

— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

# Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

## 15<sup>ème</sup> Université d'été dédiée aux Cultures Alimentaires

Tours, du 28 août au 3 septembre 2017

*Programme sujet à modification*

## 15<sup>th</sup> Summer University dedicated to Food and Drink Studies

Tours, 28 august to 3 september 2017

*Programme subject to modification*

▶▶▶ [summerschool.iehca.univ-tours.fr](http://summerschool.iehca.univ-tours.fr)

## Monday 28 August / Lundi 28 Août

### Domaine de la Croix Montoire

9h30 > 12h **Welcome** / Accueil des participants

12h30 > 14h00 **Lunch** / Déjeuner

14h00 **Introduction to the themes, methods and activities of the week by the scientific committee**  
Présentation et déroulement de la semaine par le comité scientifique

- **Isabelle Bianquis** - Professor of Anthropology, Université François-Rabelais, Tours (FR)
- **Antonella Campanini** - Instructor in Medieval History, University of the Gastronomic Sciences, Bra-Pollenzo (IT)
- **Beat Kümin** - Professor of Early Modern History, University of Warwick (UK)

16h00 **Tea Break** / Pause

16h30 > 18h00 **Presentations of student research** / Présentation de leurs travaux par les étudiants

19h00 **Check in rooms** / Installation chambre

20h00 **Dinner** / Dîner

---

## Tuesday 29 August / Mardi 29 Août

### Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire

8h45 > 9h15 **Visit of Villa Rabelais** / Visite de la villa Rabelais

9h15 > 11h15 **Archaeology of food production and consumption:  
the possibilities of organic residue analysis**

- **Alessandra Pecci** – Researcher Ramon y Cajal at the University of Barcelona / Spain

11h30 > 13h00 **Presentations of student research** / Présentation de leurs travaux par les étudiants

13h00 > 14h00 **Lunch Workshop: Discovering and tasting regional culinary heritage**  
Atelier Déjeuner: Découverte et dégustation du patrimoine culinaire régional

- **Laurent Meudic** / CEO *la Balade Gourmande*, Tours (FR)

14h00 **Tour of the IEHCA's library, with time for personal work**  
Visite de la bibliothèque de l'IEHCA et temps pour travail personnel

20h00 **Dinner** / Dîner

---

## Wednesday 30 August / Mercredi 30 Août

### Domaine de la Croix Montoire

9h15 > 11h15 **Landscapes of Drink in Early Modern England**

- **Dr James Brown** – Senior Research Associate at the University of East Anglia, Norwich / UK

11h45 > 12h15 **Presentations of student research** / Présentation de leurs travaux par les étudiants

12h30 > 14h00 **Lunch** / Déjeuner

14h00 > 18h00 **Presentations of student research and individual research time**  
Présentation de leurs travaux par les étudiants et temps pour les recherches personnelles

21h00 **Cinema & debate** / Projection débat

## Thursday 31 August / Jeudi 31 Août

### Abbaye Royale de Fontevraud



**9h15 > 11h15** **Food addiction: current state of the science**  
Le concept d'addiction à l'alimentation : état actuel des connaissances

► **Dr Paul Brunault** - Psychiatrist and addictologist at the Université of Tours / France

**11h30 > 12h30** **Presentations of student research** / Présentation de leurs travaux par les étudiants

**12h30 > 14h00** **Lunch** / Déjeuner

**14h > 16h30** **Guided tour of the royale abbey Fontevraud** / Visite guidée de l'Abbaye royale de Fontevraud

**17h30 > 19h30** **Presentations of student research** / Présentation de leurs travaux par les étudiants

---

## Friday 1<sup>st</sup> September / Vendredi 1 Septembre

### Domaine de la Croix Montoire

**9h15 > 11h15** **From Malaysian food Barometer to Asian Food barometer: methodological and theoretical issues**

► **Jean-Pierre Poulain** – Professor of sociology, Chair « Food Studies » at Toulouse University (France) and Taylor's University (Malaysia), co-directeur of LIA-CNRS : « Food, Cultures and Health »

**11h45 > 12h45** **Presentations of student research** / Présentation de leurs travaux par les étudiants

**12h30 > 14h00** **Lunch** / Déjeuner

**14h > 16h30** **Débat**

**17h30 > 19h30** **Presentations of student research and / or individual research time**  
Présentation de leurs travaux par les étudiants et / ou temps pour les recherches personnels

**19h30** **Free time – no Dinner** / Temps Libre – pas de dîner

---

## Saturday 2 September / Samedi 2 Septembre

### Domaine de la Croix Montoire

**9h15 > 12h15** **Workshop: A visit to the market of Tours** / Atelier : Visite du marché de Tours

**12h30 > 14h00** **Lunch** / Déjeuner

**14h00 > 16h00** **Depicting food and cuisine in early modern Europe: A study of paintings and methodological approaches**  
Peindre la cuisine et l'aliment à l'époque moderne : études d'oeuvres et approche méthodologique

► **Valérie Boudier** – Professor in Art History at the University of Lille III / France

**16h30 > 18h00** **Summary and conclusions** / Résumé et conclusions

► **Beat Kümin**

**19h** **Diploma ceremony** / Remise des diplômes

**20h** **Buffet dinner** / Cocktail dinatoire de fin de stage

— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

# Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

Since 2003, the IEHCA's summer university has served as a key platform for the discussion of new research in Food & Drink Studies. Following a number of themed meetings, the 2017 issue will survey the field more broadly.

What are the major interests and issues currently explored in anthropology, classics, gastronomy, history, literary studies, sociology and other disciplines? Which general trends have emerged over recent years? How can our understanding be further advanced in the future?

Leading specialists from different backgrounds will survey such questions with reference to their current research and graduate students are invited to present their ongoing projects to an international audience in a stimulating and supportive atmosphere.

Depuis 2003, notre université d'été s'est positionnée comme un espace de réflexion de référence autour des nouvelles recherches en histoire et cultures de l'alimentation. Après plusieurs éditions thématiques, cette édition 2017 explorera plus largement ces champs de recherche.

Quelles sont les principales problématiques actuellement explorées en anthropologie, gastronomie, histoire, études littéraires, sociologie et autres disciplines? Quelles tendances générales ont émergé au cours des dernières années? Comment notre connaissance peut-elle s'orienter dans les années à venir?

D'éminents spécialistes d'horizons disciplinaires différents aborderont ces questions à travers le prisme de leurs propres recherches. Les participants seront invités à présenter leurs projets en cours à un public international dans un environnement stimulant et convivial.



© IEHCA

## Accommodations / Hébergement

Domaine de la Croix Montoire  
8 bis Place Choiseul, Tours (FR)



© CIOVAL

## IEHCA's library / Bibliothèque de l'IEHCA

Established in 2002, the IEHCA's library holds over 7000 works and specialized periodicals on the history and culture of food and drink

Créée en 2002, la bibliothèque de l'IEHCA dispose d'un fonds spécialisé en histoire et cultures de l'alimentation (plus de 7000 ouvrages et collections de périodiques spécialisés)

## Scientific committee / Responsables scientifiques :

- **Isabelle Bianquis**, Professor of Anthropology / Université François-Rabelais, Tours, France
- **Antonella Campanini**, Instructor in Medieval History / University of Gastronomic Sciences, Bra-Pollenzo, Italy
- **Beat Kümin**, Professor of Early Modern History / University of Warwick, United Kingdom



Retrouvez toutes les informations :  
For further information :  
[summerschool.iehca.univ-tours.fr](http://summerschool.iehca.univ-tours.fr)

