

# Université européenne d'été 2003

---

14 - 21 septembre 2003

« Histoire et cultures de l'alimentation : une diversité d'approches »

## Dimanche 14 Septembre

-20 h : Buffet d'accueil au Domaine universitaire de la Croix Montoire.

## Lundi 15 Septembre

Introduction

- 9h30-11h30 : Introduction générale au programme de la semaine, puis table ronde animée par: Maurice Aymard, Directeur d'études, EHESS, Administrateur de la Maison des Sciences de l'Homme (MSH, Paris), Histoire Moderne, France, Allen J. Grieco, Chercheur associé, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Histoire Médiévale, Italie, Pascal Ory, Professeur, Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, Histoire Contemporaine, France, Jean Pierre Corbeau, Professeur, Université F. Rabelais, Tours, Sociologie, France.

-12h30 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

-14h30 : Excursion, visite de la ville de Tours.

Visite de 2 heures, commentée par Guylaine Fischer, animatrice patrimoine de la ville de Tours. Découverte de la partie Ouest de la ville : quartier Saint Martin, vieux Tours...

Rendez-vous à 14h30 à la grille d'entrée (en bas) du domaine la Croix Montoire.

-19h30 : Dîner au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

## Mardi 16 Septembre

Les discours gastronomiques : les points de vue historiques et géographiques.

- 9h00-10h45 : Séminaire de Pascal Ory, Professeur, Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, Histoire Contemporaine, France : « Introduction à l'histoire du discours gastronomique français ».

-11h15-13h : Séminaire de Jean-Robert Pitte, Professeur, Université Paris IV - Paris Sobonne, Géographie, France : « La gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion ».

-13h15 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

Les discours gastronomiques : le point de vue sociologique et historique.

-15h00-17h00 : Séminaire de Jean-Pierre Corbeau, Professeur, Université F. Rabelais, Tours, Sociologie, France: "Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité".

- 19h30 : Dîner au restaurant universitaire de la Croix Montoire

## Mercredi 17 Septembre

Les discours gastronomiques : le point de vue sociologique et historique.

-9h30-11h30 : Séminaire de Claude Fischler, Directeur de recherches, CNRS, Sociologie, France, « L'alimentation, la cuisine et le corps : approches comparatives sur les discours et les représentations ».

-12 h30 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire

-15h00-16h00 : Séminaire de Christy Shields : « Discours et représentations alimentaires : comparaison France-USA »

-16h45-18h45 : Séminaire de Peter Scholliers, Professeur, Vrije, Universiteit Brussel, Histoire Contemporaine, Belgique : « Cuisine, élite et pouvoir au XIXe siècle ».

-19h30 : Visite pédagogique des cuisines, de l'atelier et du jardin potager de Jean Bardet au Château de Belmont.

Dîner chez Jean Bardet.

## Jeudi 18 Septembre

La Nouvelle Histoire Alimentaire: première partie, le moyen âge.

-9h30-11h30 : Séminaire de Bruno Laurioux, Maître de Conférences, Université Paris I - Panthéon-Sorbonne, Histoire Médiévale, France : « Pour une approche qualitative de l'alimentation médiévale : cuisines et goûts au 14ème et 15ème siècle ».

-12h30 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire

-15h00-17h00 : Séminaire de Marilyn Nicoud, Maître de Conférences, Ecole Normale Supérieure Lettres et Sciences Humaines, Histoire Médiévale, France : « La diététique au Moyen Age : entre médecine et alimentation ».

-19h30 : Dîner au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

## Vendredi 19 Septembre

La Nouvelle Histoire Alimentaire : deuxième partie.

-9h30-11h30 : Séminaire de Guido Guerzoni, Chercheur, Histoire Temps Modernes, Université Bocconi, Milan, Italie, « The food cycle in the Este Courts (1400-1600). An economic historian's approach ».

-12h30 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

-15h00-17h00 : Séminaire de Gilbert Garrier, Professeur émérite, Université Lumière-Lyon 2, Histoire Contemporaine, France, « Les usages bimillénaires du vin ».

-17h15 : Départ en bus pour la visite de la cave des producteurs de Vouvray à Rochecorbon.

Retour en bus à 19h15.

Dîner libre pour les participants,

## Samedi 20 Septembre

La Nouvelle Histoire Alimentaire: Troisième partie.

-9h30-11h30 : Séminaire de Martin Bruegel, Chargé de recherches, INRA, Histoire Contemporaine, France : « L'Industrie alimentaire au 19ème siècle ».

-12h30 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire

-15h00-17h00 : Séminaire de Dominique Fournier, Chargé de recherches, CNRS, Anthropologie, France, « Du Mexique à l'Andalousie. Façons de

boire héritées ou ivrogneries imposées ? »

- 18h30 : Dégustation : Vins (présentés par l'association InterLoire) et buffet de produits régionaux (présentés par l'association les Saveurs de Touraine), suivie de la remise de certificats de participation à cette Université d'été, en présence de la presse et de personnalités.  
Buffet dans la salle de réception du domaine de la Croix Montoire.

### **Dimanche 21 Septembre**

Les acquis de l'archéologie

-9h30-11h30 : Séminaire de Véronique Matteredne, INRAP, Paris, France, Benoît Clavel : « Pour une histoire de l'alimentation : l'apport des restes végétaux et des restes osseux animaux ».

-12h30 : Déjeuner au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

-15h00-17h00 : Séminaire de Alberto Capatti, Professeur, Université de Pavie, Littérature, Italie : « Le mouvement végétarien au début du 20ème siècle ».

Suivi d'une table ronde animée par Allen J. Grieco, Guido Guerzoni, Dominique Fournier, Martin Bruegel, Alberto Capatti.

-19h30 : Buffet au restaurant universitaire de la Croix Montoire.

N.B. 1. Tous les séminaires sont suivis de discussions.

**Suivez-nous sur Facebook**

### **Téléchargement**

[Programme 2003 \[DOC - 35Ko\]](#)