

L'Université François-Rabelais de Tours et l'IEHCA favorisent depuis six ans la mobilité des étudiants et de jeunes chercheurs de pays et d'horizons différents, de cultures et de disciplines diverses, mais ayant en commun l'intérêt et l'étude de l'histoire et des cultures de l'alimentation. Cette offre d'échange et de mobilité contribue à insérer les jeunes chercheurs dans un réseau pluridisciplinaire de spécialistes.

La septième session devient cette année un Campus Européen d'Été. Il se propose de livrer un panorama de l'état actuel des recherches consacrées à l'alimentation. S'intéresser aux théories, aux méthodes et aux approches qui s'articulent autour de cette thématique, c'est rendre compte du profond renouvellement qu'a connu ce domaine du savoir au cours des dernières décennies. Alors que la pluridisciplinarité est désormais devenue la norme, cette (r)évolution méthodologique a eu pour conséquence de remettre en cause l'identité et les finalités des travaux ayant jusqu'alors choisi l'alimentation comme objet d'étude. Ce problème se pose d'ailleurs avec une acuité croissante en raison de la multiplication des disciplines aujourd'hui sollicitées au sein de ce champ d'investigation. Le CEE donne donc la parole à un large panel de spécialistes reconnus qui rendront compte des tournants survenus dans la sociologie, l'histoire, l'ethnologie, la littérature, les médias et l'archéologie ; ils exploreront les multiples voies de la recherche en alimentation.

En soutenant la politique de recherche et de formation de l'IEHCA, l'Université François-Rabelais de Tours s'inscrit véritablement comme un pôle européen de référence dans le domaine de l'histoire et des cultures de l'alimentation et un haut lieu de rencontres et d'échanges pour les chercheurs et les étudiants.

IEHCA

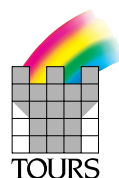
16, rue Briçonnet - 37000 Tours
Tél. : +33 (0)2 47 05 90 30
www.iehca.eu

Université François-Rabelais

3, rue des Tanneurs - BP 4103 - 37041 Tours cedex 1
www.univ-tours.fr



Vrije
Universiteit
Brussel



Septième Campus Européen d'Été

organisé par

L'Université François-Rabelais de Tours et
L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

du 30 août au 6 septembre 2009

PENSER LA NOURRITURE NOURRIR LA PENSÉE

Ruptures paradigmatiques, approches
et théories dans les sciences sociales



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

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

Dimanche 30 août

17 h 00 Accueil des stagiaires par les équipes scientifique et administrative

Lundi 31 août

9 h 15 **Présentation du thème et déroulement de la semaine**

Allen GRIECO, Villa I Tatti, Firenze, Italy

Peter SCHOLLIERS, Vrije Universiteit Brussel, Brussels, Belgium

10 h 00 **Turns in (Food) History**

Marc JACOBS, Flemish interface centre for cultural heritage, Brussels, Belgium

14 h 00 **Anthropologie historique de l'alimentation : l'exemple du monde chinois**

Françoise SABBAN, EHESS, Paris, France

16 h 15 Présentation de leurs travaux par les étudiants

20 h 30 Formation individuelle

Mardi 1^{er} septembre

9 h 15 **Penser l'alimentation humaine : contribution de la sociologie de l'alimentation à la reproblématisation d'une question complexe**

Jean-Pierre POULAIN, Université de Toulouse 2 – Le Mirail, France

14 h 00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

16 h 15 Atelier : Dégustation de vins du Centre-Loire (Menetou-Salon et Sancerre) commentée par **Patricia Teiller-Luneau** et **Thibaut Boulay**

20 h 30 Formation individuelle

Mercredi 2 septembre

Au château de la Bourdaisière - Montlouis-sur-Loire

9 h 15 **Food as culture: how did people change from thinking like hunter-gatherers to thinking like farmers?**

Graeme BARKER, University of Cambridge, U.K.

14 h 00 Visite des jardins de la Bourdaisière, Conservatoire de la Tomate

16 h 00 Cours pratique 1: **Two approaches to food plant breeding and collecting in France at the end of the 18th century**

Antoine JACOBSON, Ecole Nationale Supérieure du Paysage, Versailles, France

Jeudi 3 septembre

9 h 15 **The Aesthetics of Gastronomy**

Allen S. WEISS, Tisch School of the Arts, New York University, USA

14 h 00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

16 h 15 Atelier : Dégustation de fromages commentée par **Rodolphe Le Meunier**, Meilleur Fromager International

20 h 30 Formation individuelle

Vendredi 4 septembre

9 h 15 **Food and cultural anthropology: an overview**

Sidney W. MINTZ, Johns Hopkins University, Baltimore, USA

14 h 00 Visite guidée de Tours

Découverte de la bibliothèque de l'IEHCA

17 h 30 Cours pratique 2 : **Penser les nourritures des consommateurs, nourrir les pensées des consommateurs : les emballages alimentaires sources d'histoire(s)**

Jean-Pierre WILLIOT, Université François-Rabelais, Tours, France

Samedi 5 septembre

9 h 15 **Art history, historians, and food**

Allen GRIECO, Villa I Tatti, Firenze, Italy

14 h 00 Le document littéraire dans l'histoire de l'alimentation (XVIII-XX siècles)

Alberto CAPATTI, Université des Sciences Gastronomiques, Pollenzo, Italie

16 h 30 Conclusions

Marc JACOBS et **Peter SCHOLLIERS**

19 h 00 Remise des diplômes

Dîner de fin de stage, dégustation de produits régionaux

Dimanche 6 septembre

8 h 30 Petit déjeuner de départ