

LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

2009

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

iehc 

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. 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

Janvier - Mars 2009

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, le conseil régional Centre, 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
Mardi 20 janvier 18 h 30	La Boîte à Livres <i>19, rue Nationale</i>	Les Mots et la Bouche	Autour du livre « Cuisine insolite » Raymond Oliver & Mose	Sabine Bucquet-Grenet <i>Editrice</i> Sophie Laurenceau <i>Historienne</i>	<i>Dans la limite des places disponibles</i>
Jeudi 22 janvier 20 h 00	Bar Le Saint-Germain <i>10, avenue Grammont</i>	Café gourmand	Ces vins d'antan... Le vin avant la crise du phylloxera	Alexandre Tessier <i>Doctorant</i> Henry Marionnet <i>Viticulteur</i>	<i>Dans la limite des places disponibles</i>
Vendredi 13 février 20 h 00	Le Martin bleu <i>4-6, place des Aumônes</i>	DéTours de tables	Découverte des poissons migrateurs	Gilles Fumey <i>Géographe</i> <i>université Paris – Sorbonne</i>	<i>Menu à 30€ Réservation obligatoire 02 47 05 06 99</i>
Vendredi 20 février 20 h 00	Le Martin bleu <i>4-6, place des Aumônes</i>	DéTours de tables	Variation historique autour du poisson	Patrick Rambourg <i>Historien</i>	<i>Menu à 30€ Réservation obligatoire 02 47 05 06 99</i>
Vendredi 6 mars 20 h 00	Le Martin bleu <i>4-6, place des Aumônes</i>	DéTours de tables	Variation historique autour du poisson	Patrick Rambourg <i>Historien</i>	<i>Menu à 30€ Réservation obligatoire 02 47 05 06 99</i>
Mercredi 11 mars 20 h 00	Bar Le Saint-Germain <i>10, avenue Grammont</i>	Café gourmand	A la découverte de l'huile d'olive	Hervé Petermann <i>Ancien professeur des Ecoles Hôtelière</i>	<i>Dans la limite des places disponibles</i>

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

Mai - Juin 2009

Programmation culturelle et culinaire proposée à Tours par l'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, le Conseil régional du Centre et la ville de Tours, une programmation culturelle à travers diverses manifestations qui ponctuent l'année : **le Forum Alimentation et Culture**. Ce 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
Mardi 26 mai 20 h 00	Restaurant Le Barju <i>15, rue du Change</i>	DéTours de tables	Histoire à table	Patrick Rambourg <i>Historien</i>	<i>Menu à 40€ Réservation obligatoire 02 47 64 91 12</i>
Jeudi 11 juin 18 h 30	La Boîte à Livres <i>19, rue Nationale</i>	Les Mots et la Bouche	Frontières alimentaires, A la table des Dieux, Le désir du vin à la conquête du monde	Rencontre avec Jean-Robert Pitte <i>Professeur de géographie, Université Paris - Sorbonne</i> Animée par Marc de Ferrière <i>Professeur d'histoire à l'université de Tours</i>	<i>Dans la limite des places disponibles</i>
Mercredi 24 juin 20 h 00	Bar Le Saint-Germain <i>10, avenue Grammont</i>	Café gourmand	Le Chocolat	Christiane Tixier <i>Pharmacienne et « Chocolatologue »</i>	<i>Dans la limite des places disponibles</i>

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>