

les TEMPORALITÉS de la NOURRITURE

du 26.08
au 02.09
2012



iehca

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

Campus d'Été 2012 organisé par l'Université François-Rabelais de Tours

Lundi 27 août

- 9.15** **Présentation du thème et déroulement de la semaine**
Harry G. West, Professor of Anthropology, Food Studies Centre, SOAS,
University of London
- 10.00** **A taste for the future : directions in food/time research**
Elizabeth HULL - Lecturer in Anthropology, Food Studies Centre, SOAS,
University of London
Emma-Jayne ABBOTS - Research Associate, Food Studies Centre, SOAS,
University of London
- 14.00** **Time and the metaphysics of authenticity in food**
Richard WILK - Provost Professor of Anthropology, Indiana University Space
- 17.00** **Atelier 1 : Le pain**
- 20.30** **Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾**

Mardi 28 août

- 9.00** **Time and time again ; the convergence and divergence of multiple temporalities in the contemporary production of "Salers Tradition"**
Harry G. West, Professor of Anthropology, Food Studies Centre, SOAS,
University of London
- 14.00** **Visite de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA**
- 17.30** **Temps libre**
- 20.30** **Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾**

Journée dans un château

Mercredi 29 août

- 9.00** **Eating the New World**
Rebecca EARLE - Professor of History, Warwick University
- 12.00** **Déjeuner et visite du château**
- 17.30** **Présentation de leurs travaux par les étudiants** encadrée par :
Allen J. GRIECO et **Peter SCHOLLIERS**

l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Jeudi 30 août

9.00 Peurs et crises alimentaires

Madeleine FERRIÈRES - Professeur d'histoire moderne et chercheur, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, Aix-en-Provence

14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

20.30 Formation individuelle

Vendredi 31 août

9.00 Time and the food chain in the 19th and 20th centuries

Peter SCHOLLIERS, Professor of History, FOST (social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel

14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

17.00 Atelier 2 : Les poires tapées de Rivarennas

Samedi 1^{er} septembre

9.00 Mealtimes a cross-cultural approach

Claude FISCHLER - OCHA Directeur de Recherche CNRS Au. Dirige le Centre Edgar Morin Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

16.00 Synthèse et conclusions

Harry WEST

19.00 Remise des diplômes - Dîner de fin de stage

> Équipe scientifique :

- **Thibaut BOULAY**, Maître de conférences, histoire ancienne, université de Tours, France
- **Allen J. GRIECO**, Chercheur associé, histoire moderne, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence, Italie,
- **Peter SCHOLLIERS**, Professeur d'histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique
- **Harry WEST**, Professeur d'anthropologie, université de Londres.

(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.

Pour le dixième anniversaire du Campus européen de l'université François-Rabelais et de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, les participants réfléchiront à la relation complexe et multiforme existant entre la nourriture et le temps. L'alimentation et le temps sont inhérents à la nature humaine mais la relation entre les deux, qui a varié d'un endroit à un autre ainsi que dans le temps, demeure sous-explorée.

L'alimentation devient routine et n'est plus consciemment perçue par les corps humains, qu'ils soient individuels ou sociaux, depuis la sensation de faim, jusqu'aux pratiques quotidiennes, telles que le shopping et la cuisine, ou la structure des repas quotidiens ou des célébrations annuelles. Certains endroits ou espaces se révèlent plus favorables à la conservation du patrimoine alimentaire et d'autres à l'éclectisme cosmopolite.

La matérialité de la nourriture peut être essentielle à sa temporalité (la nourriture vieillit à des rythmes différents et de différentes manières, pour de nombreuses denrées, le vieillissement étant essentiel), mais les technologies en constante évolution de l'expérience humaine de la nourriture sont également cruciales pour les effets du temps sur l'expérience humaine de la nourriture (de la maturation à la conservation) et les effets de la nourriture sur l'expérience humaine du temps (de «take-away» la nourriture, au jeûne et à la fête).

IEHCA

16, rue Briçonnet - 37000 Tours

+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

