

**Campus d'Été 2013** organisé par l'Université François-Rabelais de Tours  
et l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation  
Tours, 1<sup>er</sup> au 8 septembre 2013

## **MATERIALITES DE L'ALIMENTATION : CHOSES ET ESPACES**

*Programme sous réserve de modification*

*Programme subject to modification*

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 d'histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique

### ➤ **Equipe :**

**Thibaut BOULAY**, Maître de conférences, histoire ancienne, Université de Tours, France

**Antonella CAMPANINI**, chercheur, histoire médiévale, Université des sciences gastronomiques, Pollenzo, Italie

**Harry WEST**, Professeur d'anthropologie, Université de Londres.

### **Lundi 2 septembre**

<b>9h15</b>	<b>Harry G. WEST</b> – Professor of Anthropology, Food Studies Centre, SOAS, University of London
<b>9h45</b>	Présentation du thème et déroulement de la semaine
<b>9h45</b> <b>11h</b>	<b>Peter SCHOLLIERS</b> , Professor of History, FOST (social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel
<b>11h30</b> <b>12h15</b>	Formation individuelle <sup>(1)</sup> - Individual training <sup>(2)</sup>
<b>14h</b>	<b>Cuisiner, c'est cuire ; à propos du feu et du fourneau</b>
<b>16h</b>	<b>Madeleine FERRIÈRES</b> - Professeur d'histoire moderne et chercheur, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, Aix-en-Provence
<b>16h30</b> <b>19h</b>	Présentation de leurs travaux par les étudiants

(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) The 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.

### Mardi 3 septembre

<b>9h15</b> <b>10h30</b>	<b>In Search of local foods: <i>L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France</i></b> <b>Mary et Philip Hyman</b> – Historians and co-directors of <i>the Inventaire du patrimoine culinaire de la France</i>
<b>11h</b> <b>12h15</b>	Formation individuelle <sup>(1)</sup> - Individual training <sup>(2)</sup>
<b>14h</b> <b>15h30</b>	Présentation de leurs travaux par les étudiants
<b>16h</b> <b>17h30</b>	Présentation de leurs travaux par les étudiants
<b>17h45</b> <b>19h15</b>	Atelier 1

### Mercredi 4 septembre

<b>9h15</b> <b>10h30</b>	<b>Food culture as a marker of national identity at the World Expositions</b> <b>Nelleke TEUGHEL</b> s – postdoctoral researcher and part-time lecturer, Departement of Art History and Archaeology, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles
<b>11h</b> <b>12h15</b>	Formation individuelle <sup>(1)</sup> - Individual training <sup>(2)</sup>
<b>14h</b> <b>16h</b>	Présentation de leurs travaux par les étudiants
<b>16h30</b> <b>19h</b>	Visite de Tours et de la bibliothèque de l'IEHCA

### Jeudi 5 septembre

<b>9h15</b> <b>10h30</b>	<b>Imagining the Renaissance Kitchen</b> <b>Deborah L. KROHN</b> – 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, USA
<b>11h</b> <b>12h15</b>	Formation individuelle <sup>(1)</sup> - Individual training <sup>(2)</sup>
<b>14h</b> <b>16h30</b>	<b>Home economics et cuissons : la dispute du gaz et de l'électricité</b> <b>Jean-Pierre WILLIOT</b> – Professeur d'histoire contemporaine, Université François-Rabelais, Tours
<b>17h</b> <b>19h</b>	Atelier 2

**Vendredi 6 septembre : château de Villandry**

<b>9h45</b> <b>11h30</b>	<b>Cuisine grecque : vaisselle et vaisseaux, à boire et à voir</b> <b>François LISSARAGUE</b> , Directeur d'études, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris
<b>11h45</b> <b>12h15</b>	Formation individuelle <sup>(1)</sup> - Individual training <sup>(2)</sup>
<b>14h</b> <b>17h</b>	Visite du Château
<b>17h30</b> <b>19h30</b>	Temps libre

**Samedi 7 septembre**

<b>9h15</b> <b>10h30</b>	<b>The Kitchen as Fact and Symbol during the Cold War</b> <b>Ruth OLDENZIEL</b> – Professor, Technical University of Eindhoven, the Netherlands
<b>11h</b> <b>12h15</b>	Formation individuelle <sup>(1)</sup> - Individual training <sup>(2)</sup>
<b>14h</b> <b>17h30</b>	Présentation de leurs travaux par les étudiants
<b>17h45</b> <b>18h</b>	Conclusions
<b>19h</b>	Remise des diplômes - Dîner de fin de stage