

— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

14^{ème} Université d'été dédiée aux Cultures Alimentaires

Tours, du 28 août au 4 septembre 2016

Programme sous réserve de modification

14th Summer University dedicated to Food and Drink Studies

Tours, 28 august to 4 september 2016

Programme subject to modification

Monday 29 August / Lundi 29 Août

9h15 > 11h Introduction to the week by the scientific committee

Présentation et déroulement de la semaine par le comité scientifique

► **Isabelle Bianquis** / Professor of Anthropology, Université François-Rabelais, Tours (FR)

► **Antonella Campanini** / Instructor in Medieval History, University of the Gastronomic Sciences, Bra-Pollenzo (IT)

► **Beat Kümin** / Professor of Early Modern History, University of Warwick (UK)

11h30 > 12h15 Individual training

Formation individuelle

14h > 16h La langue et la littérature dans l'histoire de l'alimentation et de la cuisine

Language and Literature in the History of Food and Cuisine

► **Alberto Capatti** / Emeritus Professor of French Language and Literature, University of the Gastronomic Sciences at Bra-Pollenzo (IT)

16h30 > 19h Presentations of student research

Présentation de leurs travaux par les étudiants

Tuesday 30 August / Mardi 30 Août

9h15 > 11h15 Culinary ethnographies home and away

Ethnographies culinaires, d'ici et de là-bas

► **Nir Avieli** / Senior Lecturer in Anthropology, Ben-Gurion University of the Negev (IL)

11h45 > 12h30 Presentations of student research

Présentation de leurs travaux par les étudiants

14h > 18h Visit of Tours and the IEHCA's library and time for personal work

Visite de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA et temps pour travail personnel

18h30 > 20h00 Workshop: Discovering and tasting regional culinary heritage

Atelier : Découverte et dégustation du patrimoine culinaire régional

► **Laurent Meudic** / CEO la Balade Gourmande, Tours (FR)

Wednesday 31 August / Mercredi 31 Août

9h15 > 11h15 Food in the Exchange between Asia and Europe

L'alimentation dans les échanges entre l'Asie et l'Europe

► **Anne Gerritsen** / Professor of History at the University of Warwick (UK) and Kikkoman Chair of Asia-Europe Intercultural Dynamics at the University of Leiden (NL)

11h45 > 12h15 Presentations of student research

Présentation de leurs travaux par les étudiants

14 h > 18h Individual Research Time

Temps pour les recherches personnelles

20h30 Cinema & debate

Projection & débat

Thursday 1 September / Jeudi 1^{er} Septembre

Château de Chenonceau

9h15 > 11h15	Current issues in food and drink studies of the Greco-Roman world Problématiques actuelles des food & drink studies dans le monde Gréco-Romain
► John Wilkins	/ Emeritus Professor of Ancient History, Exeter University (UK)
11h45 > 12h30	Presentations of student research Présentation de leurs travaux par les étudiants
14h > 16h30	Guided tour of the Château de Chenonceau Visite guidée du Château de Chenonceau
17h30 > 19h30	Presentations of student research Présentation de leurs travaux par les étudiants



Friday 2 September / Vendredi 2 Septembre

9h15 > 11h15	Observer et comparer les pratiques alimentaires en sciences sociales : du bon usage des petits riens Observing and comparing alimentary practices in the social sciences
► Nicoletta Diasio	/ Professor of Anthropology, University of Strasbourg (FR)
14h > 16h30	Debate Débat
17h30	Individual Research time Temps pour les recherches personnelles
19h30	Free time Temps libre

Saturday 3 September / Samedi 3 Septembre

9h15 > 12h15	Workshop: A visit to the market of Tours Atelier : Visite du marché de Tours
14h > 16h00	Knowing and doing in the kitchen: technology and materiality at the hearth Savoir et faire dans la cuisine: technologies et matérialité autour du foyer
► Sara Pennell	/ Senior Lecturer in early modern British History, University of Greenwich (UK)
16h30 > 18h	Summary and conclusions Résumé et conclusions
► Beat Kümin	/ University of Warwick (UK)
19h	Diploma ceremony Remise des diplômes
20h	Closing dinner Dîner de fin de stage

— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

Depuis 2003, notre université d'été s'est positionnée comme un espace de réflexion de référence autour des nouvelles recherches en histoire et cultures de l'alimentation. Après plusieurs éditions thématiques, cette édition 2016 explorera plus largement ces champs de recherche.

Quelles sont les principales problématiques actuellement explorées en anthropologie, gastronomie, histoire, études littéraires, sociologie et autres disciplines? Quelles tendances générales ont émergé au cours des dernières années? Comment notre connaissance peut-elle s'orienter dans les années à venir?

D'éminents spécialistes d'horizons disciplinaires différents aborderont ces questions à travers le prisme de leurs propres recherches. Les participants seront invités à présenter leurs projets en cours à un public international dans un environnement stimulant et convivial.

Since 2003, the IEHCA's summer university has served as a key platform for the discussion of new research in Food & Drink Studies. Following a number of themed meetings, the 2016 issue will survey the field more broadly.

What are the major interests and issues currently explored in anthropology, classics, gastronomy, history, literary studies, sociology and other disciplines? Which general trends have emerged over recent years? How can our understanding be further advanced in the future?

Leading specialists from different backgrounds will survey such questions with reference to their current research and graduate students are invited to present their ongoing projects to an international audience in a stimulating and supportive atmosphere.



Hébergement / Accomodations

Domaine de la Croix Montoire
8 bis Place Choiseul, Tours (FR)



Bibliothèque de l'IEHCA / Library

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA dispose d'un fonds spécialisé en histoire et cultures de l'alimentation (plus de 7000 ouvrages et collections de périodiques spécialisés)

Established in 2002, the IEHCA's library holds over 7000 works and specialized periodicals on the history and culture of food and drink

Responsables scientifiques | scientific committee:

► Isabelle Bianquis / Université François-Rabelais de Tours, France

► Antonella Campanini / Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra/Pollenzo, Italia

► Beat Kümin / University of Warwick, United Kingdom

