

LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

2008

*Programmation culturelle
et culinaire proposée par
l'Institut Européen d'Histoire
et des Cultures de l'Alimentation*

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

Les Mots et la Bouche

Les *Mots et la Bouche* mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Écrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis dans des librairies tourangelles et rencontrent les amateurs de leurs livres.

Les DéTours de table

A l'occasion d'une soirée au restaurant, le client est invité à rencontrer un universitaire spécialiste d'histoire ou des cultures de l'alimentation. Celui-ci a composé le menu autour d'un thème avec le restaurateur et le présente, avant de passer de table en table pour répondre aux questions des convives.

Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA, veuillez retourner le coupon suivant à l'IEHCA

(ou bien inscrivez-vous à la newsletter directement sur le site de l'IEHCA)

Nom:

Prénom:

Adresse:

E-mail:

Téléphone:

IEHCA

16 rue Briçonnet – BP 31437 - 37014 Tours cedex 1

Tél. 02 47 05 90 30

contact@iehca.eu - <http://www.iehca.eu/>



L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), associé à l'université François-Rabelais, est né de la nécessité de fédérer davantage la recherche européenne en sciences humaines et sociales relative à l'alimentation et de lui donner une plus grande visibilité auprès des médias et du grand public. Il est devenu un interlocuteur incontournable pour les chercheurs mais également pour tous ceux, journalistes, amateurs éclairés, grand public, professionnels ou enseignants, qui pensent ou pratiquent l'alimentation d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Derrière les colloques, les programmes de recherche, les universités européennes d'été, les revues *Food & History* et *Gusto* ou le Forum Alimentation et Culture se profile une éthique qui donne une cohérence à la diversité des actions de l'Institut : militer en faveur de la **reconnaissance des pratiques culinaires comme élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine.**



LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

Janvier - Mars 2008

Programmation culturelle et culinaire proposée par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

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

Les cafés gourmands



Les cafés gourmands rassemblent des universitaires, des dégustateurs et des restaurateurs qui viennent partager leurs connaissances gourmandes avec le public. Un universitaire ou un gastronome averti apporte ses lumières sur l'histoire de produits, sur des traditions oubliées et sur les valeurs et les anecdotes qui leur sont associées, fenêtre ouverte sur une culture et sur une période. Cette présentation savante est complétée par une dégustation d'un ou de plusieurs aliments en rapport avec le thème de la soirée.

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, par-delà les temps forts liés à son activité scientifique, propose en partenariat avec l'université François – Rabelais et la ville de Tours une programmation culturelle à travers diverses manifestations qui ponctuent l'année : **le Forum Alimentation et Culture**. Le **Forum** s'adresse à tous ceux qui sont convaincus que la cuisine et la table sont des espaces socioculturels fondamentaux pour toute civilisation, et singulièrement pour la nôtre. Longtemps méconnus, ces nouveaux champs de réflexion méritent d'être plus étudiés, mieux analysés, davantage débattus et leur connaissance largement diffusée. Le **Forum**, en effet, est un **espace d'échanges, de dialogues et de rencontres** qui vise à diffuser le plus largement possible la culture scientifique.

Date - Heures	Lieu	Opération	Thème	Intervenants	Informations
23 JANVIER 20 h	Bar Le Saint-Germain 10, avenue Grammont	<i>Café gourmand</i>	"Le sang des fleurs" Conférence sur le miel, suivie d'une dégustation	Gilles Tétart, anthropologue (INRA)	Dans la limite des places disponibles
26 JANVIER 20 h	Le Martin bleu 4-6, place des Aumônes	<i>DéTours de tables</i>	Les recettes emblématiques de la cuisine française	Patrick Rambourg, historien	Réservation obligatoire 02 47 05 06 99
31 JANVIER 18 h 30	La Boîte à Livres 19, rue Nationale	<i>Les Mots et la Bouche</i>	Autour du livre Saveurs sacrées : Recettes rituelles des fêtes religieuses	Stéphanie Schwartzbrod, écrivain Rencontre animée par Sophie Laurenceau, historienne de l'alimentation et journaliste culinaire	Dans la limite des places disponibles
6 FÉVRIER 17 h	Université François - Rabelais salle de visioconférence, 3, rue des Tanneurs	<i>Conférence inaugurale du Studium</i>	Alimentation, santé et culture : nouveaux rapports, nouveaux défis	Jesús Contreras Hernandez, anthropologue, université de Barcelone	Dans la limite des places disponibles
21 FÉVRIER 20 h	Les Linottes gourmandes 22, rue Georges Courteline	<i>DéTours de tables</i>	Bientôt Pâques et le printemps : mangez le renouveau !	Gilles Fumey, géographe, université Paris – Sorbonne	Réservation obligatoire 02 47 38 34 82 Prix : 40 €
4 MARS 18 h 30	La Boîte à Livres 19, rue Nationale	<i>Les Mots et la Bouche</i>	Autour des livres de la collection « Exquis d'écrivains » Mes péchés bretons et Voyage en gourmandise	Michel Hubert, écrivain Chantal Pelletier, Écrivain et directrice de la collection « Exquis d'écrivains »	Dans la limite des places disponibles
26 MARS 20 h	Bar Le Saint-Germain 10, avenue Grammont	<i>Café gourmand</i>	Les saveurs du vin antique : conférence suivie d'une dégustation	Michel Bouvier, Historien	Dans la limite des places disponibles

Les Mots et la Bouche

Les *Mots et la Bouche* mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Ecrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis dans des librairies tourangelles et rencontrent les amateurs de leurs livres.

Les DéTours de table

A l'occasion d'une soirée au restaurant, le client est invité à rencontrer un universitaire spécialiste d'histoire ou des cultures de l'alimentation. Celui-ci a composé le menu autour d'un thème avec le restaurateur et le présente, avant de passer de table en table répondre aux questions des convives.

Pour être informé de l'actualité scientifique et culturelle de l'IEHCA, veuillez retourner le coupon suivant à l'IEHCA

(ou bien inscrivez-vous à la newsletter directement sur le site de l'IEHCA)

Nom:

Prénom:

Adresse:

E-mail:

Téléphone:

IEHCA

16 rue Briçonnet – BP 31437 - 37014 Tours cedex 1

Tél. 02 47 05 90 30

contact@iehca.eu - <http://www.iehca.eu/>



L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), associé à l'université François-Rabelais, est né de la nécessité de fédérer davantage la recherche européenne en sciences humaines et sociales relative à l'alimentation et de lui donner une plus grande visibilité auprès des médias et du grand public. Il est devenu un interlocuteur incontournable pour les chercheurs mais également pour tous ceux, journalistes, amateurs éclairés, grand public, professionnels ou enseignants, qui pensent ou pratiquent l'alimentation d'hier, d'aujourd'hui et de demain. Derrière les colloques, les programmes de recherche, les universités européennes d'été, les revues *Food & History* et *Gusto* ou le Forum Alimentation et Culture se profile une éthique qui donne une cohérence à la diversité des actions de l'Institut : militer en faveur de la **reconnaissance des pratiques culinaires comme élément essentiel de notre culture et de notre patrimoine.**



LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

Octobre - Décembre 2008



Programmation culturelle et culinaire proposée à Tours par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

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

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, par-delà les temps forts liés à son activité scientifique, propose en partenariat avec l'université François-Rabelais et la ville de Tours une programmation culturelle à travers diverses manifestations qui ponctuent l'année : **le Forum Alimentation et Culture**. Le **Forum** s'adresse à tous ceux qui sont convaincus que la cuisine et la table sont des espaces socioculturels fondamentaux pour toute civilisation, et singulièrement pour la nôtre. Longtemps méconnus, ces nouveaux champs de réflexion méritent d'être plus étudiés, mieux analysés, davantage débattus et leur connaissance largement diffusée. Le **Forum**, en effet, est **un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture scientifique**.

Les cafés gourmands

Les cafés gourmands rassemblent des universitaires, des dégustateurs et des restaurateurs qui viennent partager leurs connaissances gourmandes avec le public. Un universitaire ou un gastronome averti apporte ses lumières sur l'histoire de produits, sur des traditions oubliées et sur les valeurs et les anecdotes qui leur sont associées, fenêtre ouverte sur une culture et sur une période. Cette présentation savante est complétée par une dégustation d'un ou de plusieurs aliments en rapport avec le thème de la soirée.

DATES - HEURES	LIEU	OPÉRATION	THÈME	INTERVENANTS	INFORMATIONS
6 novembre 20 h 00	Bar Le Saint-Germain <i>10, avenue Grammont</i>	Café gourmand	Vins et fromages de Touraine	Patrick Prieur, <i>journaliste gastronomique</i> <i>(sous réserve de confirmation)</i>	<i>Dans la limite</i> <i>des places disponibles</i>
13 novembre 20 h 00	Le Martin bleu <i>4-6, place des Aumônes</i>	DéTours de tables	Découverte des poissons carnassiers de la Loire	Gilles Fumey, <i>géographe,</i> <i>université Paris - Sorbonne</i>	<i>Réservation obligatoire</i> <i>02 47 05 06 99</i>
21 novembre 18 h 30	La Boîte à Livres <i>19, rue Nationale</i>	Les Mots et la Bouche	Autour du « Dictionnaire amoureux de la gastronomie »	Christian Millau, <i>auteur</i> Rencontre animée par Sophie Laurenceau, <i>historienne de l'alimentation</i> <i>et journaliste culinaire</i>	<i>Dans la limite</i> <i>des places disponibles</i>
4 décembre 20 h 00	Bar Le Saint-Germain <i>10, avenue Grammont</i>	Café gourmand	Autour du Bio	Anne Brunner, <i>auteur gastronomique</i>	<i>Dans la limite</i> <i>des places disponibles</i>