



© Vanessa Llorit - Ville de Tours

5 > 7 Juin 2024

5 > 7 JUNE 2024

TOURS • FRANCE

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

**9th INTERNATIONAL CONFERENCE
ON FOOD AND DRINK STUDIES**



116 boulevard Béranger • 37000 Tours

02 47 05 90 30

contact@villa-rabelais.fr

www.villa-rabelais.fr

ÉDITO

Nous en sommes aujourd'hui à la neuvième 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 ninth 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

5 JUIN / JUNE 2024

14H00 ACCUEIL / WELCOME

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

14H30 > 15H30 CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE

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

15H45 > 17H15 SESSIONS

- SESSION 1. AMPHI 2. Food studies – an approach through citizen engagement and citizen science - I
- SESSION 2. AMPHI 3. Livres de cuisine manuscrits - I
- SESSION 3. SALLE 108. Nuns and Sweets in the Modern Iberia
- SESSION 4. SALLE 111. Tracing Greek culinary history: a manuscript on the eve of the war of independence from the Ottoman Empire and the first cookbook published in the Greek free state in 1828
- SESSION 5. SALLE 112. Techniques et modes de transformation alimentaire (1750-1950)

17H30 > 19H00 SESSIONS

- SESSION 6. AMPHI 2. Food studies – an approach through citizen engagement and citizen science - II
- SESSION 7. AMPHI 3. Livres de cuisine manuscrits - II
- SESSION 8. SALLE 108. Sustenance and the Environment in India
- SESSION 9. SALLE 111. De l'abattage traditionnel à l'abattage moderne en Tunisie à l'époque coloniale : L'établissement de l'abattoir municipal de Tunis (fin XIX^e -milieu XX^e s.)
- SESSION 10. SALLE 112. Regards croisés droit et sociologie sur l'application des innovations en viticulture et agriculture

PROGRAMME

6 JUIN / JUNE 2024

9H00 > 10H00 CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

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

10H00 > 11H30 SESSIONS

- SESSION 11. AMPHI 2. Italy and France in the glass: special wines, vermouths and aperitif rituals
- SESSION 12. AMPHI 3. Produire et boire la bière, lieux et pratiques
- SESSION 13. SALLE 108. Passé, présent et futur de la distillation (XVIII^e-XXI^e siècles) : histoire, métiers, héritages
- SESSION 14. SALLE 111. Architecture, Garden and Food in the 1800s
- SESSION 15. SALLE 112. Of tortilla-makers, cooks, and shopkeepers: Women, Food and Labour in Colonial and Modern Latin America

11H45 > 13H15 SESSIONS

- SESSION 16. AMPHI 2. Images de l'alimentation en temps de guerre (1914-1945) : films, photographies et illustrations
- SESSION 17. AMPHI 3. Des céréales au pain dans l'antiquité, d'Égypte à la Grèce de « Renenoutet à Déméter »
- SESSION 18. SALLE 108. Eating, Drinking and Religion. The Case of Polish Enlightenment
- SESSION 19. SALLE 111. Gathering Sustenance – Historical and Anthropological Perspectives
- SESSION 20. SALLE 112. Meet the Food & History Team

13H15 > 14H30 DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

- SESSION 21. AMPHI 2. Wine and Vineyards in the Ottoman Empire and Türkiye
- SESSION 22. AMPHI 3. Iconic Breweries and Identity: To what extent can a region's identity be based on specific beer styles or brewing brands?
- SESSION 23. SALLE 111. Nutrition Science, Colonization and Nation Building: Shaping the Diet of Zionist Settlers
- SESSION 24. SALLE 112. Dernières parutions de la collection « Tables des Hommes »

16H15 > 17H45 SESSIONS

- SESSION 25. AMPHI 2. Bottles, Cans, and Plastic Pouches: Gender, Class, and Food Mobilization in Modern Societies
- SESSION 26. AMPHI 3. Réduire le gaspillage à la source : initiatives territoriales de lutte contre le gaspillage alimentaires
- SESSION 27. SALLE 108. Ethnographies of food transition and sustainability in urban contexts. Case studies from Europe and beyond
- SESSION 28. SALLE 111. Food and Cultural Movements: two ingredients used to construct the Brazilian identity
- SESSION 29. SALLE 112. Food and Memory within Total Institutions: voices of men and women deprived of their liberty between Nazi concentration camps and today's prisons in Italy and Brazil
- SESSION 30. SALLE 225. Mises en discours des modernités alimentaires

20H00 COCKTAIL DINATOIRE

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants

9H00 > 10H30 SESSIONS

- SESSION 31. AMPHI 2. The History of Food Futures: Imaginaries of Global Food Futures - I - Revisiting the past for the food futures
- SESSION 32. AMPHI 3. Food, Ethnicity, and Gender in Global Korean Literature and Media
- SESSION 33. SALLE 108. Food and Foodways in the Early Modern Atlantic World 1500-1750
- SESSION 34. SALLE 111. Changements en cuisine ! - I
- SESSION 35. SALLE 112. The taste of typicality. Food professions, magazines and associations (1970s to today) - I

10H45 > 12H15 SESSIONS

- SESSION 36. AMPHI 2. The History of Food Futures: Imaginaries of Global Food Futures - II - Revisiting literature: the food future through memories and imaginaries
- SESSION 37. AMPHI 3. Savoir ruraux et alimentation
- SESSION 38. SALLE 108. Asian Foodways, Social Change, and Cultural Heritage
- SESSION 39. SALLE 111. Changements en cuisine ! - II
- SESSION 40. SALLE 112. The taste of typicality. Food professions, magazines and associations (1970s to today) - II

12H30 > 12H45 MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

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

14H00 ACCUEIL/WELCOME

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

- **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal),
Do feelings about eating and drinking matter in Antiquity? Emotions through Greek literature

15H45 > 17H15 SESSIONS

● SESSION 1. AMPHI 2. FOOD STUDIES – AN APPROACH THROUGH CITIZEN ENGAGEMENT AND CITIZEN SCIENCE - I

ORGANISATION : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), AMILIEN Virginie (Oslomet, Norvège)

MODÉRATION : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal)

- SALVADO Josefina (Université de Coimbra, Portugal),
Safeguarding PDO Portuguese cheese traditions: A Synergistic Approach with Citizen Science and Dialogic Democracy
- MEDINA F. Xavier (Universitat Oberta de Catalunya, Espagne),
"We tried with the academy, but it was of no use". Controversies between science and local knowledge in the chinampas of xochimilco (Mexico city)

● SESSION 2. AMPHI 3. LIVRES DE CUISINE MANUSCRITS - I

ORGANISATION : MOROZ Sara (Université de Białystok, Pologne)

MODÉRATION : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

- MOROZ Sara (Université de Białystok, Pologne),
Cuisine du manuscrit Gall. Quart. 146 de la collection berlinoise conservé dans la Bibliothèque Jagellonne de Cracovie
- HULET Virginie (Université de Tours, France),
Genre et influences culturelles : quatre manuscrits culinaires de la fin XVI^e et début XVII^e siècle dans les Pays-Bas habsbourgeois

● SESSION 3. SALLE 108. NUNS AND SWEETS IN THE MODERN IBERIA

ORGANISATION : GOMES João Pedro (Institut Polytechnique de Coimbra, Portugal)

MODÉRATION : BERTI Ilaria (Universidad Pablo de Olavide, Espagne)

- GOMES João Pedro (Institut Polytechnique de Coimbra, Portugal),
Nuns' Sweets: the dynamics of sugar and sweets in Portuguese female convents
- DRUMOND BRAGA Isabel (Université de Lisbonne, Portugal),
Portuguese conventual sweets: myth and reality
- MANZANARES MILEO Marta (Universidad Autónoma de Madrid, Espagne),
Sweetening the Cloister: Gender, Devotion and Business in Early Modern Spain

● SESSION 4. SALLE 111. TRACING GREEK CULINARY HISTORY: A MANUSCRIPT ON THE EVE OF THE WAR OF INDEPENDENCE FROM THE OTTOMAN EMPIRE AND THE FIRST COOKBOOK PUBLISHED IN THE GREEK FREE STATE IN 1828

ORGANISATION : BALAFOUTI Konstantina (Chercheuse indépendante, Italie)

MODÉRATION : CAMPANINI Antonella (Università di Bologna, Italie)

• TSELIKAS Agamemnon (Centre of History and Palaeography of the National Bank of Greece, Grèce),
A unique Greek cookery manuscript of the late 18th century

• BALAFOUTI Konstantina (Chercheuse indépendante, Italie),
The first Greek cookbook: considerations on cuisine and national identity after the identification of the original Italian cookbook

● SESSION 5. SALLE 112. TECHNIQUES ET MODES DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE (1750-1950)

ORGANISATION : BERNASCONI Gianenrico (Université de Neuchâtel, Suisse)

MODÉRATION : STORNI Marco (Université libre de Bruxelles, Belgique)

• GUFFROY Yohann (Université de Genève, Suisse),
« Machine for cooking » : étude de quelques patents à destination de la cuisine en Angleterre au tournant du XIX^e siècle

• BERNASCONI Gianenrico (Université de Neuchâtel, Suisse),
Les machines françaises pour la transformation des aliments dans les expositions nationales et universelles au XIX^e siècle

• BRUEGEL Martin (INRAE, France),
La cuisine dans les campagnes françaises, 1880-1940 : combustibles, matériaux, repas

17H30-19H00 SESSIONS

● SESSION 6. AMPHI 2. FOOD STUDIES – AN APPROACH THROUGH CITIZEN ENGAGEMENT AND CITIZEN SCIENCE - II

ORGANISATION ET MODÉRATION : AMILIEN Virginie (Oslomet, Norvège)

• PILLA Maria Cecilia (Pontificia Universidade Católica do Paraná, Brésil),
Urban gardens: citizen science and women's empowerment

• ARAÚJO Maria José (Université de Coimbra, Portugal),
Past, care, love, and affection: meanings and readings of family food practices in Portugal

● SESSION 7. AMPHI 3. LIVRES DE CUISINE MANUSCRITS - II

MODÉRATION : MOROZ Sara (Université de Białystok, Pologne)

• GERALDES Amanda (Universidade de Évora/Universidade Federal de Minas Gerais, Portugal/Brésil),
Le fanid dans les manuscrits culinaires médiévaux et modernes: ingrédients, techniques, méthodes et ustensiles

• GUVEN Sirma (Universitat Oberta de Catalunya, Espagne),
Regard sur la cuisine levantine au 19^e siècle à Izmir en Turquie: analyse des manuscrits de Marguerite Pagy et Wanda Arkas

● SESSION 8. SALLE 108. SUSTENANCE AND THE ENVIRONMENT IN INDIA

ORGANISATION : PARALKAR Anil (Université de Heidelberg/Université Witten/Herdecke, Allemagne)

MODÉRATION : ANDRÉN Rasmus (Swedish Defence University, Stockholm)

• KALITA Pooja (South Asian University, Inde),
What has Heritage Tourism got to do with it? Understanding the Built Environment of Bodh Gaya's Foodscape

• PARALKAR Anil (Université de Heidelberg/Université Witten/Herdecke, Allemagne),
Monoculture Mysteries: The economics of extraction, extinction, and the exuberance of Indian small cardamom

● SESSION 9. SALLE 111. DE L'ABATTAGE TRADITIONNEL À L'ABATTAGE MODERNE EN TUNISIE À L'ÉPOQUE COLONIALE : L'ÉTABLISSEMENT DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE TUNIS (FIN XIX^E -MILIEU XX^E S.)

INTERVENTION : LAKHAL Rached (Université du Qatar)

DISCUTANTE : PITCHON Véronique (CNRS, France)

● SESSION 10. SALLE 112. REGARDS CROISÉS DROIT ET SOCIOLOGIE SUR L'APPLICATION DES INNOVATIONS EN VITICULTURE ET AGRICULTURE

ORGANISATION : LABELLE Fabienne (Université de Tours, France)

MODÉRATION : RADUGET Nicolas (Chercheur indépendant, France)

• COLLIN Mathilde, LABELLE Fabienne (Université de Tours, France),
L'utilisation des nouvelles technologies par les administrations pour le contrôle de l'activité vitivinicole.

• SITNIKOFF Françoise, CHAZAL Hélène (Université de Tours, France),
L'agriculture face aux changements climatiques et environnementaux : place et rôles des innovations technologiques.

• ASSEGOND Christèle (Université de Tours, France),
Construire la crédibilité de solutions alternatives en agriculture : l'exemple des « plantes répulsives »

9H00 > 10H00

CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE

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

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

Convivial foodscapes: towards a politics of mutual nurturing

10H00 > 11H30 SESSIONS

● SESSION 11. AMPHI 2. ITALY AND FRANCE IN THE GLASS: SPECIAL WINES, VERMOUTHS AND APERITIF RITUALS

ORGANISATION : MAFFI Luciano (Université de Parme, Italie)

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

- **RADUGET Nicolas** (Chercheur indépendant, France),
Quelle place pour les apéritifs dans la gastronomie tourangelle ?
- **MAZZOTTI Omar, MAFFI Luciano** (Université de Parme, Italie),
The 'social construction' of a beverage product: vermouth in Italy (1950-1970)
- **VARINI Valerio, MELLINATO Giulio** (Université de Milan-Bicocca, Italie),
A liquid success: Italian spirits export and Martini & Rossi (19th and 20th centuries)

● SESSION 12. AMPHI 3. PRODUIRE ET BOIRE LA BIÈRE, LIEUX ET PRATIQUES

ORGANISATION : MICHLER Matthieu, JODRY Florent (Institut national de recherches archéologiques préventives, France)

MODÉRATION : MICHLER Matthieu (Institut national de recherches archéologiques préventives, France)

- **BERGER Christian** (Chercheur indépendant, France),
La brasserie parisienne sous la révolution
- **GREVET Jean-François** (Université d'Artois/université de Lille, France),
Du chaudron à l'estaminet. De la variété des lieux de brassage et de consommation de la bière dans le Nord de la France, 1850-1930
- **PITCHON Véronique** (CNRS, France),
« Aussi délicieuse que la salive du baiser des amants » : la bière, une boisson de choix dans le monde arabe médiéval

● SESSION 13. SALLE 108. PASSÉ, PRÉSENT ET FUTUR DE LA DISTILLATION (XVIII^E-XXI^E SIÈCLES) : HISTOIRE, MÉTIERS, HÉRITAGES

ORGANISATION : STORNI Marco (Université libre de Bruxelles, Belgique), FERREY Vanessa (Université Laval, Canada)

MODÉRATION : BERNASCONI Gianenrico (Université de Neuchâtel, Suisse)

- **STORNI Marco** (Université libre de Bruxelles, Belgique),
Être distillateur en France au XVIII^e siècle : le cas d'Ami Argand
- **PAULTES Olivier** (Chercheur indépendant, France),
Créer avec la distillation : connaissances, savoirs et innovations d'une maison de cognac du XVIII^e siècle à nos jours
- **FERREY Vanessa** (Université Laval, Canada),
Préserver les savoirs scientifiques et traditionnels issus des cultures vivantes de la distillation à travers le monde

SESSION 14. SALLE 111. ARCHITECTURE, GARDEN AND FOOD IN THE 1800S

ORGANISATION : DARASKEVIČIUS Marius (Académie des arts de Vilnius, Lituanie)

MODÉRATION : DUMANOWSKI Jarosław (Université de Torún, Pologne)

- **LAUŽIKAS Rimvydas** (Université de Vilnius, Lituanie),
From representational space to food resource: the communication of food from the garden in the cookbooks in 19th century Lithuania
- **DARASKEVIČIUS Marius** (Académie des arts de Vilnius, Lituanie),
Modernization of kitchen architecture in Lithuanian manors in the 1800s

● SESSION 15. SALLE 112. OF TORTILLA-MAKERS, COOKS, AND SHOPKEEPERS: WOMEN, FOOD AND LABOUR IN COLONIAL AND MODERN LATIN AMERICA

ORGANISATION ET MODÉRATION : MANZANARES MILEO Marta (Universidad Autónoma de Madrid, Espagne)

- **HERZOG Richard** (Université Philipps de Marbourg, Allemagne),
How the Spanish imposition of foodways affected Nahua worldviews in colonial Mexico
- **OCANDO-THOMAS Eloisa** (University of Warwick, Grande Bretagne),
Eating, buying and selling food in 18th-century Caracas: Pulperas, guaraperas and female buyers in late colonial Venezuela
- **BERTI Ilaria** (Universidad Pablo de Olavide, Espagne),
How to find a good cook: advice from and to the US women in Cuba at the turn of the twentieth century

11H45 > 13H15 SESSIONS

● SESSION 16. AMPHI 2. IMAGES DE L'ALIMENTATION EN TEMPS DE GUERRE (1914-1945) : FILMS, PHOTOGRAPHIES ET ILLUSTRATIONS

ORGANISATION : ROTA Marco (Università degli Studi di Milano, Italie)

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

- **CRONIER Emmanuelle** (Université de Picardie Jules Verne, France),
Pénurie alimentaire et cultures de guerre à travers les cartes postales de la Première Guerre mondiale
- **RÉGIS Nina** (Université Sorbonne Nouvelle, France),
Filming the Aftermath of the First World War: Images of Hunger in the Propaganda Film 'Die Hungerblockade' (1919)
- **ROTA Marco** (Università degli Studi di Milano, Italie),
Feeding the Labor Army: Images of Industrial Workers' Meal in Italy during World War II

● SESSION 17. AMPHI 3. DES CÉRÉALES AU PAIN DANS L'ANTIQUITÉ, D'ÉGYPTE À LA GRÈCE DE « RENENOUTET À DÉMÉTER »

ORGANISATION : POUYADE Corinne (Chercheuse indépendante, France)

MODÉRATION : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal)

- **POUYADE Corinne** (Chercheuse indépendante, France),
Des pratiques mythologiques, religieuses ou quotidiennes, des céréales au pain dans les textes fondateurs de la littérature grecque (Homère et Hésiode)
- **CHADEFAUD Catherine** (Chercheuse indépendante, France),
Des céréales au pain : l'alimentation quotidienne dans l'Égypte ancienne (2800-1085 av. J.-C.)

● SESSION 18. SALLE 108. EATING, DRINKING AND RELIGION. THE CASE OF POLISH ENLIGHTENMENT

ORGANISATION : DUMANOWSKI Jarosław (Université de Torún, Pologne)

MODÉRATION : LAUŽIKAS Rimvydas (Université de Vilnius, Lituanie)

- **DUMANOWSKI Jarosław** (Université de Torún, Pologne),
Escape from the City of Darkness. Fasting, Enlightenment and the menu of Wilanów owners in the late 18th and early 19th centuries
- **KARNASIEWICZ Bartłomiej** (Université de Torún, Pologne),
'After all, vodka and beer are different from wine'. Beer and Religion in 18th-Century Poland

● SESSION 19. SALLE 111. GATHERING SUSTENANCE – HISTORICAL AND ANTHROPOLOGICAL PERSPECTIVES

ORGANISATION : HÖRZ Peter (Universität Graz/Hochschule Esslingen, Autriche/Allemagne), STADELMANN Christian (Technisches Museum Wien, Autriche)

MODÉRATION : AMILIEN Virginie (Oslomet, Norvège)

- **STADELMANN Christian** (Technisches Museum Wien, Autriche),
Mushroom Cultures
- **HÖRZ Peter** (Universität Graz/Hochschule Esslingen, Autriche/Allemagne),
«This is not just an adventure game – in fact this is the return to the roots of mankind!»: Food gathering 2.0 – insights into the serious game of late modern foraging

● SESSION 20. SALLE 112. 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

De la publication d'un premier article à l'édition d'un numéro thématique : rencontre avec l'équipe de la revue Food & History

13H15 > 14H30

DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

14H30 > 16H00 SESSIONS

● SESSION 21. AMPHI 2. WINE AND VINEYARDS IN THE OTTOMAN EMPIRE AND TÜRKIYE

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

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

- TAN Aylin Öney (Chercheur indépendant, Turquie),
Beyond the Bottle: Edible Vineyards in Türkiye
- SAMANCI Özge (Université d'Özyeğin, Turquie),
From Tavern Counters to Elite Tables: The Modernization of Wine Drinking Culture in Late Ottoman Empire
- CANKAT Ece (Université d'Özyeğin, Turquie),
The French Oenologist's Impression on Turkish Wine Culture: Unveiling Marcel Biron's Impact and Legacy

● SESSION 22. AMPHI 3. ICONIC BREWERIES AND IDENTITY: TO WHAT EXTENT CAN A REGION'S IDENTITY BE BASED ON SPECIFIC BEER STYLES OR BREWING BRANDS?

ORGANISATION : MANCINI Pierre (Université de Tours, France)

MODÉRATION : BIANQUIS Isabelle (Université de Tours, France)

- DURAND-TOULOUSE Bastien (Université de Picardie Jules Verne, France),
Bière de garde: an authentic beer from the North of France? An exploration of processes and actors involved in the complex definition of a beer style
- MANCINI Pierre (Université de Tours, UMR Citeres, France),
The 'Zhiquli' beer, an unprotected geographical indication perceived as emblematic product in Samara, Russia

● SESSION 23. SALLE 111. NUTRITION SCIENCE, COLONIZATION AND NATION BUILDING: SHAPING THE DIET OF ZIONIST SETTLERS

ORGANISATION : HIRSCH Dafna (The Open University of Israel)

MODÉRATION : PARALKAR Anil (Université de Heidelberg/Université Witten/Herdecke, Allemagne)

- HIRSCH Dafna (The Open University of Israel),
"We Must Readjust Our Diet": Nutrition, Climate and Race in the Work of Moshe Wilbushewich
- TEHARLEV (BEN-SHACHAR) Erela (The Open University of Israel),
Vitamin C: Healthy for the body or healthy for the nation? The Rise of Oranges as a National Symbol

SESSION 24. SALLE 112. DERNIÈRES PARUTIONS DE LA COLLECTION « TABLES DES HOMMES »

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

- DESSAUX Pierre-Antoine (Université de Tours, France),
Vermicelles et coquillettes. Histoire d'une industrie alimentaire française (2023)
- LESTIENNE Cécile (Université Paris-Sorbonne, France),
La Salle à manger des Lumières. Histoire, architecture, décor (2024)

16H15 > 17H45 SESSIONS

● SESSION 25. AMPHI 2. BOTTLES, CANS, AND PLASTIC POUCHES: GENDER, CLASS, AND FOOD MOBILIZATION IN MODERN SOCIETIES

ORGANISATION ET MODÉRATION : CUBASCH Alwin J. (Université Humboldt de Berlin, Allemagne)

- PICKMAN Sarah (Chercheuse indépendante, États-Unis),
Portable Protein: Canned Meat, Masculinity, and Exploration in Nineteenth-Century American Trade Cards
- NIESEN Louisa (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie),
Our Destination was a Beer Pub – Alcohol Consumption Among Female Tourists, 1880-1914
- KASSUNG Christian (Université Humboldt de Berlin, Allemagne),
Flying Haute Cuisine – How Plastics Came into the Business Class

● SESSION 26. AMPHI 3. RÉDUIRE LE GASPILLAGE À LA SOURCE : INITIATIVES TERRITORIALES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

MODÉRATION : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

- PIERRE Geneviève, PECH Alexandra (Université d'Orléans, France),
Le rôle des collectivités territoriales dans la réduction du gaspillage alimentaire. Retour sur la construction d'un outil d'aide à la réflexion autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination de collectivités territoriales en région Centre-Val de Loire
- REUX Anna (Université d'Orléans, France),
Co-construction, adaptation et utilisation d'un outil d'aide à la réduction du gaspillage alimentaire dans un lycée du Loiret (45) : le rôle d'une association d'éducation populaire
- VERITÉ Oriane (Université d'Orléans, France),
Les rôles de la transformation dans la prévention et la gestion du gaspillage alimentaire

● SESSION 27. SALLE 108. ETHNOGRAPHIES OF FOOD TRANSITION AND SUSTAINABILITY IN URBAN CONTEXTS. CASE STUDIES FROM EUROPE AND BEYOND

ORGANISATION ET MODÉRATION : MESCOLOI Elsa (Université de Liège, Belgique)

- FERBER Héloïse (EHESS, France),
Quelle durabilité alimentaire en contexte populaire ? Ethnographies de distributions alimentaires écologiques et populaires à Paris
- THIRON Sophie (Université Toulouse Jean Jaurès, France),
Food transition in France: what can we learn from an ethnography of food emotions towards food industrialisation?
- LAN DUO Dora (University of Oxford, Royaume-Uni),
Understanding sustainability, togetherness, and health with cases from London and Beijing

● SESSION 28. SALLE 111. FOOD AND CULTURAL MOVEMENTS: TWO INGREDIENTS USED TO CONSTRUCT THE BRAZILIAN IDENTITY

ORGANISATION : STRONCIWILK Agata (Université de Silésie, Pologne), MORELLI ABRAHÃO Eliane (Universidade Estadual de Campinas, Brésil)

MODÉRATION : KAPKAN Maria (Université fédérale de l'Oural, Russie)

- STRONCIWILK Agata (Université de Silésie, Pologne),
Adriana Varejão - Anthropophagy and Decolonization in Contemporary Brazilian Art
- MORELLI ABRAHÃO Eliane (Universidade Estadual de Campinas, Brésil),
The disruption of French gastronomy in Republican Brazil, 1880-1930

● SESSION 29. SALLE 112. FOOD AND MEMORY WITHIN TOTAL INSTITUTIONS: VOICES OF MEN AND WOMEN DEPRIVED OF THEIR LIBERTY BETWEEN NAZI CONCENTRATION CAMPS AND TODAY'S PRISONS IN ITALY AND BRAZIL

ORGANISATION : MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie).

MODÉRATION : MAGAGNOLI Stefano (Université of Parme, Italie)

- MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie),

Food Humanity and memory: between the nazi concentration and extermination camps and today's Italian prisons

- SIMON Everton Luiz (Université de Santa Cruz do Sul, Brésil),

Voices of food in the memories of women deprived of their liberty

● SESSION 30. SALLE 225. MISES EN DISCOURS DES MODERNITÉS ALIMENTAIRES

MODÉRATION : DUBOST Thierry (Université de Caen, France)

- REIL Sinéad (Technological University Dublin, Irlande),

Foodism in Ireland: feeding foodie philosophy or showing a shift in contemporary food culture?

- BERTRAND Amélie (Université Laval, Canada),

Vingt ans de magazines Ricardo : les usages du plaisir dans la transmission des normes sociales alimentaires au Québec

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
- **Emmanuel DENIS**, Maire de Tours ou son/sa représentant/représentante
- **François BONNEAU**, Président du Conseil régional du Centre-Val de Loire, **Anne BESNIER**, Vice-présidente du Conseil régional du Centre-Val de Loire, déléguée à l'Enseignement Supérieur, à la Recherche et à l'Innovation, ou leur représentant/représentante

Villa Rabelais • 116, boulevard Béranger, Tours

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

9H00 > 10H30 SESSIONS

● SESSION 31. AMPHI 2. THE HISTORY OF FOOD FUTURES: IMAGINARIES OF GLOBAL FOOD FUTURES - I - REVISITING THE PAST FOR THE FOOD FUTURES

ORGANISATION : ATLE WEHN Hegnes, AMILIEN Virginie (Oslomet, Norvège)

MODÉRATION : AMILIEN Virginie (Oslomet, Norvège)

- HERMAN Jenny (KU Leuven, Belgique),

Appellations Revisited: labeling tradition and the AOC's terroir problem

- SION Jim (Université Paris Cité, France),

Envisioning the food future of a (post-)colonial French "sugar island" between 1950s and 1970s. Perspectives from the elite knowledges

● SESSION 32. AMPHI 3. FOOD, ETHNICITY, AND GENDER IN GLOBAL KOREAN LITERATURE AND MEDIA

ORGANISATION : RHEE Jooyeon (Pennsylvania State University, États-Unis)

MODÉRATION : YANG Fong-Ming (Taylor's University, Malaisie)

- DUBOST Thierry (Université de Caen, France),

Aubergine: Embracing the Healing Power of Turtle Soup?

- RHEE Jooyeon (Pennsylvania State University, États-Unis),

Rethinking the Minor Kitchen in Japan through Hong Sŏngik's Food Memoir, Way of Painting, Way of Food (2019)

- OSEUROVA Maria (Institut d'études chinoises et de l'Asie contemporaine, Académie des sciences de Russie),

Food detail in the novel Five-Dog night by Chae Yeongshin

● SESSION 33. SALLE 108. FOOD AND FOODWAYS IN THE EARLY MODERN ATLANTIC WORLD 1500-1750

ORGANISATION : GIRARD Renée (Chercheuse indépendante, Canada)

MODÉRATION : PARALKAR Anil (Université de Heidelberg/Université Witten/Herdecke, Allemagne)

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

Food and Foodways in Early 16th century South America: Galeotto Cei's Viaggio e Relazione delle Indie (1539-1553)

- GIRARD Renée (Chercheuse indépendante, Canada),

Contact, Confrontation, Adaptation: Corn and Wheat in 17th century New France

● SESSION 34. SALLE 111. CHANGEMENTS EN CUISINE ! - I

ORGANISATION : MAYER Julie (Université Toulouse Jean Jaurès, France)

MODÉRATION : THIRON Sophie (Université Toulouse Jean Jaurès, France)

- POULAIN Jean-Pierre (Université Toulouse Jean Jaurès, France),

De la gastronomie vers la nouvelle cuisine, ou le changement de paradigme créatif des cuisiniers

- SOURDAIS Françoise (Université Toulouse Jean Jaurès, France),

Contribution à l'étude de la thématization et de l'institutionnalisation de l'éducation au goût - à travers la biographie scientifique de Jacques Puisais

● SESSION 35. SALLE 112. THE TASTE OF TYPICALITY. FOOD PROFESSIONS, MAGAZINES AND ASSOCIATIONS (1970S TO TODAY) - I

ORGANISATION : PORTIOLI Stefania, TOTI Beatrice (Université de Parme, Italie)

MODÉRATION : BERTI Ilaria (Universidad Pablo de Olavide, Espagne)

- MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie),

Taste, savoir-faire and sustainability: an introduction

- PORTIOLI Stefania (Université de Parme, Italie),

Professionals, taste and sustainability

10H45 > 12H15 SESSIONS

● SESSION 36. AMPHI 2. THE HISTORY OF FOOD FUTURES: IMAGINARIES OF GLOBAL FOOD FUTURES - II - REVISITING LITERATURE: THE FOOD FUTURE THROUGH MEMORIES AND IMAGINARIES

ORGANISATION : ATLE WEHN Hegnes, AMILIEN Virginie (Oslo, Norvège)

MODÉRATION : HEGNES Atle Wehn (Oslo, Norvège)

- AMILIEN Virginie (Oslo, Norvège), *Imaginaries of Norwegian Food Futures in a European context*
- MILLER Rissa (Universidade Católica Portuguesa, Portugal), *Memory Activism as Tool for Transforming Futures: An analysis of the food historical work of Michael W. Twitty*

● SESSION 37. AMPHI 3. SAVOIR RURAUX ET ALIMENTATION

ORGANISATION ET MODÉRATION : VABRE Sylvie (Université Toulouse Jean Jaurès, France).

- LAMY Jérôme (CNRS, France), *In vino veritas. Oliviers de Serres et les savoirs du vin*
- D'ERRICO Rita (Università Roma Tre, Italie), *The shift from wine to oil; origins of an agrarian transformation in the Apulian Gargano (mid XIX-1914)*
- FAGNANI Martino Lorenzo (Université de Pavie, Italie), MAFFI Luciano (Université de Parme, Italie), *Oil crops and oil production in Italy in the eighteenth century and the Napoleonic Era: science, technology, and the rural world*

● SESSION 38. SALLE 108. ASIAN FOODWAYS, SOCIAL CHANGE, AND CULTURAL HERITAGE

ORGANISATION ET MODÉRATION : YANG Fong-Ming (Taylor's University, Malaisie)

- YEN Hsun-Yeh (EHESS, France), *Restaurants et salons de thé : la cuisine continentale et la transmission de « goûts liés » dans un ancien marché de Taipei*
- LAI Samuel Dic Sum (University of London, Grande-Bretagne), *Caacaanteng Cuisine: A Restaurant Cuisine out of Creolization*
- HAN Jae Yeong (Chercheuse indépendante, France), *L'influence des évolutions démographiques sur la culture alimentaire en Corée du Sud*

● SESSION 39. SALLE 111. CHANGEMENTS EN CUISINE ! - II

ORGANISATION : MAYER Julie (Université Toulouse Jean Jaurès, France)

MODÉRATION : THIRON Sophie (Université Toulouse Jean Jaurès, France)

- AKOUN Camille (Université Toulouse Jean Jaurès, France), *Gastro-diplomatie publique et privée : la construction du récit culinaire taiwanais comme outil d'affirmation nationale à l'international*
- MAYER Julie (Université Toulouse Jean Jaurès, France), *L'atelier de cuisine pour prévenir la santé des personnes âgées ; appropriations et limites de ce type de dispositif pour les participants*
- RODRIGUEZ David (Université Toulouse Jean Jaurès, France), *Vers une cuisine 5.0 ? Parcours d'une robotisation des ateliers de production culinaire en restauration collective et industrie agroalimentaire*

● SESSION 40. SALLE 112. THE TASTE OF TYPICALITY. FOOD PROFESSIONS, MAGAZINES AND ASSOCIATIONS (1970S TO TODAY) - II

ORGANISATION : PORTIOLI Stefania, TOTI Beatrice (Université de Parme, Italie)

MODÉRATION : BERTI Ilaria (Universidad Pablo de Olavide, Espagne)

- TOTI Beatrice (Université de Parme, Italie), *Taste associations and magazines*
- LOCATELLI Andrea Maria, MARTINELLI Nicola (Università Cattolica del Sacro Cuore, Italie), *Intervention Typical products in the face of economic, social and production changes. Suggestions from the Italian Alps: the case of Valtellina*

12H30 > 12H45

MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

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

- BIENASSIS Loïc (IEHCA, France)
- GRIECO Allen J. (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)



PROGRAMME

MERCREDI 5 JUIN / JUNE 2024

- 14H00 ACCUEIL / WELCOME
- 14H30 > 15H30 CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE
- 15H45 > 17H15 SESSIONS 1 > 5
- 17H30 > 19H00 SESSIONS 6 > 10

JEUDI 6 JUIN / JUNE 2024

- 9H00 > 10H00 CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE
- 10H00 > 11H30 SESSIONS 11 > 15
- 11H45 > 13H15 SESSIONS 16 > 20
- 13H15 > 14H30 DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS
- 14H30 > 16H00 SESSIONS 21 > 24
- 16H15 > 17H45 SESSIONS 25 > 30
- 20H00 COCKTAIL DINATOIRE

VENDREDI 7 JUIN / JUNE 2024

- 09H00 > 10H30 SESSIONS 31 > 35
- 10H45 > 12H15 SESSIONS 36 > 40
- 12H30 > 12H45 MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

PLAN DE TOURS - TOURS MAP



📍 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

🌐 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.

