

Le but général de cette troisième Université Européenne d'Été est de réunir et de mettre en relation une promotion d'étudiants, de jeunes chercheurs venant de pays, d'horizons et de disciplines différents, mais ayant en commun l'intérêt et l'étude de l'histoire et des cultures de l'alimentation, et plus particulièrement intéressés, pour cette session, par les changements, les innovations et les mutations alimentaires.

Il s'agit d'encourager la mobilité universitaire et d'insérer ces jeunes chercheurs venant de France et d'Europe dans une communauté de chercheurs, un réseau pluridisciplinaire et européen de spécialistes.

La promotion de la mobilité participe à la volonté d'ouverture européenne et internationale de l'Université de Tours et plus généralement au programme d'attractivité de la France en encourageant la venue de chercheurs, d'enseignants porteurs de compétences de haut niveau et d'étudiants internationaux.

Ainsi, la troisième session de l'Université Européenne d'Été développe et pérennise le réseau européen de chercheurs-étudiants travaillant sur des problématiques relatives à l'alimentation. Ce réseau thématique européen est important pour l'avancée de la recherche dans le domaine encore peu étudié de l'histoire et des cultures alimentaires.

En soutenant la politique de recherche et de formation de l'IEHA, l'Université de Tours s'inscrit véritablement comme pôle de référence dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation.

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

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



Du lundi 5 au
dimanche 11 septembre 2005

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

**Changements,
innovations,
et mutations alimentaires**



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

Lundi 5 Septembre

9h30

Présentation générale de la semaine par les responsables scientifiques et table ronde initiale animée par **Alan Warde** (Manchester University, United-Kingdom), **Maurice Aymard** (Maison des Sciences de l'Homme, Paris, France), **Allen J. Grieco** (Villa I Tatti, Firenze, Italia), **Peter Scholliers** (Vrije Universiteit Brussel, België)

11h

Courte présentation par les étudiants de leurs travaux de recherche

12h30 *Pause*

14h30

Capturing and characterising continuity and rupture : telling tales about eating out, **Alan Warde** (Manchester University, United-Kingdom)

Mardi 6 Septembre

9h30

Le changement alimentaire : l'apport de l'archéologie, **Cécile Calou** (Museum d'Histoire Naturelle, Paris, France)

12h30 *Pause*

14h30

Le changement alimentaire : le regard de l'anthropologue, **François Sigaut** (EHESS, Paris, France)

Mercredi 7 Septembre

9h30

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

12h30 *Pause*

14h30

Visite de la Ville de Tours

Jeudi 8 Septembre

9h30

Continuities and mutations in the history of food cultures in the Middle East, **Sami Zubaida** (Birckbeck College, London, United-Kingdom)

12h30 *Pause*

14h

Visite et étude à la bibliothèque universitaire et à la bibliothèque de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation

Vendredi 10 Septembre

9h30

Le milieu du XVe siècle, un tournant dans l'histoire de la gastronomie ?, **Bruno Lauriolux** (Université de Versailles, Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

12h30 *Pause*

14h30

Nouveautés et persistance dans l'alimentation d'une cour : l'Hôtel de Savoie entre le XIIIe et le XVIe siècle, **Irma Naso** (Università di Torino, Italia)

Samedi 10 Septembre

9h30

A different kettle of fish? Eating out in preindustrial Europe, **Beat Kumin** (Warwick University, Coventry, United-Kingdom)

12h30 *Pause*

14h30

Prix, goût, diététique? Expliquer les continuités et les changements alimentaires à l'école de Saint-Cyr au XVIIIe siècle, **Martin Bruegel** (INRA, Paris, France)

18h30

Remise des certificats de participation et dégustation de produits régionaux

Dimanche 11 Septembre

9h30

Dernière étude avec les professeurs et conclusions autour d'une table ronde animée par **Allen J. Grieco** (Villa I Tatti, Firenze, Italia), **Manuela Marin** (Instituto de Filologia, CSIC, Madrid, España), **Peter Scholliers** (Vrije Universiteit Brussel, België), **Martin Bruegel** (INRA, Paris, France) et **Beat Kumin** (Warwick University, Coventry, United-Kingdom)

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