

Campus d'Été 2010 organisé par l'Université François-Rabelais de Tours
Et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation
Tours, 29 août au 5 septembre 2010

ALIMENTATION, MEMOIRE ET PATRIMOINE CULTUREL

Programme sous réserve de modification

Summer School 2010 organized by François-Rabelais University, Tours
And the European institute for the history and culture of food
Tours, 29 August to 5 September 2010

FOOD, MEMORY AND CULTURAL HERITAGE

Programme subject to modification

Lundi 30 août / Monday 30 August

9.30 **Marc JACOBS**, Director FARO, Flemish interface centre for cultural heritage
10.30 Brussels, Belgium

Déroulement de la semaine et présentation du thème

10.00 **Marc JACOBS**,
12.15 **Four Case Studies on Food, Memory and Performance : from Antiquity to the Age of UNESCO**

14.00 **John SUTTON**, Macquarie Centre for Cognitive Science, Sydney, Australia
16.00 **Interdisciplinarity: cognition, philosophy and sciences of memory**

In this seminar, one of the leading figures in the world in the field of memory studies will give his view on the state of the art in research and major debates about memory, cognition and human sciences that are relevant for food studies.

Dans ce séminaire, un des plus grands spécialistes mondiaux dans le domaine « memory studies » donnera son avis sur l'état de la recherche et sur les débats majeurs concernant la mémoire, la connaissance et les sciences humaines et relevant des cultures de l'alimentation.

16.15 Discussion générale sur les exposés de John Sutton et Marc Jacobs

20.30 **Formation individuelle ⁽¹⁾ / Individual training ⁽²⁾**

Mardi 31 août / Tuesday 31 August

9.15 Présentation de leurs travaux par les étudiants

12.15 Students' presentation of their work

14.00 Supervised by **Peter SCHOLLIERS**, Contemporary History, Vrije Universiteit Brussel,
Brussels, Belgium, and **Allen J. GRIECO**, Visiting researcher, Harvard University
18.30 Center for Italian Renaissance Studies, Villa I Tatti, Florence, Italy

20.30 **Formation individuelle / Individual training**

⁽¹⁾ La formation individuelle est prévue pour les étudiants qui souhaitent s'entretenir avec les enseignants d'une manière plus approfondie sur des sujets qui concernent les aspects de méthode, théorie et approche.

⁽²⁾ Individual training sessions are planned for those students who wish to have more in-depth discussions with the teachers on aspects of method, theory, and approach.

[Mercredi 1 septembre / Wednesday 1 September](#) : ***Au chateau de Villandry***

9.15 **Joël CANDAU**, Professeur d'anthropologie, Laboratoire d'Anthropologie et de
12.15 Sociologie, Mémoire, Identité et Cognition Sociale, Université de Nice-Sophia
Antipolis, France

Partager des goûts et des odeurs ? Intersensorialité et cognition sociale

14.00 Visite du château et des jardins de Villandry
18.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants
Students' presentation of their work
Supervised by **Allen J. GRIECO** and **Peter SCHOLLIERS**

[Jeudi 2 septembre / Thursday 3 September](#)

9.15 **David SUTTON**, Associate Professor, Anthropology, Southern Illinois University
12.15 Carbondale, USA

Food, Memory and the Senses: An Anthropological Perspective

14.00 **Harry G. WEST**, Professor of Anthropology, Chair, SOAS Food Studies Centre,
17.00 School of Oriental and African Studies, University of London, UK

An Exploration of the Ecology of Knowledge in Artisan Cheesemaking

17.15 Cours pratique 1 : Dégustation de fromages commentée par **Rodolphe Le MEUNIER**,
Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Fromager International, Caseus Award 2007.

20.30 **Formation individuelle / Individual training**

[Vendredi 3 septembre / Friday 4 September](#)

9.15 **Lucie DUPRE**, Chargée de recherche à l'Institut National de la Recherche
12.15 Agronomique (INRA), Ivry, France

Châtaignes : Alimentation, relance et patrimoine régional. Une perspective ethnologique et pragmatique

14.00 Visite de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA / Visit of Tours and of Library Institute

17.30 Cours pratique 2 : **Thibaut BOULAY**, Maître de conférences, histoire ancienne,
19.00 Université de Tours, France

Vin et sens, mémoire gustative et olfactive (dégustation commentée de Sancerre et Menetou-Salon)

[Samedi 4 septembre / Saturday 5 September](#)

9.15 **Temps libre / Formation individuelle**
12.15

14.00 **Fabio PARASECOLI**, Academic Director, Gustolab School for Food and Culture,
16.30 Rome ; Adjunct Professor in Food Studies, New York University ; Visiting Professor at
the University of Gastronomic Studies, Pollenzo and Colorno

Food, memory, and cultural heritage in film

16.30 **Marc Jacobs, Harry West, Thibault Boulay,**
17.30 **Synthèse et Conclusions / Synthesis and conclusions**

19.30 Remise des diplômes - Dîner de fin de stage
Awarding of diplomas - End of course dinner