

# Université européenne d'été 2010

---

29 août - 5 septembre 2010

Alimentation, mémoire et patrimoine culturel.

## Lundi 30 août

-9h30 : Marc JACOBS, Director FARO, Flemish interface centre for cultural heritage Brussels, Belgium

Déroulement de la semaine et présentation du thème

-10h : Marc JACOBS, Four Case Studies on Food, Memory and Performance : from Antiquity to the Age of UNESCO

-14h : John SUTTON, Macquarie Centre for Cognitive Science, Sydney, Australia

Interdisciplinarity: cognition, philosophy and sciences of memory

-16h15 : Discussion générale sur les exposés de John Sutton et Marc Jacobs

-20h30 : Formation individuelle

## Mardi 31 août

- 9h15: Présentation de leurs travaux par les étudiants

-14h : Supervised by Peter SCHOLLIERS, Contemporary History, Vrije Universiteit Brussel, Brussels, Belgium, and Allen J. GRIECO, Visiting researcher, Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Villa I Tatti, Florence, Italy

-20h30 : Formation individuelle

## Mercredi 1er Septembre

- 9h15 : Joël CANDAU, Professeur d'anthropologie, Laboratoire d'Anthropologie et de Sociologie, Mémoire, Identité et Cognition Sociale, Université de Nice-Sophia Antipolis, France

Partager des goûts et des odeurs ? Intersensorialité et cognition sociale

-14h : Visite du château et des jardins de Villandry

-18h30 : Présentation de leurs travaux par les étudiants

## Jeudi 2 Septembre

-9h15 : David SUTTON, Associate Professor, Anthropology, Southern Illinois University Carbondale, USA

Food, Memory and the Senses: An Anthropological Perspective

-14h : Harry G. WEST, Professor of Anthropology, Chair, SOAS Food Studies Centre, School of Oriental and African Studies, University of London, UK

An Exploration of the Ecology of Knowledge in Artisan Cheesemaking

-17h15 : Cours pratique 1 : Dégustation de fromages commentée par Rodolphe Le MEUNIER, Meilleur Ouvrier de France, Meilleur Fromager International, Caseus Award 2007.

-20h30 : Formation individuelle

## Vendredi 3 Septembre

-9h15 : Lucie DUPRE, Chargée de recherche à l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Ivry, France

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

-14h : Visite guidée de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA

-17h30 Cours pratique 2 : Thibaut BOULAY, Maître de conférences, histoire ancienne, Université de Tours, France

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

## Samedi 4 Septembre

-9h15 : Temps libre / Formation individuelle

-14h : Fabio PARASECOLI, Academic Director, Gustolab School for Food and Culture, 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

-16h30 : Marc Jacobs, Harry West, Thibault Boulay,

Synthèse et Conclusions / Synthesis and conclusions

-19h30 : Remise des diplômes dîner de fin de stage

**Suivez-nous sur Facebook**

**Téléchargement**

[Programme 2010 \[PDF - 88Ko\]](#)

