

Première conférence internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation

/

International Conference on Food History and Food Studies

Organisée par l'Institut Européen d'Histoire
et des Cultures de l'Alimentation (Tours,
France)

26-27 mars 2015

Tours



Coordination : Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France) loic.bienassis@iehca.eu

26 mars 2015 / 26 March 2015

8:30-9:00 *Accueil / Welcome*

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Mots de bienvenue / Welcoming Addresses

Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais / Président de l'IEHCA, Tours, France)

Jean-Pierre WILLIOT (Directeur de l'Équipe Alimentation, Université François-Rabelais, Tours, France)

9:00-10:00 *Conférence inaugurale / Opening conference*

Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines / Président du conseil scientifique de l'IEHCA, Tours, France)

Food Studies at a crossroads / Les Food Studies à la croisée des chemins

10:30-12:30 *Sessions*

Session 1.1 - Tables princières et nourritures aristocratiques - études de cas / At the tables of princes and aristocratic fare - case studies

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Modérateur : Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

Limor YUNGMAN (EHESS, Paris, France)

Les pratiques alimentaires de la cour abbaside selon les livres de cuisine médiévaux

Christina EGLI (Musée Napoléon Thurgovie, Suisse)

À table chez la princesse Amélie Zéphyrine de Hohenzollern-Sigmaringen : reconstitution de son alimentation grâce à ses livres de compte

Lionel BOBOT (Chercheur associé INRA, France)

Aux sources de l'alliance entre gastronomie & négociation : l'école classique de la négociation des XVIIe et XVIIIe siècles

Thomas GUINDEUIL (Centre français des études éthiopiennes, Addis-Abeba, Éthiopie)

Dans les cuisines des palais éthiopiens du XIXe siècle : culture matérielle et invention des métiers de bouche

Session 1.2 – Modèles culinaires / Culinary models

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Salle Berthelot

Modérateur : Jean-Pierre WILLIOT (Université François-Rabelais, Tours, France)

Charlotte BELLAMY (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)

L'art culinaire français dans la Suède gustavienne

Jean-Baptiste SCHNEIDER (Université François-Rabelais, Tours, France)

Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique : vecteurs de diffusion outre-Atlantique du modèle culinaire français 1864-1974

Vittoria FERRANDINO, Valentina SGRO (Università degli Studi del Sannio, Bénévent, Italie)

The Export of the Alimentary Made in Italy: the role of the American Chamber of Commerce in Italy from post World War II to the present day

Alessandra COCCOPALMERI (Chercheuse indépendante, Italie)

Le phénomène de l'Italian Sounding : quelques considérations pratiques pour une première approche

Magdalena TOMASZEWSKA-BOLAŁEK (Szkoła Wyższa Psychologii Społecznej, Varsovie, Pologne)

Sushi – from a method of food preservation to a global dish

Session 1.3 – Nouveaux modes de production, nouveaux types de consommation / New production methods, new consumption types

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Grand Salon (1^{er} étage)

Modératrice : Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais, Tours, France)

Deborah HEATH (Lewis and Clark College, Portland, USA)

Goethe's Legacy in the Vineyard: Viticulture and Environment from Biodynamics to Epigenetics

Mircea-Lucian SCROB (Central European University, Budapest, Hongrie)

Debating the Transition from Non-Bread to Bread "Core" Foods in Europe: The Contribution of the Romanian case-study

Alexandra LITTAYE (University of Oxford, Royaume-Uni)

To touch or not to touch bread, that is the question

Julia L. LAPP (Ithaca College, New York, USA)

Schmierkase to Sustainability: New York State Cheese and the Artisanal Cheese Movement

Session 1.4 - Alimentation, diététique et thérapeutique de l'Antiquité à nos jours (I) / Food, dietetics and nutrition therapy from Antiquity to the present day (I)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 11 (1^{er} étage)

Modérateur : Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

John WILKINS (University of Exeter, Royaume-Uni)
Maintenir une bonne santé, selon Galien

Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo/Bra, Italie)
Bien manger pour bien être. La cuisine d'Hildegarde de Bingen

Elisabeth MOTTE-FLORAC (Université François-Rabelais, Tours, France)
L'art du bouillon médicinal dans la gastronomie et la thérapeutique françaises des XVIII^e et XIX^e siècles

Maria Clara DE MORAES PRATA GASPAR (Université de Toulouse 2 Jean Jaurès, France), Mariona CASTELLVI, Ursula PEREZ VERTHEIN, José Antonio VÁZQUEZ MEDINA (Universitat de Barcelona, Espagne)
Culture et diététique : normes et représentations d'une alimentation saine chez des diététiciennes françaises, espagnoles et brésiliennes

Session 1.5 – Entre tradition et patrimonialisation / Between tradition and heritagization

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 13 (1^{er} étage)

Modérateur : Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

Carolina GHELLER MIGUENS (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Brésil/Universidade de Coimbra, Portugal)
Appreciation of gastronomic products in Brazil and Portugal, from the case studies: Doces de Pelotas and Pastel de Tentúgal

Marie Helene SAUNER (Université Aix Marseille, France/Université Galatasaray, Turquie)
L'Asure ou le 'démon de l'analogie'. Symbolique d'un plat rituel en Turquie

Aïda KANAFANI-ZAHAR (CNRS, Collège de France, Paris)
Le mezzé libanais, une grande tradition du kayf

Sylvie PELLERIN DRION (Université Paris Ouest Nanterre La Défense, France)
De la ferme aux tables raffinées, le Calvados, itinéraire d'un produit régional

Natacha CHEVALIER (University of Sussex, Royaume-Uni)
Food, Crisis, Resilience and Resistance: The Case of the Christmas Pudding in Wartime Britain (1939-45)

Session 1.6 – Alimentation et genre (I) / Food and Gender (I)

Centre d'Études Supérieures de la Renaissance – Salle Saint-Martin

Modérateur : Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

Andrew DALBY (University of Exeter, Royaume-Uni)
Chercher les femmes dans Le Dyskolos de Ménandre

Lotte WELLTON (Université d'Örebro, Suède)
Festivity Cooking- Female Caterers in Sweden in the 19th and 20th Centuries

Rachel E. BLACK (Collegium de Lyon, France)
Where are the female chefs ? Reproducing and challenging gender stereotypes in Lyon's professional kitchens

Liora GVION, Dorit PATKIN (The Kibbutzim College of Education, Tel Aviv, Israël)
« All You Are Talking About Does Not Apply to My Household »: Israeli Male Teachers, Domestic Cookery and Masculine Identity

12:30-14:00 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14:00-16:00 Sessions

Session 2.1 - Nourrir la ville, se nourrir dans la ville / Feeding in the city, eating in the city

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Modérateur : Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Miguel G. GARÍ PALLICER (Universitat de les Illes Balears, Palma de Majorque, Espagne)
Food and urban space in a Mediterranean city: Palma de Mallorca between 1449 and 1678

Mario RIZZO (Università di Pavia, Italie)
Diverse Diets. On Food in Early Modern Siege Warfare

David DO PAÇO (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)
Une histoire urbaine de l'alimentation : la place du marché à Vienne au XVIII^e siècle

Chantal CRENN (Université Bordeaux Montaigne, France), Jean-Pierre HASSOUN (CNRS/EHESS, France)
Dibiteries à Dakar. Un espace alimentaire à la croisée du politique (hier) et de l'intime (aujourd'hui)

Cláudia MESQUITA PINTO SOARES (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil), Cynthia LUDERER (Pontificia Universidade Católica de São Paulo, Brésil)
The edges of the gastronomic spectacle: eating on Brazilian beaches

Session 2.2 – Régimes carnés, régimes végétariens : pratique et idéologie / Meat-based and vegetarian diets: practice and ideology

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Salle Berthelot

Modérateur : Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo/Bra, Italie)

Alexandra KOVACS (Université de Franche-Comté, Besançon, France)

Ascèse alimentaire et pratiques philosophiques dans l'antiquité grecque. Le cas de la nourriture carnée

Marianne BRISVILLE (Université Lumière Lyon 2, France)
Cuisiner la viande dans l'Occident musulman au Moyen Âge

Francesco BUSCEMI (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milan, Italie)
The strong, vegetarian men of Fiume: The Italian Regency of 1919-1920 and the Arbitrariness of Food Ideologies

Michaël BRUCKERT (Université Paris-Sorbonne, France)
L'Inde, futur géant carnivore ? La complexe réalité de la consommation de viande dans l'Etat du Tamil Nadu

Session 2.3 - L'alimentation et le divin / Food and the divine

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Grand Salon (1^{er} étage)

Modérateur : John WILKINS (University of Exeter, Royaume-Uni)

Andrea MARASCHI (Université d'Islande, Árni Magnússon Institute for Icelandic Studies)
Feeding the soul. The magic and divine taste of the Host in late medieval exempla

Olivier BAUER (Université de Montréal, Canada)
Derniers repas. Repas sans faim. Repas sans fin. Repas d'à-dieu(x)

Dominique FRÈRE (Université de Bretagne Sud, Lorient, France), Nicolas GARNIER (CNRS-ENS, France), Laurent HUGOT (Université de La Rochelle, France), Philippe MARINVAL (CNRS, France)
Offrandes des vivants, repas des morts ? Les produits alimentaires dans les rituels funéraires en Étrurie (IX^e-IV^e s. av. J.-C.)

Session 2.4 – Les recettes de l'identité (livres de cuisines, XVI^e-XX^e siècles) / Recipes for identity (cookery books from the 16th to the 20th century)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 11 (1^{er} étage)

Modérateur : Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

João Pedro GOMES (Universidade de Coimbra, Portugal)
An Iberian Cuisine? Common heritage and originality in Iberian cookbooks from 16th and 17th century

Lucy DOW (University College London, Royaume-Uni)
Recording Recipes and Making the Nation – Manuscript Cookery Books and National Identity in Eighteenth and Nineteenth Century Britain

Milena LENDEROVÁ (Univerzita Pardubice, République tchèque)
Livres de cuisine et identité nationale au XIX^e siècle : un exemple de 1826 : le Livre de recettes de Magdalena Dobromila Rettigová

Nafsika PAPACHARALAMPOUS (University of London, Royaume-Uni)
Invented traditions and national foods of Greece: the role of cookery books

Jorge TAVARES DA SILVA (Chercheur indépendant, Belgique)
Considérations sur un manuscrit de cuisine bourgeoise du XXe siècle au Portugal

Session 2.5 – Soi et l’autre : construire les identités alimentaires (I) / Self and Other : constructing food identities (I)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 13 (1^{er} étage)

Modératrice : Françoise SABBAN (EHESS, Paris, France)

Marianne MBAYE (Traductrice-Auteure)
Détendre l'appareil, et servir aussitôt. Quand la mayonnaise prend, chacun met de l'autre dans son un

Christine KNIGHT (University of Edinburgh, Royaume-Uni)
Nourishing the national body: Theorising nutrition and national identity

Venetia CONGDON (University of Oxford, Royaume-Uni)
Nourishing the nation: Manifestations of Catalan identity through food

Maria Gabriella RIENZO (Università degli Studi di Foggia, Italie)
Food: Energy for Life. Food and territorial identity in the province of Foggia, South of Italy

Session 2.6 – Soi et l’autre : construire les identités alimentaires (II) / Self and Other : constructing food identities (II)

Centre d'Études Supérieures de la Renaissance – Salle Saint-Martin

Modératrice : Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

Ana Paula SENN (Université François-Rabelais, Tours, France)
Petit-déjeuner ou breakfast : discours et identités autour du repas du matin

Berfin EMRE CETIN (Université Hacettepe, Ankara, Turquie)
Turkish Food Culture on Television: Exploring Islamic and Secular Identities in Cooking Shows

Antonia M. SANTANGELO (City University of New York, USA)
Hamsi: Trabzon's "little prince" of fishes

16:30-18:30 Sessions

Session 3.1 – From the East to the West: China's Foreign Relations on Food Culture / De l'Orient à l'Occident : relations étrangères chinoises du point de vue des cultures alimentaires

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Modérateur : Rongguang ZHAO (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)

Rongguang ZHAO (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)
The Theory and Method of how to Research Chinese Food Culture and History

Nan ZHENG (Université Zhejiang Gongshang, Chine)
The Influences of American Crops on Chinese Society from the Introduction of Corn, Sweet potato and Potato

Hongcheng ZHOU (Université de Zhejiang, Chine)
Discourse on Chinese Food through the Eyes of Westerners, 1500-1800

Qihua TONG (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)
His presentation: Steamed Stuffed Bun's Cultural Tradition and its Commercial Operation in Modern China

Session 3.2 – Nourriture, éducation et transmission / Food, education and transmission

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Salle Berthelot

Modératrice : Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo/Bra, Italie)

Karen MONTAGNE (Université François-Rabelais, Tours, France)
Mémoire et alimentation : reconstruire par les souvenirs les apprentissages alimentaires de l'enfance

John WESTBROOK (Bucknell University, USA)
Les Papilles de la Nation : lire l'identité culinaire à l'école de Ferry

Barbara ATIE GUIDALLI (Universitat de Barcelona, Espagne), José Antonio TORRALBA INIESTA (University of Hawaii, USA)
Understanding the Contextual Aspects of Children's Eating Practices: Theoretical and Methodological Considerations.

Sylvain WAGNON (Université de Montpellier 2, France)
Végétarisme et Education nouvelle : entre « réforme alimentaire » et révolution pédagogique

Session 3.3 – Representing Food Research / Regards sur les recherches en alimentation

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Grand Salon (1^{er} étage)

Modérateur : Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

Zofia BONI (University of London, Royaume-Uni)
Drawing Food: (Mis)Representing Children's Food Practices

Katharina GRAF (University of London, Royaume-Uni)
Communicating the Non-Verbal: Representing Embodied Cooking Knowledge

Hannah ROBERSON (University of London, Royaume-Uni)
Mapping the Edible Forest Garden

Session 3.4 – Cuisines familiales / Family kitchens

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 11 (1^{er} étage)

Modératrice : Natacha CHEVALIER (University of Sussex, Royaume-Uni)

Laika NEVALAINEN (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)
Food and the Homeliness of Homes in early 20th century Finland

Rayna GAVRILOVA (Sofijski universitet “Sveti Kliment Ohridski”, Bulgarie)
What did mama cook for supper? The changes in family food consumption in Bulgaria in the interwar period

Albena SHKODROVA (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
The Forbidden Pleasure of Home Cooking: Evolution of domestic food preparation in communist Bulgaria (1944-1989)

Houria ABDENNEBI-OULARBI (Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou, Algérie)
Le modèle alimentaire méditerranéen : une vue de l’esprit dans la Kabylie d’aujourd’hui

Session 3.5 – Alimentation, diététique et thérapeutique de l’Antiquité à nos jours (II) / Food, dietetics and nutrition therapy from Antiquity to the present day (I)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 13 (1^{er} étage)

Modérateur : François-Olivier TOUATI (Université François-Rabelais, Tours, France)

Fernando NOTARIO (Labex RESMED, France)
Counter-cultural cuisine and the discourse of health in the ancient world: the case of the cynic philosophers

Karine RIVIÈRE (École Française d’Athènes, France)
S'alimenter en Grèce archaïque : un fait religieux, politique, thérapeutique

Wanessa ASFORA NADLER (Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, Brésil/Villa I Tatti, Harvard University, Italie)
Apicius in the XVth and XVIth Centuries: preliminary thoughts on manuscripts, printed books and the circulation of Medical/dietary knowledge

Isabel FLETCHER (University of Edinburgh, Royaume-Uni)
Making the Mediterranean Diet: nutrition science and public health from 1950 to 2010

Mabel GRACIA-ARNAIZ (Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, Espagne)
Rhetorics of hunger in a time of crisis: new health and dietary contexts in Spain

Session 3.6 – « Faire la cuisine ». Regards croisés sur les pratiques culinaires contemporaines / ‘To cook’. Diverse perspectives on contemporary culinary practices

Centre d’Études Supérieures de la Renaissance – Salle Saint-Martin

Modératrice : Agnès GIBOREAU (Centre de recherche de l’Institut Paul Bocuse, Lyon, France)

Julie BOUSSOCO (Centre de recherche de l’Institut Paul Bocuse/Université Paris 8, France)
Proximité à la cuisine et représentations sociales de "Faire la cuisine" en France

Maxime MICHAUD (Centre de recherche de l’Institut Paul Bocuse, Lyon, France)
Cuisine et bagage culturel : comparer les regards d’étudiants en art culinaire sur leurs spécificités alimentaires nationales

Michèle CROS (Université Lumière Lyon 2, France)
L’alimentation rituelle en brousse africaine

27 mars 2015 / 27 March 2015

8:30-9:00 Accueil / Welcome

9:00-10:00 Conférence plénière / Plenary conference
Chambre de Commerce et d’Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Françoise SABBAN (EHESS, Paris, France)
La consommation de lait en Chine : signe de sa modernisation ? / Milk consumption in China: a sign of modernisation ?

10:30-12:30 Sessions

Session 4.1 – Food quality and safety in history / Qualité et sécurité alimentaire dans l’histoire

Chambre de Commerce et d’Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Modérateur : Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
Construire la sécurité alimentaire au XIXe siècle (Bruxelles avant 1856)

Filip DEGREEF (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
Understanding Food Additives and Trust in Food (1960-1995)

Olivier LEPILLER (CERTOP/CNRS, France)

La digestion de la critique : une périodisation de la critique de l'alimentation industrielle et de ses effets depuis la fin des années 1960

Frédéric PRÉCIGOUT (Université François-Rabelais, Tours, France)

La vache folle dix ans après : retour sur une peur alimentaire dans l'imaginaire contemporain

Session 4.2 – Mises en patrimoine de l'alimentaire / Creating food heritage

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Salle Berthelot

Modérateur : Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

Florian MARCELIN (Université Lumière Lyon 2, France), Alexandre DIAZ (Office de tourisme de Vienne et du pays viennois, France)

La gastronomie comme levier de développement touristique : l'exemple du pays viennois (38)

Bee FARRELL (University College London, Royaume-Uni)

Bags of History: the Woodbridge Tide Mill Flour within the Heritage Food Context

Aurélia DUCROT (Laboratoire de muséologie et d'ingénierie de la culture, Laval, Canada)

L'aliment comme artefact muséal

Jonathan MORRIS (University of Hertfordshire, Royaume-Uni)

Coffee as Cultural Heritage: Taking Espresso to UNESCO

Session 4.3 – Nourritures du Nouveau Monde, nourritures métisses / Foods of the New World, cross-cultural foods

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Grand Salon (1^{er} étage)

Modérateur : Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

Myriam Elisa MELCHIOR PIMENTEL, Cláudia MESQUITA PINTO SOARES (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil)

Maize and the indigenous heritage in the Brazilian alimentary culture

Grégory WALLERICK (Université de Nantes, France)

Illustrer les habitudes alimentaires des Amérindiens à la fin du XVIe siècle

Carmen SOARES (Universidade de Coimbra, Portugal)

New World, Ancient Recipes. Portuguese gastronomic adaptation to Brazilian food facilities in the XVI century: bakery and confectionary

Session 4.4 - Les Cultures du boire / Drinking cultures

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 11 (1^{er} étage)

Modérateur : Didier NOURRISSON (Université Claude Bernard Lyon 1, France)

Romain THINON (Université Lumière Lyon 2, France)

Un quatrième fleuve lyonnais ? Agents et modalités de la construction d'une culture brassicole locale au XIX^{ème} siècle

Salomé PELLAT-REVEL (Université Pierre-Mendès-France Grenoble 2, France)
De la flore à la fiole, l'étude de trois entreprises liquoristes du département de l'Isère

Nessim ZNAIEN (Université Paris I/Université Aix-Marseille, France)
Boire dans le monde musulman du XIX^e siècle

Clara PUTZ (Université Lumière Lyon 2, France)
La culture cabaretière dans la France contemporaine : étude d'une mutation du XIX^e au XXI^e siècle, à travers l'exemple lyonnais.

Session 4.5 – Fabriquer la nourriture / Manufacturing food Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 13 (1^{er} étage)

Modérateur : Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

Alfredo BUONOPANE (Università degli Studi di Verona, Italie), Alain CHARTRAIN (Université Paris Ouest Nanterre, France)
La production de moulins à Orvieto (Italie) dans l'Antiquité

Sylvie VABRE (Université de Toulouse 2 Jean Jaurès, France)
Le sacre du Roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII^e siècle, 1925)

Olivier LONDEIX (Université Paris Ouest Nanterre, France)
La fabrication du biscuit industriel et ses enjeux commerciaux en France au début du XX^e siècle

Carol WOODFORD (Université François-Rabelais, Tours, France)
La Raclette entre économie alpestre, industrialisation et labellisation

Session 4.6 – Le poisson dans le monde méditerranéen (IX^e-XVIII^e siècle) / Fish in the Mediterranean World (9th-18th centuries)

Centre d'Études Supérieures de la Renaissance – Salle Rapin

Modérateur : Bruno LAURIOUX (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

Maria SOLER SALA (Universitat de Barcelona, Espagne)
"Stagna ad piscadum apta". The role of fish in the feudal food system of the County of Barcelona between the 9th and 12th centuries.

Philippe TRÉLAT (Université de Rouen, France)
Pêche et consommation de poissons à Chypre sous la domination latine (1191-1570)

Rosa LLUCH-BRAMON (Universitat de Barcelona, Espagne)
L'achat et la consommation de poisson à Gérone (Catalogne, XIV^e-XV^e siècles)

Solène RIVOAL (Université d'Aix-Marseille, France)

"Venezia è un pesce". Ressources lagunaires et marchés du poisson à Venise au XVIIIe siècle

12:30-14:00 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14:00-15:45 Sessions

Session 5.1 – Alimentation et genre (II) / Food and Gender (II)

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Modérateur : Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Taja KRAMBERGER (Pedagoški inštitut, Ljubljana, Slovenie)

Making Wine a Priority and Food a Supplement. Gender and Religious Formation of National Narration

Maria Grazia SCRIMIERY (Université de Nice Sophia Antipolis, France)

Nourriture et négociation de genre

Thomas DEPECKER (INRA-ALISS, France)

Du livre de recettes au carnet de dépenses : la transformation de l'enseignement ménager de la cuisine au tournant des XIXe et XXe siècles

Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

Le déjeuner ouvrier hors foyer a-t-il un genre ? Le cas parisien 1850-1914

Session 5.2 – Métissages culinaires : Afrique, Antilles / Cross-cultural cuisines : Africa, West Indies

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Salle Berthelot

Modératrice : Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais, Tours, France)

Gregorio SALDARRIAGA (Villa I Tatti, Harvard University, Italie)

American Fruit and European Knowledge in the West Indies, 16th-17th centuries

Ilaria BERTI (Università degli Studi di Genova, Italie)

The impact of European food in the West Indies of the Nineteenth century. Perceptions and opinions of British travellers

Boniface KIZOBO O'BWENG-OKWESS (Université de Lubumbashi, République Démocratique du Congo)

Contribution à l'Histoire culturelle du Royaume Kongo (RD Congo) à travers les plantes alimentaires autochtones et américaines

Diana Maria NATERMANN (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)

White' food in Central Africa. Memories from the Congo Free State and German East Africa (1884-1914)

Session 5.3 – L'alimentation, la cuisine et le mangeur dans l'art et la littérature / Food, cookery and eating habits in art and littérature (I)

Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Grand Salon (1^{er} étage)

Modératrice : Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

Philippe PESTEIL (Université de Corse Pascal-Paoli, Corte, France)

L'alimentation dans la littérature de Science-Fiction : un imaginaire entre angoisse et espérance

Frédéric DESBUISSONS (INHA, Paris, France)

Le choc des cultures : cuisine, beaux-arts et caricature au XIXe siècle

Irina RUTSINSKAYA, Galina SMIRNOVA (Université d'État Lomonosov de Moscou, Russie)

Tea Party in the Russian Painting of the second part of the 19th Century: reflections of everyday life and history

Jean-Philippe LAPERRIÈRE (Université du Québec à Montréal, Canada)

Une analyse des images de la modernité alimentaire dans un magazine féminin québécois (1960-2010)

Session 5.4 – La France et l'Italie fromagères : une comparaison entre économies et territoires (1870-2000) / The cheese industry in France and Italy : an economic and territorial comparison (1870-2000) (I)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 11 (1^{er} étage)

Modératrice : Claire DELFOSSE (Université Lumière Lyon 2, France)

Claudio BESANA (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milan, Italie)

L'Italie fromagère entre deux siècles (1870-1940)

Claire DELFOSSE (Université Lumière Lyon 2, France)

Les premiers développements de l'industrie fromagère française (fin XIX^e siècle-début XX^e siècle)

Rita D'ERRICO (Università degli Studi Roma Tre, Rome, Italie)

Lignes d'évolution dans l'industrie fromagère italienne de la Seconde Guerre mondiale à nos jours

Silvia A. CONCA MESSINA (Università degli Studi di Milano, Italie)

Family business in Lombardy dairy sector (late XIXth-early XXth century)

Session 5.5 – Parler de la nourriture. De quelques discours / Talking about food : some discourses (I)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 13 (1^{er} étage)

Modérateur : Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

Patricia MOISAN (Consultante en patrimoine alimentaire, France)
Les propos de Montaigne sur la nourriture dans Les Essais

Philippe C. DUBOIS (Bucknell University, USA)
La convivialité à table : entre saveurs et savoirs gastronomiques

Phil LYON, Ana TOMINC (Queen Margaret University, Edinburgh, Royaume-Uni)
Talking taste: Ambrose Heath's readers and their world in the 1930s

Kilien STENGEL (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
La dégustation du vin : un outil de (re)signification des représentations du vin

Session 5.6 – Approvisionner et ravitailler – Circuits commerciaux, logiques et entraves / Supply and provision: commercial networks, organisational patterns and constraints

Centre d'Études Supérieures de la Renaissance – Salle Rapin

Modérateur : Jean-Pierre WILLIOT (Université François-Rabelais, Tours, France)

Francesca PUCCI DONATI (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)
Le marché du poisson. Ravitaillement, vente et consommation à Bologne du XIII^e au XV^e siècle

Massimo CANALI, Omar MAZZOTTI (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)
Le commerce de bétail et de viande dans les systèmes agraires de la Romagne (XVII^e-XIX^e siècles)

Georges RIBEILL (Association pour l'Histoire des Chemins de Fer, France)
Un médiateur dans le circuit de l'alimentation, Isidore, épiciers lotois de la fin du XIX^e siècle

Stefanella STRANIERI (Università degli Studi di Milano, Italie), Paolo TEDESCHI (Università degli Studi di Milano-Bicocca, Italie)
Producing and Selling Wine in Eastern Lombardy (19th-20th centuries)

Anna PAVLOVSKAYA (Université d'État Lomonosov de Moscou, Russie)
Food as a Political Weapon

Session 5.7 – Young earth solutions: exploration, experimentation and innovation / Young earth solutions: exploration, expérimentation et innovation

Institut de Touraine – Bâtiment Vinci – Salle V9 (Rez-de-chaussée)

Modératrice : Sonia MASSARI (University of Illinois Urbana Champaign, USA)

Sonia MASSARI (University of Illinois Urbana Champaign, USA)
Design thinking and emergent food behaviors

Salem PAULOS (Gustolab Institute Center for Food Studies, Rome, Italie)
Studying Food Studies abroad could be creative

Robyn METCALFE (University of Texas, Austin, USA)
From historical to innovative. Food Lab experiences

Francesca ALLIEVI - Katarzyna DEMSKA (Barilla Center for Food and Nutrition, Parme, Italie)
New ideas for healthy lifestyles, sustainable agriculture, and ending food waste

16:00-17:15 Sessions

Session 6.1 – De nouveaux plaisirs sucrés (France-Angleterre, XVIII^e-XIX^e siècle) / Sweet new pleasures (France-England, 18th-19th centuries)
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Modérateur : Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

Maud VILLERET (Université Bordeaux Montaigne, France)
La diffusion du goût pour le sucre : du luxe à la nécessité (fin XVII^e- fin XVIII^e)

Claire DELEN (Université Paris-Sorbonne, France)
« First name in biscuits »: Huntley and Palmers and the development of biscuit consumption

Michel MANSON (Université Paris 13, France)
Le confiseur et le bonbon, 1750-1850 : l'enfance, un nouveau marché ?

Session 6.2 – Les nourritures de l'autre, identités et acculturation. Exemples français / What other people eat: identities and acculturation
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Salle Berthelot

Modératrice : Françoise SABBAN (EHESS, Paris, France)

Frédéric D'AGAY (Fédération Historique de Provence, France)
La table de la noblesse provençale aux XVII^e et XVIII^e siècles : influences méditerranéennes et parisiennes

Sylvie DURMELAT (Georgetown University, Washington, USA)
Domestiquer le couscous

Hong Trung VU (Université Paul-Valéry Montpellier 3, France)
L'alimentation : support de l'identité. Le cas des immigrants vietnamiens à Montpellier

Session 6.3 – L'alimentation, la cuisine et le mangeur dans l'art et la littérature / Food, cookery and eating habits in art and littérature (II)
Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine – Grand Salon (1^{er} étage)

Modératrice : Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

Robert McKEOWN (Concordia University, Montréal, Canada)
An Edible Commodity: The Representation of Thai Cuisine in Saveur Magazine, 2007-2014

Esteban CASTAÑER MUÑOZ (Université de Perpignan, France)

Les espaces de la Grande Distribution Alimentaire à travers la Littérature. Discours sur la description, la dénonciation ou la sacralisation des lieux quotidiens

Session 6.4 – La France et l’Italie fromagères : une comparaison entre économies et territoires (1870-2000) / The cheese industry in France and Italy: an economic and territorial comparison (1870-2000) (II)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 11 (1^{er} étage)

Modératrice : Claire DELFOSSE (Université Lumière Lyon 2, France)

Anne-Line BROSSE (Laboratoire d’études rurales, Lyon, France)

Géohistoire d’une cohabitation : fromages fermiers et fromages laitiers auvergnats au cours du premier XX^e siècle

Erik THÉVENOD-MOTTET (Laboratoire d’études rurales, Lyon, France), Claire DELFOSSE (Université Lumière Lyon 2, France)

Entre France et Suisse : une dénomination convoitée ou partagée : le gruyère

Session 6.5 – Parler de la nourriture. De quelques discours / Talking about food : some discourses (II)

Institut de Touraine – Bâtiment Balzac – Salle B 13 (1^{er} étage)

Modérateur : Marc de FERRIÈRE LE VAYER (Université François-Rabelais, Tours, France)

Jessica MUDRY (Ryerson University, Toronto, Canada)

How do we "do" food? The history of the culture of the calorie

Erhan AKARÇAY (Université Anadolu, Eskişehir, Turquie)

Another Form of Surveillance Society: Foodies Consume Not Only Food But Also Internet

17:30-18:30 Conférence de clôture / Closing conference

Chambre de Commerce et d’Industrie de Touraine – Halle aux Draps

Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Writing Food History / Écrire l’histoire de l’alimentation