— UNIVERSITÉ D'ÉTÉ —

Food and Drink Studies

— SUMMER UNIVERSITY —

17th Summer University dedicated to Food and Drink Studies

25 August to 1 September 2019

Programme subject to modification

17^{ème} édition dédiée aux Cultures Alimentaires

Tours, du 25 Août au 1er Septembre 2019

Programme sous réserve de modification

Sunday 25 August Dimanche 25 Août

Arrival of participants Domaine de la Croix Montoire Check in from 16:00

Monday 26 August Lundi 26 Août

Domaine de la Croix Montoire

9h30 > 12h30

INTRODUCTION TO THE THEMES, METHODS AND ACTIVITIES OF THE WEEK BY THE SCIENTIFIC COMMITTEE

Présentation et déroulement de la semaine par le comité scientifique

- ➤ Pierre-Antoine Dessaux
- > Sara Pennell

12h30

LUNCH · Déjeuner

14h > 16h

ITALY AT THE TABLE:
THE ITALIAN WAY OF EATING
BETWEEN TRADITION, INNOVATION,
AND INVENTION

L'Italie à table : entre tradition, invention et innovation

> Stefano Magagnoli / Senior Lecturer in Global History and Economic History of Europe and European Food, University of Parma (Italy)

16h00 > 16h30

TEA BREAK • Pause

16h30 > 18h00

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

20h00

DINNER • Dîner

UNIVERSITÉ D'ÉTÉ

Food and Drink Studies

SUMMER UNIVERSITY

Tuesday 27 August Mardi 27 Août

Villa Rabelais

8h45 > 9h15

VISIT OF VILLA RABELAIS Visite de la Villa Rabelais

9h15 > 11h15

DEVELOPMENTAL ORIGINS OF HEALTH AND DISEASES IN HUMANS

Causes développementales de la santé et des maladies chez l'Homme

➤ **Régis Hankard** / Professor of Paediatrics (Université de Tours, France)

11h30 > 13h00

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

13h00 > 14h00

LUNCH:

DISCOVERING AND TASTING REGIONAL CULINARY HERITAGE

Déjeuner:

Découverte et dégustation du patrimoine culinaire régional

Kalika-Loire

14h00 > 18h00

TOUR OF THE IEHCA'S LIBRARY, WITH TIME FOR PERSONAL WORK

Visite de la bibliothèque de l'IEHCA et temps pour travail personnel

18h00 > 19h30

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

20h00

DINNER • Dîner

Wednesday 28 August Mercredi 28 Août

Domaine de la Croix Montoire

9h00 > 10h15

VISITE DU MARCHÉ Halles de Tours

10h30 > 12h30

CORPOREAL CRAFTING: FOOD, HERITAGE AND THE BODY

Fabriquer le corps entre alimentation et patrimoine

➤ Emma-Jayne Abbots / Senior Lecturer in Anthropology at University of Wales, Trinity Saint David

12h30

LUNCH · Déjeuner

14h00 > 15h00

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

15h30 > 20h00

INDIVIDUAL RESEARCH TIME

Temps pour les recherches personnelles

20h00

DINNER • Dîner

20h45

CINEMA & DEBATE

Projection débat



Thursday 29 August Jeudi 29 Août

Domaine de la Croix Montoire

9h15 > 11h15

A TRANSNATIONAL HISTORY OF FOOD DURING THE FIRST WORLD WAR

Une histoire transnationale de l'alimentation pendant la Première Guerre Mondiale

➤ Emmanuelle Cronier / Senior lecturer in History, University of Picardie France)

11h30 > 12h30

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

12h30

LUNCH • Déjeuner

14h > 16h30

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

17h30 > 19h30

WINE TASTING RARE GRAPE VARIETIES

Dégustation commentée cépages rares

20h00

DINNER • Dîner

Friday 30 August Vendredi 30 Août

Domaine de la Croix Montoire

9h15 > 11h15

THE ROLE OF FOOF IN THE EUROPEAN EXPANSION INTO AFRICA IN THE 15TH AND 16TH CENTURIES

Le rôle de l'alimentation dans l'expansion européenne en Afrique aux XV° et XVI° siècles

➤ Iona Mc Cleery / Associate Professor in Medieval History, University of Leeds (UK)

11h30 > 12h30

PRESENTATIONS OF STUDENT RESEARCH

Présentation de leurs travaux par les étudiants

12h30

LUNCH · Déjeuner

14h00 > 16h00

DEBATE

Débat

16h30 > 17h30

INDIVIDUAL RESEARCH TIME

Temps pour les recherches personnelles

19h30

FREE TIME - NO DINNER

Temps Libre - pas de dîner

Saturday 31 August Samedi 31 Août

7h15

BUS TRIP TO ROMORANTIN, A CITY DESIGNED BY LEONARDO DA VINCI FOR FRANCIS I

Départ en car pour Romorantin

9h15 > 10h15

VISIT OF THE EXHIBITION: INSPIRED BY THE LIVING: BIOMIMETISM SINCE LEONARDO DA VINCI WITH COMMENTS BY PASCAL BRIOIST

Visite de l'exposition du Musée de Sologne, S'inspirer du vivant : Le biomimétisme de Léonard de Vinci à nos jours, avec Pascal Brioist, concepteur de l'exposition

10h30 > 12h30

AT TABLE WITH LEONARDO A la table de Léonard

➤ Pascal Brioist / Professor in Modern History, Université de Tours (France)

12h30

LUNCH · Déjeuner

Transfert en car au Château du Moulin (Lassay-sur-Croisne)

14h00 > 16h15

VISIT OF THE CASTLE, STRAWBERRY CONSERVATORY AND DEMONSTRATION OF A MODEL OF THE ROTISSERIE DRAWN BY LEONARDO DA VINCI

Visite du château, conservatoire de la fraise et démonstration de cuisson de volailles avec reconstitution de tournebroche conçu par Léonard de Vinci

16h30 > 18h00

TRIP BACK TO TOURS

Retour en car à Tours

SUMMARY AND CONCLUSIONS

Résumé et conclusions

Pierre-Antoine Dessaux / Sara Pennell

19h00

DIPLOMA CEREMONY

Remise des diplômes

20h00

CLOSING COCKTAIL

Cocktail dînatoire 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 2019 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 2019 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.



Accomodations / Hébergement

Domaine de la Croix Montoire 8 bis Place Choiseul, Tours (FR) +33 (0)2 47 42 57 68



IEHCA's library / Bibliothèque de l'IEHCA

Established in 2002, the IEHCA's library holds over 8000 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 8000 ouvrages et collections de périodiques spécialisés)

Scientific committee / Responsables scientifiques :

▶ Pierre-Antoine Dessaux, Senior Lecturer Department of History, University of Tours (France)

> Sara Pennell , Senior Lecturer, School of Humanities and Social Sciences, University of Greenwich (UK)





