

Université européenne d'été 2004

6 - 12 septembre 2004

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)

-12 h30 : 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)

-18h : 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.

Suivez-nous sur Facebook

Téléchargement

[Programme 2004 \[PDF - 204Ko\]](#)

