

LES TEMPORALITÉS DE LA NOURRITURE

Programme sous réserve de modification

Programme subject to modification

Pour le dixième anniversaire du Campus européen de l'université François-Rabelais et de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, les participants réfléchiront à la relation complexe et multiforme existant entre la nourriture et le temps. L'alimentation et le temps sont inhérents à la nature humaine mais la relation entre les deux, qui a varié d'un endroit à un autre ainsi que dans le temps, demeure sous-explorée. L'alimentation devient routine et n'est plus consciemment perçue par les corps humains, qu'ils soient individuels ou sociaux, depuis la sensation de faim, jusqu'aux pratiques quotidiennes, telles que le shopping et la cuisine, ou la structure des repas quotidiens ou des célébrations annuelles. Certains endroits ou espaces se révèlent plus favorables à la conservation du patrimoine alimentaire et d'autres à l'éclectisme cosmopolite. La matérialité de la nourriture peut être essentielle à sa temporalité (la nourriture vieillit à des rythmes différents et de différentes manières, pour de nombreuses denrées, le vieillissement étant essentiel), mais les technologies en constante évolution de l'expérience humaine de la nourriture sont également cruciales pour les effets du temps sur l'expérience humaine de la nourriture (de la maturation à la conservation) et les effets de la nourriture sur l'expérience humaine du temps (de "take-away" la nourriture, au jeûne et à la fête).

➤ Equipe scientifique :

Thibaut BOULAY, Maître de conférences, histoire ancienne, université de Tours, France

Allen J. GRIECO, Chercheur associé, histoire moderne, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence, Italie,

Peter SCHOLLIERS, Professeur d'histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique

Harry WEST, Professeur d'anthropologie, université de Londres.

Lundi 27 août

9.15	Harry G. West . Professor of Anthropology, Food Studies Centre, SOAS, University of London Présentation du thème et déroulement de la semaine
10.00	Elizabeth HULL - Lecturer in Anthropology, Food Studies Centre, SOAS, University of London Emma-Jayne ABBOTS - Research Associate, Food Studies Centre, SOAS, University of London A taste for the future: directions in food/time research
14.00	Richard WILK - Provost Professor of Anthropology, Indiana University Space, time and the metaphysics of authenticity in food
17.00	Atelier 1 : L'affinage du fromage
20.30	Formation individuelle ⁽¹⁾ Individual training ⁽²⁾

(1) La formation individuelle est prévue pour les étudiants qui souhaitent s'entretenir avec les enseignants d'une manière plus approfondie sur des sujets qui concernent les aspects de méthode, théorie et approche.

(2) Individual training sessions are planned for those students who wish to have more in-depth discussions with the teachers on aspects of method, theory, and approach.

Mardi 28 août

- 9.00** **Harry G. West** . Professor of Anthropology, Food Studies Centre, SOAS, University of London
Time and time again; the convergence and divergence of multiple temporalities in the contemporary production of *Salers Tradition*
- 14.00** Visite de Tours et de la bibliothèque de l'EHCA
- 17.30** **Temps libre**
- 20.30** Formation individuelle Individual training

Mercredi 29 août : *Journée dans un château*

- 9.00** **Rebecca EARLE** . Professor of History, Warwick University
Eating the New World
- 12.00** Déjeuner et visite du château
- 17.30** Présentation de leurs travaux par les étudiants
Encadrée par **Allen J. GRIECO** et **Peter SCHOLLIERS**

Jeudi 30 août

- 9.00** **Madeleine FERRIÈRES** - Professeur d'histoire moderne et chercheur, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, Aix-en-Provence
Peurs et crises alimentaires
- 14.00** Présentation de leurs travaux par les étudiants
- 20.30** Formation individuelle

Vendredi 31 août

- 9.00** **Peter SCHOLLIERS**, Professor of History, FOST (social and Cultural Food Studies), Vrije Universiteit Brussel
Time and the food chain in the 19th and 20th centuries
- 14.00** Présentation de leurs travaux par les étudiants
- 17.00** **Atelier 2** : Les poires tapées de Rivarennas

Samedi 1er septembre

- 9.00** **Claude FISCHLER** - OCHA Directeur de Recherche CNRS Au. Dirige le Centre Edgar Morin Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales
Mealtimes a cross-cultural approach
- 14.00** Présentation de leurs travaux par les étudiants
- 16.00** **Harry WEST**
Synthèse et conclusions
- 19.00** Remise des diplômes - Dîner de fin de stage