

MATÉRIALITÉS de L'ALIMENTATION : CHOSSES et ESPACES

du 01.09
au 08.09
2013



iehca

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

Campus d'Été 2013 organisé par l'Université François-Rabelais de Tours

Lundi 2 septembre

- 9.15 Présentation du thème et déroulement de la semaine**
Peter SCHOLLIERS, Professor of History, FOST (Social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel
- 9.45 Methodology**
Peter SCHOLLIERS, Professor of History, FOST (Social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel
- 11.00 Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾**
- 14.00 Cuisiner, c'est cuire ; à propos du feu et du fourneau**
Madeleine FERRIÈRES, Professeur d'histoire moderne, UMR Telemme, Aix-en-Provence
- 16.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants**

Mardi 3 septembre

- 9.15 In Search of local foods : L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France**
Mary et Philip HYMAN, *Historians and co-directors of the Inventaire du patrimoine culinaire de la France*
- 14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants**
- 17.45 Atelier 1 : les produits de l'inventaire du patrimoine culinaire de la Région centre**
Laurent MEUDIC, Gérant, épicerie fine *la Balade Gourmande*, Tours

Mercredi 4 septembre

- 9.30 Visite de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA**
- 14.00 Cuisine grecque : vaisselle et vaisseaux, à boire et à voir**
François LISSARAGUE, Directeur d'études, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris
- 16.30 Présentation de leurs travaux par les étudiants**

Programme sous réserve de modification *Programme subject to modification*
Domaine de la Croix Montoire – 8 bis place Choiseul – Tours, France

(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.

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

Jeudi 5 septembre

9.15 Imagining the Renaissance Kitchen

Deborah L. KROHN, Associate Professor and Coordinator for History and Theory of Museums, Bard Graduate Center for studies of Decorative Arts, Design History and Material Culture, Metropolitan Museum, New York

11.00 Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾

14.00 Home economics et cuissons : la dispute du gaz et de l'électricité

Jean-Pierre WILLIOT, Professeur d'histoire contemporaine, Université François-Rabelais, Tours

17.00 Atelier 2 : approche discursive de dégustation du vin

Kilien STENGEL, Enseignant, Université François-Rabelais, chargé de mission IEHCA, Tours

Vendredi 6 septembre : château de Villandry

9.45 Food culture as a marker of national identity at the World Expositions

Nelleke TEUGHELIS, postdoctoral researcher and part-time lecturer, Department of Art History and Archaeology, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles

11.45 Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾

14.00 Visite du Château

17.30 Temps libre

Samedi 7 septembre

9.15 The Kitchen as Fact and Symbol during the Cold War

Ruth OLDENZIEL, Professor, Technical University of Eindhoven, The Netherlands

11.00 Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾

14.00 Présentation de leurs travaux par les étudiants

17.45 Synthèse et conclusions

Allen J. GRIECO, Chercheur associé, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence

19.00 Remise des diplômes - Dîner de fin de stage

Le « tournant culturel » des années 1990 a fortement influencé l'étude de l'alimentation du passé et du présent, ce qui se constate aisément à travers l'attention pour les études du patrimoine et de l'identité alimentaires qui, actuellement, jouissent d'un succès frappant. Cependant, les aspects concrets n'ont jamais été délaissés : prix des aliments, quantités consommées ou encore outils de cuisine ont retenu l'attention des historiens, sociologues, anthropologues et autres chercheurs. Actuellement, ces approches semblent même gagner du terrain, ce dont témoigne l'intérêt pour la faim hier, aujourd'hui et demain. Après deux décennies, le pendule ne commencerait-il pas à se porter vers l'économique, le matériel, et les choses ? Le Campus d'été 2013 pose cette question explicitement, en considérant la matérialité de notre nourriture dans le passé et le présent, sans négliger sa dimension immatérielle. Nous interrogerons donc la relation entre le matériel et l'immatériel de l'alimentation, dans le sens où les gens, les lieux et le temps donnent une signification aux choses, tout comme l'inverse est vrai.

Responsables scientifiques

- Allen J. GRIECO, Chercheur associé, histoire moderne, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence, Italie
- Peter SCHOLLIERS, Professeur, histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique

Équipe

- Thibaut BOULAY, Maître de conférences, histoire ancienne, Université François-Rabelais, Tours, France
- Antonella CAMPANINI, Chercheur, histoire médiévale, Université des sciences gastronomiques, Pollenzo, Italie
- Harry WEST, Professeur d'anthropologie, Université de Londres

IEHCA

16, rue Briçonnet - 37000 Tours

+33 (0)2 47 05 90 30

 www.iehca.eu

Université François-Rabelais

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

 www.univ-tours.fr