

# iehca

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

# 3<sup>e</sup> Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Third International Conference on Food History and Food Studies

1 & 2 JUIN / JUNE 2017 TOURS / FRANCE



▶▶▶ [www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)

# Édito

Nous en sommes aujourd'hui à la troisième édition de notre Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Plus que jamais nous espérons faire de ce rendez-vous annuel un événement scientifique de référence, un lieu de rencontres et un forum incontournable pour tous ceux qui œuvrent à une meilleure compréhension du fait alimentaire.

La tenue de ce congrès annuel rejoint l'un des objectifs essentiels de notre institut : contribuer à la pleine reconnaissance des *Food Studies* en un champ disciplinaire autonome et soutenir le développement de la recherche en ce domaine.

*The International Conference on Food History and Cultures is now in its third year. We hope that this annual gathering will be a benchmark academic event, a place for people to meet, and key forum for all those working for a better understanding of food as a social fact.*

*This annual conference corresponds to one of the essential objectives of our Institute : getting Food Studies fully recognized as an autonomous disciplinary field and supporting research developments in this domain.*

## **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** (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

# Programme

## 1 Juin / 1 June 2017

8h30 > 9h00	Accueil / Welcome
9h00 > 10h00	Conférence inaugurale / Plenary Lecture
10h00 > 11h30	Sessions 1 > 9
11h45 > 13h15	Sessions 10 > 18
13h15 > 14h30	Déjeuner libre / Own lunch arrangements
14h30 > 16h00	Sessions 19 > 27
16h15 > 17h45	Sessions 28 > 36
20h00	Cocktail dinatoire, Villa Rabelais

## 2 Juin / 2 June 2017

9h15 > 10h45	Sessions 37 > 45
11h00 > 12h30	Sessions 46 > 54
12h30 > 13h45	Déjeuner libre / Own lunch arrangements
13h45 > 15h15	Sessions 55 > 62
15h30 > 17h00	Sessions 63 > 70
17h15 > 18h00	Conférence de clôture / Plenary lecture

# 1 Juin / 1 June 2017

## 8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4, Porte Z

- ▶ **LAURIOUX Bruno** (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
- ▶ **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie)
- ▶ **BIENASSIS Loïc** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

## 9h00 > 10h00 Conférence inaugurale/Plenary Lecture

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4

- ▶ **FISCHLER Claude** (EHESS, Paris, France)  
*Gastro-nomy, Gastro-anomy, Gastro-autonomy and the Invention of choice*

## 10h00 > 11h30 Sessions

### Session 1 – Amphi 4. Food and Emotions (1)... in Time of Conflict

Organisatrice : **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)

Modérateur : **HÖRZ Peter F. N.** (Hochschule Esslingen, Allemagne)

- ▶ **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)  
*Cheese, Love and Loneliness in Wartime Britain: Food as the Material Expression of Emotions*
- ▶ **PINE Lisa** (London South Bank University, Royaume-Uni)  
*Food Talk and Food Memories at Auschwitz: Emotional Bonds and Coping Mechanisms*
- ▶ **BAJIC-HADJUKOVIC Ivana** (Syracuse University, Londres, Royaume-Uni)  
*A Bite of Yugoslavia: Food, Memory and Migration*

### Session 2 – Amphi 5. Nourritures, mangeurs, repas. Mises en scène / The mises en scène of food, meals and eating

Modératrice : **IRWIN Kathleen** (University of Regina, Canada)

- ▶ **BADHAM Marnie** (RMIT University, Melbourne, Australie)  
*Hungry for Art and Social Practice: creative strategies examining the politics and performance of food culture in Melbourne, Australia*
- ▶ **STOURNA Athéna-Hélène** (Faculté d'Etudes théâtrales de l'Université du Péloponnèse, Grèce)  
*Conviviality, consumption and spectacle: the aesthetics of the Banquet in Performance Art*
- ▶ **CHENILLE Vincent** (Chercheur indépendant, France)  
*Le festin de Babette comme point de référence*

## Session 3 – Salle 06. (Post-)Colonial Fusions: The Contemporary and Long-term Effects of Colonialism on Global Eating and Drinking Habits

Organisatrice : **NATERMANN Diana Miryong** (Université d'Hambourg, Allemagne)

Modératrice : **SANTANA Thalita Kalix G.** (Chercheuse indépendante, Brésil)

- **BERTI Ilaria** (Universidad Pablo de Olavide, Séville, Espagne)  
*Domestic Slaves as Agents in "inventing" the Fusion Cuisine of the West Indies (19<sup>th</sup> century)*
- **KUIPERS Matthijs** (Institut Universitaire Européen, Florence, Italie)  
*The Rice Table, Dutch Postcoloniality, and the demand for « authenticity »*
- **NATERMANN Diana Miryong** (Université d'Hambourg, Allemagne)  
*Food Photography and 'White' Dining Culture in Colonial Western Africa (1910-1911)*

## Session 4 – Salle 07. Cuisiner et manger en Europe socialiste / Cookery and eating in Socialist Europe

Modératrice : **TARANOVA Olga** (St. Petersburg State University, Russie)

- **SCROB Mircea** (New Europe College, Bucarest, Roumanie)  
*Food Consumption in Socialist Romania during the 'Golden Age': Implications for a reevaluation of consumers' experiences under Socialism*
- **KABAKOVA Galina** (Université Paris Sorbonne, France)  
*La cuisine d'homme dans le cinéma soviétique d'après-guerre*

## Session 5 – Salle 08. Food Policies in 20th c. Spain

Organisateur : **BARONA Josep L.** (Universitat de València, Espagne)

Modérateur : **SCHOLLIERS Peter** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

- **BARONA Josep L.** (Universitat de València, Espagne)  
*Nutrition and public health in time of crisis (Spain, 1900-1939)*
- **LLOBAT Ximo Guillem** (Universitat de València, Espagne)  
*Wine safety and quality in Spain (1880-1936)*
- **BERNABEU-MESTRE Josep** (Universitat d'Alacant, Espagne)  
*The education policies in food and nutrition in the Franco's regime: the case of the « Edalnu » Program*

## Session 6 – Salle 09. From the cellar to the table: wine, material and drinking cultures in early modern period

Organisatrice : **DIAS-LEWANDOWSKA Dorota** (Académie Polonaise des Sciences, Varsovie, Pologne)

Modérateur : **DUMANOWSKI Jarosław** (Université Nicolas-Copernic, Centre for Culinary Heritage, Toruń, Pologne)

- **DIAS-LEWANDOWSKA Dorota** (Académie Polonaise des Sciences, Varsovie, Pologne)  
*The nobility's cellar as an example of a change in drinking culture in the second half of the 18th century*
- **BIS Magdalena** (Académie Polonaise des Sciences, Varsovie, Pologne)  
*Glassware in modern Warsaw, in the light of archaeological finds*
- **KURCZEWSKI Gabriel** (Université Nicolas-Copernic, Centre for Culinary Heritage, Toruń, Pologne)  
*Traditional wine in modern city – drinking Tokaji in 19th century Warsaw*

## Session 7 – Salle 10. Material evidences of cooking through time: the archaeological point of view

Organisatrice : **CHANTRAN Aurélie** (Université Paris 1 - Panthéon Sorbonne, France)

Modérateur : **HUSI Philippe** (CNRS/Université François-Rabelais, Tours, France)

- **CHANTRAN Aurélie** (Université Paris 1 - Panthéon Sorbonne, France)  
*Medieval cooking techniques: point out material evidences of practices evolution in the north of France between the 12<sup>th</sup> and the 15<sup>th</sup> century*
- **SIBBESSON Emilie** (Canterbury Christ Church University, Royaume-Uni)  
*Cooking pots and cooking potters in the Late Stone Age of Northwest Europe*

## Session 8 – Salle 11. Morale, religion et alimentation / Food, morality and religion

Modératrice : **CAMPANINI Antonella** (University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie)

- **URGUN Orçun** (Chercheur indépendant, Turquie)  
*Food as a Moral Precept: Act of eating in Christian Ascetic Life*
- **BARNETT Eleanor** (University of Cambridge, Royaume-Uni)  
*Abstinence and fish: Defining a Protestant fasting culture in the Elizabethan Reformation, c.1558-1603*
- **ACCIARINO Damiano** (Università Ca' Foscari Venezia, Italie)  
*The impact of antiquarian studies on banqueting and conviviality between Renaissance and Reformation*

## Session 9 – Salle 12. Lusophone Food Heritage (1) – From the Roman Table to the Barbarian Taste

Organisatrice : **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

Modérateur : **LAURIOUX Bruno** (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

- **BRANDÃO José Luís** (Université de Coimbra, Portugal)  
*Martial: food and social criticism*
- **DIAS Paula Barata** (Université de Coimbra, Portugal)  
*La Lettre De Obseruatione Ciborum de Anthime de Byzance : remarques sur les changements de régime alimentaire dans le Haut Moyen âge*

**Session 10 – Amphi 4. Food and Emotion (2)... in Time of Crisis**

Organisatrice : **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)

Modérateur : **HÖRZ Peter F. N.** (Hochschule Esslingen, Allemagne)

► **PRIETO PIASTRO Claudia** (King's College, Londres, Royaume-Uni)

« *I will not eat pigeon* » : *food and scarcity memories in Israel*

► **FLETCHER Isabel** (University of Edinburg, Royaume-Uni)

*Why do we eat badly? Food choice, eating behaviour and emotion in British public health policy*

**Session 11 – Amphi 5. Gut-thinking: epistemologies of the more-than-human (performance lecture)**

Organisatrice : **IRWIN Kathleen** (University of Regina, Canada)

Modératrice : **STOURNA Athéna-Hélène** (Faculté d'Etudes théâtrales de l'Université du Péloponnèse, Grèce)

► **BRISTOL Joanne** (University of Regina, Canada)

► **IRWIN Kathleen** (University of Regina, Canada)

► **LOO Stephen** (University of Tasmania, Australie)

► **SELLBACH Undine** (Macquarie University, Sydney, Australie)

**Session 12 – Salle 06. Savoir boire – deux études de cas (Moyen Âge, XIXe siècle) / Drink – two case studies (Middle Ages, 19th century)**

Modérateur : **LETURCQ Samuel** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► **RENEDO PUIG Xavier** (Universitat de Girona, Catalogne, Espagne)

*Le plus savoureux accord du monde selon Francesc Eiximenis : vin grec et figues*

► **HARDING Graham** (St Cross College, Oxford, Royaume-Uni)

« *Les Anglais apprendront à boire* » : *vinous encounters with the other, 1860-1880*

**Session 13 – Salle 07. Genre, cuisine et dépendance / Gender, cuisine and dependence**

Organisatrice : **SAMANCI Özge** (Université de Yeditepe, Turquie)

Modératrice : **SABBAN Françoise** (EHESS, Paris, France)

► **SAUNER Marie-Hélène** (Université Galatasaray, Istanbul, Turquie)

*Créer du lien : femmes, famille, nourriture*

► **SAMANCI Özge** (Université de Yeditepe, Istanbul, Turquie)

*La femme ottomane bourgeoise dans la cuisine*

► **DOĞAN Aylin** (Université de Yeditepe, Istanbul, Turquie)

*The Perfect and Complete Master of Cooking: A Cookbook by an Ottoman Feminist on the Eve of Turkish Republic*

## Session 14 - Salle 08. Food, Magic and Law

Organisatrice : **TASCA Francesca** (Chercheuse indépendante, Italie)

Modératrice : **CAMPANINI Antonella** (University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie)

► **TASCA Francesca** (Chercheuse indépendante, Italie)

*The ordeal by food. The dry bread-and-cheese test*

► **ROGERS Beth** (University of Iceland, Reykjavik, Islande)

*Udder Calamity: Dealing with Milk-Stealing Witches in Iceland and Norway*

## Session 15. Salle 09. Les consommateurs face à l'innovation (XXe siècle) / Consumers facing innovation in the 20th century

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

► **GAUL Anny** (Georgetown University, Washington, USA)

*A New Kitchen for a Modern Egypt: Domestic Science and Egyptian Cuisine, 1915-1970*

► **VU Hong Trung** (Université Paul Valéry, Montpellier, France)

*Les produits industriels - Une menace pour la tradition culinaire ?*

## Session 16. Salle 10. Patrimoines alimentaires : la construction de l'authenticité / Food heritage: the construction of authenticity

Modérateur : **BIENASSIS Loïc** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

► **MESTRE Inês** (Universidade Nova de Lisboa/Instituto Universitário de Lisboa, Portugal)

« *Only a Chef can do that* »: *food. Heritage and authenticity*

► **TAN Aylin** (Chercheur indépendant, Turquie)

*Culinary Heritage as a Branding, Bragging and Bracing Vehicle: Gaziantep Experience in Turkey*

► **BADII Michela** (Università degli Studi di Milano-Bicocca, Italie)

« *Refashioning* » *heritage: organic wine between innovation and political struggles. An ethnography in the Chianti Classico in Tuscany*

## Session 17. Salle 11. Food and Drink and Irish Identity Formation

Organisateur et modérateur : **MAC CON IOMAIRE Máirtín** (Dublin Institute of Technology, Irlande)

► **CASHMAN Dorothy** (Dublin Institute of Technology, Irlande)

*The historiography of the recipe in Ireland through manuscript and printed sources*

► **KELLAGHAN Tara** (Dublin Institute of Technology, Irlande)

« *The claret of Dublin (Sneyd's claret)* »: *an exploration of late Georgian Ireland's claret par excellence*

► **MAHON Elaine** (Dublin Institute of Technology, Irlande)

*Culinary diplomacy within the historiography of Irish diplomatic relations*



## Session 18. Salle 12. Lusophone Food Heritage (2) - Food and Politics

Organisatrice : **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

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

- ▶ **CRUZ COELHO Maria Helena da** (Université de Coimbra, Portugal)  
« *A Gazeta das Aldeias* » : un magazine centenaire dédié à l'agriculture
- ▶ **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)  
« *National Cuisine* » in *Portuguese Cookbooks: Meanings and Contexts of a Concept*

13h15 > 14h30 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14h30 > 16h00 Sessions

## Session 19. Amphi 4. Food in Diaspora: Hospitality and Home Making

Organisatrice : **TOSUN Nese Ceren** (University of Warwick, Royaume-Uni)

Modératrice : **PRIETO PIASTRO Claudia Raquel** (King's College London, Royaume-Uni)

- ▶ **WONG Carmen** (University of Warwick, Royaume-Uni)  
*Estrangement, Embodiment and Empathy: Consuming Untranslatable Food Materialities in « Unmade, Untitled » and « Breakfast Elsewhere »*
- ▶ **TOSUN Nese Ceren** (University of Warwick, Royaume-Uni)  
« *Your fucking kebab is shit!* » *British Kebab Awards & Reclaiming the Multicultural Nation as Home*

## Session 20. Amphi 5. Valorisations du patrimoine gastronomique - études de cas

Organisateur : **RADUGET Nicolas** (Université François-Rabelais, Tours, France)

Modérateur : **BIENASSIS Loïc** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

- ▶ **RADUGET Nicolas** (Université François-Rabelais, Tours, France)  
*La gastronomie tourangelle dans la littérature contemporaine*
- ▶ **PELLERIN-DRION Sylvie** (Université Paris-Ouest Nanterre La Défense, France)  
*Images et représentations de la Normandie dans les produits gastronomiques*
- ▶ **MEYZIE Philippe** (Université Bordeaux Montaigne, France)  
*ViValter-Teresma : enjeux des programmes de recherche interdisciplinaires sur les produits de terroir*

## Session 21. Salle 06. Views on organic farming (1) - Approaches to mentors, practitioners, concepts and ideologies

Organisateur : **HÖRZ Peter F. N.** (Hochschule Esslingen, Allemagne)

Modératrice : **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)

- ▶ **HÖRZ Peter F. N.** (Hochschule Esslingen, Allemagne)  
*Views on organic farming from the cultural anthropologist's perspective – a bunch of questions and some answers*
- ▶ **SPIEKER Ira** (Institut für Sächsische Geschichte und Volkskunde, Dresde, Allemagne)  
*The development of Organic Farming as a Passion: A Contribution to the History of Gender and Science*

**Session 22. Salle 07. From the courtyard to the court. The gastronomic usages of wild herbs**

Organisateurs : **DI RENZO Ernesto** (Università di Roma Tor Vergata, Italie)/**DI SCHINO June** (Università di Roma Tre, Italie)

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

- ▶ **DI RENZO Ernesto** (Università di Roma Tor Vergata, Italie)  
*Usage, knowledge and food consumption of wild herbs in italian folk culture*
- ▶ **DI SCHINO June** (Università di Roma Tre, Italie)  
*From wild fennel to the fabulous, flamboyant "insalata" in Italian court banquets*

**Session 23. Salle 08. Techniques de cuisson en contexte rituel : la Mésoamérique d'hier et d'aujourd'hui (1)**

Organisatrice : **MAZZETTO Elena** (Université Libre de Bruxelles, Belgique)

Modératrice : **DEHOUE Danièle** (EPHE, Paris, France)

- ▶ **MAZZETTO Elena** (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique)  
*De la vapeur et des braises. Les techniques de cuisson des anciens nahuas dans les fêtes des vingtaines*
- ▶ **HÉMOND Aline** (Université de Picardie-Jules Vernes, Amiens, France)  
*Nourriture des dieux, nourriture des hommes. Rites et modes de cuisson dans le Mexique nahua*
- ▶ **SERAFINO Gregorio** (Università degli Studi di Bologna, Italie)  
*Tamales nejos » et « galletas chatos » : l'offrande du maïs nouveau pour le Jour des Morts au Mexique*

**Session 24. Salle 09. Nourritures antiques - Approches plurielles / Classical food - a variety of approaches**

Modérateur : **WILKINS John** (University of Exeter, Royaume-Uni)

- ▶ **BALOSI RESTELLI Francesca / MORI Lucia** (Università degli Studi di Roma La Sapienza, Rome)  
*Who for? Urban vs. rural kitchens and domestic vs. public Cooking at the Dawn of Urbanization in Greater Mesopotamia*
- ▶ **GARCIA SOLER María José** (Universidad del País Vasco UPV/EHU, Espagne)  
*Les démagogues parasites dans la comédie grecque*
- ▶ **TINDALL Alexandra** (Chercheuse indépendante, France)  
*The food "how", "what", "where" and "why": food mythologies then and now*

**Session 25. Salle 10. Diasporas, migrations et alimentations – Deux études de cas / Food, Diasporas and migration - two case studies**

Modérateur : **DE SAINT POL Thibaut** (École Normale Supérieure de Paris-Saclay, France)

- ▶ **ASMAR Karim** (Chercheur indépendant, Liban)  
*Food and Roots: Lebanon's Diaspora*
- ▶ **VENDITTO Walter** (Université d'Heidelberg, Allemagne)  
*Punjabi migrants in Campania (Italy): discourses about food and representation of alterity*

## Session 26. Salle 11. Food and Visual Arts

Organisatrice : **STRONCIWILK Agata** (Université de Silésie, Katowice, Pologne)

Modératrice : **BOUDIER Valérie** (Université Lille 3, France)

- ▶ **STRONCIWILK Agata** (Université de Silésie, Katowice, Pologne)  
*Vanitas, Mortality and Passing Time. Food and Materiality in Contemporary Art*
- ▶ **Dorota KOCZANOWICZ** (Université de Wrocław, Pologne)  
*Community at the Table*
- ▶ **DESBUISSONS Frédérique** (Université de Reims Champagne-Ardenne/HICSA, France)  
*Peindre comme un pâtissier, colorer comme un confiseur : genre et consommation de l'art en France au XIXe siècle*

## Session 27. Salle 12. Lusophone Food Heritage (3) - Food and Identity

Organisatrice : **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

Modérateur : **ÉTIENNE Guillaume** (Université François-Rabelais, Tours, France)

- ▶ **ORNELLAS E CASTRO Inês de** (Universidade Nova de Lisboa, Portugal)  
*Quand les vents de la guerre soufflent à la table : témoins à la première personne du féminin au début des années 40*
- ▶ **ARAÚJO Maria José** (ISLA, Vila Nova de Gaia, Portugal)  
*Gastronomie portugaise : quelle attraction pour les touristes? – Le cas de Porto*

## 16h15 > 17h45 Sessions

## Session 28. Amphi 4. Les réseaux des professionnels de l'alimentation à la fin du Moyen Âge (France et Espagne)

Organisatrice : **STUNAUULT Clémentine** (Université Toulouse 2 Jean Jaurès, France)

Modératrice : **THEILLER Isabelle** (Université Toulouse 2 Jean Jaurès, France)

- ▶ **STUNAUULT Clémentine** (Université Toulouse 2 Jean Jaurès, France)  
*Les réseaux relationnels des métiers de bouche toulousains d'après les enregistrements de maîtrises conservés aux archives municipales de Toulouse (1465-1510)*
- ▶ **DESCAMPS Benoît** (Chercheur indépendant, France)  
*Les réseaux des bouchers parisiens à la fin du Moyen Âge*
- ▶ **BOUHIER Benjamin** (Université Toulouse 2 Jean Jaurès, France)  
*Les réseaux sociaux des bouchers géronais à partir de leurs testaments aux XIVe et XVe siècles*

## Session 29. Amphi 5. Food Policy or Gender Food Policy? Female practices and models in the 20th century

Organisateurs : **ADORNI Daniela** (Université de Turin, Italie), **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme-FOODLAB, Italie)

Modératrice : **LA TRECCHIA Patrizia** (University of South Florida, USA)

- ▶ **PORTINCASA Agnese** (Université de Parme, Italie)  
*Women and food writings: a historiographical question*
- ▶ **ADORNI Daniela** (Université de Turin, Italie)  
*Female practices and models in the pages of La cucina italiana*
- ▶ **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme-FOODLAB, Italie)  
*Artusi and his women: Truth or Fiction?*

**Session 30. Salle 06.** Views on organic farming (2) - Approaches to contemporary producers and consumers devoted to alternative ways of farming

Organisateur : **HÖRZ Peter F. N.** (Hochschule Esslingen, Allemagne)

Modératrice : **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)

► **AUVREY Françoise** (SOAS University of London, Royaume-Uni)  
*The evolving story of farm butter in Normandy: Organic and conventional approaches*

► **RECKINGER Rachel** (Université du Luxembourg)  
*Good for Me and Good For My Region. The Ambivalences of Responsible Everyday Food Literacy Between Self-Referentiality and Locavoracity*

**Session 31. Salle 07.** Habitudes alimentaires et patrimoine alimentaire en contexte d'enseignement de langue étrangère / Food habits and food heritage in the framework of language teaching

Organisatrice : **LOUREIRO Ana Paula O.** (Universidade de Coimbra, Portugal)

Modératrice : **SAUNER Marie-Hélène** (Université Galatasaray, Istanbul, Turquie)

► **LOUREIRO Ana Paula O.** (Universidade de Coimbra, Portugal)  
*Les habitudes alimentaires et le patrimoine alimentaire dans les manuels de portugais-langue étrangère*

► **CORRÊA-CARDOSO João** (Universidade de Coimbra, Portugal)  
*Foreigners' attitudes towards food habits and food heritage*

► **SISMONDINI Alberto** (Universidade de Coimbra, Portugal)  
*« Mi passi l'olio, per favore? » représentation des habitudes alimentaires au miroir des manuels d'italien-langue étrangère*

**Session 32. Salle 08.** Techniques de cuisson en contexte rituel : la Mésomésoamérique d'hier et d'aujourd'hui (2)

Organisatrice et modératrice : **MAZZETTO Elena** (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique)

► **DEHOUE Danièle** (EPHE, Paris, France)  
*Les techniques de cuisson du maïs au fondement des catégories symboliques dans les rituels des Indiens tlapanèques*

► **KATZ Esther** (Institut de Recherche pour le Développement, Paris, France)  
*Marmite et four de terre : les techniques de cuisson de la cuisine rituelle mixtèque (Oaxaca, Mexique)*

**Session 33. Salle 09.** Bready Tales. Diet of the Poor in Lower Austria and Vienna from the Late Middle Ages to the Present

Organisatrice : **PICHLKASTNER Sarah** (Université de Salzburg, Autriche)

Modérateur : **BACHINGER Bernhard** (Ludwig Boltzmann Gesellschaft, Graz-Wien-Raabs, Autriche)

► **PICHLKASTNER Sarah** (Université de Salzburg, Autriche)  
*Diet in Hospitals in Lower Austria from the 14th to the 17th Centuries*

► **SCHWARZ Ulrich** (Institut für Geschichte des ländlichen Raumes, St. Pölten, Autriche)  
*Diets of Low-Income Families during the World Economic Crisis of the 1930s in Vienna*

► **DRACK-MAYER Gabriele** (Fachhochschule St. Pölten, Autriche)  
*Nourishment as a Scientific Social-Work Approach: Biographies of Eating*

## Session 34. Salle 10. Consumer acceptance of edible insects: from the disgust factor to the new frontier of ento-gastronomy

Organisateur et modérateur : **SOGARI Giovanni** (Université de Parme, Italie)

- ▶ **CHIESA Silvana / BASILICO Sara** (Université de Parme, Italie)  
*Entomophagy: looking for the reasons of a « disgusting behaviour »*
- ▶ **MORA Cristina** (Université de Parme, Italie)  
*Eating Novel Foods: An Application of the Theory of Planned Behaviour to Predict the Consumption of an Insect-Based Product*
- ▶ **D'ALESSIO Pietro** (Université de Parme, Italie)  
*Ento-gastronomy, a new frontier for European tastes*

## Session 35. Salle 11. Between Resistance and Violence: Intersecting Food Politics around the Table

Organisateur et modérateur : **DUBOIS Philippe C.** (Bucknell University, USA)

- ▶ **SAMMELLS Clare A.** (Bucknell University, USA)  
*From « Lost » to Local: How Bolivian Quinoa Became « Good To Think » For North Atlantic Consumers*
- ▶ **STEINER Gary** (Bucknell University, USA)  
*Veganism: Not Just a Lifestyle Choice*
- ▶ **GAALAAS MULLANEY Emma** (Bucknell University, USA)  
*Mutant, Creole, Hybrid, Queer: Agro-Eugenics and the Racial Violence of Capitalist Ecologies*

## Session 36. Salle 12. L'alimentation des élites dans l'Antiquité, entre idéal de frugalité et plaisirs gastronomiques (Égypte, Grèce, Rome) / The food of the elites in antiquity between frugality and gastronomic pleasure

Organisatrice : **CHADEFAUD Catherine** (Chercheuse indépendante, France)

Modératrice : **LALIGANT Sophie** (Université François-Rabelais, Tours, France)

- ▶ **ZANNIER Marie-Pierre** (Chercheuse indépendante, France)  
*Des préparations frugales aux menus aristocratiques : à la table des agronomes romains, de Caton à Columelle*
- ▶ **CHADEFAUD Catherine** (Chercheuse indépendante, France)  
*Fruits et mets sucrés à la table des Pharaons*
- ▶ **SIERRA MARTIN César** (Università della Calabria, Rende, Italie)  
*Diaita: lifestyle and alterity in Xenophon's Memorabilia*

## 20h00 Cocktail dinatoire

Villa Rabelais,

116 boulevard Béranger, Tours

Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants

# 2 Juin / 2 June 2017

9h15 > 10h45 Sessions

## Session 37. Amphi 4. Writing Food History (1) - A Growing Discipline and its Methods: A global look

Organisateurs et modérateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie),  
**SCHOLLIERS Peter** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

- **SABBAN Françoise** (EHESS, Paris, France)  
*L'œil de Pékin : une certaine histoire des recherches sur l'histoire et l'anthropologie de l'alimentation*
- **GEYZEN Anneke** (New York University, USA)  
*Food Studies in Europe and North America: a comparison of approaches and methods*

## Session 38. Amphi 5. Ville et alimentation (1) - Se nourrir en temps de crise / Food and the city I - Eating in times of crisis

Modérateur : **BRUEGEL Martin** (INRA-CMH (CNRS, EHESS, ENS), Paris, France)

- **GRACIA-ARNAIZ Mabel** (Universitat Rovira I Virgili, Tarragona, Espagne)  
*Other ways of eating out in Spain: food itineraries in a context of increasingly precarization*
- **MARTSCH Maximilian** (Universität Wien, Autriche)  
*Food and Economic Depression: Vienna's Cattle and Meat Supply 1870–1890*
- **LENDEROVA Milena** (Université de Pardubice, République tchèque)  
*Quand le pain grince entre les dents... La cuisine dans les pays tchèques durant la Première Guerre mondiale*

## Session 39. Salle 06. Alimentation et genre

Modératrice : **SAMANCI Özge** (Université de Yeditepe, Turquie)

- **BURSA Nihal** (Beykent Üniversitesi, Istanbul, Turquie)  
*Genderings of a drink: coffee*
- **GEZGIN Ismail** (Ege University, Izmir, Turquie)  
*Food and Women in Symposium of Ancient Greek Culture*
- **VAZQUEZ Lydia/IBEAS Juan Manuel** (Universidad del País Vasco UPV/EHU, Espagne)  
*L'art culinaire dans les cloîtres féminins du XVIIIe siècle*

## Session 40. Salle 07. Cultures culinaires de l'Orient médiéval / Culinary cultures of the Medieval Middle East

Modératrice : **JAWHARA PIÑER Hélène** (Université François-Rabelais, Tours, France)

- **AFIF Nora** (Université Paris Ouest la Défense, France)  
*Épices, agriculture et botanique en Orient médiéval*
- **PITCHON Véronique** (Université de Strasbourg, France)  
*Luxe et raffinement de la table dans la poésie abbasside (IXe-Xe siècles)*
- **YUNGMAN Limor** (EHESS, Paris, France)  
*In the Name of the Recipe: Medieval Middle Eastern Recipes and Their Titles. An Evolutionary Examination*

## Session 41. Salle 08. Food and trade in Early Modern Spain (1) - Salted tuna (and other fish) production and trade

Organisateur : **GIRON-PASCUAL Rafael** (Universidad de Jaén, Espagne)

Modérateur : **PÉREZ-GARCÍA Rafael M.** (Universidad de Sevilla, Espagne)

► **SALAS ALMELA Luis** (Universidad de Córdoba, Espagne)

*The Duke's Tuna: a Seignorial Fishing Industry in Early Modern Spain*

► **GIRON-PASCUAL Rafael** (Universidad de Jaén, Espagne)

« E 3.000 barile di tonnina per Civitavecchia ». *Salted Tuna Trade and Commercial Networks between Iberia and Italy in late sixteenth-century (1560-1600)*

► **FERNÁNDEZ CHAVES Manuel** (Universidad de Sevilla, Espagne)

*The Atlantic fisheries and the consumption market of Seville in the second half of the 16th century*

## Session 42. Salle 09. Images du boire (1)

Organisateur et modérateur : **NOURRISSON Didier** (Université Claude Bernard Lyon 1, France)

► **GUIOT Flore** (Université Catholique de Louvain, Belgique)

*La promotion de la bière en Belgique dans la seconde moitié du 19e siècle : une politique de santé publique et de conservation de la tradition brassicole*

► **PELLAT-REVEL Salomé** (Université Grenoble Alpes, France)

*Les liqueurs à l'affiche : importance de l'image dans la promotion du boire. Analyse d'affiches et d'archives d'entreprises, XVIIIe - début XXe siècle*

## Session 43. Salle 10. Mises en tourisme du culinaire / Food and tourism

Modératrice : **MELCHIOR PIMENTEL Myriam Elisa** (Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brésil)

► **KESSIRA Jeanne** (SOAS, University of London, Royaume-Uni)

*Negotiating Consumption in Rural-Local Culinary Tourism*

► **BROADWAY Michael** (Northern Michigan University, Marquette, USA)

« Putting Place on a Plate »: *An Analysis of Restaurants along the West Cork Food Trail*

► **SANTANA Thalita Kalix G.** (Chercheuse indépendante, Brésil)

*The Inventories of Brazilian Food Patrimony: Possibilities for the Gastronomic Tourism Increment ?*

## Session 44. Salle 11. Les boîtes de conserves alimentaires dans les collections des musées

Organisatrice et modératrice : **BRAMBILLA Laura** (Haute École Arc Conservation-restauration, Neuchâtel, Suisse)

► **BERTHOLON Régis** (Haute École Arc Conservation-restauration, Neuchâtel, Suisse)

*Le projet CANS – Conservation of cAns in collectioNS*

► **SCHINZ Olivier** (Musée d'ethnographie de Neuchâtel (MEN), Suisse)

*Les boîtes de conserves dans les collections patrimoniales*

► **ROHRER Denis** (Chercheur indépendant, Suisse)

*La boîte de conserve comme instrument de pouvoir : une approche historique et sociale*

**Session 45. Salle 12. Prescripteurs alimentaires (1) – discours médicaux et diététiques / Food prescriptions (1) – medical and dietary discourses**

Modératrice : **RENKO Sanda** (Université de Zagreb, Croatie)

- ▶ **VIANA Márcia Regina** (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brésil)  
*Nutritional Rationality as a power to Food Medicalization*
- ▶ **HUNG Ming-Tse** (University of Edinburgh, Royaume-Uni)  
*The Management of Appetite: A Discourse Analysis of Taiwanese Food and Nutrition Policy*
- ▶ **MUDRY Jessica Mudry** (Ryerson University, Toronto, Canada)  
*« Breastmilk is not food »: The historical and cultural construction of eating in Nigeria*

**11h00 > 12h30 Sessions**

**Session 46. Amphi 4. Writing Food History (2) - A Growing Discipline and its Methods : A European look**

Organisateurs et modérateurs : **GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie),  
**SCHOLLIERS Peter** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

- ▶ **RICH Rachel** (Leeds Beckett University, Royaume-Uni)  
*Writing the History of Women and Food in nineteenth-century London and Paris: bodies, homes and the shape of the everyday*
- ▶ **CAMPANINI Antonella** (University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie)  
*Histoire de l'alimentation médiévale en Italie : de la polygenèse des origines aux perspectives ouvertes*
- ▶ **QUELLIER Florent** (Université François-Rabelais, Tours, France)  
*Comment définir une histoire culturelle de l'alimentation en 2016 ?*

**Session 47. Amphi 5. Ville et alimentation (2) - Nourrir la ville au quotidien - études de cas (Moyen Âge-Époque contemporaine) / Food and the city (2) - Everyday feeding of the city**

Modératrice : **RENKO Sanda** (Université de Zagreb, Croatie)

- ▶ **GUERREIRO MARTINS Luísa Fernanda** (CIDEHUS-Université d'Évora, Portugal)  
*How to ensure food to the medieval village of Loulé (1384-1488)*
- ▶ **LANNA Anna** (Universidade de São Paulo, Brésil)  
*Villes et pratiques alimentaires : boulangeries à São Paulo, Brésil, 1900-1920*
- ▶ **CASTAÑER Esteban** (Université de Perpignan, France)  
*L'évolution des grandes surfaces de distribution alimentaire dans l'agglomération de Perpignan : urbanisme et architecture. Une étude de cas*

**Session 48. Salle 06. Gender and Cooking: A Historical Approach**

Organisateur : **RICHIER Andréas** (Freie Universität Berlin, Allemagne)

Modérateur : **BRUEGEL Martin** (INRA-CMH (CNRS, EHESS, ENS), Paris, France)

- ▶ **RICHIER Andréas** (Freie Universität Berlin, Allemagne)  
*Cooking for the Enemy: Gender Roles and the Relation between Civilian Women and Male Soldiers during the Thirty Years' War*
- ▶ **INGRAM Rebecca** (University of San Diego, USA)  
*Civic Virtue through Nutrition : Cooking and Degeneracy in Modernizing Barcelona*



## Session 49. Salle 07. The Social Importance of Bread across Time and Space

Organisatrice : **GRAF Katharina** (SOAS, University of London, Royaume-Uni)

Modératrice : **BAJIC-HADJUKOVIC Ivana** (Syracuse University, Londres, Royaume-Uni)

- **COHEN Anna** (SOAS, University of London, Royaume-Uni)  
*Breaking bread: identity, morality, and social change in East London*
- **GRAF Katharina** (SOAS, University of London, Royaume-Uni)  
*Eating bread as politics from below? An anthropological enquire into the linkages between food (in)security and political stability in urban Morocco*

## Session 50. Salle 08. Food and trade in Early Modern Spain (2) - From Early Modern to modern days: an Anthropological view of Tuna Fishing

Organisateur : **GIRON-PASCUAL Rafael** (Universidad de Jaén, Espagne)

Modérateur : **SALAS ALMELA Luis** (Universidad de Córdoba, Espagne)

- **FLORIDO DEL CORRAL David** (Universidad de Sevilla, Espagne)  
*Being a captain of a tuna trap: practice, knowledge, and skills for the sustainability of an age-long type of fishing*
- **ZAMBERNARDI Ambra** (Università di Torino, Italie)  
*From hunting to capture-based aquaculture. What is left of the last tuna fishermen skills?*

## Session 51. Salle 09. Images du boire (2)

Organisateur et modérateur : **NOURRISSON Didier** (Université Claude Bernard Lyon 1, France)

- **ZNAIEN Nessim** (Université Paris 1 - Panthéon Sorbonne/IRMC, France)  
*Images du boire dans l'Afrique du nord coloniale française : entre abondance et tabou ?*
- **PUTZ Clara** (Université Lumière Lyon 2, France)  
*Entre débitant(e)s de boissons de la « Belle Epoque » et des « Trente Glorieuses », des représentations divergentes ?*

## Session 52. Salle 10. Health Food or Fashion Food? Typical, organic, and genuine food: an overview

Organisateur et modérateur : **MAGAGNOLI Stefano** (Université de Parme-FOODLAB, Italie)

- **BESANA Claudio** (Università Cattolica del Sacro Cuore, Milan, Italie), **CONCA MESSINA Silvia A.** (Università degli studi di Milano, Italie), **D'ERRICO Rita d'Errico** (Università di Roma Tre, Italie)  
*The origins of excellence. The debate on the quality of milk and cheese between XIX and XX centuries*
- **TARANOVA Olga** (St. Petersburg State University, Russie)  
*Buy organic: reputation, distinction, and authenticity. The Russian case*
- **LA TRECCHIA Patrizia** (University of South Florida, USA)  
*Vegan, vegetarian and organic food in the USA between Identity, Authenticity, and Sustainability*

## Session 53. Salle 11. Terroirs, traditions et identités alimentaires : problématiques contemporaines / Terroir, traditions and food identities: contemporary questions

Modératrice : **GEYZEN Anneke** (New York University, USA)

- **DUTTON Jacqueline** (University of Melbourne, Australie)  
*Curating Australian Tastes: Indigenous, Intercultural, Innovative*
- **RAINVILLE Rosalie** (Université du Québec à Montréal (UQAM), Canada)  
*Construire les terroirs au Québec : Quel(s) projet(s) de société ?*
- **CARDOSO Ryzia** (Universidade Federal da Bahia, Brésil)  
*The porridge in the streets of Salvador, Brazil: a study on consumption practices and risk perceptions of consumers*

**Session 54. Salle 12.** Prescripteurs alimentaires (2) – Médias et discours promotionnels /  
Food prescriptions (2) - Media and promotional discourses

Modératrice : **PARIZOT Anne** (Université de Reims Champagne-Ardenne, France)

- ▶ **COCCOPALMERI Alessandra** (Chercheuse indépendante, Italie)  
*7 jours pour faire connaître et valoriser à l'étranger le patrimoine gastronomique national de qualité : la première semaine de la cuisine italienne dans le monde*
- ▶ **DE BACKER Charlotte** (Université d'Anvers, Belgique), **NGQANGASHE Yandisa** (University of Kwazulu-Natal, Afrique du Sud)  
*Investigating existing cooking shows and other food media in relation to food literacy skills*
- ▶ **GEDDES Kevin** (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)  
*Above All, Garnish and Presentation! An evaluation of Fanny Cradock's contribution to home cooking in Britain 1955-1985*

**12h30 > 13h45** Déjeuner libre / Own lunch arrangements

**13h45 > 15h15** Sessions

**Session 55. Amphi 4.** Writing Food History (3) – A Growing Discipline and its Methods.  
Table ronde.

Organisateurs et modérateurs :

**GRIECO Allen J.** (Villa I Tatti, Harvard University, Florence, Italie), **SCHOLLIERS Peter** (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

Participants :

- ▶ **BIANQUIS Isabelle** (Université François-Rabelais, Tours, France)
- ▶ **BRUEGEL Martin** (INRA-CMH (CNRS, EHESS, ENS), Paris, France)
- ▶ **BEAT KÜMIN** (University of Warwick, Royaume-Uni)
- ▶ **LABÈRE Nelly** (Université Bordeaux Montaigne, France)

**Session 56. Amphi 5.** Ville et alimentation (3) – produire dans la ville, enjeux contemporains / Food and the city (3) - Producing in the city, contemporary stakes

Modérateur : **DUBOIS Philippe C.** (Bucknell University, USA)

- ▶ **MATIJEVIC Petra** (SOAS, University of London, Royaume-Uni)  
*Hoping for growth: Food provisioning on urban gardens in Ljubljana, Slovenia*
- ▶ **CASADO-MARIN Lina** (Universitat Rovira I Virgili (URV), Tarragona, Espagne)  
*Social Orchards: Food production and reciprocity strategies during the economic crisis in Spain*

**Session 57. Salle 06.** Nourriture, genre et médecine / Food, gender and medicine

Organisateur et modérateur : **WILKINS John** (University of Exeter, Royaume-Uni)

- ▶ **JAINE Tom** (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)  
*Cora Millet-Robinet (1798–1890) and her advice on servants' diet*
- ▶ **GROFF Elisa** (University of Exeter, Royaume-Uni)  
*Nurturing mother and baby in the first forty days: what ancient doctors advised*
- ▶ **GONZÁLEZ GUTIÉRREZ Patricia** (Universidad Complutense de Madrid, Espagne)  
*Food, doctors and pregnancy. A problematic relationship*

## Session 58. Salle 07. Viande et architecture à l'époque moderne et contemporaine (1)

Organisatrices : **BOUDIER Valérie** (Université Lille 3, France),  
**DELAVIGNE Anne-Élène** (Laboratoire éco-anthropologie (CNRS/MNHN), Paris, France)  
Modératrice : **VIALLES Noëlie** (Collège de France, Paris, France)

- **BOUDIER Valérie** (Université Lille 3, France)  
*Représentation de l'espace de la boucherie dans la peinture flamande des XVIe et XVIIe siècles*
- **LETEUX Sylvain** (Université de Lille 3, France)  
*Mettre en scène la vente de la viande : retour sur les grands étalages de la boucherie de détail parisienne (1860-1960)*
- **DUFOUR Jean-Yves** (Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap), France)  
*Éléments d'archéologie du bâti pour une histoire de la boucherie francilienne contemporaine (Val de-Marne, Seine-Saint-Denis)*

## Session 59. Salle 08. Food and trade in Early Modern Spain (3) - wheat, rice, almond, hazelnut, and sugar trade in the port of Seville in Early Modern Ages

Organisateur : **GIRON-PASCUAL Rafael** (Universidad de Jaén, Espagne)  
Modérateur : **FERNÁNDEZ CHAVES Manuel** (Universidad de Sevilla, Espagne)

- **PÉREZ-GARCÍA Rafael M.** (Universidad de Sevilla, Espagne)  
*Wheat trade and supply in Seville and Low Andalusia in Carlos V times*
- **ROYANO-CABRERA Miguel** (Universidad de Sevilla, Espagne)  
*Rice, dried fruit, and sugar: a revolutionary business. Catalan-Aragonese Trade Networks in the reign of Carlos V*

## Session 60. Salle 09. Diversity of dietary practices in the first farming societies of the Mediterranean (9th-6th millennia cal. BC) (1) - Identifying the choice of consumed foodstuffs

Organisateurs : **VIEUGUÉ Julien** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France),  
**MAZZUCCO Niccolo** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)  
Modérateur : **MAZZUCCO Niccolo** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)

- **GOURICHON Lionel** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)  
*Beyond Livestock: the exploitation and management of animal resources in the Early Neolithic of the Mediterranean*
- **FERRAN Antolin** (Université de Bâle, Suisse)  
*Archaeobotanical evidence of plant food consumption among early farmers (5700-4500 BC) in the north-west Mediterranean region*
- **VIEUGUÉ Julien** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)  
*Function of containers and kitchen utensils (Lids, ladles and spoons): Contribution to the study of food habits of first Mediterranean farmers*

## Session 61. Salle 10. Juifs et Musulmans à table / Jews and muslims at the table

Organisatrice : **JAWHARA PIÑER Hélène** (Université François-Rabelais, Tours, France)  
Modératrice : **SABBAN Françoise** (EHESS, Paris, France)

- **AMRAM Azri** (Université Ben Gourion du Néguev, Beer-Sheva, Israël)  
*« Tasting the Ramadan Fast »: Culinary tourism in Ramadan in Israel*
- **PINTO Sibel** (chercheur indépendant, Istanbul, Turquie)  
*A Sweet and Sour Turkish-Sephardic Story from Kashkarikas to Biskochikos*
- **JAWHARA PIÑER Hélène** (Université François-Rabelais, Tours, France)  
*Entre coexistence et différenciations : états des lieux et réflexions sur les pratiques culinaires des Juifs et des Musulmans dans la Péninsule Ibérique et en Sicile du XIIIe au XVe siècle*

## Session 62. Salle 11. Sodas et autres boissons sucrées (France, XVIIIe-XXe siècles)

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

Modératrice : **CHEVALIER Natacha** (University of Sussex, Royaume-Uni)

- ▶ **VILLERET Maud** (Université Bordeaux Montaigne, France)  
*Sirop, ratafia, café et chocolat : le rôle des boutiquiers dans le succès des boissons sucrées (France, XVIIIe siècle)*
- ▶ **DESSAUX Pierre-Antoine** (Université François-Rabelais, Tours, France)  
*La construction d'un produit de consommation courante : les boissons gazeuses en France XIXe-XXe siècle*
- ▶ **MARTY Nicolas** (Université de Perpignan, France)  
*Régulation des eaux et trajectoire d'une industrie : les boissons gazeuses en France à l'ère industrielle*

15h30 > 17h00 Sessions

## Session 63. Amphi 4. Vestiges du quotidien : recherches archéologiques et culture matérielle / Vestiges of the quotidian: archeological research and material culture

Modératrice : **RUAS Marie-Pierre** (CNRS/Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, France)

- ▶ **HORARD-HERBIN Marie-Pierre** (Université François-Rabelais, Tours, France)  
*La consommation de la viande de chien à l'âge du Fer : une approche archéozoologique*
- ▶ **GARÍ PALLICER Miguel** (Universitat de les Illes Balears (UIB), Espagne)  
*A remaining infrastructure: ovens in a Mediterranean city during the Early Modern Age (Palma de Mallorca 15th-18th centuries)*
- ▶ **ROMANOVA Lubomira** (Université de Toulouse Paul Sabatier, France)  
*Les dépôts alimentaires dans les tombes gelées de la lakoutie du 17e au 19e siècles. Confrontation des données archéologiques et ethnographiques*

## Session 64. Amphi 5. Déconstruire et reconstruire les traditions alimentaires / Deconstructing and reconstructing food traditions

Modérateur : **LAURIOUX Bruno** (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

- ▶ **GARDNER Sara** (Fulbright Scholar, Madrid, Espagne)  
*From Adafina to Cocido: Reading the Medieval Sephardic Legacy in Spanish Gastronomic Identity*
- ▶ **BRACONI Paolo** (Università degli Studi di Perugia, Italie)  
*Le projet MoSeUm : Mosti e Senapi dell'Umbria (Moûts et Moutardes de l'Ombrie)*
- ▶ **OLIVEIRA Luana de Sousa** (Instituto Federal do Tocantins, Brésil)  
*Le plats typiques de l'Amazonie brésilienne : une construction historique culturelle des indiens, des Portugais et des esclaves*

## Session 65. Salle 06. Mangeurs contemporains – convivialité et expertise / The contemporary eater – conviviality and expertise

Modératrice : **SAMMELLS Clare A.** (Bucknell University, USA)

- ▶ **DUBOIS Philippe C.** (Bucknell University, USA)  
*Conviviality & Hospitality for the 21st Century*
- ▶ **MIYAKE Masahiro** (Mukogawa Women's University, Nishinomiya, Japon)  
*Tables for eating out - A Table size in France and Japan*
- ▶ **ZAGRODZKA Dominika** (Université de Silésie, Katowice, Pologne)  
*We are all foodies, aren't we? – changes in contemporary food culture*

## Session 66. Salle 07. Viande et architecture à l'époque moderne et contemporaine (2)

Organisatrices : **BOUDIER Valérie** (Université Lille 3, France),

**DELAVIGNE Anne-Élène** (Laboratoire éco-anthropologie (CNRS/MNHN), Paris, France)

Modératrice : **VIALLES Noëlie** (Collège de France, Paris, France)

► **SÉNÉCHAL Cataline** (Forum-Abattoir, Bruxelles, Belgique)

*Les Abattoirs d'Anderlecht : un abattoir perméable aux regards ?*

► **TADLI Dounia** (Université Catholique de Louvain, Belgique)

*L'abattage de proximité, objet de cristallisation de la diversité des représentations autour de l'élevage*

► **DELAVIGNE Anne-Élène** (Laboratoire éco-anthropologie (CNRS/MNHN), Paris, France)

*La transformation des espaces de travail de la viande*

## Session 67. Salle 08. Communiquer le « bien manger » : entre images, discours et réseaux

Organisateur et modérateur : **DOUYÈRE David** (Université François-Rabelais, Tours, France)

► **PARIZOT Anne** (Université de Reims Champagne-Ardenne, France)

*Médiation culinaire : de quoi témoigne la photographie ?*

► **STENGEL Kilien** (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

*Good Food : Les discours du « bon », formes de la communication alimentaire et culinaire*

► **GOMEZ-MEJIA Gustavo** (Université François-Rabelais, Tours, France).

*#Foodporn ou l'exposition numérique de la cuisine et de l'alimentation*

## Session 68. Salle 09. Diversity of dietary practices in the first farming societies of the Mediterranean (9th-6th millennia cal. BC) (2) - Identifying the techniques related to the procurement, storage, preparation and consumption of foodstuffs

Organisateurs : **VIEUGUÉ Julien** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France),

**MAZZUCCO Niccolo** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)

Modérateur : **VIEUGUÉ Julien** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)

► **MAZZUCCO Niccolo** (Centre national de la recherche scientifique (CNRS), France)

*Stones that made food: a lithic viewpoint on the food production technique in the Early Mediterranean Neolithic*

► **DUBREUIL Laure** (Trent University, Peterborough, Canada)

*Exploring variability in food practices in the first agro-pastoral communities of the Near-East: the ground stone tool evidence*

► **VAN DEN BOS Elisha** (Vrije Universiteit Amsterdam, Pays-Bas)

*House and hearth: defining kitchen areas in the Western Anatolian and Southeastern European Neolithic*

**Session 69. Salle 10.** Diètes méditerranéennes, la longue durée / Mediterranean diets, the longue durée

Modératrice : **SOARES Carmen** (Université de Coimbra, Portugal)

- **RENKO Sanda** (Université de Zagreb, Croatie)  
*From the Base of Dalmatian Land Worker`s Cuisine to Uniqueness: The Case of Olives and Olive Oil*
- **OZDEN Banu** (Chercheur indépendant, Turquie)  
*The technology behind the Golden Liquid; Olive Oil Extraction Techniques in Western Anatolia throughout History*
- **BUONANNO Ivan, MARAN Fabio** (Université de Padoue, Italie)  
*The introduction of corn in culture Veneta*

**Session 70. Salle 11.** Memory, cultural heritage and traditional foods in Brazil

Organisatrice et Modératrice : **MELCHIOR PIMENTEL Myriam Elisa** (Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brésil)

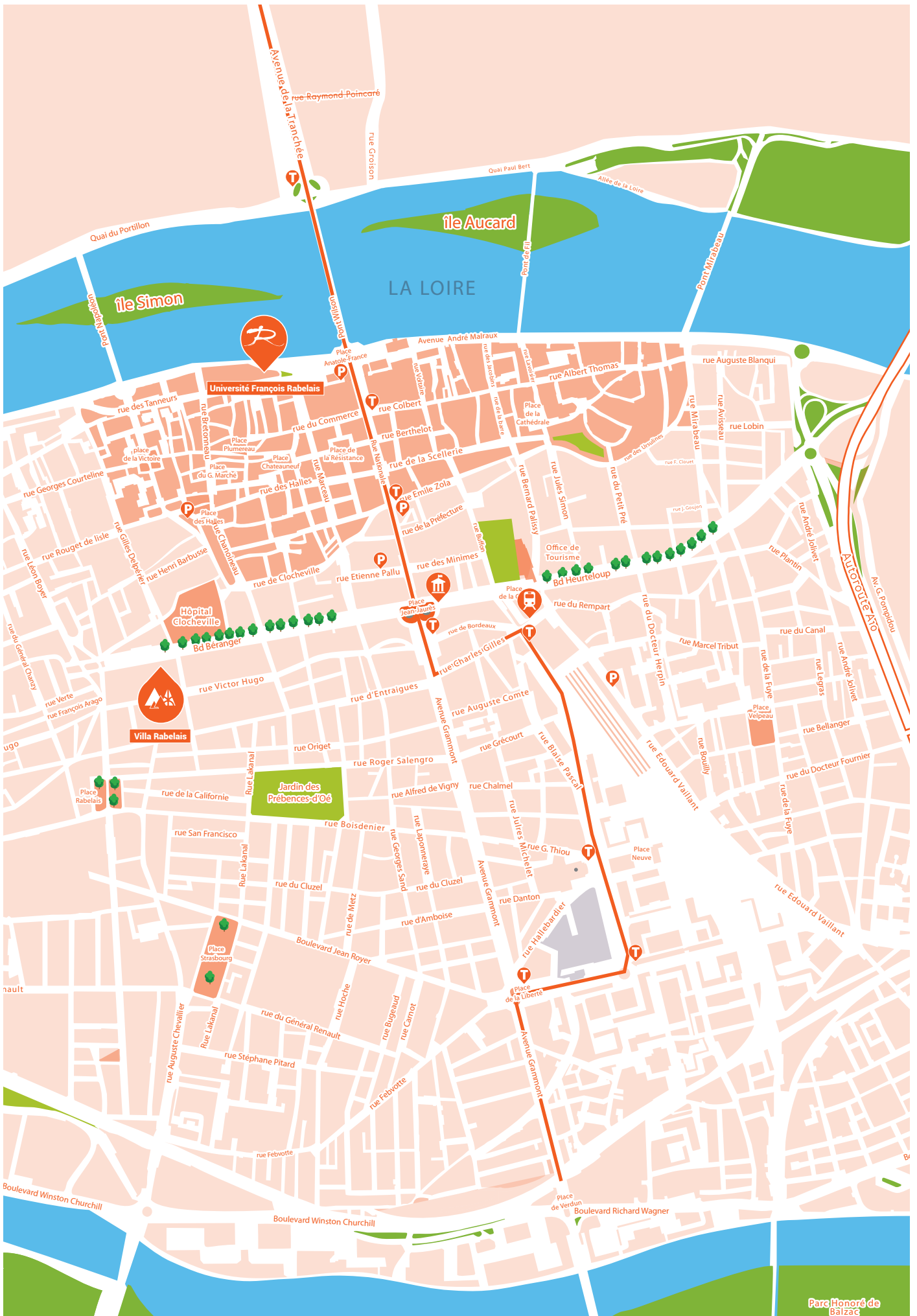
- **LARANGERIA JÁCOME Mônica** (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brésil)  
*Nourriture, mémoire et performance : questions sur le patrimoine*
- **DINIZ Denise** (Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brésil)  
*Immaterial cultural heritage: an analysis of the feeding knowledge in Minas Gerais*

**17h15 > 18h00** Conférence de clôture / Plenary lecture

**Université François-Rabelais**  
**3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4**

- **BRUEGEL Martin** (INRA-CMH (CNRS, EHESS, ENS), Paris, France)  
*The martyrs of the pan: Paris cooks, 19th-20th century*

**Mot de clôture par la présidence de l'IEHCA**



# 1 Juin / 1 June 2017

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4, Porte Z

9h00 > 10h00 Conférence inaugurale/Plenary Lecture

Université François-Rabelais - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4

10h00 > 11h30 Sessions 1 > 9

p4	Session 1	Amphi 4.	Food and Emotions (1)... in Time of Conflict
p4	Session 2	Amphi 5.	Nourritures, mangeurs, repas. Mises en scène / The mises en scène of food, meals and eating
p5	Session 3	Salle 6	(Post-)Colonial Fusions: The Contemporary and Long-term Effects of Colonialism on Global Eating and Drinking Habits
p5	Session 4	Salle 7	Cuisiner et manger en Europe socialiste / Cookery and eating in Socialist Europe
p5	Session 5	Salle 8	Food Policies in 20th c. Spain
p5	Session 6	Salle 9	From the cellar to the table: wine, material and drinking cultures in early modern period
p6	Session 7	Salle 10	Material evidences of cooking through time: the archaeological point of view
p6	Session 8	Salle 11	Morale, religion et alimentation / Food, morality and religion
p6	Session 9	Salle 12	Lusophone Food Heritage (1) - From the Roman Table to the Barbarian Taste

11h45 > 13h15 Sessions 10 > 18

p7	Session 10	Amphi 4.	Food and Emotion (2)... in Time of Crisis
p7	Session 11	Amphi 5.	Gut-thinking: epistemologies of the more-than-human (performance lecture)
p7	Session 12	Salle 6	Savoir boire – deux études de cas (Moyen Age, XIXe siècle) / Drink – two case studies (Middle Ages, 19th century)
p7	Session 13	Salle 7	Genre, cuisine et dépendance / Gender, cuisine and dependence
p8	Session 14	Salle 8	Food, Magic and Law
p8	Session 15	Salle 9	Les consommateurs face à l'innovation (XXe siècle) / Consumers facing innovation in the 20th century
p8	Session 16	Salle 10	Patrimoines alimentaires : la construction de l'authenticité / Food heritage: the construction of authenticity
p8	Session 17	Salle 11	Food and Drink and Irish Identity Formation
p9	Session 18	Salle 12	Lusophone Food Heritage (2) - Food and Politics

14h30 > 16h00 Sessions 19 > 27

p9	Session 19	Amphi 4.	Food in Diaspora: Hospitality and Home Making
p9	Session 20	Amphi 5.	Valorisations du patrimoine gastronomique - études de cas
p9	Session 21	Salle 6	Views on organic farming (1) - Approaches to mentors, practitioners, concepts and ideologies
p10	Session 22	Salle 7	From the courtyard to the court. The gastronomic usages of wild herbs
p10	Session 23	Salle 8	Techniques de cuisson en contexte rituel : la Mésoamérique d'hier et d'aujourd'hui (1)
p10	Session 24	Salle 9	Nourritures antiques - Approches plurielles / Classical food - a variety of approaches
p10	Session 25	Salle 10	Diasporas, migrations et alimentations – Deux études de cas / Food, Diasporas and migration - two case studies
p11	Session 26	Salle 11	Food and Visual Arts
p11	Session 27	Salle 12	Lusophone Food Heritage (3) - Food and Identity



## 16h15 > 17h45 Sessions 28 > 36

p11	Session 28	Amphi 4.	Les réseaux des professionnels de l'alimentation à la fin du Moyen Âge (France et Espagne)
p11	Session 29	Amphi 5.	Food Policy or Gender Food Policy? Female practices and models in the 20th century
p12	Session 30	Salle 6	Views on organic farming (2) - Approaches to contemporary producers and consumers devoted to alternative ways of farming
p12	Session 31	Salle 7	Habitudes alimentaires et patrimoine alimentaire en contexte d'enseignement de langue étrangère / Food habits and food heritage in the framework of language teaching
p12	Session 32	Salle 8	Techniques de cuisson en contexte rituel : la Mésoamérique d'hier et d'aujourd'hui (2)
p12	Session 33	Salle 9	Bready Tales. Diet of the Poor in Lower Austria and Vienna from the Late Middle Ages to the Present
p13	Session 34	Salle 10	Consumer acceptance of edible insects: from the disgust factor to the new frontier of ento-gastronomy
p13	Session 35	Salle 11	Between Resistance and Violence: Intersecting Food Politics around the Table
p13	Session 36	Salle 12	L'alimentation des élites dans l'Antiquité, entre idéal de frugalité et plaisirs gastronomiques (Égypte, Grèce, Rome) / The food of the elites in antiquity between frugality and gastronomic pleasure

## 2 Juin / 2 June 2017

### 9h15 > 10h45 Sessions 37 > 45

p14	Session 37	Amphi 4.	Writing Food History (1) - A Growing Discipline and its Methods: A global look
p14	Session 38	Amphi 5.	Ville et alimentation (1) - Se nourrir en temps de crise / Food and the city I - Eating in times of crisis
p14	Session 39	Salle 6	Alimentation et genre
p14	Session 40	Salle 7	Cultures culinaires de l'Orient médiéval / Culinary cultures of the Medieval Middle East
p15	Session 41	Salle 8	Food and trade in Early Modern Spain (1) - Salted tuna (and other fish) production and trade
p15	Session 42	Salle 9	Images du boire (1)
p16	Session 43	Salle 10	Mises en tourisme du culinaire / Food and tourism
p15	Session 44	Salle 11	Les boîtes de conserves alimentaires dans les collections des musées
p16	Session 45	Salle 12	Prescripteurs alimentaires (1) - discours médicaux et diététiques / Food prescriptions (1) - medical and dietary discourses

### 11h00 > 12h30 Sessions 46 > 54

p16	Session 46	Amphi 4.	Writing Food History (2) - A Growing Discipline and its Methods : A European look
p16	Session 47	Amphi 5.	Ville et alimentation (2) - Nourrir la ville au quotidien - études de cas (Moyen Âge-Epoque contemporaine) / Food and the city (2) - Everyday feeding of the city
p16	Session 48	Salle 6	Gender and Cooking: A Historical Approach
p17	Session 49	Salle 7	The Social Importance of Bread across Time and Space
p17	Session 50	Salle 8	Food and trade in Early Modern Spain (2) - From Early Modern to modern days: an Anthropological view of Tuna Fishing
p17	Session 51	Salle 9	Images du boire (2)
p17	Session 52	Salle 10	Health Food or Fashion Food? Typical, organic, and genuine food: an overview
p17	Session 53	Salle 11	Terroirs, traditions et identités alimentaires : problématiques contemporaines / Terroir, traditions and food identities: contemporary questions
p18	Session 54	Salle 12	Prescripteurs alimentaires (2) - Médias et discours promotionnels / Food prescriptions (2) - Media and promotional discourses

## 13h45 > 15h15 Sessions 55 > 62

p18	Session 55	Amphi 4.	Writing Food History (3) - A Growing Discipline and its Methods. Table ronde.
p18	Session 56	Amphi 5.	Ville et alimentation (3) – produire dans la ville, enjeux contemporains / Food and the city (3) - Producing in the city, contemporary stakes
p18	Session 57	Salle 6	Nourriture, genre et médecine / Food, gender and medicine
p19	Session 58	Salle 7	Viande et architecture à l'époque moderne et contemporaine (1)
p19	Session 59	Salle 8	Food and trade in Early Modern Spain (3) - Wheat, rice, almond, hazelnut, and sugar trade in the port of Seville in Early Modern Ages
p19	Session 60	Salle 9	Diversity of dietary practices in the first farming societies of the Mediterranean (9th-6th millennia cal. BC) (1) - Identifying the choice of consumed foodstuffs
p19	Session 61	Salle 10	Juifs et Musulmans à table / Jews and muslims at the table
p20	Session 62	Salle 11	Sodas et autres boissons sucrées (France, XVIIIe-XXe siècles)

## 15h30 > 17h00 Sessions 63 > 70

p20	Session 63	Amphi 4.	Vestiges du quotidien : recherches archéologiques et culture matérielle / Vestiges of the quotidian: archeological research and material culture
p20	Session 64	Amphi 5.	Déconstruire et reconstruire les traditions alimentaires / Deconstructing and reconstructing food traditions
p20	Session 65	Salle 6	Mangeurs contemporains – convivialité et expertise / The contemporary eater – conviviality and expertise
p21	Session 66	Salle 7	Viande et architecture à l'époque moderne et contemporaine (2)
p21	Session 67	Salle 8	Communiquer le « bien manger » : entre images, discours et réseaux
p21	Session 68	Salle 9	Diversity of dietary practices in the first farming societies of the Mediterranean (9th-6th millennia cal. BC) (2) - Identifying the techniques related to the procurement, storage, preparation and consumption of foodstuffs
p22	Session 69	Salle 10	Diètes méditerranéennes, la longue durée / Mediterranean diets, the longue durée
p22	Session 70	Salle 11	Memory, cultural heritage and traditional foods in Brazil

## 17h15 > 18h00 Conférence de clôture / Plenary lecture

Université François-Rabelais 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA-université de Tours) est le premier réseau européen de chercheurs dans le domaine des Food Studies. Avec plus de 400 chercheurs engagés dans nos programmes - colloques, universités d'été, formations, conférences internationales, publications, diffusion de la culture scientifique, actions de préservations et de mise en valeur des patrimoines alimentaires - l'IEHCA se veut un acteur majeur de la promotion de la connaissance et des savoirs ainsi que du débat citoyen où la bonne alimentation pour tous est un sujet de premier plan.

L'IEHCA est fortement engagé au sein du projet Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire.

**Francis CHEVRIER, créateur et directeur de l'IEHCA**

The European Institute for the History and Culture of Foods (EIHCF - University of Tours) is the most important Food Studies research network in Europe. With more than 400 scholars involved in our programs - scholarly meetings, summer schools, international conferences, publications, disseminating scientific knowledge, preservation and valorisation of food heritage - the EIHCF proposes itself to be a major actor in promoting the knowledge of and public debate about good food for everybody, a subject of foremost concern for all.

The EIHCF is deeply involved in the project "Tours Cité Internationale de la Gastronomie en Val de Loire".

**Francis CHEVRIER, founder and director of the EIHCF**

## Conseil Scientifique de l'IEHCA

### **KARIN BECKER**

Privatdozent Westfälische Wilhelms-Universität Münster, Deutschland

### **ISABELLE BIANQUIS**

Université François-Rabelais, Tours, France

### **JEAN-JACQUES BOUTAUD**

Université de Bourgogne, Dijon, France

### **ANTONELLA CAMPANINI**

University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italie

### **EMMANUELLE CRONIER**

Université de Picardie Jules Verne, Amiens

### **PIERRE-ANTOINE DESSAUX**

Université François-Rabelais, Tours, France

### **THIBAUT DE SAINT POL**

Directeur de l'Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire, Paris, France

### **JAROSLAW DUMANOWSKI**

Université Nicolas-Copernic, Centre for Culinary Heritage, Toruń, Pologne

### **ALLEN J. GRIECO**

Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze, Italia

### **MARIE-PIERRE HORARD-HERBIN**

Université François-Rabelais, Tours, France

### **BEAT KÜMIN**

University of Warwick, United Kingdom

### **PHILIPPE MEYZIE**

Université de Bordeaux 3, France

### **MASSIMO MONTANARI**

Università di Bologna, Italia

### **PASCAL ORY**

Université Paris 1, France

### **NATHALIE PEYREBONNE**

Université de la Sorbonne Nouvelle - Paris 3, France

### **JEAN-ROBERT PITTE**

Université de Paris-Sorbonne, France

### **MARIE-PIERRE RUAS**

CNRS, Archéozoologie, Archéobotanique, Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, France

### **FRANÇOISE SABBAN**

École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, France

### **PETER SCHOLLIERS**

Vrije Universiteit Brussel, Belgique

### **CARMEN SOARES**

Université de Coimbra, Portugal

### **JOHN WILKINS**

University of Exeter, United Kingdom

### **URSULLA ZELLER**

Alimentarium de Vevey, Suisse

# iehca

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

Villa Rabelais  
116 boulevard Béranger  
F-37000 Tours

[www.iehca.eu](http://www.iehca.eu)  
@IEHCA\_Network

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

