

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

