

FORUM ALIMENTATION & CULTURE

Programmation culturelle

2010 - 2011



iehca

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

Programmation Culturelle

Juin 2010



iehca

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

Programmation Culturelle

Juin 2010

Par-delà les temps forts liés à son activité scientifique, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation 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***.

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 mieux étudiés, davantage analysés et débattus et leur connaissance amplement diffusée.

En effet, le *Forum* est ***un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à promouvoir la culture scientifique auprès d'un public le plus large possible.***

20h00 Jeudi 10 Juin

Restaurant Le Martin Bleu – 4/6 place des Aumônes à Tours

DéTours de tables ***La cuisine de Béranger : gastronomie et chansons au début du XIXe siècle***
Jean-Marie Moine (Historien et Tourneur d'orgue de barbarie).

Jean-Marie Moine à la manivelle et Florent Martin au piano, pour un DéTours de table d'un genre nouveau puisque musical.

La cuisine de Béranger portera sur la sociabilité gastronomique et chansonnière au début du XIXe siècle, où, dans de grands restaurants parisiens des sociétés bachiques et chantantes associaient les plaisirs du palais au goût des rîmes et ritournelles. Le menu de ce dîner sera inspiré par la cuisine de l'époque. Les airs illustrant les commentaires de l'historien entre les services, à l'instar des entremets, seront accompagnés de l'orgue de barbarie.

Menu à 25 euros - Réservation obligatoire : 02 47 05 06 99

10h00 à 17h00 Samedi 12 Juin

Conférences ***Les arts culinaires à l'époque médiévale***

Dans le cadre de l'exposition ***À TABLE au MOYEN ÂGE*** qui se tient au château de Langeais du 15 avril au 15 août 2010, nous vous invitons à participer à ***une journée de conférences***, organisée sous le haut patronage de Monsieur Jean Favier, en partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et sous la responsabilité scientifique de Didier Boisseuil et Samuel Leturcq (maîtres de conférences en histoire médiévale à l'université François-Rabelais de Tours).

Six médiévistes traiteront des sujets suivants :

- Florence Bouas (responsable d'un atelier d'archéologie) et Frédéric Vivas (formateur et président de l'association La Plume et la Toque) ***La gastronomie médiévale de Maître Chiquart***,
- Antonella Campanini (chercheur à l'Université de Bologne) ***Identités du mangeur médiéval : distinctions sociales et caractères nationaux***,
- Alban Gautier (maître de conférences à l'Université du Littoral Côte d'Opale) ***Tables barbares : Boire et manger chez les princes du haut Moyen Âge***,
- Perrine Mane (directrice de recherche au CNRS) ***Les fruits et légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge***,
- Sandrine Lavaud (maître de conférences à l'Université de Bordeaux III) ***Vignoble et vin de Bordeaux au Moyen Âge***.

Plus d'informations : <http://www.chateau-de-langeais.com/>

20h00

Mercredi 23 Juin

Bar Le Saint Germain - 10 avenue Grammont à Tours

Café gourmand *Autour des spécialités tourangelles*

Conférence animée par Nicole Delaunay, Présidente de l'association « Les moments du partage »

Intervention suivie d'une dégustation.

Entrée gratuite (*) dans la limite des places disponibles.

(*) La salle du Saint Germain est mise à notre disposition sous réserve que chaque participant prenne une consommation.

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 des produits, sur des traditions oubliées, avec les valeurs et les anecdotes qui leur sont attachées.

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.

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 leurs lecteurs.

Les DéTours de tables

A l'occasion d'une soirée au restaurant, le client est invité à rencontrer un universitaire spécialisé dans l'histoire ou les cultures de l'alimentation.

Avant de passer de table en table pour répondre aux questions des convives, l'intervenant présente et commente le menu qu'il a préparé avec le restaurateur autour d'un thème particulier.

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

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Mail :

Téléphone :

IEHCA

16 rue Briçonnet

37000 Tours

contact@iehca.eu

02 47 05 90 30

<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 campus européens, les revues *Food & History* et *Les Cahiers de la Gastronomie* 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.

I.E.H.C.A.

16, rue Briçonnet 37000 Tours

Tél 00 33 (2) 47 05 90 30 / Fax 00 33 (2) 47 60 90 75

contact@iehca.eu

<http://www.iehca.eu>



www.tours.fr



Manifestation portée par la Région Centre

LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

Programmation culturelle et culinaire

SEPTEMBRE 2010 – JUIN 2011

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**. 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.**

Date, heure	Lieu	Opération	Thème	Intervenants
Vendredi 19 novembre 2010 20h	<i>Hôtel de l'Univers, Tours</i>	Conférence de Presse	Proclamation de l'inscription du Repas Gastronomique des Français sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité	Jean-Robert Pitte, Francis Chevrier, Julia Csergo, Pierre Sanner, Guy Savoy
Mercredi 15 décembre 2010 18h30	<i>La Boîte à Livres 19 rue Nationale, Tours</i>	Les Mots et la Bouche	La Gourmandise : histoire d'un péché capital (ed. Armand Colin)	Florent Quellier (Maître de conférences à l'Université François-Rabelais), animée par Loïc Bienassis (chargé de mission IEHCA)
Jeudi 2 février 2011 20h	<i>Restaurant Le Martin bleu, 4/6 Place des Aumônes, Tours</i>	DéTours de tables	« Chefs, astuces et électroménager. La cuisine, une affaire de temps ? »	René Le Joncour, professeur de cuisine en lycée hôtelier et étudiant en Master Histoire et cultures de l'alimentation à l'Université François-Rabelais
Mardi 15 mars 2011 18h30	<i>La Boîte à Livres 19 rue Nationale, Tours</i>	Les Mots et la Bouche	De Bouche à Bouches (ed. Joëlle Losfeld)	Chantal Pelletier, animée par Joël Hafkin (directeur de la Boîte à livres)



LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

Programmation culturelle et culinaire

SEPTEMBRE 2011 – DECEMBRE 2011

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**. 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.**

Date, heure	Lieu	Opération	Thème	Intervenants
Samedi 15 octobre 2011 de 16h15 à 17h45	<i>Rendez-vous de l'Histoire, Blois</i> Amphi 3, Antenne universitaire, en collaboration avec la revue <i>Hommes & Migrations</i> .	Table ronde	CUISINE : CE QUE L'ON DOIT À L'ORIENT C'est surtout d'histoire récente dont il sera question: multiplication des restaurants orientaux, échanges entre chefs français et japonais, apports de l'immigration... Nous tenterons d'appréhender l'infinie variété des influences culinaires de l'Orient sur nos cuisines.	Jacques BAROU, anthropologue, chargé de recherche au CNRS, Jane COBBI, anthropologue, chargée de recherche au CNRS, Brigitte SÉBASTIA, chercheur à l'Institut Français de Pondichéry, Jean-Pierre WILLIOT, professeur à l'université Rabelais de Tours, Rami ZURAYK, professeur à la faculté d'Agronomie de l'université de Beyrouth.
Dimanche 16 octobre 2011 de 16h à 17h30	<i>Rendez-vous de l'Histoire, Blois</i> Amphi 1, Antenne universitaire	Table ronde	LA ROUTE DES ÉPICES Le Moyen Âge sera ici au cœur de nos débats sans que soient exclues d'amples incursions plus en aval. Comment les condiments et les plantes aromatiques exotiques ont-ils su s'imposer dans la cuisine occidentale? Quels usages en était-il fait ? Par quels circuits nous parvenaient-ils ?	Michel BALARD, professeur émérite à l'université de Paris I, Mohamed HOUBAIDA, professeur à l'université Ibn Tofail de Kénitra, Maroc, Bruno LAURIOUX, professeur à l'université Versailles-Saint-Quentin, Farouk MARDAM-BEY, directeur de la collection Sindbad – Actes Sud.
Lundi 14 novembre 2011 à 18h00	<i>Bibliothèque Municipale, Tours</i>	Les Mots et la Bouche	NOTRE GASTRONOMIE EST UNE CULTURE (éditions François Bourin)	Rencontres avec Francis CHEVRIER (directeur l'IEHCA)
Jeudi 17 novembre 2011 à 20h00	<i>Lire au Jardin</i> 5 Rue Constantine, 37000 Tours	Conférence-Dégustation	HISTOIRE DES POTAGERS MONASTIQUES et dégustations de produits du potager	David LECOEUR, professeur en lycée hôtelier et étudiant en Master Histoire et cultures de l'alimentation à l'Université
Mercredi 23 novembre	<i>Bibliothèque universitaire, Université François-Rabelais de Tours</i>	Colloque ouvert au public	GASTRONOMIES JUIVES	Association Culturelle Israélite d'Indre et Loire
Vendredi 25 et Samedi 26 novembre 2011 de 9h00 à 18h00	<i>Salle Thélème, Université François-Rabelais, Tours</i>	Rencontres François Rabelais	TRANSMISSIONS	Les Rencontres Rabelais, véritable université ouverte, s'adressent au public le plus large, à tous ceux qui sont persuadés que cuisine rime avec culture.

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.

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 tables

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 la restaurateur et le présente, avant de passer de table en table répondre aux questions des convives.