

Université européenne d'été 2013

1er - 8 septembre 2013

Matérialités de l'alimentation: choses et espaces.

Lundi 2 septembre

-9.15 Présentation du thème et déroulement de la semaine

Peter SCHOLLIERS, Professor of History, FOST (Social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel

-9.45 Methodology

Peter SCHOLLIERS, Professor of History, FOST (Social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel

-11.00 Formation individuelle

-14.00 Cuisiner, c'est cuire ; à propos du feu et du fourneau

Madeleine FERRIÈRES, Professeur d'histoire moderne, UMR Telemme, Aix-en-Provence

-16.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants

Mardi 3 septembre

-9.15 In Search of local foods : L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France

Mary et Philip HYMAN, Historians and co-directors of the Inventaire du patrimoine culinaire de la France

-14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

-17.45 Atelier 1 : les produits de l'inventaire du patrimoine culinaire de la Région centre

Laurent MEUDIC, Gérant, épicerie fine la Balade Gourmande, Tours

Mercredi 4 septembre

-9.30 Visite de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA

-14.00 Cuisine grecque : vaisselle et vaisseaux, à boire et à voir

François LISSARAGUE, Directeur d'études, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris

-16.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants

Jeudi 5 septembre

-9.15 Imagining the Renaissance Kitchen

Deborah L. KROHN, Associate Professor and Coordinator for History and Theory of Museums, Bard Graduate Center for studies of Decorative Arts, Design History and Material Culture, Metropolitan Museum, New York

-11.00 Formation individuelle

-14.00 Home economics et cuissons : la dispute du gaz et de l'électricité

Jean-Pierre WILLIOT, Professeur d'histoire contemporaine, Université François-Rabelais, Tours

-17.00 Atelier 2 : approche discursive de dégustation du vin

Kilien STENGEL, Enseignant, Université François-Rabelais, chargé de mission IEHCA, Tours

Vendredi 6 septembre

-9.45 Food culture as a marker of national identity at the World Expositions

Nelleke TEUGHELDS, postdoctoral researcher and part-time lecturer, Departement of Art History and Archaeology, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles

-11.45 Formation individuelle

-14.00 Visite du Château

-17.30 Temps libre

Samedi 7 Septembre

-9.15 The Kitchen as Fact and Symbol during the Cold War

Ruth OLDENZIEL, Professor, Technical University of Eindhoven, The Netherlands

-11.00 Formation individuelle

-14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

-17.45 Synthèse et conclusions

Allen J. GRIECO, Chercheur associé, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence

-19.00 Remise des diplômes - Dîner de fin de stage

Suivez-nous sur Facebook

Téléchargement

[Programme 2013 \[PDF - 820Ko\]](#)

