



2 & 3
JUN/JUNE 2022
TOURS • FRANCE

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

7th INTERNATIONAL CONFERENCE
ON FOOD HISTORY AND FOOD STUDIES



116 boulevard Béranger • 37000 Tours
02 47 05 90 30
contact@iehca.eu
www.iehca.eu

ÉDITO

Nous en sommes aujourd'hui à la septième édition de notre Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Après deux années difficiles, nous sommes heureux d'accueillir à nouveau des chercheurs du monde entier. 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 tenue de ce congrès annuel rejoint l'un des objectifs essentiels de notre institut : contribuer à la pleine reconnaissance des *Food Studies* en un champ disciplinaire autonome et soutenir le développement de la recherche en ce domaine.

This is the seventh edition of our International Convention on the History and Cultures of Food. After two difficult years, we are happy to welcome again researchers from all over the world. More than ever, we hope this gathering will be a benchmark academic event, a place for people to meet, and key forum for all those working for a better understanding of food as a social fact.

This conference corresponds to one of the essential objectives of our Institute : getting Food Studies fully recognized as an autonomous disciplinary field and supporting research developments in this domain.

COMITÉ SCIENTIFIQUE :

- Loïc BIENASSIS
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France
- Antonella CAMPANINI
University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie
- Allen J. GRIECO
Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie
- Françoise SABBAN
Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France

8H30 > 9H00 ACCUEIL / WELCOME

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

9H00 > 10H00 CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE

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

10H00 > 11H30 SESSIONS

- SESSION 1. AMPHI 4. Food, tradition & innovation (I)
- SESSION 2. AMPHI 5. Le goût du vin / The Taste of Wine (I)
- SESSION 3. SALLE 218. Managing Food in Time of Crisis (I) - Food, Policy, Propaganda and Practices in WWII Germany, Italy, and Britain
- SESSION 4. SALLE 219. Livres de cuisines (I) Penser la culture culinaire
- SESSION 5. SALLE 221. On the Right to Food
- SESSION 6. SALLE 225. Alimentation, santé et durabilité au Mexique

11H45 > 13H15 SESSIONS

- SESSION 7. AMPHI 4. Food, tradition & innovation (II)
- SESSION 8. AMPHI 5. Le goût du vin / The Taste of Wine (II)
- SESSION 9. SALLE 218. Managing Food in Time of Crisis (II) From Public Feeding to Poaching: Getting Food in Time of Crisis
- SESSION 10. SALLE 219. Livres de cuisines (II) Au prisme du genre
- SESSION 11. SALLE 221. Coping with food insecurity in the context of climate change and institutional transformation in Senegal

13H15 > 14H30 DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

- SESSION 12. AMPHI 4. Food, tradition & innovation (III)
- SESSION 13. AMPHI 5. Nourrir la collectivité, problématiques institutionnelles (I)
- SESSION 14. SALLE 218. Cuisine et aliments, approches sensorielles
- SESSION 15. SALLE 219. Food and Drink in Royal Household in Early Modern England and Ireland
- SESSION 16. SALLE 221. Alcohol and Morality in Early Modern England
- SESSION 17. SALLE 225. Le mouvement antialcoolique : une histoire européenne ? The Temperance Movement: A European History?

16H15 > 17H45 SESSIONS

- SESSION 18. AMPHI 4. Food, tradition & innovation (IV)
- SESSION 19. AMPHI 5. Nourrir la collectivité, problématiques institutionnelles (II)
- SESSION 20. SALLE 218. Contemporary Vegetarianisms from a Global Perspective
- SESSION 21. SALLE 219. Food and Settler Colonialism: Land, Culture, Politics
- SESSION 22. SALLE 221. Eating: between pleasure and responsibility

20H00 COCKTAIL DINATOIRE

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

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

9H00 > 10H00 CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

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

10H00 > 11H30 SESSIONS

- SESSION 23. AMPHI 4. Food, tradition & innovation (V)
- SESSION 24. AMPHI 5. Food, Knowledge and Social Change
- SESSION 25. SALLE 218. L'individuel et le collectif, penser les choix alimentaires
- SESSION 26. SALLE 219. Effets de la pandémie de COVID-19 sur la construction d'alternatives alimentaires et réponses des acteurs impliqués dans ces processus
- SESSION 27. SALLE 221. Identités alimentaires (I) Traditions et patrimoines en question
- SESSION 28. SALLE 225. Film Body Food – Conceptualizing the entanglement of bodily sensual systems with film

11H45 > 13H15 SESSIONS

- SESSION 29. AMPHI 4. Food, tradition & innovation (VI)
- SESSION 30. AMPHI 5. Food and Nutrition in Mexico: A Historical Perspective
- SESSION 31. SALLE 218. L'alimentation : lectures politiques
- SESSION 32. SALLE 219. Manger, cuisiner : mises en représentation ; mises en narration (I)
- SESSION 33. SALLE 221. Identités alimentaires (II) l'alimentation et ses territoires

13H15 > 14H30 DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

- SESSION 34. AMPHI 4. When one tradition dies, a new one comes. Birth and decline of some Italian food traditions
- SESSION 35. AMPHI 5. L'histoire de l'alimentation et ses sources, éléments de réflexion (I)
- SESSION 36. SALLE 218. Les enjeux territoriaux de l'alimentation, empreinte locale et rapprochements internationaux
- SESSION 37. SALLE 219. Manger, cuisiner : mises en représentation, mises en narration (II)
- SESSION 38. SALLE 221. Food & History: Meet the Team

16H15 > 17H45 SESSIONS

- SESSION 39. AMPHI 4. Food Lessons
- SESSION 40. AMPHI 5. L'histoire de l'alimentation et ses sources, éléments de réflexion (II)
- SESSION 41. SALLE 218. Représentations picturales de la nourriture en Espagne : Vélasquez, Goya, Picasso
- SESSION 42. SALLE 221. Magazines féminins et cuisine. Portugal-Brésil (XX^e siècle)

18H00 > 18H30

REMISE DU PRIX FOOD & HISTORY FOOD & HISTORY AWARD CEREMONY

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

8H30 > 9H00

ACCUEIL / WELCOME

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

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

9H00 > 10H00

CONFÉRENCE INAUGURALE PLENARY LECTURE

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

- CWIERTKA Katarzyna
Universiteit Leiden, Pays-Bas
Canned tea and rice triangle: Food packaging in Japan and around the world

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 1. AMPHI 4. FOOD, TRADITION & INNOVATION (I)

ORGANISATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

MODÉRATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal

INTERVENANTS :

- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne
Innovations alimentaires? Les multiples déclinés de la tradition.
- MASSANÉS SÀNCHEZ Toni
Fondation Alícia, Espagne
The role of tradition and gastronomic innovation in the Alicia Foundation's transdisciplinary research in order to make everyone eat better

● SESSION 2. AMPHI 5. LE GOÛT DU VIN THE TASTE OF WINE (I)

ORGANISATION :

- MAGAGNOLI Stefano
Université de Parme, Italie
- MEYZIE Philippe
Université de Bordeaux Montaigne, France

MODÉRATION :

- MARACHE Corinne
Université Bordeaux Montaigne, France

INTERVENANTS :

- LACHAUD-MARTIN Stéphanie
Université Bordeaux Montaigne, France
L'influence des pays d'Europe du nord dans le développement des vignobles liquoreux aquitains
- MAFFI Luciano
Université de Parme, Italie
À la recherche du goût. The role of oenologists and wine tasters from the second half of the 1800s
- MEYZIE Philippe
Université Bordeaux Montaigne, France
Le goût des saveurs sucrées. Les vins doux et les élites européennes au XVIII^e siècle

● SESSION 3. SALLE 218. MANAGING FOOD IN TIME OF CRISIS (I) - FOOD, POLICY, PROPAGANDA AND PRACTICES IN WWII GERMANY, ITALY, AND BRITAIN

ORGANISATION :

- CHEVALIER Natacha
Chercheuse indépendante, Royaume-Uni

MODÉRATION :

- HÖRZ Peter
Karl-Franzens-Universität and Esslingen University, Allemagne)

INTERVENANTES :

- PINE Lisa
Chercheuse indépendante, Royaume-Uni
- SAMBUCCO Patrizia
Chercheuse indépendante, Royaume-Uni
Food Discourses and Alimentary Policies in Fascist Italy and Nazi Germany
- CHEVALIER Natacha
Chercheuse indépendante, Royaume-Uni
Between Food Policy and Food Practices: Managing Resources in Wartime Britain (1939-1945)

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 4. SALLE 219. LIVRES DE CUISINES (I) PENSER LA CULTURE CULINAIRE

MODÉRATION :

- LAURIOUX Bruno
Université de Tours, France

INTERVENANTES :

- LE GOFF Fanny
Université Paris 1-Panthéon-Sorbonne, France
Un témoin de la culture culinaire de la fin du Moyen Âge : le livre de cuisine allemand du Buoch von guoter spise de 1350
- VALKE Simona
Université de Lettonie
La haute cuisine française dans le premier livre de cuisine letton (1795)

● SESSION 5. SALLE 221. ON THE RIGHT TO FOOD

ORGANISATION :

- EDWARDS Jason
Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni

MODÉRATION :

- RANTA Ronald
Kingston University, Royaume-Uni

INTERVENANTS :

- BERLIN Mike
Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni
"Have we fallen so low that we must discuss potato skins?": the East London Federation of Suffragettes and the right to food
- EDWARDS Jason
Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni
The Right to Food, Food Democracy, and the Dimpleby Report

● SESSION 6. SALLE 225. ALIMENTATION, SANTÉ ET DURABILITÉ AU MEXIQUE

ORGANISATION :

- BERTRAN VILÀ Miriam
Universidad Autónoma Metropolitana, Mexique

MODÉRATION :

- MEDINA F. Xavier
Universitat Oberta de Catalunya, Espagne

INTERVENANTES :

- BERTRAN VILÀ Miriam
Universidad Autónoma Metropolitana, Mexique
Alimentation, santé et durabilité au Mexique : risque global et vie quotidienne
- PASQUIER MERINO Ayari G.
Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique
Bio et local, deux logiques face à l'incertitude dans un contexte d'alimentation non durable

11H45 > 13H15 SESSIONS

● SESSION 7. AMPHI 4. FOOD, TRADITION & INNOVATION (II)

ORGANISATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

MODÉRATION :

- MONTANARI Massimo
Université de Bologne, Italie

INTERVENANTES :

- ASFORA NADLER Wanessa
Université de Coimbra, Portugal
Tradition and innovation on the notions of drug and food in Amatus Lusitanus' Curationes medicinales centuria
- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
Shaping the "Healthy and Therapeutic Tables" of the Eighteenth and Nineteenth Centuries: Classical Tradition and Innovation of the Portuguese Medical Discourse on Food

● SESSION 8. AMPHI 5. LE GOÛT DU VIN THE TASTE OF WINE (II)

ORGANISATION :

- MAGAGNOLI Stefano
Université de Parme, Italie
- MEYZIE Philippe
Université de Bordeaux Montaigne, France

MODÉRATION :

- MARACHE Corinne
Université Bordeaux Montaigne, France

INTERVENANTS :

- XIAO Kunbing
Université de Minzu, Chine
Glass to Vineyard: Making Wine, Making Ethnic Landscape in Shangri-La
- MAGAGNOLI Stefano
Université de Parme, Italie
Super Tuscans wines. Super Taste or Super Price?
- ZHENG Xiangchun
Université d'Helsinki, Finlande
Tasting the Imagination: Social Discourse of French Wine Consumption in China

● SESSION 9. SALLE 218. MANAGING FOOD IN TIME OF CRISIS (II) FROM PUBLIC FEEDING TO POACHING: GETTING FOOD IN TIME OF CRISIS

ORGANISATION ET MODÉRATION :

- CHEVALIER Natacha
Chercheuse indépendante, Royaume-Uni

INTERVENANTS :

- BRUEGEL Martin
INRAE, France
Pour l'extrême et pour les crises ? Les aliments lyophilisés à la conquête des marchés, 1950-2021 / For the extreme and for crises? Freeze-dried foods conquering markets, 1950-2021
- HÖRZ Peter
Karl-Franzens-Universität and Esslingen University, Allemagne
"...first I didn't feel comfortable about the idea at all, but eventually the first boar was a feast for everybody in our apartment-sharing community": An anthropologist's approach to contemporary (fish) poaching practices in Austria and Germany

● SESSION 10. SALLE 219. LIVRES DE CUISINES (II) AU PRISME DU GENRE

MODÉRATION :

- LAURIOUX Bruno
Université de Tours, France

INTERVENANTS :

- JAINE Tom
Chercheur indépendant, Royaume-Uni
Women recipe-writers in early-19th century France and England
- KAPKAN Maria
Université fédérale de l'Oural, Russie
A Feast for Palate and Eyes or Challenge for Housewife: Festive Recipes in Late Soviet Private Cookbooks

● SESSION 11. SALLE 221. COPING WITH FOOD INSECURITY IN THE CONTEXT OF CLIMATE CHANGE AND INSTITUTIONAL TRANSFORMATION IN SENEGAL

ORGANISATION :

- GMÜR Désirée
Université de Berne, Suisse

MODÉRATION :

- HALLER Tobias
Université de Berne, Suisse

INTERVENANTS :

- FELBER Selina
Université de Berne, Suisse
- CAMARA Léon
Université de Dakar, Sénégal
Conservation, Food Insecurity and Coping Strategies: The Impact of Protected Areas on Local Ecological Knowledge and Reciprocity in Pay Bedik, Senegal
- OWOLODUN Babatunde
Institut Tropical et de Santé Publique Suisse/Université de Bâle, Suisse
- GMÜR Désirée
Université de Berne, Suisse
Coping strategies to secure food security in the Boundou and Senegal River Valley areas
- OLLIER Camille
Université Lyon 2/Université de Dakar, France/Sénégal
- BEYE Amadou Kane
Université Lyon 2/Université de Dakar, France/Sénégal
Food and farming resilience: How Diola farmers adapt rice production to the local effects of climate changes (Lower Casamance, Senegal)

13H15 > 14H30

DÉJEUNER LIBRE OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 12. AMPHI 4. FOOD, TRADITION & INNOVATION (III)

ORGANISATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

MODÉRATION :

- MEDINA F. Xavier
Université ouverte de Catalogne, Espagne

INTERVENANTS :

- COLOM David
Alícia Foundation, Espagne
The contribution of a culinary approach to the study of historic recipe books and the collaboration with other scientific methods
- JAWHARA PIÑER Hélène
Université de Tours, France
Dis-moi que tu jeûnes et je saurai que tu es Juif. Réflexions sur la tradition du jeûne comme nouveau moyen d'identification des Juifs conversos des Amériques (XVI^e-XVIII^e)

● SESSION 13. AMPHI 5. NOURRIR LA COLLECTIVITÉ, PROBLÉMATIQUES INSTITUTIONNELLES (I)

MODÉRATION :

- BRUEGEL Martin
INRAE, France

INTERVENANTES :

- MUDRY Jessica
Université de Ryerson, Toronto, Canada
"This is not what we eat when we're ill" Cultural discrimination and taste biases, of hospital food
- MULROONEY Hilda
Kingston University, Royaume-Uni
Enhancing belonging in higher education through food: the Cultural Food Stories initiative
- PETERS ZWINGELSTEIN Hélène
Chercheur indépendant, France
Menu végétarien en cantine : au carrefour de questions psychosociales et nutritionnelles, la position délicate des cuisines centrales

● SESSION 14. SALLE 218. CUISINE ET ALIMENTS, APPROCHES SENSORIELLES

MODÉRATION :

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

INTERVENANTES :

- LAPINSKA Joanna
Universität Wien, Autriche
Microphone Licking, Perfume Drinking, Chocolate Scratching. Multistability of Eatables in ASMR Culture
- PITCHON Véronique
Université de Strasbourg
Voir, entendre, goûter : Le voyage des sens à la table abbasside
- AUGART Isabella
Université de Gottingue, Allemagne
Ausruff-Bilder. David Herrliberger and the soundscapes of food in 18th century print culture

● SESSION 15. SALLE 219. SESSION TITLE FOOD AND DRINK IN ROYAL HOUSEHOLD IN EARLY MODERN ENGLAND AND IRELAND

ORGANISATION :

- RICH Rachel
Leeds Beckett University, Royaume-Uni

MODÉRATION :

- GAUTIER Alban
Université de Normandie, France

INTERVENANTES :

- SMITH Lisa
University of Essex, Royaume-Uni
- RICH Rachel
Leeds Beckett University, Royaume-Uni
Foods of Empire at the table of George III: British taste and Imperial Power c. 1788-1812
- FLAVIN Susan
Trinity College, Irlande
Beer as Food in Elite Institutions
- PENNELL Sara
Université de Greenwich, Royaume-Uni
"The kitchen metamorphos'd": materialising the royal kitchens in the long eighteenth century

● SESSION 16. SALLE 221. ALCOHOL AND MORALITY IN EARLY MODERN ENGLAND

ORGANISATION :

- GETTINGS Daniel
Université de Warwick, Royaume-Uni

MODÉRATION :

- KÜMIN Beat
University of Warwick, Royaume-Uni

INTERVENANTS :

- SMITH Amy
University of Bristol, Royaume-Uni
Wealth, Gender, and Morality: Selling ale in Seventeenth Century Song
- RAINFORD Tyler
University of Bristol, Royaume-Uni
« I deserve it all for being drunken”: Moral Assessments of Intoxication in Eighteenth-Century English Diary-Keeping
- GETTINGS Daniel
University of Warwick, Royaume-Uni
"With wine the conduits flow": Water, Wine and morality in early modern England

● SESSION 17. SALLE 225. LE MOUVEMENT ANTIALCOOLIQUE : UNE HISTOIRE EUROPÉENNE ? THE TEMPERANCE MOVEMENT: A EUROPEAN HISTORY?

ORGANISATION :

- AFANASYEVA Victoria
Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France

MODÉRATION :

- LE BRAS Stéphane
Université Clermont Auvergne, France

INTERVENANTES :

- BONVIN Audrey
UniDistance-FernUni/IHM du CHUV, Suisse
The (Mis)adventures of a "forbidden fruit". A century of Swiss controversies
- AFANASYEVA Victoria
Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France
Restaurants de tempérance, un phénomène européen (fin XIX^e début XX^e siècle)

16H15 > 17H45 SESSIONS

● SESSION 18. AMPHI 4. FOOD, TRADITION & INNOVATION (IV)

ORGANISATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

MODÉRATION :

- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

INTERVENANTES :

- DIAS Paula Barata
Université de Coimbra, Portugal
- SALVADO Josefina
Université de Coimbra, Portugal
Les saveurs des fêtes traditionnelles portugaises. Des symboles religieux aux pratiques gastronomiques et à la sociabilité
- ARAÚJO Maria José
Université de Coimbra, Portugal
- ISLA Gaia
Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia, Portugal
Les livres et cahiers de recettes: un patrimoine perdu ?

● SESSION 19. AMPHI 5. NOURRIR LA COLLECTIVITÉ, PROBLÉMATIQUES INSTITUTIONNELLES (II)

MODÉRATION :

- BRUEGEL Martin
INRAE, France

INTERVENANTS :

- ROTA Marco
Université de Milan, Italie
The Self-Service Revolution in Italian Factory Canteens, 1950-1970
- TORRIE Julia
Université de Saint Thomas, Canada
"Comment donner au soldat de la viande chaque jour ? " Frozen meat and World War One

● SESSION 20. SALLE 218. CONTEMPORARY VEGETARIANISMS FROM A GLOBAL PERSPECTIVE

ORGANISATION ET MODÉRATION :

- HASE UETA Mariana
Université technologique de Dresde, Allemagne

INTERVENANTES :

- KANJILAL Sucharita
UCLA, États-Unis
Hide the eggs: Visible vegetarianism and the sensuous geographies of caste
- ROMANELLI Cristina
Université de Lille, France
Plant-forward policies and the public collective catering sector: the case of higher education institutions in France and Portugal

16H15 > 17H45 SESSIONS

● SESSION 21. SALLE 219. FOOD AND SETTLER COLONIALISM: LAND, CULTURE, POLITICS

ORGANISATION :

- COLÁS Alejandro
Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni

MODÉRATION :

- MATTA Raúl
Georg-August-Universität Göttingen, Allemagne

INTERVENANTES :

- PRIETO-PIASTRO Claudia
Brunel University, Royaume-Uni
- COLÁS Alejandro
Brunel University, Royaume-Uni
Like the Papacy of Mexican Cuisine": Mayoras and Traditional Foods in Contemporary Mexico
- MARKOWITZ Lisa
University of Louisville, États-Unis
Spanish Settlers and Andean Food Systems
- RANTA Ronald
Kingston University, Royaume-Uni
Decolonising Israeli food? Between Culinary Appropriation and Recognition in Israel/Palestine

● SESSION 22. SALLE 221. EATING: BETWEEN PLEASURE AND RESPONSIBILITY

ORGANISATION :

- KOCZANOWICZ Dorota
Université de Wrocław, Pologne

MODÉRATION :

- KOCZANOWICZ Leszek
École de sciences sociales et humaines de Varsovie, Pologne

INTERVENANTES :

- STRONCIWILK Agata
University in Katowice, Pologne
Eating Women. The Ambiguity of Anthropophagic Pleasures in Meret Oppenheim's "Spring Banquet"
- KWAPISZ Anna
Université de Wrocław, Pologne
Food design or pleasure design?
- KOCZANOWICZ Dorota
Université de Wrocław, Pologne
Cooking Section: Visualizing Responsibility and Culinary Practices

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 WANNERROY**,
Première adjointe au maire de Tours, déléguée à la politique alimentaire et à la Cité internationale de la gastronomie (*sous réserve*)
- **Temanuata GIRARD**,
Vice-présidente du Conseil régional du Centre-Val de Loire, déléguée à l'Agriculture et l'alimentation

Villa Rabelais

116, boulevard Béranger, Tours

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

9H00 > 10H00

CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

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

- BENKHEIRA Hocine, École Pratique des Hautes Études, France
Éloge de la faim dans l'orient musulman du XI^e siècle

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 23. AMPHI 4. FOOD, TRADITION & INNOVATION (V)

ORGANISATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

MODÉRATION :

- DIAS Paula Barata
Université de Coimbra, Portugal

INTERVENANTS :

- RIBAS Joan
Fondation Alicia, Espagne
Innovating Tradition: some practical examples in Catalonia by Alicia Foundation
- MEDINA F. Xavier
Université ouverte de Catalogne, Espagne
May an Intangible Heritage be declared without being alive ? Reflections on Food, Health, Culture and Heritage around the Mediterranean Diet

● SESSION 24. AMPHI 5. FOOD, KNOWLEDGE AND SOCIAL CHANGE

ORGANISATION :

- AGUILAR-GONZÁLEZ Ricardo
Université de Warwick, Royaume-Uni

MODÉRATION :

- KÜMIN Beat
Université de Warwick, Royaume-Uni

INTERVENANTS :

- QUINN Serin
Université de Warwick, Royaume-Uni
Red and Gold: Tomatoes, Ornamental Plants, and Knowledge in Europe, 1544-1750
- BOTRE Shrikant
King's College London, Royaume-Uni
Modernising Milk, Nutritioning Caste: Diet Politics in Late Colonial Western India
- AGUILAR-GONZÁLEZ Ricardo
Université de Warwick, Royaume-Uni
The Conquest of breads: politics of maize, amaranth and wheat in the colonisation of Mesoamerica (Mexico, Guatemala)

● SESSION 25. SALLE 218. L'INDIVIDUEL ET LE COLLECTIF, PENSER LES CHOIX ALIMENTAIRES

MODÉRATION :

- CHEVALIER Natacha
Chercheuse indépendante, Royaume-Uni

INTERVENANTS :

- MARONE Cecilia
Chercheuse indépendante, Italie
The game of survival in the Walsler colonies: rye or potatoes?
- SADOUD Mohamed
Université H.Benbouali Chlef, Algérie
Les déterminants de la consommation de viande ovine en Algérie
- EGNANKOU Adolin Paul
Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire
L'ancrage idéologique et symbolique de la panification dans la Côte d'Ivoire coloniale

● SESSION 26. SALLE 219. EFFETS DE LA PANDÉMIE DE COVID-19 SUR LA CONSTRUCTION D'ALTERNATIVES ALIMENTAIRES ET RÉPONSES DES ACTEURS IMPLIQUÉS DANS CES PROCESSUS

ORGANISATION ET MODÉRATION :

- PASQUIER MERINO Ayari G.
Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique

INTERVENANTS :

- MONACHON David Sébastien
Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique
Apropiation socio-tehnique des technologies numériques et réseaux alimentaires alternatifs mexicains dans le contexte de la pandémie
- ESPINOSA BONIFAZ Sofía
Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique
Repenser le rôle des réseaux alimentaires alternatifs face à la pandémie de COVID-19 : une approche depuis la ville de Mexico
- MORALES BRIZARD Magdalena
Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique
Impacts de la pandémie de covid-19 sur les producteurs liés aux réseaux alimentaires alternatifs à Mexico

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 27. SALLE 221. IDENTITÉS ALIMENTAIRES (I) TRADITIONS ET PATRIMOINES EN QUESTION

MODÉRATION :

- BOUTAUD Jean-Jacques
Université de Bourgogne, France

INTERVENANTS :

- ETCHEVERRIA Olivier
Université d'Angers, France
- SCHEFFER Sandrine
Université d'Angers, France
Les patrimoines gourmands de la Martinique : cultures et valorisation
- STÖXEN Jana
Université de Ratisbonne, Allemagne
Cholent and Challah-Braids. East-European Jewish Food Cultures between Heritage and Trend
- CANG Voltaire
RINRI Institute of Ethics, Japon
Sake and Women: Transforming Tradition in Japan

● SESSION 28. SALLE 225. FILM BODY FOOD – CONZEPTUALIZING THE ENTANGLEMENT OF BODILY SENSUAL SYSTEMS WITH FILM

ORGANISATION ET MODÉRATION :

- CUBASCH Alwin J.
Université de Humboldt, Berlin, Allemagne

INTERVENANTS :

- KASSUNG Christian
Université Humboldt de Berlin, Allemagne
- RAUWALD Judith
Université Humboldt de Berlin, Allemagne
Double-Edged Sensation. Issues of Entanglement in Multisensual Film Experiences
- SCHWESINGER Sebastian
Université Humboldt de Berlin, Allemagne
- QUAST Ron
Université Humboldt de Berlin, Allemagne
Double-Sided Arousal. Changing Food Sounds' Design & Perception in Film

11H45 > 13H15 SESSIONS

● SESSION 29. AMPHI 4. FOOD, TRADITION & INNOVATION (VI)

ORGANISATION :

- SOARES Carmen
Université de Coimbra, Portugal
- CONTRERAS Jesús
Université de Barcelone, Espagne

MODÉRATION :

- MONTANARI Massimo
Université de Bologne, Italie

INTERVENANTES :

- AGUIAR Lídia
Institut Supérieur des Sciences Commerciales et du Tourisme, Portugal
La contrebande de la morue dans la région de Beira Alta : de la subsistance familiale au développement du tourisme gastronomique
- GOMES Susana Barata
Université de Coimbra, Portugal
Virtual food: cooking for the photo

● SESSION 30. AMPHI 5. FOOD AND NUTRITION IN MEXICO: A HISTORICAL PERSPECTIVE

ORGANISATION :

- AGUILAR RODRIGUEZ Sandra
Moravian University, États-Unis

MODÉRATION :

- GUILLEM-LLOBAT Ximo
Université de Valence, Espagne

INTERVENANTS :

- AGUILAR RODRIGUEZ Sandra
Moravian University, États-Unis
Food, Health, and Women in Twentieth-Century Mexico
- VARGAS DOMINGUEZ Joël
Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique
Mexican Peasants and the World Food Program in the 1960s
- ZAZUETA Pilar
University of Texas Austin, États-Unis
Saving Malnourished Children: Food and Pediatric Research in Twentieth-Century Mexico

● SESSION 31. SALLE 218. L'ALIMENTATION : LECTURES POLITIQUES

MODÉRATION :

- SCHOLLIERS Peter
Vrije Universiteit Brussel, Belgique

INTERVENANTES :

- BERTI Ilaria
Université de Bologne, Italie
Since the frying pan is used for the preparation of each meal, why trouble to clean it out? US women' advices on how to live, eat and cook in colonial and post-colonial Cuba (1889-1910s)
- BEJA Alice
Sciences Po Lille/Ceraps, France
The political uses of food by US women's movements in the Progressive Era: theory or strategy?

● SESSION 32. SALLE 219. MANGER, CUISINER : MISES EN REPRÉSENTATION, MISES EN NARRATION (I)

MODÉRATION :

- WESTBROOK John
Bucknell University, États-Unis

INTERVENANTS :

- MICHEL Pearl
Université de La Laguna Tenerife, Espagne
Pâtisseries, sucreries et stratification sociale chez Émile Zola
- CHENILLE Vincent
Université de Versailles, Saint Quentin en Yvelines - Paris Saclay
Cafés, bars et tavernes au cinéma (1910-1934) : fonctions relatives des lieux géographiques humains

● SESSION 33. SALLE 221. IDENTITÉS ALIMENTAIRES (II) L'ALIMENTATION ET SES TERRITOIRES

MODÉRATION :

- JAINE Tom
Chercheur indépendant, Royaume-Uni

INTERVENANTES :

- FATKOVÁ Gabriela | ŠLEHOFEROVÁ Tere
Université de Bohême de l'Ouest, République Tchèque
Food and food memories as a symbolic border in the post war Middle Europe
- RESNICK Evelyne
Business School, Bordeaux
Les restaurants des vignobles français et américains : identité de terroir ou territoire d'identité ?
- SANTICH Barbara
Université d'Adélaïde, Australie
The elevation of a regional speciality: bouillabaisse

13H15 > 14H30

DÉJEUNER LIBRE OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 34. AMPHI 4. WHEN ONE TRADITION DIES, A NEW ONE COMES. BIRTH AND DECLINE OF SOME ITALIAN FOOD TRADITIONS

ORGANISATION :

- GRANDI Alberto
Université de Parme, Italie

MODÉRATION :

- MAGAGNOLI Stefano
Université de Parme, Italie

INTERVENANTS :

- CESARI Luca
Journaliste gastronomique, Italie
From the medieval green cake to the Bolognese lasagna. The adventures of tradition
- GRANDI Alberto
Université de Parme, Italie
What do the Swiss have to do with it? The storytelling of Mantuan pastry

● SESSION 35. AMPHI 5. L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION ET SES SOURCES, ÉLÉMENTS DE RÉFLEXION (I)

MODÉRATION :

- WILKINS John
University of Exeter, Royaume-Uni

INTERVENANTES :

- HERNANDEZ GRAJALES Meztli
Université de Barcelone, Espagne
Multiproxy archaeological approach to understanding Mesoamerican food traditions through ceramic analysis
- CHADEFAUD Catherine
Chercheuse indépendante, France
Des lentilles aux fèves : assurer l'alimentation quotidienne des paysans, éviter les disettes dans l'Égypte ancienne (de 2800 av. JC au IV^{ème} siècle ap. JC) / From lentils to beans: assure the peasants daily food: (2800 B.C. to the 4th century A.D.) Fighting against hunger in ancient Egypt

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 36. SALLE 218. LES ENJEUX TERRITORIAUX DE L'ALIMENTATION, EMPREINTE LOCALE ET RAPPROCHEMENTS INTERNATIONAUX

ORGANISATION :

- MICHON David
Université de Bourgogne, France

MODÉRATION :

- STENGEL Kilien
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, France

INTERVENANTS :

- MICHON David
Université de Bourgogne, France
- PARIZOT Anne
Université de Franche-Comté, France
Médiation et médiatisation d'un patrimoine territorial dans les relations internationales : le rapprochement franco-allemand
- THEVENOD-MOTTET Erik
Chercheur indépendant, Suisse
L'origine et ses territoires : les dimensions internationales de la reconnaissance des indications géographiques en Europe

● SESSION 37. SALLE 219. MANGER, CUISINER : MISES EN REPRÉSENTATION, MISES EN NARRATION (II)

MODÉRATION :

- WESTBROOK John
Bucknell University, États-Unis

INTERVENANTES :

- JONES Sally
Université de Chester, Royaume-Uni
"Food performance, class and culture: an ethnographic reading of the value and symbolism of lobsters in the novels of Patricia Highsmith"
- HERMAN Jenny
Université à Louvain, Belgique, Belgique
Cautionary erotics: gendered performativity, otherness, and temptation in the food market

● SESSION 38. SALLE 221. FOOD & HISTORY: MEET THE TEAM

- BYATT Lucinda (Production Editor).
- BRISVILLE Marianne (Production Editor)
- GAUTIER Alban (Co-editor in chief)
- GRIECO Allen J. (Co-editor in chief)
- RICH Rachel (Co-editor in chief)

16H15 > 17H45 SESSIONS

● SESSION 39. AMPHI 4. FOOD LESSONS

ORGANISATION :

- WESTBROOK John
Bucknell University, États-Unis

MODÉRATION :

- RADUGET Nicolas
Université de Tours, France

INTERVENANTS :

- NOURRISSON Didier
Université de Lyon 1, France
La leçon de lait à l'école de la IV^e République
- PRESNAL Samantha
New York University, États-Unis
Sav(or)ing the Provinces? Bridging Regional and National Identity through Girls' Cooking Education in France (1900-1910)
- WESTBROOK John
Bucknell University, États-Unis
La Science du pot-au-feu : Primary Education, Science Education and Culinary Discourse in the 3rd Republic

● SESSION 40. AMPHI 5. L'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION ET SES SOURCES, ÉLÉMENTS DE RÉFLEXION (II)

MODÉRATION :

- WILKINS John
University of Exeter, Royaume-Uni

INTERVENANTS :

- SIKORA Ewelina
Central European University, Hongrie/Autriche
Wine fountains and sugar sculptures: descriptions and depictions of banquets in the context of Polish-Lithuanian diplomacy
- GOROKHOVSKIY Alexandr
Université Érasme de Rotterdam, Pays-Bas
The dawn of vodka: Distilled spirits in sixteenth-century foreign accounts of Muscovy
- POUYADE Corinne
Chambre de Métiers et de l'artisanat d'Ile-de-France, France
Homère, Hésiode et les hymnes homériques entre traductions et texte original : une empreinte primaire de la tradition boulangère ?

● SESSION 41. SALLE 218. REPRÉSENTATIONS PICTURALES DE LA NOURRITURE EN ESPAGNE : VÉLASQUEZ, GOYA, PICASSO

ORGANISATION ET MODÉRATION :

- VÁZQUEZ Lydia
Universidad del País Vasco, Espagne

INTERVENANTS :

- PENA Claudia
Universidad de Valladolid, Espagne
La représentation de la nourriture dans l'œuvre de Vélasquez
- IBEAS-ALTAMIRA Juan Manuel
Universidad del País Vasco, Espagne
La représentation de la nourriture dans l'œuvre de Goya
- RUIZ Marina
Université du Mans, France
La représentation de la nourriture dans l'œuvre de Picasso

● SESSION 42. SALLE 221. MAGAZINES FÉMININS ET CUISINE. PORTUGAL-BRÉSIL (XX^E SIÈCLE)

ORGANISATION :

- DRUMOND BRAGA Isabel
Universidade de Lisboa, Portugal

MODÉRATION :

- RIBEIRO Paula Barata
Universidade de Lisboa, Portugal

INTERVENANTES :

- AMORIM PILLA Maria Cecília
Pontificia Universidade Católica do Paraná, Brésil
Alimentation et santé dans la revue Vida Doméstica au Brésil pendant les années 1920
- DRUMOND BRAGA Isabel
Universidade de Lisboa, Portugal
Le magazine Fémina (1933-1938) et les femmes portugaises: cuisine et économie domestique

18H00 > 18H30

REMISE DU PRIX FOOD & HISTORY FOOD & HISTORY AWARD CEREMONY

Prix remis par **Bruno LAURIOUX**
Président de l'Institut Européen d'Histoire
et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France

- **GAUTIER Alban**
Co-rédacteur en chef
- **GRIECO Allen J.**
Co-rédacteur en chef
- **RICH Rachel**
Co-rédactrice en chef
- **SCHOLLIERS Peter**
Co-rédacteur en chef

Université de Tours

3, rue des Tanneurs, Tours
Extension, Amphithéâtre 4

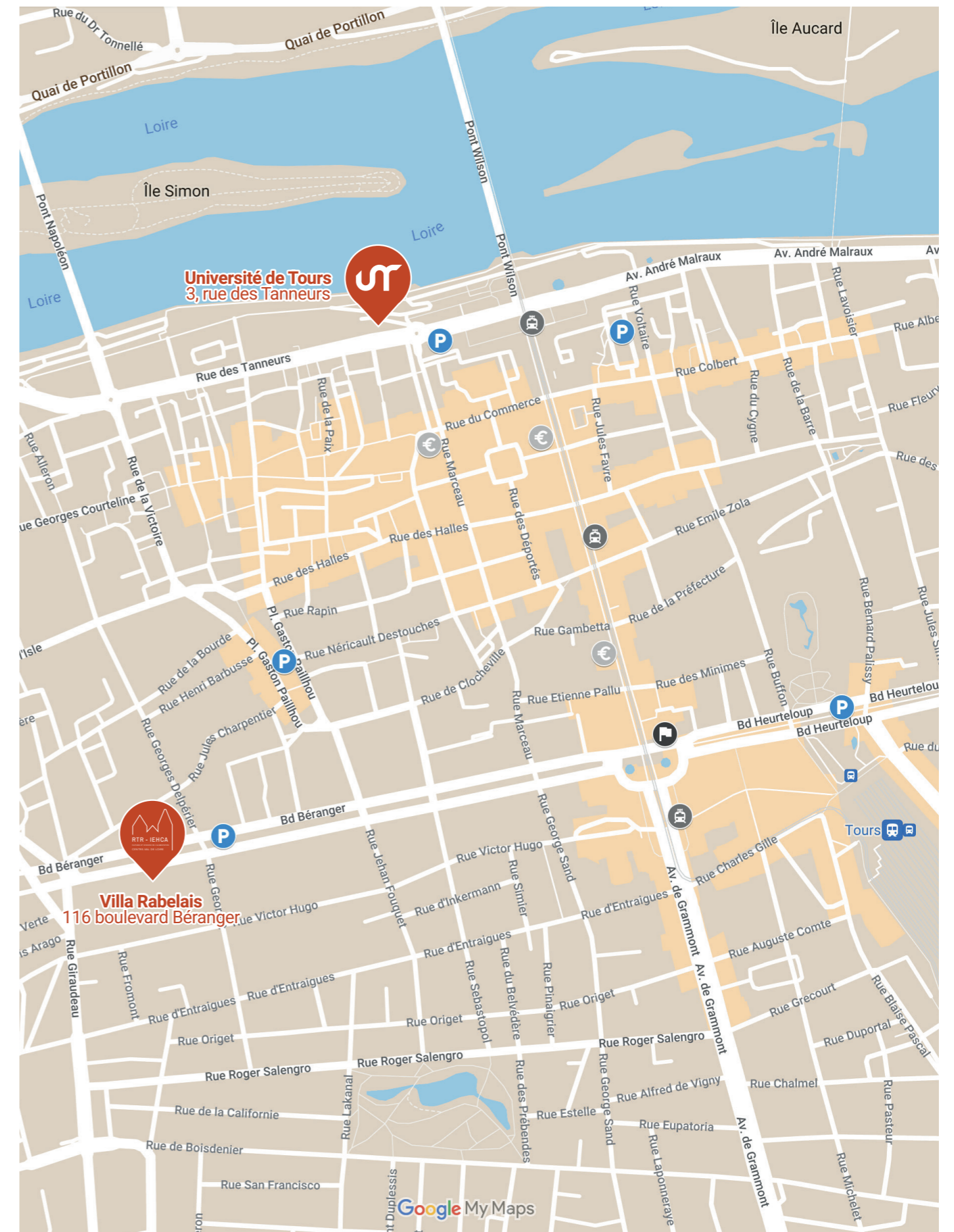
JEUDI 2 JUIN / JUNE 2022

8H30 > 9H00	ACCUEIL / WELCOME
9H00 > 10H00	CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE
10H00 > 11H30	SESSIONS 1 > 6
11H45 > 13H15	SESSIONS 7 > 11
13H15 > 14H30	DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS
14H30 > 16H00	SESSIONS 12 > 17
16H15 > 17H45	SESSIONS 18 > 22
20H00	COCKTAIL DINATOIRE (Villa Rabelais)

VENDREDI 3 JUIN / JUNE 2022

9H00 > 10H00	CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE
10H00 > 11H30	SESSIONS 23 > 28
11H45 > 13H15	SESSIONS 29 > 33
13H15 > 14H30	DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS
14H30 > 16H00	SESSIONS 34 > 38
16H15 > 17H45	SESSIONS 39 > 42
18H00 > 18H30	REMISE DU PRIX FOOD & HISTORY FOOD & HISTORY AWARD CEREMONY

PLAN DE TOURS





— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —
Food and Drink Studies
— SUMMER UNIVERSITY —

19TH SUMMER UNIVERSITY DEDICATED TO FOOD AND DRINK STUDIES
TOURS, 29 AUGUST TO 3 SEPTEMBER 2022

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.

19^{ÈME} UNIVERSITÉ D'ÉTÉ DÉDIÉE AUX CULTURES ALIMENTAIRES
TOURS, DU 29 AOÛT AU 3 SEPTEMBRE 2022

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.

À VENIR ! 29 AOÛT / AUGUST 2022
COMING NEXT ! TO 3 SEPTEMBRE / SEPTEMBER 2022

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

19TH SUMMER UNIVERSITY
DEDICATED TO FOOD AND DRINK STUDIES



ACADEMIC CO-DIRECTOR

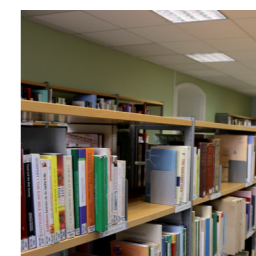
- Emmanuelle CRONIER,
Associate professor of history, University of Picardy (France)
- Bruno LAURIOUX,
Professor of history, University of Tours (France)
- Sara PENNELL,
Senior Lecturer, School of Humanities and Social Sciences, University of Greenwich (UK)



**ACCOMODATIONS
HÉBERGEMENT**

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

© IEHCA



**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)

© CIGVdL

**LA DATE LIMITE POUR LE DÉPÔT
DES CANDIDATURES**

THE DEADLINE FOR SUBMISSION

10 JUNE 2022

summerschool.iehca.univ-tours.fr



📍 Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger - 37000 Tours

☎ 02 47 05 90 30

✉ contact@iehca.eu

🖱 www.iehca.eu

📘 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.

