

Deuxième Conférence Internationale d'Histoire et des
cultures de l'Alimentation
Tours, 26 / 27 mai 2016



« *Matières et manières culinaires: apprentissage et transmission* »

La pratique de la cuisine au collège comme objet d'autonomisation
des jeunes en matière d'alimentation.

Éléments de réflexion à partir du projet de recherche-intervention
« *Arts de Faire Culinaires au Collège* ».

Emilie Orliange, doctorante en Sciences de Gestion, sous la direction de
Valérie-Inès de La Ville, Professeur de sciences de gestion, Directrice Centre Européen des
Produis de l'Enfant - Laboratoire CEREGE EA 1722, Université de Poitiers



» SOMMAIRE



1/ Présentation du programme AFCC

2/ La recherche-intervention longitudinale

3/ 1^{ers} résultats (*work in progress...*)



Dessin de Marie-Elisabeth, 3^{ème}



Contexte et genèse:

Un demande sociale de la part du collège:
créer du lien avec les familles

Le CEPE => ANR Ludo-Aliment 2010 => conclusions
sur les limites des actions comme le PNNS,
l'éducation nutritionnelle, l'éducation sensorielle
(cognitives) P. Schlich et A. Gaignaire, J-P Corbeau

- La **composante cognitive** n'est pas la seule à prendre en compte => *l'expérience et la pratique sont plus importantes.*
- Accompagner **d'expériences** sensorielles et culinaires **fréquentes et durables dans le temps.**
- **Organiser la continuité** des expériences culinaires entre école, famille et restaurant scolaire .
- **Trop peu de données scientifiques** étayent encore les bénéfices de l'éducation alimentaire et sensorielle.

Dans ce cadre, les questions de recherche sont :

- *Comment dépasser les essais qui ont été faits en matière d'éducation au goût ou d'éducation nutritionnelle qui privilégient le registre cognitif – pour aborder les « arts de faire culinaires » dans une pratique quotidienne de consommation ?*
- *Comment la pratique culinaire peut-elle constituer un levier d'éducation à la consommation au collège ?*

Présentation du projet AFCC La recherche-intervention longitudinale 1ers résultats

L'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût, le PNNS, pas d'impact à long terme ...

Peu étudié par la recherche

Objet central de notre étude

Nb : les courses, les arts de la table, les repas à table, et la gestion des restes sont aussi abordées dans cette recherche, mais au second plan. Par contre, le stockage n'a pas été exploré.

Le développement de la pratique ordinaire des « arts de faire » culinaires:

- Michel De Certeau
- Lev Vygostki

Source : Adaptée de GARABUAU-MOUSSADOU, « Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation », Editions L'Harmattan, 2002, p.65-66

Présentation du projet AFCC La recherche-intervention longitudinale 1ers résultats

Les modules du projet

MODULE 1
Savoir se procurer des aliments

MODULE 2
Etre bien au collège

MODULE 3
S'éveiller et cuisiner

MODULE 4
Découvrir les métiers/format ions de la filière agro-alimentaire

MODULE 5
Explorer les arts de la table à travers l'histoire et les cultures

L'ALIMENTATION EN PRATIQUE : FIL ROUGE DU PROGRAMME

FORUM-EXPOSITION
MÉTIERES ET SECTEURS D'ACTIVITÉS DANS LA REGION
PRIORI ARTS DE FAIRE CULINAIRES AU COLLÈGE

ATELIER D'ORIGAMI
AU LYCÉE DU PAPIER

ATELIER DE DÉGUSTATION

COURS DE FORMATION
MANAGER/BOULANGER

ATELIER DE CUISINE MOLECULAIRE

MENU
Choisi par les collégiens de Sèze

OBJECTIFS :

=> **CENTRAL : le faire, la mise en pratique**

Évaluer les bénéfices du projet sur le comportement/représentations alimentaires des collégiens et leurs familles

- Ce **dispositif pédagogique innovant revendique une visée transformative** des pratiques et des compétences du jeune consommateur, à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand.
- Son originalité consiste à **relayer au sein de la famille** les pratiques culinaires découvertes en pratique au collège:

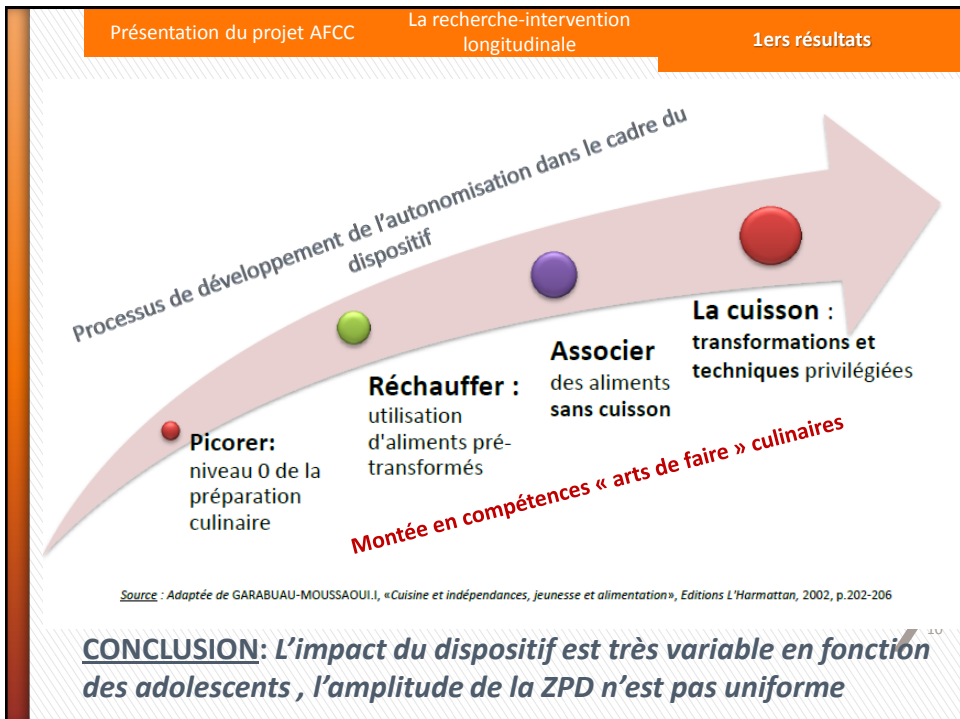
- » Préparer des plats à emporter à la maison (*lunch box*)
- » Créer du lien avec les familles (*lunch box*)
- » Transmettre et échanger de l'information

(carnet de bord ou fiches-box)

**Méthodologie de la recherche/ recherche-intervention longitudinale**

- » L'étude va donc suivre le changement pendant 3 ans sur une **cohorte** d'élèves, suivi de la 5^{ème}, jusqu'à la 3^{ème}.
- » "Il s'agit d'une recherche dans laquelle il y a une **action délibérée de transformation de la réalité** ; recherche ayant un double objectif : transformer la réalité et produire des connaissances concernant ces transformations" (Hugon et Seibel, 1988).
- » **Diverses techniques** (entretiens, observations, questionnaires et micro-récits expérimentaux) sont combinées pour apporter de multiples éclairages sur cet objet complexe
- » L'analyse se cristallise davantage à un niveau **micro-social**, se concentrant sur l'individu dans sa relation avec sa famille, l'école, ses pairs et le projet.





Merci pour votre attention

Pour plus d'informations, rendez-vous sur:

Notre site: <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

Notre Blog: <http://artsdefaireculinaires.blogspot.fr/>

Notre Page: <https://www.facebook.com/artsdefaireculinaires>



Dessin de Marie-Elisabeth, 3^{ème}



> 11

Proposition de session

/

Deuxième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

26-27 mai 2016 – Tours (France)

"Matières et manières culinaires: apprentissage et transmission"

Modérateur: Christophe Lavelle (CNRS / Muséum National d'Histoire Naturelle) – lavelle@mnhn.fr

Communicants: Emilie Orliange (Poitiers, France) - emilie.orliange@hotmail.fr
Karine Boutroux (Laval, France) - karine.boutroux@educagri.fr
Reine Barbar (Jounieh, Liban) - reinebarbar@usek.edu.lb
Bruno Cardinale (Dugny, France) - bruno.cardinale@hotmail.fr

Objectif de la session: montrer comment se pratique l'apprentissage de la cuisine et la transmission du patrimoine et savoir-faire culinaires dans nos institutions. Du collège (intervention 1, par Emilie Orliange, doctorante en sciences de gestion à l'université de Poitiers) à l'université (intervention 4, par Reine Barbar, chercheuse à la faculté des sciences agronomiques et alimentaires à l'USEK, Liban), en passant par les lycées agricoles (intervention 2, par Karine Boutroux, ingénieure en agroalimentaire, animatrice du réseau national "alimentation" de la DGER) et hôteliers (intervention 3, par Bruno Cardinale, professeur de génie culinaire au lycée hôtelier de Dugny et doctorant en sciences de gestion à l'université Paris 1), un panel des actions menées à différentes échelles sera présenté.

Les interventions et les discussions seront menées en français.

Modérateur: Christophe Lavelle est chargé de recherche (CR1) au CNRS. Biophysicien de formation (magistère de physique fondamentale, Université Paris 11; doctorat de biologie moléculaire, Université Paris 6), il travaille au Muséum National d'Histoire Naturelle à Paris, où il s'intéresse aux propriétés biophysiques des macromolécules, d'une part dans un contexte de biologie fondamentale (mécanique des génomes) et d'autre part dans un contexte alimentaire (gastronomie moléculaire). Il enseigne la biophysique, l'épigénétique et les sciences et technologies culinaires au sein de nombreux établissements d'enseignement supérieur (universités Paris VI, Paris VII, Cergy-Pontoise, Aix-Marseille, Lyon, Lille, Toulouse, SupBioTech Paris, Le Cordon Bleu Paris) et donne régulièrement des conférences auprès du grand public et des professionnels de l'alimentation, en France comme à l'étranger. Il est en outre responsable de la formation scientifique des professeurs de cuisine au sein de l'ESPE. Auteur d'une cinquantaine d'articles de recherche, il collabore également avec différents magazines et éditeurs dans la rédaction de rubriques et d'ouvrages de communication scientifique. Il co-dirige plusieurs réseaux de recherche (dont "Architecture et Dynamique Nucléaires" - CNRS GDR3536 <http://gdradn.b325.net> et "Patrimoines Alimentaires et Pratiques Culinaires" - Sorbonne Universités <http://www.palim.fr/colloque>) et est membre de nombreuses sociétés savantes scientifiques et gastronomiques (dont la Société Française de Biophysique, l'American Biophysical Society, l'Association for the Study of Food and Society et l'association des Disciples d'Escoffier).

Contact: Muséum National d'Histoire Naturelle, CNRS UMR 7196 / INSERM U1154, 43 rue Cuvier, 75005 Paris, France. Tel: 01 40 79 48 32 / 06 24 71 44 03 - email: lavelle@mnhn.fr. Web: <http://sites.google.com/site/christophelavelle>

Communication 1

La mise en pratique de la cuisine au collège comme objet de transmission / appropriation / autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation. Eléments de réflexion à partir du projet de recherche-intervention « Arts de Faire Culinaires au Collège ».

Emilie Orliange, Doctorante, Centre Européen des Produits de l'Enfant – Laboratoire CEREGE (EA 1722), Université de Poitiers.

Valérie-Inés de La Ville, Professeur de sciences de gestion, Directrice Centre Européen des Produits de l'Enfant - Laboratoire CEREGE EA 1722, Université de Poitiers.

Cette recherche-intervention longitudinale (3 ans) consiste à étudier de l'intérieur un dispositif transversal d'éducation adressé aux adolescents de la 5^e à la 3^e, intitulé : « Arts de Faire Culinaires au Collège ». Ce programme lancé en septembre 2013, organise des enseignements et des ateliers pratiques complémentaires sur le thème de l'alimentation de façon à ce que les adolescents acquièrent une plus grande conscience de certains enjeux liés à la consommation de produits alimentaires. Ce dispositif pédagogique innovant revendique une visée transformative des pratiques et des compétences du jeune consommateur, à l'interface entre l'école, la famille et l'univers marchand. Son originalité consiste à relayer au sein de la famille les pratiques culinaires découvertes en pratique au collège.

Considérant la cuisine non plus seulement comme le passage originel et symbolique entre nature et culture (*Lévi-Strauss, 1964*), ni comme la résolution, symbolique également du paradoxe de l'Homnivore (*Fischler, 2001*), mais bien dans ses manifestations les plus concrètes, le projet met en exergue le rôle central de la pratique culinaire en tant qu'activité sociale de consommation au quotidien. Dans ce cadre, les questions de recherche privilégiées sont notamment :

- *Comment dépasser les essais qui ont été faits en matière d'éducation au goût ou d'éducation nutritionnelle qui privilégient le registre cognitif – pour aborder les « arts de faire culinaires » dans une pratique quotidienne de consommation ?*
- *Comment la pratique culinaire peut-elle constituer un levier d'éducation à la consommation au collège ?*

La recherche fait ressortir des résultats permettant de présenter plusieurs « trajectoires de mise en pratique culinaire » passant d'une participation périphérique assistée pour aller vers une réelle autonomie dans une pratique culinaire dont les enjeux sont pleinement maîtrisés par l'adolescent.

Intervenante: **Emilie Orliange** est une doctorante en sciences de gestion – sous la direction du Professeur Valérie-Inés de La Ville - chargée du Programme « Arts de Faire Culinaires au Collège » pour son suivi, son évaluation, sa valorisation et son transfert. Après avoir obtenu un DUT Techniques de Commercialisation, une Licence en Sciences de Gestion, un Master Professionnel en Management plurimedia des produits de l'enfant et enfin un Diplôme Universitaire de recherche en Science de gestion, elle est actuellement doctorante en 3^e année, en Sciences de Gestion/marketing, spécialisée en Comportement du Jeune Consommateur (laboratoire CE.RE.GE (EA 1722) Poitiers - Ecole doctorale SORG « Sociétés et Organisations » - Université de Poitiers). Elle réalise une recherche-intervention d'inspiration ethnographique et psychosociologique portant sur la transmission et l'appropriation des pratiques culinaires. Dans ce cadre, elle participe à des conférences auprès du grand public et des professionnels de l'alimentation et de la santé (Institut Pasteur de Lille, Comité Régional de l'Alimentation, Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé...) et collabore avec différents magazines spécialisés (Revue Education Santé, Poster Scientifique pour l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes, Revue Information Diététique ...). Spécialisée, depuis bientôt 3 ans, dans la construction de candidature dans le cadre d'appels à projet publics/privés, sa recherche est financée par : La DRAAF Poitou-Charentes, le Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, le Programme National pour l'Alimentation, l'Institut Olga Triballat.

Contact : Centre Européen des Produits de l'Enfant, 186 rue de Bordeaux, 16025, ANGOULEME. Tel : 06.74.58.33.87.
Email : emilie.orliange01@univ-poitiers.fr

Communication 2

Aliments et terroirs : Comment l'enseignement agricole contribue à recréer le lien.

Karine Boutroux

L'éducation à l'alimentation est un élément clé du maintien du modèle alimentaire français qui est caractérisé par la convivialité, la diversité alimentaire, le respect d'horaires fixes et la structuration des repas.

Ce modèle est parfois mis à mal par une internationalisation de l'alimentation, par un éloignement entre lieux de travail et lieux d'habitation, par une méconnaissance des produits que l'on mange. Il est donc nécessaire de protéger voire de recréer le lien de confiance entre producteur et consommateur.

Ce lien constitue un enjeu social mais aussi économique, par le maintien des emplois sur les territoires-terroirs, et écologique, par la mise en place de circuits-courts. L'enseignement agricole a pris la mesure de cet enjeu et contribue activement à recréer ce lien.

Après une courte présentation de l'enseignement agricole et de ses spécificités, différentes approches mises en place pour recréer ce lien au sein de l'enseignement agricole seront présentées. Seront notamment explicités, l'utilisation pédagogique des exploitations agricoles et ateliers technologiques des Etablissements d'Enseignement Agricole, la mise en place de circuit-courts d'approvisionnement de la restauration collective, le travail en mode projet en Education Socio-culturelle ou l'approche agro-écologique de la chaîne production-transformation-distribution valorisée au sein de l'enseignement agricole.

Intervenante: **Karine Boutroux** est animatrice du réseau national « Alimentation » de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER) au Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Professeure certifiée de l'enseignement agricole en Génie des procédés agroalimentaires, elle est titulaire d'un diplôme d'Ingénieure en Agroalimentaire obtenu à ONIRIS (Ecole nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes). Responsable qualité chez LU puis enseignante et coordinatrice en BTS Sciences et Technologie des Aliments, elle a contribué à la mise en place d'une Plateforme Régionale d'Innovation Agroalimentaire au lycée agricole de Laval. Elle intervient en Licence Professionnelle Hygiène et Sécurité des Produits Agricoles et Alimentaires (IUT Génie Biologique, Laval). Elle est co-auteur d'ouvrages techniques chez Educagri Editions et coordinatrice d'un ouvrage portant sur « la conception hygiénique des matériels pour une meilleure sécurité en industrie agroalimentaire », collection Sciences et Techniques agroalimentaires chez Lavoisier.

Le réseau Alimentation est constitué de tous les intervenants concernés par la thématique « Alimentation » au sein de l'enseignement agricole technique et professionnel. Son animatrice facilite le lien entre enseignement agricole technique et enseignement supérieur, valorise les réalisations au sein du réseau auprès de partenaires comme l'éducation nationale, les chambres consulaires ou les collectivités territoriales, aide à la mise en place de projets territoriaux et contribue à la formation des enseignants et des formateurs dans le cadre des Plans nationaux, régionaux ou locaux de Formation.

Communication 3

La science et l'expérimentation comme supports d'apprentissage de la cuisine

Bruno Cardinale

Les méthodes et conceptions de l'enseignement de la cuisine ont évolué depuis 1950. L'évolution la plus récente concerne la gastronomie moléculaire, branche de la physico-chimie dont la finalité réside en la compréhension des phénomènes scientifiques qui interviennent lors d'une production culinaire. Cette science produit des connaissances dans le but d'améliorer les techniques, les composantes technologiques ou favoriser la créativité culinaire. Pour les professionnels, la science est source d'inspiration et de différenciation. Elle permet l'invention de mets insolites et innovants, tout en apportant une régularité dans la production. Mais pour les professeurs de cuisine, la gastronomie moléculaire représente un axe possible d'évolution, de réajustement et d'optimisation des séquences éducatives. Pour l'élève, elle contribue d'une part à son épanouissement, et d'autre part à le rendre plus autonome dans ses prises de décision, plus critique vis-à-vis de ce que l'on nomme des « dictons culinaires ». Pour ces raisons les enseignants en lycée hôtelier imaginent aujourd'hui des séances prenant appui sur des ateliers expérimentaux. Dans un premier temps, il s'agira de présenter les filières d'enseignements liées à l'hôtellerie-restauration. Puis de retracer les évolutions des pratiques d'enseignement de la cuisine avant de s'attarder sur la méthode expérimentale actuellement préconisée par le corps d'inspection mais encore confidentielle. Nous en définirons les atouts, mais aussi les freins et les limites.

Intervenant: **Bruno Cardinale** est professeur certifié de génie culinaire au lycée des métiers François Rabelais de Dugny et directeur des Etudes pour la licence hôtellerie Tourisme option management des produits de restauration (université paris 13, IUT de Saint Denis). Titulaire d'un master en sciences de l'éducation et doctorant en sciences de gestion, il est également directeur de collection « enseignement hôtellerie-restauration » aux éditions Magnard Vuibert. Professionnel de la restauration, ayant œuvré en restauration gastronomique, Compagnon Cuisinier du Tour de France des Devoirs Unis, il est aujourd'hui codirigeant de Champagne et Cerise Traiteur. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages liés à la gastronomie comme Le livre du cuisinier, Sciences et technologies culinaires ou encore « Analyse des phénomènes et transformations culinaires. Bon nombre de ses ouvrages dont L'école de cuisine aujourd'hui, le premier livre scolaire faisant état de cuisine moléculaire, ont été primés par l'Académie Nationale de Cuisine, l'Ordre Culinaire International ou lors des Gourmand Awards France dans la catégorie « Professionnel ». Bruno Cardinale anime régulièrement depuis 2005, en France comme à l'étranger, des séminaires de formation traitant des évolutions culinaires, de la démarche expérimentale et de la compréhension des phénomènes physicochimiques pour l'apprentissage de la cuisine.

Communication 4

Des ateliers expérimentaux du goût à l'élucidation des dictons culinaires patrimoniaux: transposition entre Paris-Beyrouth-Doha d'un modèle pédagogique transversal du niveau scolaire au niveau universitaire.

R. Barbar, Faculté des Sciences Agronomiques et Alimentaires, Université Saint-Esprit de Kaslik, P.O. Box 446 - Jounieh-Lebanon

J-M. Malbec, Conseiller pédagogique sur la zone MOPI, Lycée Bonaparte, Doha Qatar

H. This, Groupe de gastronomie moléculaire, Inra-AgroParisTech International Centre for Molecular Gastronomy, 75005, Paris, France. UMR GENIAL, AgroParisTech, Inra, Université Paris-Saclay, 91300 Massy, France

Dans le monde arabe, un projet intitulé « Préservation et développement du patrimoine culinaire libanais à l'aide de la gastronomie moléculaire » a été lancé en 2011 à Beyrouth, avec le soutien de l'Agence universitaire de la Francophonie.

La gastronomie moléculaire est une discipline scientifique qui a pour objectifs d'explorer les phénomènes qui ont lieu lors de la production des mets, c'est-à-dire lors de la transformation « culinaire » des ingrédients en aliments. Cette discipline a des applications techniques, à savoir d'introduire de nouveaux ustensiles (« cuisine moléculaire ») ou ingrédients (« cuisine note à note »), mais elle a aussi des applications pédagogiques, à savoir que la connaissance des mécanismes physiques, chimiques ou biologiques à l'œuvre lors des transformations culinaires permet une meilleure appréciation des enjeux alimentaires.

Le projet a été transféré à Doha pour devenir un projet « satellite » de certaines actions pédagogiques du projet. Il s'agit donc dans cette intervention de présenter un projet d'éducation autour du lien entre la science et la cuisine, en vue d'en faire un projet pilote pour la région Proche-Orient et Moyen-Orient. L'idée pédagogique traitée est originale et transversale. Elle touche à la science, mais réconcilie le français, l'arabe, la technologie, l'art et la culture.

Ce travail transversal de recherche, interculturel, permet de développer une collaboration entre les professeurs de sciences, d'un côté, et les enseignants de langues vivantes, de l'autre. Le modèle peut être appliqué du niveau scolaire au niveau universitaire, comme cela sera montré sur des exemples pratiques. Pour créer une collaboration pluridisciplinaire autour du « goût » et de l'aliment, on se propose d'étudier des précisions culinaires (dictons, tours de main, proverbes, adages...) relatives à des plats de tous les pays du monde, avec un accent sur les plats français et des pays arabes.

En effet, à côté de la définition, les livres de cuisine fourmillent de « précisions », qui constituent le savoir-faire culinaire transmis de génération en génération. Les précisions culinaires ont été abordées à travers ce projet comme une fenêtre sur la culture alimentaire spécifique à chaque pays et, donc, son patrimoine culinaire.

Intervenante: **Reine Barbar** est Professeur Associé à l'Université Saint-Esprit de Kaslik (Liban). Après une maîtrise en chimie, elle a poursuivi ses études en France par un DEA puis un doctorat en procédés biotechnologiques et alimentaires à l'Université de Lorraine. De retour au Liban, elle enseigne les ingénieurs agroalimentaires les cours relatifs à la gastronomie moléculaire, à la formulation alimentaire et l'analyse sensorielle. Ses activités de recherche concernent la physico-chimie des systèmes alimentaires et le rôle des colloïdes alimentaires. Depuis 2011, elle anime des activités relatives à la compréhension scientifique du patrimoine culinaire Libanais avec une extension régionale au Moyent-Orient des activités pédagogiques liant la science à la cuisine. Elle est secrétaire générale de l'association libanaise de technologie et des sciences alimentaires depuis 2009. Elle est membre du collège d'orientation international du Centre International de Gastronomie Moléculaire. Elle a encadré plus de 25 mémoires de master en génie agroalimentaire, co-auteur d'un chapitre d'ouvrage et auteur de 10 articles dans des journaux à comité de lecture et 24 participations dans des congrès internationaux et nationaux. Elle co-dirige une thèse de doctorat sur l'influence de la culture et des émotions sur les sur la construction du lien entre odeurs et couleurs.



MUSÉUM NATIONAL
D'HISTOIRE NATURELLE

Christophe Lavelle

Muséum National d'Histoire Naturelle
CNRS UMR7196 / INSERM U1154
43 rue Cuvier, 75005 Paris
Tel: +33 1 40 79 48 32 / +33 6 24 71 44 03
Email: lavelle@mnhn.fr

Objet : Attestation de sélection d'une communication orale

Paris, le 10 avril 2016

Madame, Monsieur,

Par la présente, j'atteste de la sélection de Mme Emilie Orliange pour une communication orale intitulée " *La mise en pratique de la cuisine au collège comme objet de transmission / appropriation / autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation*" qui sera donnée dans le cadre de la Deuxième conférence internationale d'histoire et des cultures de l'alimentation organisée par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation à Tours, France les 26-27 mai 2016.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Christophe Lavelle

CNRS/MNHN/ISCC

Chairman de la session "éducation" du colloque IEHCA

iehca

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

2^e Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Second International Conference on Food History and Food Studies

26 & 27 MAI / MAY 2016 TOURS / FRANCE



▶▶▶ www.iehca.eu

Édito

Le succès de la première Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation en 2015 nous a conforté dans notre volonté de pérenniser cette manifestation et d'en faire un rendez-vous de référence. Toujours organisée en partenariat avec l'Équipe Alimentation de l'université François-Rabelais de Tours (LÉA), cette deuxième édition s'inscrit dans le prolongement des actions que mène notre institut depuis quinze ans. Notre objectif reste inchangé : permettre la rencontre de tous ceux qui, à travers le monde, font vivre les Food Studies et œuvrer à la pleine reconnaissance de celles-ci en un champ disciplinaire autonome

The success of the first International Conference on Food History and Food Studies in 2015 reinforced our desire to ensure its long-term continuation and make it a benchmark event. Organised in partnership with Université François-Rabelais and the Equipe Alimentation (LÉA), this second conference falls within the scope of initiatives undertaken by our Institute in the course of the last 15 years. Our original objective remains unchanged: to provide scholars from across the globe who are contributing to making Food Studies a dynamic, developing subject with the opportunity to meet, and to strive for its recognition as an independent disciplinary field.

Coordination scientifique :

Loïc BIENASSIS (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France),
Allen J. GRIECO (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie),
Bruno LAURIOUX (Université François-Rabelais, Tours, France),
Jean-Pierre WILLIOT (Université François-Rabelais, Tours, France).

Programme

26 Mai / May 2016

8h30 > 9h00	Accueil / Welcome
9h00 > 10h00	Conférence inaugurale / Plenary Lecture
10h00 > 11h30	Sessions 1 > 6
11h45 > 13h15	Sessions 7 > 12
13h15 > 14h30	Déjeuner libre / Own lunch arrangements
14h30 > 16h00	Sessions 13 > 17
16h15 > 17h45	Sessions 18 > 22
20h00	Cocktail dinatoire, Hôtel de l'Univers

27 Mai / May 2016

9h15 > 10h45	Sessions 23 > 27
11h00 > 12h30	Sessions 28 > 33
12h30 > 13h45	Déjeuner libre / Own lunch arrangements
13h45 > 15h15	Sessions 34 > 38
15h30 > 17h00	Sessions 39 > 43
17h15 > 18h00	Conférence de clôture / Plenary lecture

26 Mai / May 2016

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

- ▶ Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs, Tours – Amphithéâtre Roger (2^e étage)
- ▶ **Francis CHEVRIER**, Directeur de l'IEHCA
- ▶ **Bruno LAURIOUX**, Université François-Rabelais de Tours / Président du conseil scientifique de l'IEHCA
- ▶ **Philippe VENDRIX**, Président de l'université François-Rabelais de Tours
- ▶ **Serge BABARY**, Maire de la ville de Tours
- ▶ **Anne BESNIER**, Vice-Présidente déléguée à l'enseignement supérieur et à la recherche du conseil régional Centre-Val de Loire

9h00 > 10h00 Conférence inaugurale/Plenary Lecture

- ▶ Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs, Tours - Amphithéâtre Roger (2^e étage)
- ▶ **Fabio PARASECOLI** (The New School, USA)
Feast Your Eyes: food film, history, and cultural identities

10h00 > 11h30 Sessions

Session 1 - Salle 30 Alimentation, art et artisanat - une approche culturelle / Food, Art and Craft - a cultural approach

Organisateurs et modérateurs :

Virginie AMILIEN (Statens institut for forbruksforskning, Oslo, Norvège)

Fabrizio LOLLINI (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)

- ▶ **Fabrizio LOLLINI** (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)
Recipe books: some indications for comparaison between painting and cooking
- ▶ **Theresa DIGERFELDT** (Orebro University/Stockholm School of Business, Suède)
The secret of the chef - craft, passion and culinary creativity
- ▶ **Frédérique DESBUISSONS** (Institut national d'histoire de l'art, Paris, France)
Les illustrations du Livre de cuisine (1867) et du Livre de pâtisserie (1873) de Jules Gouffé : le dépassement de l'art et de l'artisanat par l'industrie

Session 2 - Salle 31 Wartime Food Crisis and its Impact on Cuisine, Behaviours and Relationships: Russia, Germany and Britain (1939-1945)

Organisatrice :

Natacha CHEVALIER (University of Sussex, Royaume-Uni)

Modératrice :

Isabel FLETCHER (University of Edinburgh, Royaume-Uni)

- ▶ **Izabella BORISOVA** (Université Fédérale du Nord-Est Ammossov, Yakoutsk, Russie)
«La cuisine de la survie» au cours de la Grande Guerre Nationale de 1941-45 sur le territoire de la Yakoutie
- ▶ **Lisa PINE** (London South Bank University, Royaume-Uni)
Food in Nazi Germany: Consumption and Behaviour during the Second World War
- ▶ **Kelly SPRING** (University of Manchester, Royaume-Uni)
The British Kitchen Front: A Two-Part Case Study of Wartime Food and Relationships - Part I. 'Sunshine Susies', Single Women and Feeding Practices: Domesticity and Gender Construction in Wartime
- ▶ **Natacha CHEVALIER** (University of Sussex, Royaume-Uni)
The British Kitchen Front: A Two-Part Case Study of Wartime Food and Relationships - Part II. Between Desire and Self-Restraint: Food, Frustration and Wartime-Self

Session 3 – Salle 32 Identity construction through the Food Media:

Food, gender, class and the nation

Organisateur :

Francesco BUSCEMI (Bournemouth University, Royaume-Uni)

Modérateur :

Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

- **Francesco BUSCEMI** (Bournemouth University, Royaume-Uni)
Don't Tell the Groom: Italian Cookbooks 1929-the Present
- **Ana TOMINC** (Queen Margaret University, Édimbourg, Royaume-Uni)
Cooking on early socialist TV: Ivan Ivačić and the 1960s professional food advice brought to the living room
- **Martin ZELLER-JACQUES** (Queen Margaret University, Édimbourg, Royaume-Uni)
'A Blank Canvas for Your Dreams': Food Trucks, Families and Masculinity in Contemporary US Cinema
- **Albena SHKODROVA** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
The Social Value of Recipes Exchange in Communist Bulgaria

Session 4 – Salle 33 La table dans le monde musulman

Modérateur :

Bruno LAURIOUX (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Antonio REI** (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)
The açorda, an andalusian bread soup
- **Daniel NEWMAN** (University of Durham, Royaume-Uni)
'Flying dishes': Migrating Culinary Traditions from the Middle East to Al-Andalus (10thc-15th c.)
- **Limor YUNGMAN** (École des hautes études en sciences sociales, Paris, France)
Ornamenting the Tableware in the Islamic Caliphate: The Artifact as Historical Document

Session 5 – Salle 35 Food in the Ancient World: New Approaches

Organisateur et modérateur :

John WILKINS (University of Exeter, Royaume-Uni)

- **Catherine CHADEFAUD** (Professeure agrégée d'Histoire en classes préparatoires, France)
Bière d'orge et vin dans l'Égypte pharaonique : fabrication et utilisation dans la vie quotidienne
- **Erica ROWAN** (University of Exeter, Royaume-Uni)
Diet beyond the documents: archaeobotany and the study of non-elite diet in the Graeco-Roman world
- **Fernando NOTARIO** (Universidad Complutense de Madrid, Espagne)
Illnesses of excess: hangover and overeating in the Greek culture
- **Ali GUEVELOGLU** (Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Rize, Turquie)
The key foods of the Greco-Roman World

Session 6 – Salle 36 Transmissions alimentaires – contextes coloniaux et post-coloniaux

Modérateur :

Loïc BIENASSIS (IEHCA, Tours, France)

- **Marlen LEON GUZMAN** (Universidad de Costa Rica/Université de Laval, Canada)
Les liens entre les contrôles sanitaire et fiscal, comme une limitation à la reconnaissance des cultures alimentaires latino-américaines en Europe, depuis le XVIe siècle
- **Alessandra COCCOPALMERI** (Chercheuse indépendante, Italie)
Les habitudes alimentaires aux États-Unis de l'époque coloniale au XXIe siècle : quelques notes introductives
- **Sylvie DURMELAT** (Georgetown University, USA)
Pied Noir Recipes: How to cook up the colonial past?

Session 7 - Salle 30 La gastronomie comme culture visuelle /
 Gastronomy as Visual Culture


Organisatrices et modératrices :

Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

Frédérique DESBUISSONS (Institut national d'histoire de l'art, Paris, France)

Modératrice :

Valérie BOUDIER (Université Lille 3, France)

- **Michaël DECROSSAS** (Institut national d'histoire de l'art, Paris, France)
Le décor de la table au XVIIIe siècle à travers les recueils d'ornements
- **Ryan WHYTE** (OCAD University, Toronto, Canada)
La cuisine française et la culture de l'imprimé : les frontispices des livres de cuisine sous l'Ancien Régime et la Révolution
- **Florent MIANE** (Université de Bretagne Occidentale, Quimper, France)
Les sources iconographiques dans l'imagerie populaire et industrielle des années 1950-1970. Le cas des étiquettes de vin produites par les Presses armoricaines et morlaisiennes à Brest
- **Sylvia M. GROVE** (University of Pittsburgh, USA)
Historical Literary Influences in Modern French « Food Writing »: Brillat-Savarin to Le Monde's Food Cartoonist Guillaume Long

Session 8 - Salle 31 War and Hunger. A cross-section of Italy and its colonial
 space between 1930s and 1940s

Organisateur :

Stefano MAGAGNOLI (Università degli Studi di Parma, Italie)

Modérateur :

Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

- **Daniela ADORNI** (Università degli Studi di Torino, Italie)
War recipes: strategies of survival of the urban families
- **Gian Luca PODESTÀ** (Università degli Studi di Parma, Italie)
The Colony Food: Officers, Soldiers and the Local Élite in the African Italian Colonies in the 1930s and 1940s
- **Stefano MAGAGNOLI** (Università degli Studi di Parma, Italie)
« Le Futurisme au service de la révolution... ». Artists, politics, and a plate of spaghetti...

Session 9 - Salle 32 Identités nationales, identités alimentaires

Modératrice :

Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Venetia CONGDON** (University of Oxford, Royaume-Uni)
Nourishing the Nation: Manifestations of Catalan identity through food
- **Olga PAVLOVSKAIA** (Université d'État Lomonossov de Moscou, Russie)
Food traditions: symbol of national identity
- **Anna PAVLOVSKAIA** (Université d'État Lomonossov de Moscou, Russie)
Russian Cuisine Today: Myth or Reality?
- **Özge SAMANCI** (Université de Yeditepe, Istanbul, Turquie)
La Cuisine d'Istanbul au XIXe siècle : le reflet de multiples identités alimentaires

Session 10 – Salle 33 Industries alimentaires

Modérateur :

Pierre-Antoine DESSAUX (Université François-Rabelais, Tours, France)

- ▶ **Sylvie DRION** (Université Paris Ouest Nanterre la Défense, France)
Le calvados, un produit de l'industrialisation de la filière cidricole ?
- ▶ **Paolo RASPADORI** (Università degli Studi di Perugia, Italie)
The Image of Food in Italy during the "Economic Miracle"
- ▶ **Cecilia MURRAY** (New York University, USA)
Politics of Purity: Difference and Inequality in the Indian Dairy Industry (1945 – present)

Session 11 – Salle 35 Wine, the British World and transimperial exchange

Organisatrice :

Julie MCINTYRE (University of Newcastle, Australie)

Modérateur :

Allen J. GRIECO (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

- ▶ **Charles C. LUDINGTON** (University College Cork, Irlande)
Irish Merchants and the Creation of Bordeaux Grand Crus Wines
- ▶ **Julie MCINTYRE** (University of Newcastle, Australie)
Indigeneity as authenticity: wine, globalization, nation and identities
- ▶ **Graham HARDING** (University of Oxford, Royaume-Uni)
« Les Anglais apprendront à boire »: wine and the other, 1860-1880

Session 12 – Salle 36 Markets and Food culture

Organisatrice :

Ryza DE CASSIA VIEIRA CARDOSO (Universidade Federal da Bahia, Brésil)

Modératrice :

Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche de Pollenzo/Bra, Italie)

- ▶ **Ryza DE CASSIA VIEIRA CARDOSO** (Universidade Federal da Bahia, Brésil), **Wendy SPRINGER** (Pakhuis de Zwijger, Pays-Bas)
The Whitecross Street Market: from ancient history to the street food's revolution in London
- ▶ **Isis Maria PEREIRA BORGES** (Universidade Federal da Bahia, Brésil)
La tradition de la farine de manioc Copioba produite au Brésil et le commerce dans des marchés libres : une contribution à Indication Géographique Protégé (IGP)
- ▶ **Ligia AMPARO-SANTOS, Lilian MIRANDA MAGALHÃES, Luiza GUIMARÃES CAVALCANTI** (Universidade Federal da Bahia, Brésil)
"The Street Market doesn't sell industrialized food; it sells Natural Food": Definition attributed to a healthy food for street market workers
- ▶ **Miguel Gabriel GARI PALLICER** (Universitat de les Illes Balears, Palma de Majorque, Espagne)
Market and urban control during Early Modern Age in a Mediterranean city: the Mostassaf of Palma de Mallorca between 14th and 18th centuries

13h15 > 14h30 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14h30 > 16h00 Sessions

Session 13 - Salle 30 La performance alimentaire en art. Périodes moderne et contemporaine, France / Food in performance art. France, Early Modern, Modern and Contemporary Art

Organisatrice :

Valérie BOUDIER (Université Lille 3, France)

Modératrice :

Johanne LAMOUREUX (Institut national d'histoire de l'art, Paris, France)

- **Valérie BOUDIER** (Université Lille 3, France)
À l'origine du repas performatif contemporain. Manger ensemble à la Renaissance
- **David FALTOT** (Université Lille 3, France)
Performance contemporaine : la cuisine comme vecteur de pratiques
- **Ivan BUONANNO** (Chercheur indépendant, Italie)
Drinking in the scene. Wine history in theater

Session 14 - Salle 31 Genèse des patrimoines alimentaires – études de cas

Modératrice :

Mary HYMAN (Chercheuse indépendante, France)

- **Ivan PAVLOVSKII** (Université d'État Lomonossov de Moscou, Russie)
Russian cuisine: image of Russia and Russian mentality
- **Nicolas RADUGET** (Université François-Rabelais, Tours, France)
Des rillettes au pruneau : Tours centralise l'image de marque de la Touraine
- **John WESTBROOK** (Bucknell University, USA)
L'École de la République et la création des lieux communs du patrimoine alimentaire
- **Alberto GUENZI** (Università degli Studi di Parma, Italie)
The commodification of myth as a tool of sales promotion: the spread of pancake in the American breakfast food market (1889-1933)

Session 15 - Salle 32 Les nourritures de l'autre

Modératrice :

Isabelle BIANQUIS (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Francesca TASCA** (Università di Padova, Italie)
À table avec l'hérétique. La narration d'un repas ordalique dans De Gloria Martyrum de Grégoire de Tours
- **Ella STINIGUTA** (Université Babeş-Bolyai, Cluj-Napoca, Roumanie)
Feeding the dead – The food meals in today's funeral ritual in Romania
- **Arthur VIDO** (Université d'Abomey-Calavi, Bénin)
La viande de chien dans les habitudes alimentaires des populations du Sud-Bénin du XVIIe au XIXe siècle

Session 16 - Salle 33 Acculturation et nourritures de l'autre

Modérateur :

Azri AMRAM (Ben-Gurion University of the Negev, Beer-Sheva, Israël)

- **Renée GIRARD** (Brock University, Canada)
Layers of Interpretation: French Missionaries' Perceptions of Nouvelle France Natives' Food Culture in the Seventeenth Century
- **Robert MCKEOWN** (Chercheur indépendant, Canada)
Mincing Words: Thai Food, Authenticity, Otherness, and the Unique Communicative Power of Food Journalism
- **Masahiro MIYAKE** (Mukogawa Women's University, Nishinomiya, Japon)
Millefeuille and France

Session 17 - Salle 35 Alimentation et genre

Modérateur :

Martin BRUEGEL (INRA-ALISS, France)

- **Ayisha KHANSAHEB** (New York University Abu Dhabi, Émirats arabes unis)
Culinary Life Histories: An Exploration of Emirati Gender, Identity, and Nation-Building through Cuisine
- **Marzia MAURIELLO** (Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Naples, Italie)
Food and Gender in Naples
- **Maria Grazia SCRIMIERI** (Université Nice Sophia Antipolis, France)
À table : conflit générationnel et de genre

16h15 > 17h45 Sessions

Session 18 - Salle 30 Le temps et les temps : phénomènes naturels, disettes et approvisionnement alimentaire entre le moyen âge et les temps modernes

Organisatrice et modératrice :

Antonella CAMPANINI (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche de Pollenzo/Bra, Italie)

- **Alessandra CIANCIOSI** (Università Ca' Foscari di Venezia, Italie)
Food supply, monastic diet and nutritive deficiency in the St. Sylvester monastery of Nonantola (10-12th c.)
- **Elisa ERIOLI** (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)
Famines, crises et sources fiscales : le cas de Bologne (XIIIe-XIVe siècles)
- **Andrea MARASCHI** (Université d'Islande, Institute for Icelandic Studies)
Solar cycle, climatic events and famine in Late Medieval Europe: is there a correlation between wheat prices and aurora borealis?
- **Francesca PUCCI DONATI** (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)
Alimentation, santé et astres. Les calendriers, les almanachs et les pronostics en Europe entre la fin du moyen âge et l'époque moderne

Session 19 - Salle 31 Sensing the Senses: Perspectives on Food and Music

Organisateur :

Edmundo MURRAY (Université de Zurich, Suisse)

Modératrice :

Valérie BOUDIER (Université Lille 3, France)

- **Edmundo MURRAY** (Université de Zurich, Suisse)
'Ojalá que llueva café': Pleasure and Resistance to Modernity in Latin American Food Songs
- **Rihab KASSATLY BAGNOLE** (Savannah College of Art and Design, USA)
Pleasuring the Senses in Renoir's Luncheon of the Boating Party and Johnson's Were you Invited?
- **René VÁZQUEZ DÍAZ** (Écrivain-journaliste, Suède)
Flavor, eroticism and taste in traditional Cuban songs

Session 20 - Salle 32 Tasting "Je Ne Sais Quoi:" Intersecting French and North American Personal Food Histories

Modératrice :

Barbara SANTICH (University of Adelaide, Australie)

- **Jessica MUDRY** (Ryerson University, Toronto, Canada)
"Le dessert va te faire grossir" : Food classification and function in France and North America
- **Christy SHIELDS** (American University of Paris, France)
Transformation narratives: Taste, Terroir and Comté Cheese
- **Philippe DUBOIS** (Bucknell University, USA)
Intersections et Hybridités : Le Québec à Table

Session 21 – Salle 33 Genius loci or locus genii ? On the Mythical Origins of Specialty Products

Organisateur :

Rengnier C. RITTERSMA (Rotterdam Business School, Pays-Bas)

Modérateur :

Stefano MAGAGNOLI (Università degli Studi di Parma, Italie)

- **Sylvie VABRE** (Université Toulouse - Jean Jaurès, France)
« Roquefort, roi des fromages ». Mythes et commerce au XIXe siècle
- **Alberto GRANDI, Giovanni CECCARELLI, Stefano MAGAGNOLI** (Università degli Studi di Parma, Italie)
Mythifier l'origine pour ne pas disparaître. Le vin Marsala entre romanité et modernité
- **Rengnier C. RITTERSMA** (Rotterdam Business School, Pays-Bas)
On the Mythical Origins of Specialty Products. A Synthesis

Session 22 – Salle 35 Old Food Words, New Food History Contexts

Organisatrice :

Alexandra GRIGORIEVA (Helsinki Collegium for Advanced Studies, Finlande)

Modératrice :

Françoise SABBAN (École des hautes études en sciences sociales, Paris, France)

- **Andrew DALBY** (Chercheur indépendant, France)
Etruscans, Zoroastrians, Dacians: Herbs in the Languages and Traditions of the Roman Empire
- **Alexandra GRIGORIEVA** (Helsinki Collegium for Advanced Studies, Finlande)
Focacius and spungia of St. Isidore's 7th century bread catalogue (Orig 20.2.15-19): evolution of two Roman bread names and recipes in France and other countries of Europe
- **Anthony F. BUCCINI** (Chercheur indépendant, USA)
Jambalaya au Congri: An Occitan/Haitian Creole Etymology and Its Wider Implications Regarding Colonial Sociocultural Dynamics
- **João CORREA-CARDOSO, Ana Paula O. LOUREIRO** (Universidade de Coimbra, Portugal)
"Hábitos alimentares": construção referencial no discurso parlamentar português

20h00 Cocktail dinatoire

Hôtel de l'Univers, 5 boulevard Heurteloup, 37000 Tours – Sur inscription

27 Mai / May 2016

9h15 > 10h45 Sessions

Session 23 - Salle 30 Street Food: A Socio-Economic Insight Into Early Modern & Modern Cities

Organisateur et modérateur :

David DO PAÇO (Sciences Po. Paris, France)

- ▶ **Gerrit VERHOEVEN** (Universiteit Antwerpen, Belgique)
Dining Out! Finger Food and Social Practices in Early Modern Antwerp (1585-1789)
- ▶ **Melina TEUBNER** (Universität zu Köln, Allemagne)
A arte de cozinhar: Quintandeiras selling food in the streets of Rio de Janeiro
- ▶ **Gaelle VAN INGELGEM** (Vrije Universiteit Brussel/Université François-Rabelais, Belgique/France)
Une alternative alimentaire : la vente ambulante dans les quartiers de gare à Bruxelles (1835-1955)

Session 24 - Salle 31 Assembling good food. Ethnographic perspectives on contemporary worlds of farming

Organisateurs :

Peter F. N. HOERZ (Hochschule Esslingen, Allemagne), **Marcus RICHTER** (Philipps-Universität Marburg, Allemagne)

Modératrice :

Natacha CHEVALIER (University of Sussex, Royaume-Uni)

- ▶ **Peter F. N. HOERZ** (Hochschule Esslingen, Allemagne)
"The chicken make the farm complete" Urban farming and poultry keeping as efforts for good food
- ▶ **Marcus RICHTER** (Philipps-Universität Marburg, Allemagne)
"...not alone in this garden working to grow all this" Preliminary findings of a study on the creation of value in the biodynamic agriculture

Session 25 - Salle 32 Comptabilités aristocratiques XVIIe-XVIIIe siècles



Organisateur :

Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne, France)

Organisateurs et modérateurs :

Bruno LAURIOUX, Pierre-Antoine DESSAUX (Université François-Rabelais, Tours, France)

- ▶ **Marjorie MEISS-EVEN** (Université Lille 3, France),
L'alimentation de la maison de Guise d'après les cahiers de la dépense ordinaire et les marchés de fourniture
- ▶ **Philippe MEYZIE** (Université Bordeaux Montaigne, France)
Les dépenses de bouche du prince de Saxe : une comptabilité protéiforme
- ▶ **Aurélié CHATENET-CALYSTE** (Université de Lorraine, Metz, France)
Comptabilités princières et consommation alimentaire au XVIIIe siècle : l'exemple de la maison de Marie-Fortunée d'Este, princesse de Conti (1731-1803)

Session 26 – Salle 33 La qualité par la loi ? Les produits italiens au XXe siècle

Organisatrice et modératrice :

Sylvie VABRE (Université Toulouse - Jean Jaurès, France)

- ▶ **Claudio BESANA** (Université catholique du Sacré-Cœur, Milan, Italie), **Silvia A. CONCA MESSINA** (Université de Milan, Italie)
La promotion de la qualité dans la production des charcuteries en Italie après 1945. Considérations générales et quelques approfondissements sur les produits lombards et émilien
- ▶ **Vanessa POLLASTRO** (Université catholique du Sacré-Cœur, Milan, Italie)
Production and Promotion of Gorgonzola Cheese in the Period after WWII: Issues and Keys to Success. The role played by the Consortium for the Protection of Gorgonzola Cheese
- ▶ **Rita d'ERRICO** (Université Rome 3, Italie)
Sur les marques et dénominations nationales : le cas du Pecorino Romano

Session 27 – Salle 35 Mises en scène de l'alimentaire I

Modérateur :

John WESTBROOK (Bucknell University, USA)

- ▶ **María José GARCIA SOLER** (Universidad del País Vasco, Espagne)
Les démagogues parasites dans la comédie grecque
- ▶ **Patricia MOISAN** (Consultante en patrimoine alimentaire, France)
Dans les pas de Zola, les aliments mis en scène dans Le Ventre de Paris
- ▶ **Anna MATHESON** (Université Rennes 2, France)
Iodine, Cretinism, and the Iconographic Trope of Goitrous Fools in an Early Irish Gloss
- ▶ **Jean-Philippe LAPERRIÈRE** (Université du Québec à Montréal, Canada)
Imaginaire culinaire des chroniques de recettes du magazine féminin Châtelaine

11h00 > 12h30 Sessions

Session 28 – Salle 30 Street food & The Early Modern Urban Order

Organisateur et modérateur :

David DO PAÇO (Sciences Po. Paris, France)

- ▶ **Laurent CUVILIER** (Sciences Po. Paris, France)
De l'identification à l'encadrement spatial de la cuisine de rue. Le cas des marchands d'oublies parisiens au XVIIIe siècle
- ▶ **Arnaud EXBALIN** (Université de Paris Ouest Nanterre, France)
La chasse aux regrattiers dans la ville de Mexico au XVIIIe siècle
- ▶ **Molly PERRY** (Christopher Newport University, USA)
Revolutionary Spirits: Street Protest and Public Drink during the Stamp Act Crisis

Session 29 – Salle 31 Matières et manières culinaires : apprentissage et transmission

Organisateur et modérateur :

Christophe LAVELLE (ISCC et Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, France)

- ▶ **Émilie ORLIANGE** (Université de Poitiers, France)
La mise en pratique de la cuisine au collège comme objet de transmission / appropriation / autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs en matière d'alimentation
- ▶ **Karine BOUTROUX** (Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER), Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, France)
Aliments et terroirs : comment l'enseignement agricole contribue à recréer le lien
- ▶ **Bruno CARDINALE** (Université Paris 13, IUT de Saint Denis, France)
La science et l'expérimentation comme supports d'apprentissage de la cuisine
- ▶ **Reine BARBAR** (Université Saint-Esprit de Kaslik, Liban)
Des ateliers expérimentaux du goût à l'élucidation des dictons culinaires patrimoniaux : transposition entre Paris-Beyrouth-Doha d'un modèle pédagogique transversal du niveau scolaire au niveau universitaire

Session 30 – Salle 32 Alimentation et livres de compte I

Organisateur :

Allen J. GRIECO (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

Modérateur :

Florent QUELLIER (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Juan Vicente GARCÍA MARSILLA** (Université de Valence, Espagne)
Food in the Accounts of an itinerant Lady: Maria de Luna, queen of Aragon (1403)
- **Maria GIAGNACOVO** (Université du Molise, Campobasso, Italie)
A business source for food history in the late Middle Ages: Francesco Datini's household expense books

Session 31 – Salle 33 Sustainable food

Modérateur :

Gilles TÉTART (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Isabel FLETCHER** (University of Edinburgh, Royaume-Uni)
Two portions of oily fish a week? Developing guidelines for sustainable and healthy eating in three European countries
- **Patrizia LA TRECCHIA** (University of South Florida, USA)
Sustainable Food Systems and Paradoxes in Food Security
- **Olga TARANOVA, Marie IVANOVA** (Université d'État de Saint-Petersbourg, Russie)
Le marché des aliments biologiques en Russie : la confiance à travers des réseaux d'interaction personnelle

Session 32 – Salle 35 Tourisimes culinaires

Modératrice :

Julia CSERGO (Université du Québec à Montréal, Canada)

- **José Antonio VAZQUEZ-MEDINA, Nelly FLORES PACHECO, Irene VÁZQUEZ GUDIÑO, Miriam BERTRANÁN VILÁ** (Universidad Autónoma Metropolitana, México, Mexique)
Food, Migration, and Gastronomic Tourism: Rethinking foodscapes in two Mexican semirural areas
- **Philip WHALEN** (Coastal Carolina University, USA)
Gastronomic Tourism and Heritage in Modern Burgundy
- **Sonia MONTECINO, Alejandra ALVEAR** (Universidad de Chile, Santiago, Chili)
Une lecture gastropolitique du tourisme culturel chez les Rapanui et Huilliche

Session 33 – Salle 36 Mises en scène de l'alimentaire II

Modérateur :

Philippe DUBOIS (Bucknell University, USA)

- **Ligia AMPARO-SANTOS** (Universidade Federal da Bahia, Brésil)
The Afro-Baroque Feast: commensality in Bahia, Brazil from the literary work of the writer Jorge Amado
- **Esteban CASTAÑER MUÑOZ** (Université de Perpignan Via Domitia, France)
Représentation et présentation de la viande dans l'art contemporain : de Salvador Dali à Lady Gaga
- **Brendon WOCKE** (Université de Perpignan Via Domitia, France)
Le dégoût jouissif : le déplaisir gastronomique de DeLillo et d'Easton Ellis

12h30 > 13h45 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

Session 34 – Salle 30 Street Food – Études de cas

Modérateur :

Arnaud EXBALIN (Université de Paris Ouest Nanterre, France)

- **Dafna HIRSCH** (Open University of Israel)
Street food in Mandate Tel Aviv
- **Maryann TEBBEN** (Bard College at Simon's Rock, USA)
Parisian Fast Food: Street Frites Before MacDo
- **Ulysse LASSAUBE** (Université Paris-1 Panthéon-Sorbonne, France)
Les Food Trucks à Paris. Adaptation d'une politique municipale à une pratique urbaine prolifère

Session 35 – Salle 31 Alimentation et santé

Modérateur :

Gilles TÉTART (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Houria ABDENNEBI-OULARBI** (Université de Tizi Ouzou, Algérie)
Modes alimentaires des lycéens de Tizi Ouzou, transition nutritionnelle et surpoids
- **Latifa HRIMECH** (Université Cadi Ayyad, Marrakech, Maroc)
L'allaitement maternel : prévalence et déterminants sociodémographiques dans la ville de Safi
- **Marcia Regina VIANA** (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil)
Reflecting about eating, science and industrialization of food
- **Claudia GIACOMAN** (Pontificia Universidad Católica de Chile, Chili)
Les rythmes alimentaires à Santiago du Chili : description et interprétations à partir des méthodes mixtes

Session 36 – Salle 32 Alimentation et livres de compte II

Organisateur :

Allen J. GRIECO (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

Modérateur :

Florent QUELLIER (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Barbara SANTICH** (University of Adelaide, Australie)
The household accounts of Gaspard II de Fortia de Montréal, Avignon, 1772-1773
- **Allen J. GRIECO** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie), **Richard GOLDTHWAITE** (Johns-Hopkins University, Baltimore, USA)
The accounts of the Riccardi vegetable garden in early 17th century Florence



Session 37 – Salle 33 Cuisines du monde arabo-musulman médiéval

Organisatrice :

Hélène JAWHARA-PIÑER (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)

Modérateur :

Bruno LAURIOUX (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **Nora AFIF** (Université Paris Ouest Nanterre La Défense, France)
Les banquets princiers en Islam médiéval et moderne : des fastes au léger goût paradisiaque
- **Hélène JAWHARA-PIÑER** (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, France)
La cuisine juive dans les livres de cuisine médiévaux de la Péninsule ibérique
- **Kata KERESZTÉLY** (École des hautes études en sciences sociales, Paris, France)
Habitudes alimentaires dans le monde arabe médiéval comme indices de l'appartenance sociale

Session 38 – Salle 35 Migrations des hommes, circulations des produits et des savoirs

Modératrice :

Julie MCINTYRE (University of Newcastle, Australie)

- **Laia PORTET-I-CODINA** (Cambridge University, Royaume-Uni)
Making sense out of pepper. Objective knowledge, taste and consumption in Paris by the turn of the 18th Century
- **Jean-Baptiste SCHNEIDER** (Université François-Rabelais, Tours, France)
L'alimentation destinée aux migrants à bord des navires transatlantiques au XIXe siècle. Des textes législatifs, outils politiques pour tenter de réguler les flux migratoires
- **Marie CAQUEL** (Université de Lorraine, Nancy, France)
L'évolution et les variations des recettes migrantes comme affirmation d'une identité religieuse en France : le cas des juifs marocains

15h30 > 17h00 Sessions

Session 39 – Salle 30 Imagining the Future of Food in Cities

Modératrice :

Sonia MASSARI (University of Illinois Urbana Champaign, USA)

- **Sonia MASSARI** (University of Illinois Urbana Champaign, USA)
Food Design, Cities and Social Spaces
- **Salem PAULOS** (Gustolab, Rome, Italie)
Case Study: Historical Food «Botteghe» as Intangible Cultural Heritage
- **Katarzyna DEMBSKA** (BCFNYES!, Parme, Italie)
Young Earth Solutions Competition to the Youth Manifesto

Session 40 – Salle 31 Mythes et mythologies alimentaires

Modératrice :

Françoise SABBAN (École des hautes études en sciences sociales, Paris, France)

- **Pamina FERNANDEZ CAMACHO** (Université d'Almeria, Espagne)
Tuna Fish Through the Strait of Gibraltar: Traces of a Lost Fishing Myth?
- **Priscilla Mary ISIN** (Chercheuse indépendante, Turquie)
Wheat as a Source of Myth
- **Christopher LAURENT** (Université de Montréal, Canada)
How stories shape regional cuisine in Japan
- **David KOESTER** (University of Alaska Fairbanks, USA)
Expressive Culture and Alienation in Kamchatka: Salmon in Itelmen Folklore and History

Session 41 – Salle 32 L'alimentation comme patrimoine

Modérateur :

Loïc BIENASSIS (IEHCA, Tours, France)

- **Elisabetta MORO, Rossella GALLETTI** (Università degli Studi Suor Orsola Benincasa, Naples, Italie)
UNESCO Effect. Social effects of the International Recognition of the Mediterranean Diet as Heritage of Humanity
- **Denis ROHRER** (Alimentarium, Vevey, Suisse)
Quelles collections pour le Musée de l'alimentation ?
- **Salamatou SOW** (Université Abdou Moumouni de Niamey, Niger)
Quel statut pour l'aliment patrimonial ?
- **Paolo BRACONI** (Università degli Studi di Perugia, Italie)
La Farsiccia d'Archeofood : entre archéologie de l'alimentation et valorisation du patrimoine alimentaire

Session 42 – Salle 33 La cuisine arabo-musulmane au contact de l'autre

Modérateur :

Fabrizio LOLLINI (Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Italie)

- ▶ **Azri AMRAM** (Ben-Gurion University of the Negev, Beer-Sheva, Israël)
The dining table as the negotiation table: Jewish diners in Arabic restaurants in Israel
- ▶ **Elsa MESCOI** (Université de Liège, Belgique)
Quand les cultures alimentaires se rencontrent. (Re)définition et transmission des pratiques dans un atelier de cuisine arabe en Italie
- ▶ **Xavier RENEDO** (Université de Gérone, Espagne)
La chasse à la grue et les façons de la cuisiner entre Orient et Occident au XIIIème siècle (Jaume I of Aragon, 'Livre des Faits', ch.244)

Session 43 – Salle 35 Between Translation and Misunderstanding: An Interdisciplinary Approach to the Cultural Analysis of Food and Beverages

Organisateur :

Claudio FERLAN (Fondazione Bruno Kessler/Istituto storico italo-germanico, Trento, Italie)

Modérateur :

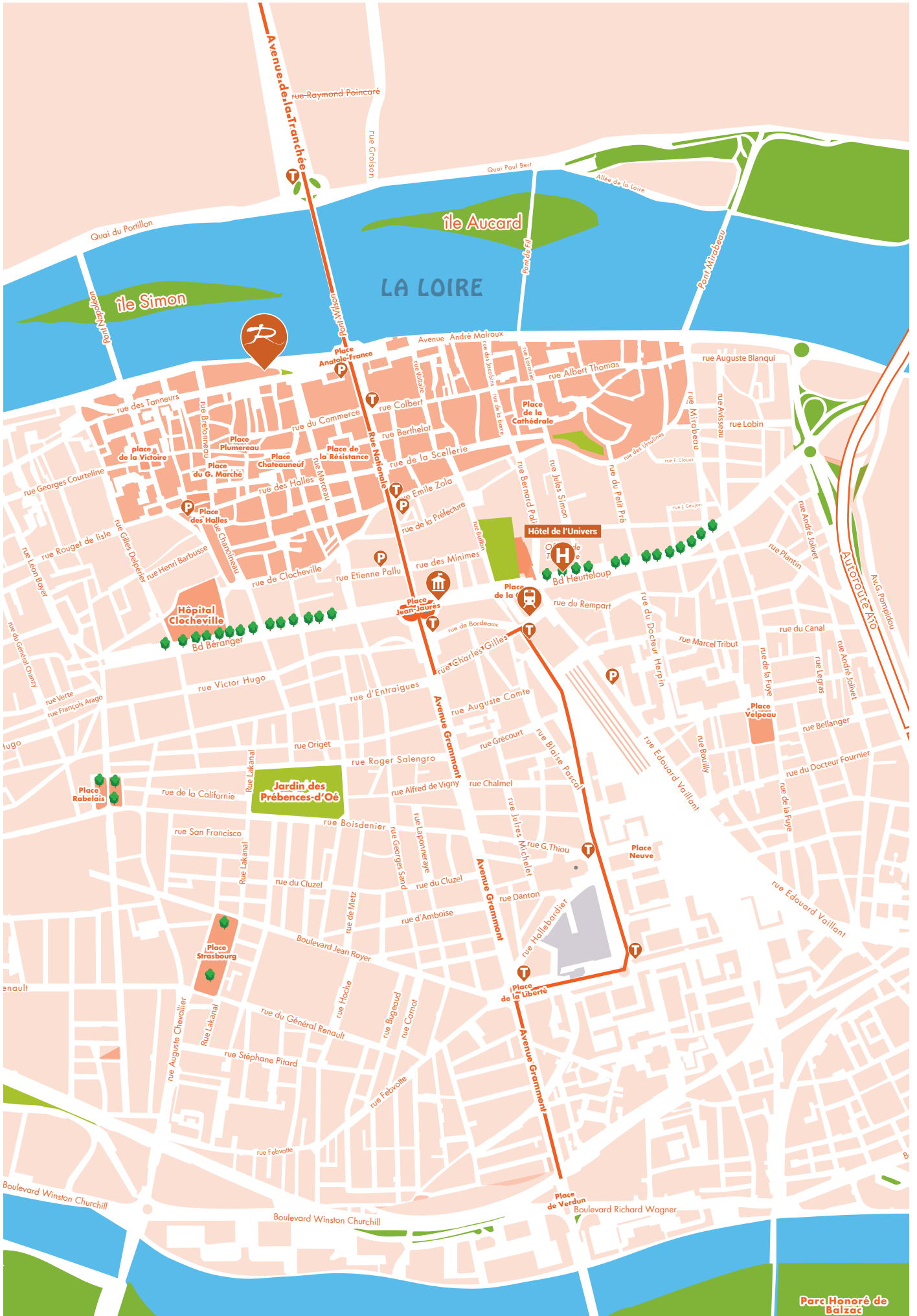
Allen GRIECO (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)

- ▶ **Simona STANO** (Università degli Studi di Torino, Italie)
Translations or Misunderstandings? The Japanese Foodsphere Between "Ethnic" and "Fusion" Cuisine
- ▶ **Martina KOPF** (Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Allemagne)
Transcultural Eating and Cooking in Vietnamese-Canadian literature
- ▶ **Claudio FERLAN** (Fondazione Bruno Kessler/Istituto storico italo-germanico, Trento, Italie)
The yerba mate: food of the devil or gift of God?

17h15 > 18h00 Conférence de clôture / Plenary lecture

Université François-Rabelais – 3, rue des Tanneurs, Tours – Amphithéâtre Roger (2^e étage)

- ▶ **Allen J. GRIECO** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)
The Taste of Color: Dietary Choices and Medical Knowledge in Renaissance Italy



26 Mai / May 2016

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs - Amphithéâtre Roger (2^e étage)

9h00 > 10h00 Conférence inaugurale/Plenary Lecture

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs - Amphithéâtre Roger (2^e étage)

10h00 > 11h30 Sessions 1 > 6

p4	Session 1	Salle 30	Alimentation, art et artisanat - une approche culturelle / Food, Art and Craft - a cultural approach
p4	Session 2	Salle 31	Wartime Food Crisis and its Impact on Cuisine, Behaviours and Relationships: Russia, Germany and Britain (1939-1945)
p5	Session 3	Salle 32	Identity construction through the Food Media: Food, gender, class and the nation
p5	Session 4	Salle 33	La table dans le monde musulman
p5	Session 5	Salle 35	Food in the Ancient World: New Approaches
p5	Session 6	Salle 36	Transmissions alimentaires – contextes coloniaux et post-coloniaux

10h45 > 13h15 Sessions 7 > 12

p6	Session 7	Salle 30	La gastronomie comme culture visuelle / Gastronomy as Visual Culture
p6	Session 8	Salle 31	War and Hunger. A cross-section of Italy and its colonial space between 1930s and 1940s
p6	Session 9	Salle 32	Identités nationales, identités alimentaires
p7	Session 10	Salle 33	Industries alimentaires
p7	Session 11	Salle 35	Wine, the British World and transimperial exchange
p7	Session 12	Salle 36	Markets and Food culture

14h35 > 16h15 Sessions 13 > 17

p8	Session 13	Salle 30	La performance alimentaire en art. Périodes moderne et contemporaine, France / Food in performance art. France, Early Modern, Modern and Contemporary Art
p8	Session 14	Salle 31	Genèse des patrimoines alimentaires – études de cas
p8	Session 15	Salle 32	Les nourritures de l'autre
p8	Session 16	Salle 33	Acculturation et nourritures de l'autre
p9	Session 17	Salle 35	Alimentation et genre

16h15 > 17h45 Sessions 18 > 22

p9	Session 18	Salle 30	Le temps et les temps : phénomènes naturels, disettes et approvisionnement alimentaire entre le moyen âge et les temps modernes
p9	Session 19	Salle 31	Sensing the Senses: Perspectives on Food and Music
p9	Session 20	Salle 32	Tasting "Je Ne Sais Quoi:" Intersecting French and North
p10	Session 21	Salle 33	Genius loci or locus genii ? On the Mythical Origins of Specialty Products
p10	Session 22	Salle 35	Old Food Words, New Food History Contexts

27 Mai / May 2016

9h15 > 10h45 Sessions 23 > 27

p11	Session 23	Salle 30	Street Food: A Socio-Economic Insight Into Early Modern & Modern Cities
p11	Session 24	Salle 31	Assembling good food. Ethnographic perspectives on contemporary worlds of farming
p11	Session 25	Salle 32	Comptabilités aristocratiques XVIe-XVIIIe siècles
p12	Session 26	Salle 33	La qualité par la loi ? Les produits italiens au XXe siècle
p12	Session 27	Salle 35	Mises en scène de l'alimentaire I

11h00 > 12h30 Sessions 28 > 33

p12	Session 28	Salle 30	Street food & The Early Modern Urban Order
p12	Session 29	Salle 31	Matières et manières culinaires : apprentissage et transmission
p13	Session 30	Salle 32	Alimentation et livres de compte I
p13	Session 31	Salle 33	Sustainable food
p13	Session 32	Salle 35	Tourismes culinaires
p13	Session 33	Salle 36	Mises en scène de l'alimentaire II

13h45 > 15h15 Sessions 34 > 38

p14	Session 34	Salle 30	Street Food – Études de cas
p14	Session 35	Salle 31	Alimentation et santé
p14	Session 36	Salle 32	Alimentation et livres de compte II
p14	Session 37	Salle 33	Cuisines du monde arabo-musulman médiéval
p15	Session 38	Salle 35	Migrations des hommes, circulations des produits et des savoirs

15h30 > 17h00 Sessions 39 > 43

p15	Session 39	Salle 30	Imagining the Future of Food in Cities
p15	Session 40	Salle 31	Mythes et mythologies alimentaires
p15	Session 41	Salle 32	L'alimentation comme patrimoine
p16	Session 42	Salle 33	La cuisine arabo-musulmane au contact de l'autre
p16	Session 43	Salle 35	Between Translation and Misunderstanding : An Interdisciplinary Approach to the Cultural Analysis of Food and Beverages

17h15 > 18h00 Conférence de clôture / Plenary lecture

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs – Amphithéâtre Roger (2^e étage)

iehca

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

16 rue Briçonnet
37000 Tours, France
+33 02 47 66 65 66

www.iehca.eu

L'IEHCA tient à remercier la région Centre-Val de Loire, la ville de Tours, l'université François-Rabelais et l'UFR Arts et Sciences Humaines pour leur soutien. Nous remercions également l'ensemble des chercheurs qui nous ont fait le plaisir de prendre part à cet événement

