

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^{er} 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

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

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

Mercredi 4 septembre

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

Jeudi 5 septembre

9h15 10h30	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, USA
11h 12h15	Formation individuelle ⁽¹⁾ - Individual training ⁽²⁾
14h 16h30	Home economics et cuissons : la dispute du gaz et de l'électricité Jean-Pierre WILLIOT – Professeur d'histoire contemporaine, Université François-Rabelais, Tours
17h 19h	Atelier 2

Vendredi 6 septembre : château de Villandry

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

Samedi 7 septembre

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