

Université européenne d'été 2005

5 - 11 septembre 2005

Changements, innovations, et mutations alimentaires.

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 Callou (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 (Birkbeck 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 9 Septembre

-9h30 : Le milieu du XV^e siècle, un tournant dans l'histoire de la gastronomie ?, Bruno Laurioux (Université de Versailles, Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

-12h30 : Pause

-14h30 : Nouveautés et persistances dans l'alimentation d'une cour : l'Hôtel de Savoie entre le XIII^e et le XVI^e 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 XVIII^e 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.

Suivez-nous sur Facebook

Téléchargement

[Programme 2005 \[PDF - 567Ko\]](#)

