



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

Seventh International Conference on Food
History and Food Studies

2 & 3 Juin/June 2022

Tours – France

2 Juin/June 2022

8h30 > 9h00 Accueil/Welcome

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

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

SABBAN Françoise (Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

GRIECO Allen (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 de Tours - 3, rue des Tanneurs, Tours – Extension, Amphithéâtre 4

CWIERTKA Katarzyna (Universiteit Leiden, Pays-Bas), *Canned tea and rice ball: Food packaging in Japan and around the world*

10h00 > 11h30 Sessions

Session 1. Amphi 4. Food, tradition & innovation (I)

Organisation : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

Modération : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal)

- CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne), *Innovations alimentaires? Les multiples déclins de la tradition*
- RIBAS-SERRA Joan (Fondation Alicia, Espagne), MASSANÉS SÀNCHEZ Toni (Fondation Alicia, Espagne), *The role of tradition and gastronomic innovation in the Alicia Foundation's transdisciplinary research in order to make everyone eat better*

Session 2. Amphi 5. Le goût du vin/The Taste of Wine (I)

Organisation : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie), MEYZIE Philippe (Université de Bordeaux Montaigne, France)

Modération : MARACHE Corinne (Université Bordeaux Montaigne, France)

- LACHAUD-MARTIN Stéphanie (Université Bordeaux Montaigne, France), *L'influence des pays d'Europe du nord dans le développement des vignobles liquoreux aquitains*
- MAFFI Luciano (Université de Parme, Italie), *À la recherche du goût. The role of oenologists and wine tasters from the second half of the 1800s*
- MEYZIE Philippe (Université Bordeaux Montaigne, France), *Le goût des saveurs sucrées. Les vins doux et les élites européennes au XVIIIe siècle*

Session 3. Salle 218. Managing Food in Time of Crisis (I) - Food, Policy, Propaganda and Practices in WWII Germany, Italy, and Britain

Organisation : CHEVALIER Natacha (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni)

Modération : HÖRZ Peter (Karl-Franzens-Universität and Esslingen University, Allemagne)

- PINE Lisa (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni), SAMBUCCO Patrizia (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni), *Food Discourses and Alimentary Policies in Fascist Italy and Nazi Germany*
- CHEVALIER Natacha (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni), *Between Food Policy and Food Practices: Managing Resources in Wartime Britain (1939-1945)*

Session 4. Salle 219. Livres de cuisines (I) – Penser la culture culinaire

Modération : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

- LE GOFF Fanny (Université Paris 1-Panthéon-Sorbonne, France), *Un témoin de la culture culinaire de la fin du Moyen Âge : le livre de cuisine allemand du Buoch von guoter spise de 1350*
- VALCKE Simona, *La haute cuisine française dans le premier livre de cuisine letton (1795)*

Session 5. Salle 221. On the Right to Food

Organisation : EDWARDS Jason (Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni)

Modération : RANTA Ronald (Kingston University, Royaume-Uni)

- BERLIN Mike (Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni), *“Have we fallen so low that we must discuss potato skins?”: the East London Federation of Suffragettes and the right to food*
- EDWARDS Jason (Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni), *The Right to Food, Food Democracy, and the Dimpleby Report*

Session 6. Salle 225. Alimentation, santé et durabilité au Mexique.

Organisation : BERTRAN VILÀ Miriam (Universidad Autónoma Metropolitana, Mexique)

Modération : MEDINA LUQUE Xavier (Universitat Oberta de Catalunya, Espagne)

- BERTRAN VILÀ Miriam (Universidad Autónoma Metropolitana, Mexique), *Alimentation, santé et durabilité au Mexique : risque global et vie quotidienne*
- PASQUIER MERINO Ayari G. (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique), *Bio et local, deux logiques face à l'incertitude dans un contexte d'alimentation non durable*

11h45 > 13h15 Sessions

Session 7. Amphi 4. Food, tradition & innovation (II)

Organisation : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

Modération : MONTANARI Massimo (Université de Bologne, Italie)

- ASFORA NADLER Wanessa (Université de Coimbra, Portugal), *Tradition and innovation on the notions of drug and food in Amatus Lusitanus' Curationes medicinales centuriae*
- SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), *Shaping the “Healthy and Therapeutic Tables” of the Eighteenth and Nineteenth Centuries: Classical Tradition and Innovation of the Portuguese Medical Discourse on Food*

Session 8. Amphi 5. Le goût du vin/The Taste of Wine (II)

Organisation : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie), MEYZIE Philippe (Université de Bordeaux Montaigne, France)

Modération : MARACHE Corinne (Université Bordeaux Montaigne, France)

- XIAO Kunbing (Université de Minzu, Chine), *Glass to Vineyard: Making Wine, Making Ethnic Landscape in Shangri-La*
- MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie), *Super Tuscans wines. Super Taste or Super Price?*
- ZHENG Xiangchun (Université de Minzu, Chine), *Tasting the Imagination: Social Discourse of French Wine Consumption in China*

Session 9. Salle 218. Managing Food in Time of Crisis (II) - From Public Feeding to Poaching: Getting Food in Time of Crisis

Organisation et modération : CHEVALIER Natacha (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni)

- BRUEGEL Martin (INRAE, France), *Pour l'extrême et pour les crises ? Les aliments lyophilisés à la conquête des marchés, 1950-2021 / For the extreme and for crises? Freeze-dried foods conquering markets, 1950-2021*
- HÖRZ Peter (Karl-Franzens-Universität and Esslingen University, Allemagne), *'...first I didn't feel comfortable about the idea at all, but eventually the first boar was a feast for everybody in our apartment-sharing community': An anthropologist's approach to contemporary (fish) poaching practices in Austria and Germany*

Session 10. Salle 219. Livres de cuisines (II) – Au prisme du genre

Modération : LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

- JAINE Tom (Chercheur indépendant, Royaume-Uni), *Women recipe-writers in early-19th century France and England*
- KAPKAN Maria (Université fédérale de l'Oural, Russie), *A Feast for Palate and Eyes or Challenge for Housewife: Festive Recipes in Late Soviet Private Cookbooks*

Session 11. Salle 221. Coping with food insecurity in the context of climate change and institutional transformation in Senegal

Organisation : GMÜR Désirée (Université de Berne, Suisse)

Modération : HALLERF Tobias (Université de Berne, Suisse)

- FELBER Selina Université de Berne, Suisse), CAMARA Léon (Université de Dakar, Sénégal), *Conservation, Food Insecurity and Coping Strategies: The Impact of Protected Areas on Local Ecological Knowledge and Reciprocity in Pay Bedik, Senegal*
- OWOLODUN Babatunde (Institut Tropical et de Santé Publique Suisse/Université de Bâle, Suisse), GMÜR Désirée (Université de Berne, Suisse), *Coping strategies to secure food security in the Boundou and Senegal River Valley areas*
- OLLIER Camille, BEYE; Amadou Kane (Université Lyon 2/Université de Dakar, France/Sénégal), *Food and farming resilience: How Diola farmers adapt rice production to the local effects of climate changes (Lower Casamance, Senegal)*

13h15 > 14h30 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14h30 > 16h00 Sessions

Session 12. Amphi 4. Food, tradition & innovation (III)

Organisation : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

Modération : MEDINA F. Xavier (Université ouverte de Catalogne, Espagne)

- COLOM David (Alícia Foundation, Espagne), *The contribution of a culinary approach to the study of historic recipe books and the collaboration with other scientific methods*
- JAWHARA PIÑER Hélène (Université de Tours, France), *Dis-moi que tu jeûnes et je saurai que tu es Juif. Réflexions sur la tradition du jeûne comme nouveau moyen d'identification des Juifs conversos des Amériques (XVIe-XVIIIe)*

Session 13. Amphi 5. Nourrir la collectivité, problématiques institutionnelles (I)

Modération : BRUEGEL Martin (INRAE, France)

- MUDRY Jessica (Université de Ryerson, Toronto, Canada), *"This is not what we eat when we're ill" Cultural discrimination and taste biases, of hospital food*
- MULROONEY Hilda (Kingston University, Royaume-Uni), *Enhancing belonging in higher education through food: the Cultural Food Stories initiative*
- PETERS ZWINGELSTEIN Hélène (Chercheur indépendant, France), *Menu végétarien en cantine : au carrefour de questions psychosociales et nutritionnelles, la position délicate des cuisines centrales*

Session 14. Salle 218. Cuisine et aliments, approches sensorielles

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

- LAPINSKA Joanna (Universität Wien, Autriche), *Microphone Licking, Perfume Drinking, Chocolate Scratching. Multistability of Eatables in ASMR Culture*
- PITCHON Véronique (Université de Strasbourg), *Voir, entendre, goûter : Le voyage des sens à la table abbasside*
- AUGART Isabella (Université de Gottingue, Allemagne), *Ausruff-Bilder. David Herrliberger and the soundscapes of food in 18th century print culture*

Session 15. Salle 219. Session title Food and Drink in Royal Household in Early Modern England and Ireland

Organisation : RICH Rachel (Leeds Beckett University, Royaume-Uni)

Modération : GAUTIER Alban (Université de Normandie, France)

- SMITH Lisa (University of Essex, Royaume-Uni), RICH Lisa/Rachel (Leeds Beckett University, Royaume-Uni), *Foods of Empire at the table of George III: British taste and Imperial Power c. 1788-1812*
- FLAVIN Susan (Trinity College, Irlande), *Beer as Food in Elite Institutions*

- PENNELL Sara (Université de Greenwich, Royaume-Uni), *"The kitchen metamorphos'd": materialising the royal kitchens in the long eighteenth century*

Session 16. Salle 221. Alcohol and Morality in Early Modern England

Organisation : GETTINGS Daniel (Université de Warwick, Royaume-Uni)

Modération : KÜMIN Beat (Institution: University of Warwick, Royaume-Uni)

- SMITH Amy (University of Bristol, Royaume-Uni), *Wealth, Gender, and Morality: Selling ale in Seventeenth Century Song*
- RAINFORD Tyler (University of Bristol, Royaume-Uni), « *I deserve it all for being drunken* »: *Moral Assessments of Intoxication in Eighteenth-Century English Diary-Keeping*
- GETTINGS Daniel (University of Warwick, Royaume-Uni), *"With wine the conduits flow": Water, Wine and morality in early modern England*

Session 17. Salle 225. Le mouvement antialcoolique : une histoire européenne ? / The Temperance Movement: A European History?

Organisation : AFANASYEVA Victoria (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France)

Modération : LE BRAS Stéphane (Université Clermont Auvergne)

- BONVIN Audrey (Université de Fribourg, Suisse), *The (Mis)adventures of a "forbidden fruit". A century of Swiss controversies*
- SMELOVA Anna (Georgetown University, Etats-Unis), *Fighting the Green Serpent: Russian Temperance Activists in Communication and Confrontation with Modernity at the International Anti-Alcohol Congresses*
- AFANASYEVA Victoria (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, France), *Restaurants de tempérance, un phénomène européen (fin XIX^e-début XX^e siècle)*

16h15 > 17h45 Sessions

Session 18. Amphi 4. Food, tradition & innovation (IV)

Organisation : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

Modération : CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

- DIAS Paula Barata (Université de Coimbra, Portugal), SALVADO Josefina (Université de Coimbra, Portugal), *Les saveurs des fêtes traditionnelles portugaises. Des symboles religieux aux pratiques gastronomiques et à la sociabilité*
- ARAÚJO Maria José (Université de Coimbra, Portugal), ISLA Gaia (Instituto Politécnico de Gestão e Tecnologia, Portugal), *Les livres et cahiers de recettes: un patrimoine perdu ?*

Session 19. Amphi 5. Nourrir la collectivité, problématiques institutionnelles (II)

Modération : BRUEGEL Martin (INRAE, France)

- ROTA Marco (Université de Milan, Italie), *The Self-Service Revolution in Italian Factory Canteens, 1950-1970*
- TORRIE Julia (Université de Saint Thomas, Canada), « *Comment donner au soldat de la viande chaque jour ?* » *Frozen meat and World War One*

Session 20. Salle 218. Contemporary Vegetarianisms from a Global Perspective

Organisation et modération : HASE UETA Mariana (Université technologique de Dresde, Allemagne)

- KANJILAL Sucharita (UCLA, États-Unis), *Hide the eggs: Visible vegetarianism and the sensuous geographies of caste*
- ROMANELLI Cristina (Université de Lille, France), *Plant-forward policies and the public collective catering sector: the case of higher education institutions in France and Portugal*

Session 21. Salle 219. Food and Settler Colonialism: Land, Culture, Politics

Organisation : COLÁS Alejandro (Université de Birkbeck Londres, Royaume-Uni)

Modération : MATTA Raúl (Georg-August-Universität Göttingen, Allemagne)

- PRIETO-PIASTRO Claudia (Brunel University, Royaume-Uni), COLÁS Alejandro (Brunel University, Royaume-Uni), *Like the Papacy of Mexican Cuisine": Mayoras and Traditional Foods in Contemporary Mexico*
- MARKOWITZ Lisa (University of Louisville, États-Unis), *Spanish Settlers and Andean Food Systems*
- RANTA Ronald (Kingston University, Royaume-Uni), *Decolonising Israeli food? Between Culinary Appropriation and Recognition in Israel/Palestine*

Session 22. Salle 221. Eating: between pleasure and responsibility

Organisation : KOCZANOWICZ Dorota (Université de Wrocław, Pologne)

Modération : KOCZANOWICZ Leszek (École de sciences sociales et humaines de Varsovie, Pologne)

- STRONCIWILK Agata (University in Katowice, Pologne), *Eating Women. The Ambiguity of Anthropophagic Pleasures in Meret Oppenheim's "Spring Banquet"*
- KWAPISZ Anna (Université de Wrocław, Pologne), *Food design or pleasure design?*
- KOCZANOWICZ Dorota (Université de Wrocław, Pologne), *Cooking Section: Visualizing Responsibility and Culinary Practices*

20h00 Cocktail dinatoire

Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, Tours - Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants.

3 Juin/June 2022

9h00 > 10h00 Conférence plénière/Plenary Lecture

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

BENKHEIRA Hocine (Ecole Pratique des Hautes Etudes, France), *Eloge de la faim dans l'orient musulman du XII^e siècle*

10h00 > 11h30 Sessions

Session 23. Amphi 4. Food, tradition & innovation (V)

Organisation : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

Modération : RIERA-Melis Antoni (Université ouverte de Catalogne, Espagne)

- AMILIEEN Virginie (Université métropolitaine d'Oslo, Norvège), *Talking about traditional food and food heritage – A performative approach of public discourse*
- MEDINA F. Xavier (Université ouverte de Catalogne, Espagne), *May an Intangible Heritage be declared without being alive ? Reflections on Food, Health, Culture and Heritage around the Mediterranean Diet*

Session 24. Amphi 5. Food, Knowledge and Social Change

Organisation : AGUILAR-GONZÁLEZ Ricardo (Université de Warwick, Royaume-Uni)

Modération : KÜMIN Beat (Université de Warwick, Royaume-Uni)

- QUINN Serin (Université de Warwick, Royaume-Uni), *Red and Gold: Tomatoes, Ornamental Plants, and Knowledge in Europe, 1544-1750*
- BOTRE Shrikant (Université de Warwick, Royaume-Uni), *Modernising Milk, Nutritioning Caste: Diet Politics in Late Colonial Western India*
- AGUILAR-GONZÁLEZ Ricardo (Université de Warwick, Royaume-Uni), *The Conquest of breads: politics of maize, amaranth and wheat in the colonisation of Mesoamerica (Mexico, Guatemala)*

Session 25. Salle 218. L'individuel et le collectif, penser les choix alimentaires

Modération : CHEVALIER Natacha (Chercheuse indépendante, Royaume-Uni)

- MARONE Cecilia (Chercheuse indépendante, Italie), *The game of survival in the Walser colonies: rye or potatoes?*
- SADOUD Mohamed (Université H.Benbouali Chlef, Algérie), *Les déterminants de la consommation de viande ovine en Algérie*
- EGNANKOU Adolin Paul (Université Félix Houphouët-Boigny, Côte d'Ivoire), *L'ancrage idéologique et symbolique de la panification dans la Côte d'Ivoire coloniale*

Session 26. Salle 219. Effets de la pandémie de COVID-19 sur la construction d'alternatives alimentaires et réponses des acteurs impliqués dans ces processus

Organisation et modération : PASQUIER MERINO Ayari G. (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique)

- MONACHON David Sébastien (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique), *Appropriation socio-technique des technologies numériques et réseaux alimentaires alternatifs mexicains dans le contexte de la pandémie*
- ESPINOSA BONIFAZ Sofía (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique), *Repenser le rôle des réseaux alimentaires alternatifs face à la pandémie de COVID-19 : une approche depuis la ville de Mexico*
- MORALES BRIZARD Magdalena (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique), *Impacts de la pandémie de covid-19 sur les producteurs liés aux réseaux alimentaires alternatifs à Mexico*

Session 27. Salle 221. Identités alimentaires (I) Traditions et patrimoines en question

Modération : BOUTAUD Jean-Jacques (Université de Bourgogne, France)

- ETCHEVERRIA Olivier (Université d'Angers, France), SCHEFFER Sandrine (Université d'Angers, France), *Les patrimoines gourmands de la Martinique : cultures et valorisation*
- STÖXEN Jana (Université de Ratisbonne, Allemagne), *Cholent and Challah-Braids. East-European Jewish Food Cultures between Heritage and Trend*
- CANG Voltaire (RINRI Institute of Ethics, Japon), *Sake and Women: Transforming Tradition in Japan*

Session 28. Salle 225. Film Body Food – Conceptualizing the entanglement of bodily sensual systems with film

Organisation et modération : CUBASCH Alwin J. (Université de Humboldt, Berlin, Allemagne)

- KASSUNG Christian (Université Humboldt de Berlin, Allemagne), RAUWALD Judith (Université Humboldt de Berlin, Allemagne), *Double-Edged Sensation. Issues of Entanglement in Multisensual Film Experiences*
- SCHWESINGER Sebastian (Université Humboldt de Berlin, Allemagne), QUAST Ronja (Université Humboldt de Berlin, Allemagne), *Double-Sided Arousal. Changing Food Sounds' Design & Perception in Film*

11h45 > 13h15 Sessions

Session 29. Amphi 4. When one tradition dies, a new one comes. Birth and decline of some Italian food traditions

Organisation : GRANDI Alberto (Université de Parme, Italie)

Modération : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

- CESARI Luca (Journaliste gastronomique, Italie), *From the medieval green cake to the Bolognese lasagna. The adventures of tradition*
- GRANDI Alberto (Université de Parme, Italie), *What do the Swiss have to do with it? The storytelling of Mantuan pastry*

Session 30. Amphi 5. Food and Nutrition in Mexico: A Historical Perspective

Organisation : AGUILAR RODRIGUEZ Sandra (Moravian University, États-Unis)

Modération : GUILLEM-LLOBAT Ximo (Université de Valence, Espagne)

- AGUILAR RODRIGUEZ Sandra (Moravian University, États-Unis), *Food, Health, and Women in Twentieth-Century Mexico*
- VARGAS DOMINGUEZ Joël (Universidad Nacional Autónoma de México, Mexique), *Mexican Peasants and the World Food Program in the 1960s*
- ZAZUETA Pilar (University of Texas Austin, États-Unis), *Saving Malnourished Children: Food and Pediatric Research in Twentieth-Century Mexico*

Session 31. Salle 218. L'alimentation : lectures politiques

Modération : SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)

- BERTI Ilaria, (Université de Bologne, Italie), *Since the frying pan is used for the preparation of each meal, why trouble to clean it out? US women's advices on how to live, eat and cook in colonial and post-colonial Cuba (1889-1910s)*
- BEJA Alice (Sciences Po Lille/Ceraps, France), *The political uses of food by US women's movements in the Progressive Era: theory or strategy?*

Session 32. Salle 219. Manger, cuisiner : mises en représentation, mises en narration (I)

Modération : WESTBROOK John (Bucknell University, États-Unis)

- MICHEL Pearl (Université de La Laguna Tenerife, Espagne), *Pâtisseries, sucreries et stratification sociale chez Émile Zola*
- CHENILLE Vincent (Université de Versailles, Saint Quentin en Yvelines - Paris Saclay), *Cafés, bars et tavernes au cinéma (1910-1934) : fonctions relatives des lieux géographiques humains*

Session 33. Salle 221. Identités alimentaires (II) – l'alimentation et ses territoires

Modération :

- FATKOVÁ Gabriela (Université de Bohême de l'Ouest, République Tchèque), ŠLEHOFEROVÁ Tereza (Université de Bohême de l'Ouest, République Tchèque), *Food and food memories as a symbolic border in the post war Middle Europe*
- KEATING Marzena (Université de Krakow, Pologne), *From Potato Apple Cake through Ulster Fry to Bushmills Whiskey: The Outline of Northern Irish Culinary History of the twentieth century*
- SANTICH Barbara (Université d'Adélaïde, Australie), *The elevation of a regional speciality: bouillabaisse*

13h15 > 14h30 Déjeuner libre / Own lunch arrangements

14h30 > 16h00 Sessions

Session 34. Amphi 4. Food, tradition & innovation (VII)

Organisation : SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), CONTRERAS Jesús (Université de Barcelone, Espagne)

Modération : MONTANARI Massimo (Université de Bologne, Italie)

- AGUIAR Lídia (Institut Supérieur des Sciences Commerciales et du Tourisme, Portugal), *La contrebande de la morue dans la région de Beira Alta: de la subsistance familiale au développement du tourisme gastronomique*
- GOMES Susana Barata (Université de Coimbra, Portugal), *Virtual food: cooking for the photo*

Session 35. Amphi 5. L'histoire de l'alimentation et ses sources, éléments de réflexion (I)

Modération :

- HERNANDEZ GRAJALES Meztli, (Université de Barcelone, Espagne), *Multiproxy archaeological approach to understanding Mesoamerican food traditions through ceramic analysis*
- CHADEFAUD Catherine (Chercheuse indépendante, France), *Des lentilles aux fèves : assurer l'alimentation quotidienne des paysans, éviter les disettes dans l'Égypte ancienne (de 2800 av. JC au IVème siècle ap. JC) / From lentils to beans: assure the peasants daily food: (2800 B.C. to the 4th century A.D.) Fighting against hunger in ancient Egypt*

Session 36. Salle 218. Les enjeux territoriaux de l'alimentation, empreinte locale et rapprochements internationaux

Organisation : MICHON David (Université de Bourgogne, France)

Modération : STENGEL Kilien (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, France)

- MICHON David (Université de Bourgogne, France), PARIZOT Anne (Université de Bourgogne (Université de Franche-Comté, France), *Médiation et médiatisation d'un patrimoine territorial dans les relations internationales : le rapprochement franco-allemand*
- THEVENOD-MOTTET Erik (Chercheur indépendant, Suisse), *L'origine et ses territoires : les dimensions internationales de la reconnaissance des indications géographiques en Europe*

Session 37. Salle 219. Manger, cuisiner : mises en représentation, mises en narration (II)

Modération : WESTBROOK John (Bucknell University, États-Unis)

- JONES Sally (Université de Chester, Royaume-Uni), *'Food performance, class and culture: an ethnographic reading of the value and symbolism of lobsters in the novels of Patricia Highsmith'*
- HERMAN Jenny (Université à Louvain, Belgique, Belgique), *Cautionary erotics: gendered performativity, otherness, and temptation in the food market*

Session 38. Salle 221. Food & History: Meet the Team

BYATT Lucinda (Production Editor).
 BRISVILLE Marianne (Production Editor)
 GAUTIER Alban (Co-editor in chief)
 GRIECO Allen (Co-editor in chief)
 RICH Rachel (Co-editor in chief)
 SCHOLLIERS Peter (Co-editor in chief)

16h15 > 17h45 Sessions

Session 39. Amphi 4. Vignobles et viticulture, enjeux contemporains - études de cas

Modération : STENGEL Kilien (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, France)

RESNICK Evelyne (Business School, Bordeaux), *Les restaurants des vignobles français et américains : identité de terroir ou territoire d'identité ?*

PETRICK Gabriella (Université de Stavanger, Norvège), *Redefining French Wine in the Age of Climate Change*

Session 40. Amphi 5. L'histoire de l'alimentation et ses sources, éléments de réflexion (II)

Modération :

- SIKORA Ewelina (Central European University, Hongrie/Autriche), *Wine fountains and sugar sculptures: descriptions and depictions of banquets in the context of Polish-Lithuanian diplomacy*
- POUYADE Corinne (Chambre de Métiers et de l'artisanat d'Ile-de-France, France), *Homère, Hésiode et les hymnes homériques entre traductions et texte original : une empreinte primaire de la tradition boulangère ?*

Session 41. Salle 218. Food Lessons

Organisation : WESTBROOK John (Bucknell University, États-Unis)

Modération : RADUGET Nicolas (Université de Tours, France)

- NOURRISSON Didier (Université de Lyon 1, France), *La leçon de lait à l'école de la IV^e République*
- PRESNAL Samantha (New York University, États-Unis), *Sav(or)ing the Provinces? Bridging Regional and National Identity through Girls' Cooking Education in France (1900-1910)*

- WESTBROOK John (Bucknell University, États-Unis), *La Science du pot-au-feu : Primary Education, Science Education and Culinary Discourse in the 3rd Republic*

Session 42. Salle 219. Représentations picturales de la nourriture en Espagne : Vélasquez, Goya, Picasso

Organisation et modération : VÁZQUEZ Lydia (Universidad del País Vasco, Espagne)

- PENA Claudia (Universidad de Valladolid, Espagne), *La représentation de la nourriture dans l'œuvre de Vélasquez*
- IBEAS-ALTAMIRA Juan Manuel (Universidad del País Vasco, Espagne), *La représentation de la nourriture dans l'œuvre de Goya*
- RUIZ Marina (Université du Mans, France), *La représentation de la nourriture dans l'œuvre de Picasso*

Session 43. Salle 221. Magazines féminins et cuisine (Portugal et au Brésil XXe siècle)

Organisation : DRUMOND BRAGA Isabel (Universidade de Lisboa, Portugal)

Modération : RIBEIRO Paula Barata (Universidade de Lisboa, Portugal)

- AMORIM PILLA Maria Cecília (Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brésil), *Alimentation et santé dans la revue Vida Doméstica au Brésil pendant les années 1920*
- DRUMOND BRAGA Isabel (Universidade de Lisboa, Portugal), *Le magazine Fémina (1933-1938) et les femmes portugaises : cuisine et économie domestique*

18h00 > 18h30 Remise du prix Food & History / Food & History Award Ceremony

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