

# *Food studies*



— SUMMER SCHOOL —

TOURS

du 31.08

au 07.09

Université d'Été 2014  
[www.summerschool.iehca.univ-tours.fr](http://www.summerschool.iehca.univ-tours.fr)

*Les sens dans l'alimentation*



*Food and the senses*

Programme sous réserve de modification / Programme subject to modification

**iehca**

INSTITUT EUROPÉEN  
D'HISTOIRE ET DES CULTURES  
DE L'ALIMENTATION

## lundi 1<sup>er</sup> septembre

- 09.15 Présentation du thème et déroulement de la semaine par les responsables scientifiques | *Introduction to the week's theme and programme by the scientific committee*
- 09.45 Méthodologie de la recherche | *Methodology of research*  
Isabelle Bianquis, Antonella Campanini et Beat Kümin
- 11.30 Formation individuelle (1) | *Individual training (2)*
- 14.00 **Le fonctionnement des sens. Introduction par les neurosciences | A neuroscientific introduction to the functioning of the senses**  
Boriana Atanasova, Maître de Conférences, Neurosciences, Université de Tours (France)
- 16.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants | *presentations of student research*

## mardi 2 septembre

- 09.15 **Sound of delicacy** | Le son des mets de choix  
Sydney Cheung, Professor of Anthropology, Chinese University of Hong Kong, China
- 11.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants | *presentations of student research*
- 14.00 **Taste and tastes: recovering medieval perceptions of food | Goût et goûts : à la recherche des perceptions médiévales de l'alimentation**  
Chris Woolgar, Professor of history and archival studies, University of Southampton, UK
- 17.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants | *presentations of student research*
- 17.45 **Atelier 1 > Les sens dans l'alimentation : un test avec des produits locaux | Food and the senses: experiments with local produce**

## mercredi 3 septembre

- 09.15 **Sweeter than Honey?: Taste and Reform in Sixteenth-Century England | Plus doux que le miel ? : la Réforme et le goût dans l'Angleterre du XVI<sup>e</sup> siècle**  
Matthew Milner, Academic associate, Faculty of Art, McGill University, Canada
- 11.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants | *presentations of student research*
- 14.00 **Taste as an aesthetic experience | Le goût comme expérience esthétique**  
Nicola Perullo, Associate Professor, Aesthetics, University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italy
- 16.30 Visite de la bibliothèque de l'IEHCA et temps de travail | *The IEHCA library's visit and free time for individual research*

(1) La formation individuelle est prévue pour les étudiants qui souhaitent s'entretenir avec les enseignants d'une manière plus approfondie sur des sujets qui concernent les aspects de méthode, théorie et approche.  
(2) Individual training sessions are planned for those students who wish to have more in-depth discussions with the teachers on aspects of method, theory, and approach.

## jeudi 4 septembre

### Château d'Azay-le-Rideau

- 09.15 *Eating with your eyes. Exchanges between the senses: some examples from the connection food/visual art* | *Manger avec les yeux. Échanges entre les sens. Quelques exemples d'interactions/connexions entre alimentation et art visuel*  
Fabrizio Lollini, Instructor/ Researcher, Medieval Art Historian, University of Bologna, Italy
- 11.00 Formation individuelle | *Individual training*
- 14.00 Visite du château | *Visit of the castle*
- 17.00 Formation individuelle | *Individual training*

## vendredi 5 septembre

- 09.45 *The Taste of Others: Descriptions of Foods and Tastes in Early Colonial Mexican Sources* | *Le goût des autres : nourritures et goûts dans les sources du début de la colonisation du Mexique*  
Davide Domenici, Instructor/ Researcher, Anthropologist, Dipartimento di Storia Culture Civiltà, Università di Bologna, Italy
- 11.45 Présentation de leurs travaux par les étudiants | *presentations of student research*
- 14.00 *Nourriture et cognition incarnée : de l'oral à la morale* | *Nourishment and embodied cognition: from oral to moral approaches*  
Joël Candau, Professeur d'Anthropologie, Université de Nice, France
- 17.00 *Les 5 sens dans la culture chamanique : le goût et l'odorat des esprits* | *The 5 senses in Shamanic culture: tasting and smelling spirits*  
Sendenjav Dulam, Professor of Anthropology, National University of Mongolia

## samedi 6 septembre

- 09.15 *Atelier 2* | *La pratique des Sens : visite du Marché de Tours* | *Practising the senses: a visit to the market of Tours*
- 14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants | *presentations of student research*
- 17.45 Synthèse et conclusions | *Summary and conclusions* (Isabelle Bianquis, Antonella Campanini et Beat Kümin)
- 19.00 Remise des diplômes | *graduation ceremony*
- Dîner de fin de stage | *final dinner*

*Université  
d'Été 2014*

Domaine de la Croix Montoire  
8 bis Place Choiseul - Tours,  
France

« L'habitude de manger toujours les mêmes choses, et à-peu-près apprêtées de la même manière, enfanta le dégoût, le dégoût fit naître la curiosité, la curiosité fit faire des expériences, l'expérience amena la sensualité ; l'homme goûta, essaya, diversifia, choisit, et parvint à se faire un art de l'action la plus simple et la plus naturelle ».

Le Chevalier de Jaucourt décrit avec ces mots la naissance de la cuisine dans l'article qu'il lui consacra dans *L'Encyclopédie* (1754). Il faudra néanmoins attendre la fin du XX<sup>e</sup> siècle pour que les sens en rapport avec l'alimentation enfantent des études aussi bien en sciences humaines qu'en sciences dures. Le temps est venu de dresser un premier bilan.

Cet événement est parrainé par le Pavillon France  
Exposition universelle Milan 2015

Alors que les travaux en histoire, histoire de l'art, anthropologie ou philosophie se multiplient sur tous les sens, l'Université d'Été 2014 propose d'étudier ce thème sur une période longue et de confronter terrains et concepts, en encourageant les approches pluridisciplinaires. Pour atteindre cet objectif, elle offrira aux étudiants les interventions d'un large panel de spécialistes, des ateliers pratiques, des workshops de méthodologie et l'opportunité de présenter leurs recherches.



IEHCA

16, rue Briçonnet  
37000 Tours

+33 (0)2 47 05 90 30

[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

Université François-Rabelais

60, rue du Plat d'Étain  
37020 Tours cedex 1

[www.univ-tours.fr](http://www.univ-tours.fr)

Responsables scientifiques | *scientific committee*:

› **Isabelle Bianquis**

Université François-Rabelais de Tours, France

› **Antonella Campanini**

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Bra/Pollenzo, Italia

› **Beat Kümin**

University of Warwick, United Kingdom