial Cooks

- MELIQUE Olga, Institut Paul Bocuse/Université Lumière Lyon 2, France

Perceptions of food knowledge in French citizen associations engaged in the promotion of more sustainable food habits

- PITON Maëva, Institut Paul Bocuse/Université Lumière Lyon 2, France

How parents of infants inquire about the most sustainable food? And what are the drifts? A review

12H30 > 12H45

MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

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

- BIENASSIS Loïc, IEHCA, France

- GRIECO Allen J. , Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie/ Etats-Unis



PROGRAMME

MERCREDI 31 MAI / MAY 2023

14H00	ACCUEIL / WELCOME
14H30 > 15H30	CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE
15H45 > 17H15	SESSIONS 1 > 6
17H30 > 19H00	SESSIONS 7 > 13

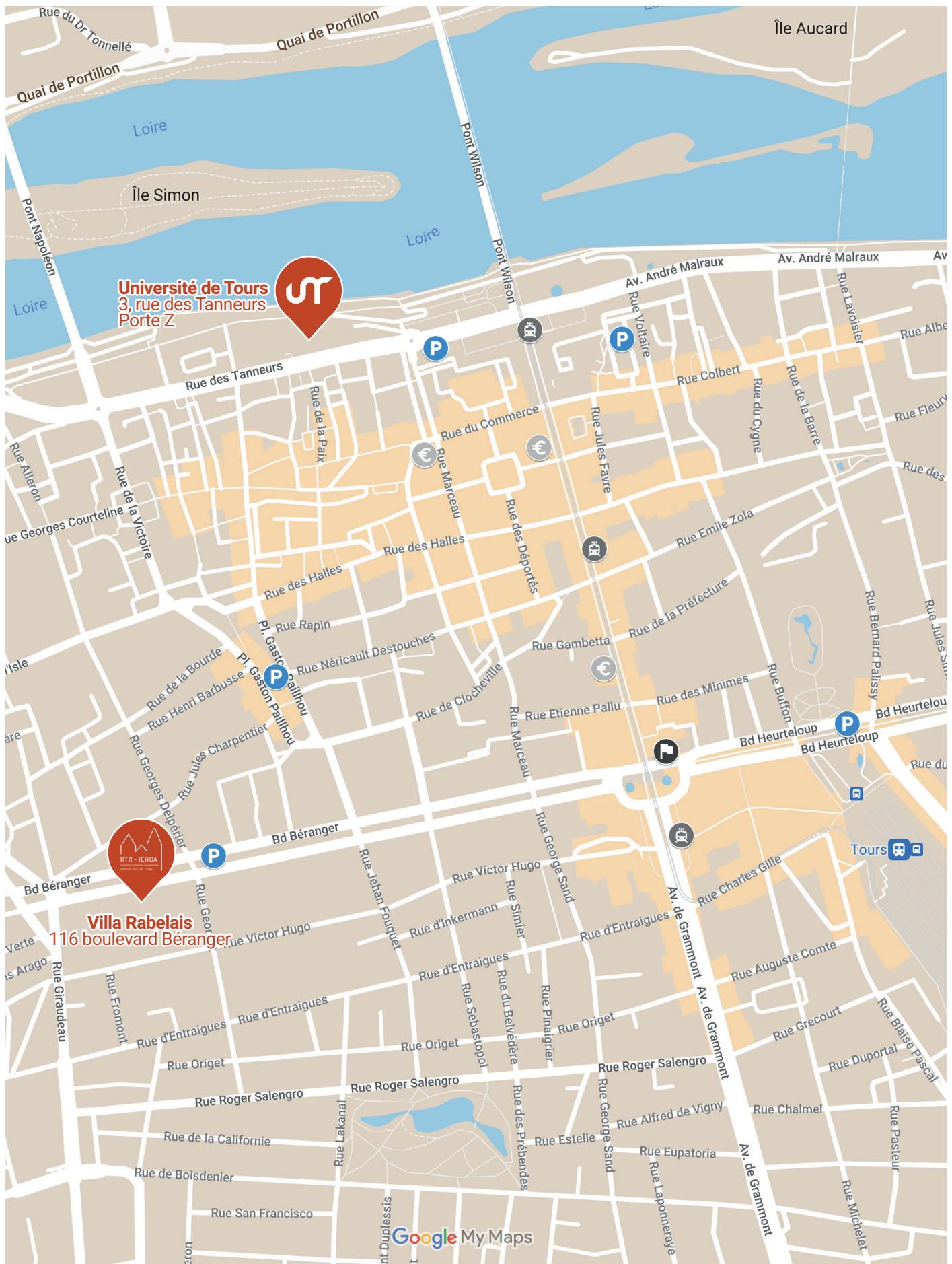
JEUDI 1^{ER} JUIN / JUNE 2023

9H00 > 10H00	CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE
10H00 > 11H30	SESSIONS 14 > 20
11H45 > 13H15	SESSIONS 21 > 27
13H15 > 14H30	DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS
14H30 > 16H00	SESSIONS 28 > 33
16H15 > 17H45	SESSIONS 34 > 39
20H00	COCKTAIL DINATOIRE

VENDREDI 2 JUIN / JUNE 2023

09H00 > 10H30	SESSIONS 40 > 45
10H45 > 12H15	SESSIONS 46 > 51
12H30 > 12H45	MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

PLAN DE TOURS - TOURS MAP





À VENIR ! 28 AOÛT / AUGUST 2023
COMING NEXT ! TO 2 SEPTEMBRE / SEPTEMBER 2023

**20^{ÈME} UNIVERSITÉ D'ÉTÉ DÉDIÉE
AUX CULTURES ALIMENTAIRES**

20TH SUMMER UNIVERSITY
DEDICATED TO FOOD AND DRINK STUDIES

— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

20TH SUMMER UNIVERSITY DEDICATED TO FOOD AND DRINK STUDIES TOURS, 28 AUGUST TO 2 SEPTEMBER 2023

Since 2003, the IEHCA's summer university has served as a key platform for the discussion of new research in Food & Drink Studies. Following a number of themed meetings, the 2022 issue will survey the field more broadly. What are the major interests and issues currently explored in anthropology, classics, gastronomy, history, literary studies, sociology and other disciplines? Which general trends have emerged over recent years? How can our understanding be further advanced in the future? Leading specialists from different backgrounds will survey such questions with reference to their current research and graduate students are invited to present their ongoing projects to an international audience in a stimulating and supportive atmosphere.

20^{ÈME} UNIVERSITÉ D'ÉTÉ DÉDIÉE AUX CULTURES ALIMENTAIRES TOURS, DU 28 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE 2023

Depuis 2003, notre université d'été s'est positionnée comme un espace de réflexion de référence autour des nouvelles recherches en histoire et cultures de l'alimentation. Après plusieurs éditions thématiques, cette édition 2022 explorera plus largement ces champs de recherche. Quelles sont les principales problématiques actuellement explorées en anthropologie, gastronomie, histoire, études littéraires, sociologie et autres disciplines ? Quelles tendances générales ont émergé au cours des dernières années ? Comment notre connaissance peut-elle s'orienter dans les années à venir ? D'éminents spécialistes d'horizons disciplinaires différents aborderont ces questions à travers le prisme de leurs propres recherches. Les participants seront invités à présenter leurs projets en cours à un public international dans un environnement stimulant et convivial.

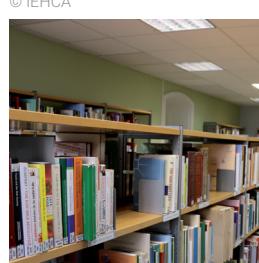
ACADEMIC CO-DIRECTOR

- Emmanuelle CRONIER,
Associate professor of history, University of Picardy
(France)
- Sara PENNELL,
Senior Lecturer, School of Humanities and Social
Sciences, University of Greenwich (UK)
- Gilles TETART,
Associate Professor of Sociology, University of Tours
(France)



ACCOMODATIONS HÉBERGEMENT

Domaine de la Croix Montoire
8 bis Place Choiseul, Tours (FR)
+33 (0)2 47 42 57 68



IEHCA'S LIBRARY BIBLIOTHÈQUE DE L'IEHCA

Established in 2002, the IEHCA's library holds over 10000 works and specialized periodicals on the history and culture of food and drink

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA dispose d'un fonds spécialisé en histoire et cultures de l'alimentation (plus de 10000 ouvrages et collections de périodiques spécialisés)

LA DATE LIMITE POUR LE DÉPÔT DES CANDIDATURES

THE DEADLINE FOR SUBMISSION

9 JUNE 2023

summerschool.iehca.univ-tours.fr

📍 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

⬇️ @IEHCA_Network

⬇️ @video_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.

