

— 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 1^{er} 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



Château du Moulin (Lassay-sur-Croisne)

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 FOOD 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^e et XVI^e 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 tournebuche
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 d'înatoire 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.



© IEHCA

Accommodations / Hébergement

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



© CIGVL

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)

Cette université d'été s'inscrit dans le Réseau Thématique de Recherche piloté par l'IEHCA et soutenu par la Région Centre-Val de Loire
This summer university is part of the Thematic Research Network led by IEHCA and supported by the Centre-Val de Loire region

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)

