

Cette Université Européenne d'Eté a pour but de réunir une promotion d'étudiants, de jeunes chercheurs, issus de l'ensemble des pays de l'Union, travaillant dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation, et plus particulièrement intéressés cette année, par les définitions, les contenus et la pertinence du concept de cultures alimentaires.

La confrontation des méthodes et des approches permettra de créer une véritable dynamique aux effets féconds pour une discipline qui est encore le fruit de travaux isolés. Cette dynamique, mise en place dès la première édition, a engendré l'établissement de nouveaux liens scientifiques entre plusieurs pays européens.

Cette offre d'échange et de mobilité a pour objectif d'étendre et développer un espace universitaire européen en créant des liens entre étudiants et spécialistes de la matière tout en favorisant l'interdisciplinarité et le bilinguisme (l'enseignement sera dispensé en français et en anglais).

Il s'agit de présenter les différentes formes de cultures alimentaires, et de savoir comment cette expression s'est imposée dans le discours des sciences sociales au cours des dernières décennies. Des spécialistes, qu'ils soient anthropologues, bibliographes, historiens ou sociologues, viendront débattre du sujet, et présenter l'état de leurs connaissances actuelles.

A l'issue de cette formation, les étudiants auront abordé les différentes approches méthodologiques et disciplinaires utilisées pour appréhender cette notion de cultures alimentaires.

Ce projet mené par l'Université François Rabelais de Tours, en partenariat avec l'IEHA, s'inscrit dans la durée. L'organisation de cette session est un premier pas vers la pérennisation souhaitable de l'évènement et l'ambition largement partagée de faire de Tours un lieu de rendez-vous annuel pour jeunes chercheurs sur ce thème.

Responsabilité scientifique Allen J. Grieco avec Maurice Aymard, Manuela Marin et Peter Scholliers

IEHA

12, rue Etienne Pallu - 37000 Tours - Tél. : +33 (0)2 47 05 90 30

www.ieha.asso.fr

Université François Rabelais

3, rue des Tanneurs - BP 4103 - 37041 Tours cedex

www.univ-tours.fr



Domaine Universitaire de la Croix Montoire
8bis, place Choiseul
37100 Tours

Du lundi 6 au
dimanche 12 septembre 2004

L'Université François Rabelais de Tours et
l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation
organisent
l'Université Européenne d'Eté
sur le thème :

Les cultures alimentaires :
définitions,
contenus,
pertinence

Lundi 6 Septembre

9h30

Présentation générale et table ronde d'ouverture de la session, avec la participation de **Maurice Aymard** (Maison des Sciences de l'Homme, Paris, France), **Allen J. Grieco** (Villa I Tatti, Firenze, Italia), **Odile Redon** (Université de Paris VIII, France), **Henry Notaker** (Norvège), **Jean-Pierre Corbeau** (Université François Rabelais, Tours, France)

14h30

Visite de la ville de Tours

Mardi 7 Septembre

9h30

Les cuisiniers au Moyen Age en France et en Italie, **Odile Redon** (Université de Paris VIII, France)

12h30 *Pause*

14h30

The gastronomic literature as an expression of and a source for culinary history, **Henry Notaker** (Norvège)

Mercredi 8 Septembre

9h30

Macrocosm and microcosm : how culinary cultures reflect structures and processes in the wider society, **Stephen Mennell** (University College Dublin, Ireland)

12h30 *Pause*

14h30

Présentation par les étudiants de leurs travaux de recherche. Etude avec les professeurs.

Jeudi 9 Septembre

9h30

Identities, inventions and constructions : "invented traditions" in Europe (1800-2004). European ethnology and translation sociology : a combined perspective, **Marc Jacobs** (Vlaams Centrum voor Volkscultuur, Brussels, België)

12h30 *Pause*

14h30

Le concept d'espace social alimentaire : un outil pour l'étude des modèles alimentaires, **Jean-Pierre Poulain** (Université de Toulouse-Mirail, France)

Vendredi 10 Septembre

9h30

Food culture and its transmission : geographical and historical insights, **Peter Atkins** (University of Durham, England)

12h30 *Pause*

14h30

Présentation par les étudiants de leurs travaux de recherche. Etude avec les professeurs.

Samedi 11 Septembre

9h30

Entre discipline de la concurrence et tutelle de la santé publique. Les normes alimentaires en France, XIX-XXe siècles, **Alessandro Stanziani** (Institutions et Dynamiques Historiques de l'Economie, ENS-Cachan, France)

12h30 *Pause*

14h30

La recherche en anthropologie alimentaire : les interviews et le rapport chercheur/informant, **F. Xavier Medina** (Instituto Europeo del Mediterráneo, Barcelona, España)

18h00

Remise des certificats de participation et dégustation de produits régionaux

Dimanche 12 Septembre

9h30

The italian cooks in the Renaissance : training, careers and professional expectations, **Guido Guerzoni** (Università Bocconi, Milano, Italia)

12h30 *Pause*

14h30

Table ronde de clôture animée par **Allen J. Grieco** (Villa I Tatti, Firenze, Italia), **Manuela Marin** (Instituto de Filologia, CSIC, Madrid, España) et **Peter Scholliers** (Vrije Universiteit Brussel, België)

Chaque séminaire sera suivi d'une présentation et d'une étude de documents, ainsi que d'une discussion.