

© Vanessa Liorit - Ville de Tours

**10 > 12 Juin 2026**
**10 > 12 JUNE 2026**

# 11e CONFÉRENCE INTERNATIONALE D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION

11th INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD AND DRINK STUDIES

IEHCA
VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

**UNIVERSITÉ DE TOURS**
8 BIS, RUE FROMONT
TOURS • FRANCE

## *In memoriam Daniel Newman (1963-March 2026)*

Cette onzième édition de notre conférence annuelle est dédiée à la mémoire de Daniel Newman. Daniel était membre du comité scientifique de l'IEHCA et du comité de rédaction de la revue Food & History depuis 2022.
Professeur titulaire de la chaire d'études arabes à l'Université de Durham, établissement qu'il avait rejoint en 2005 comme Senior Lecturer in Arabic, Daniel était un connaisseur sans pareil des cultures culinaires arabes médiévales. Il est l'auteur de nombreux travaux de référence, parmi lesquels *The Sultan's Feast* (2020), édition et traduction d'un livre de cuisine égyptien du XV$^{e}$ siècle, ainsi que *The Exile's Cookbook* (2023), consacré à la cuisine de l'Espagne musulmane et du Maghreb à travers le témoignage d'un savant andalou du XIII$^{e}$ siècle.
Co-lauréat du Prix mondial du Président de la République tunisienne pour les études islamiques, il était également Fellow de la Royal Geographical Society et Vice-Président de la British Association of Teachers of Arabic (BATA).
Personnalité éminemment attachante, enjouée, bienveillante, aux mémorables éclats de rire, Daniel est vivement regretté de toutes celles et de tous ceux qui ont eu la chance de le côtoyer.

*This eleventh edition of our annual conference is dedicated to the memory of Daniel Newman. Daniel had been a member of the IEHCA's Scientific Committee and of the Editorial Board of Food & History since 2022.*
*Professor and holder of the Chair of Arabic Studies at the University of Durham, which he had joined in 2005 as Senior Lecturer in Arabic, Daniel was an unrivalled authority on medieval Arab culinary cultures. He authored numerous seminal works, among them* The Sultan's Feast *(2020), an edition and translation of a fifteenth-century Egyptian cookbook, and* The Exile's Cookbook *(2023), devoted to the cuisine of Muslim Spain and the Maghreb through the testimony of a thirteenth-century Andalusian scholar.*
*Co-recipient of the World Award of the President of the Republic of Tunisia for Islamic Studies, he was also a Fellow of the Royal Geographical Society and Vice-President of the British Association of Teachers of Arabic (BATA).*
*An eminently warm, cheerful and kind personality, with a memorable laugh, Daniel is deeply missed by all those who had the privilege of knowing him.*

IEHCA
VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

**COMITÉ SCIENTIFIQUE :**

- **Loïc BIENASSIS**, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France
- **Antonella CAMPANINI**, Université de Bologne, Italie
- **Allen J. GRIECO**, Villa I Tatti (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), Italie, Florence
- **Carmen SOARES**, Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France

# PROGRAMME
## 10 JUIN / JUNE 2026

### 14H00 **ACCUEIL / WELCOME**
**Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06**

### 14H30 > 15H30 **CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE**
**Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06**

### 15H45 > 17H15 **SESSIONS**

- SESSION 1. SALLE 11. The Travel of Taste: How Time and Space Have Shaped Modern and Contemporary Italian Food
- SESSION 2. SALLE 12. « Plantes alimentaires et diaspora : un patrimoine végétal interculturel et identitaire »
- SESSION 3. SALLE 13. From Grapes to Table: Wine, Food and Sensory Knowledge in Premodern Europe – I
- SESSION 4. SALLE 14. Santé et gouvernement des corps
- SESSION 5. SALLE 15. Le système annonaire à Gênes entre le Moyen Âge et l'époque moderne : bilan et perspectives de recherche – I
- SESSION 6. SALLE 16. Alimentation et santé (France, XVIIe-XXe siècle)

### 17H30 > 19H00 **SESSIONS**

- SESSION 7. SALLE 11. Circulating Italianness: Global Exchanges and the Invention of Italian Cuisine
- SESSION 8. SALLE 12. La vie chère alimentaire dans l'Europe en Guerre du premier XXe siècle
- SESSION 9. SALLE 13. From Grapes to Table: Wine, Food and Sensory Knowledge in Premodern Europe – II
- SESSION 10. SALLE 14. Du territoire aux assiettes : regards croisés sur les chemins de la durabilité alimentaire
- SESSION 11. SALLE 15. Le système annonaire à Gênes entre le Moyen Âge et l'époque moderne : bilan et perspectives de recherche – II
- SESSION 12. SALLE 16. Negotiating quality in the 20th century: Wheat, rice and maize

# PROGRAMME
## 11 JUIN /JUNE 2026

### 9H00 > 10H00 **CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE**
**Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06**

### 10H00 > 11H30 **SESSIONS**

- SESSION 13. SALLE 11. Culinary Nostalgia in Media Representations of Confinement and Displacement
- SESSION 14. SALLE 12. À la Stanislas : Culinary Mythology and the Fashion for Polish Cuisine in the Age of Stanisław Leszczyński
- SESSION 15. SALLE 13. Industrialiser l'alimentation – Une affaire de controverses – France – XIXe-XXe siècles
- SESSION 16. SALLE 14. Alimentations du passé – I – des contenants céramiques aux usages culinaires
- SESSION 17. SALLE 15. Alimentecologies: Material Infrastructures of Food Cultural Change
- SESSION 18. SALLE 16. Food, Drink and Emotions in Context – I – Written Representations

### 11H45 > 13H15 **SESSIONS**

- SESSION 19. SALLE 11. The Tastes of Others. Food and alterity during World War I
- SESSION 20. SALLE 12. Collection « Tables des Hommes » (Presses Universitaires François Rabelais/IEHCA)
- SESSION 21. SALLE 13. Apple and Cider in the Medieval North
- SESSION 22. SALLE 14. Alimentations du passé – II – traditions culinaires précolombiennes
- SESSION 23. SALLE 15. À la table des dominés
- SESSION 24. SALLE 16. Food, Drink and Emotions in Context – II – Oral Representations

### 13H15 > 15H00 **DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS**

### 15H00 > 16H30 **SESSIONS**

- SESSION 25. SALLE 11. Politiques alimentaires en temps de guerre
- SESSION 26. SALLE 12. When the Dutch Ruled the Still: Dutch Influence on the World of Distilled Alcohol
- SESSION 27. SALLE 13. From Publishing your First Paper to Editing Special Issues: Meet the Food & History Team
- SESSION 28. SALLE 14. Alimentations du passé – III – apports croisés de la paléométabolomique et de la bioarchéologie
- SESSION 29. SALLE 15. Territoires, identités et ancrages alimentaires – I – Peuples autochtones et patrimoines alimentaires en Amérique latine
- SESSION 30. SALLE 16. Food, Drink and Emotions in Context – III – Visual Representations

### 16H45 > 18H15 **SESSIONS**

- SESSION 31. SALLE 11. Wine: Heritage and Gastronomy in Ottoman Lands and Türkiye through the Middle Ages to Modernity
- SESSION 32. SALLE 12. Voix ordinaires et nourritures populaires
- SESSION 33. SALLE 13. Alimentation, crises, guerres et pénuries
- SESSION 34. SALLE 14. Images, imaginaires et marketing alimentaire
- SESSION 35. SALLE 15. Territoires, identités et ancrages alimentaires – II – Constructions identitaires et cultures culinaires en Méditerranée
- SESSION 36. SALLE 16. Thés et plantes : Boissons pour le bien-être à partir d'une approche associée de la gastronomie et de la naturopathie

### 20H00 **COCKTAIL DÎNATOIRE**
**Villa Rabelais** • 116, boulevard Béranger, Tours
**Ouvert à tous les participants / Open to all registered participants**

# PROGRAMME
## 12 JUIN /JUNE 2026

**Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06**

### 9H00 > 10H30 **SESSIONS**

- SESSION 37. SALLE 11. Eating gender: Meat as symbol of historical asymmetries
- SESSION 38. SALLE 12. Patrimoines alimentaires : valorisation, protection… création ? – I
- SESSION 39. SALLE 13. Aspects de la modernité alimentaire – I – Enjeux contemporains
- SESSION 40. SALLE 14. Penser le goût : esthétique, dialogue et gastrosophie
- SESSION 41. SALLE 15. La nourriture en fiction
- SESSION 42. SALLE 16. Pain, bière et diététique : regards croisés sur les nourritures antiques

### 10H45 > 12H15 **SESSIONS**

- SESSION 43. SALLE 11. Géographies du goût en mouvement : migrations, corps et santé
- SESSION 44. SALLE 12. Patrimoines alimentaires : valorisation, protection… création ? – II
- SESSION 45. SALLE 13. Aspects de la modernité alimentaire – II – Enjeux contemporains
- SESSION 46. SALLE 14. Traités, manuscrits et recettes
- SESSION 47. SALLE 15. Pratiques alimentaires en contexte migratoire : rencontres, altérités et recompositions – I
- SESSION 48. SALLE 16. Eating and Drinking on the Go

### 12H30 > 12H45 **MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS**

**Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06**

IEHCA VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

# 10 JUIN/JUNE 2026

### 14H00 ACCUEIL/WELCOME

Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06

- LAURIOUX Bruno (Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)
- SOARES Carmen (Présidente du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)
- BIENASSIS Loïc (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, France)

### 14H30 > 15H30

### CONFÉRENCE INAUGURALE/PLENARY LECTURE

Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06

- **DEBBABI MISSAOUI Sihem**
(Académie tunisienne "Beït al-Hikma", Université de la Manouba, Tunis, Tunisie)
***Les discours sur le vin dans les sources arabes classiques***

### 15H45 > 17H15 SESSIONS

### SESSION 01. SALLE 11. **THE TRAVEL OF TASTE: HOW TIME AND SPACE HAVE SHAPED MODERN AND CONTEMPORARY ITALIAN FOOD**

**ORGANISATION :** CHIARICATI Federico (Université de Parme, Italie)
**MODÉRATION :** MAFFI Luciano (Université de Parme, Italie)

- MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)
*The Journey of Italian Taste: Mobility, Work, and the Making of a Food Identity*
- CHIARICATI Federico (Université de Parme, Italie)
*Italianness on the Move! Taste and Made in Italy on Trains, Planes, Cruises, and Highways*
- PORTIOLI Stefania (Université de Parme, Italie)
*Food on the Move: The Making of Italian Taste Abroad*

### SESSION 02. SALLE 12. « **PLANTES ALIMENTAIRES ET DIASPORA : UN PATRIMOINE VÉGÉTAL INTERCULTUREL ET IDENTITAIRE »**

**ORGANISATION :** DELOUIS Anne Friederike (Université d'Orléans, France)
**MODÉRATION :** SHIMOSAKAI Mayumi (Université d'Orléans, France)

- ETIENNE Guillaume (Université de Tours, France)
*Le jardin portugais comme memoryscape*
- DELOUIS Anne Friederike (Université d'Orléans, France)
*Héritages partagés, cuisines recomposées : le Banat culinaire dans la diaspora souabe en ligne*
- GUETEMME Geneviève (Université d'Orléans, France)
*Le jardin et la tente : le patrimoine végétal des réfugiés entre subsistance, nostalgie et résistance*

### SESSION 03. SALLE 13. **FROM GRAPES TO TABLE: WINE, FOOD AND SENSORY KNOWLEDGE IN PREMODERN EUROPE – I**

**ORGANISATION :** TENCHINI Irene (Chercheuse indépendante, Italie), VON HOFFMANN Viktoria (Université de Liège, Liège, Belgique)
**MODÉRATION :** GRIECO Allen J. (Villa I Tatti (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), Italie, Florence)

- VON HOFFMANN Viktoria (Université de Liège, Belgique)
*Food, Knowledge, and the Senses in Renaissance Italy*
- TENCHINI Irene (Chercheuse indépendante, Italie)
*Wine, Food, and the Senses in Early Medieval England*
- VAN DOREN Jan (Radboud University Nijmegen, Nimègue, Pays-Bas)
*Sense and Sensibility in Carolingian Culinary Culture*

## ● SESSION 04. SALLE 14. **SANTÉ ET GOUVERNEMENT DES CORPS**

**MODÉRATION :** KÜMIN Beat (University of Warwick, Coventry, Royaume-Uni)

• MORRI Sara (Université de Parme, Italie)
*Food Safety in Nineteenth-Century Italy: Historical and Legal Reflections on Consumer Health and the Role of Local Authorities*

• XU JingYang (University of Warwick, Coventry, Royaume-Uni)
*The Meal as a Unit: Rethinking English Pauper Diets, 1790–1850*

• ZACHRISSON Terese (Université de Göteborg, Suède)
*Alcohol, Community, and Social Responsibility in Rural Sweden, c. 1600–1800*

## ● SESSION 05. SALLE 15. **LE SYSTÈME ANNONAIRE À GÊNES ENTRE LE MOYEN ÂGE ET L'ÉPOQUE MODERNE : BILAN ET PERSPECTIVES DE RECHERCHE – I**

**ORGANISATION :** PUCCI DONATI Francesca (Université de Gênes, Italie)
**MODÉRATION :** CAMPANINI Antonella (Université de Bologne, Italie)

• BASSO Enrico (Université de Turin, Italie)
*Circuits d'approvisionnement et de distribution de vin à Gênes (XIIIe-XVe siècle)*

• PUCCI DONATI Francesca (Université de Gênes, Italie)
*L'approvisionnement en céréales à Gênes entre le XIIIe et le XVe siècle. Vers une nouvelle perspective de recherche*

• FERRANDO Francesca (Université de Vérone, Italie)
*The birth of the grain distribution system of the Republic of Genoa*

## ● SESSION 06. SALLE 16. **ALIMENTATION ET SANTÉ (FRANCE, XVII$^{E}$-XX$^{E}$ SIÈCLE)**

**ORGANISATION :** CHARBONNIER Jean (Université d'Angers, France)
**MODÉRATION :** QUELLIER Florent (Université d'Angers, France)

• LE GUEN Denis (Chercheur indépendant, France)
*Alimentation, santé et discipline à bord : les marins de Nantes face à la fièvre jaune à la fin du XVIIe et au début du XVIIIe siècle*

• CHARBONNIER Jean (Université d'Angers, France)
*Croyances, culture de la faim et goût : l'alimentation comme cause et remède des maladies des paysans (Bas-Poitou, fin du XVIIIe siècle)*

• DANDEL Amandine (Le Mans Université, France)
*Le lobby du sucre et trois grandes questions de santé : obésité, carie dentaire et diabète (années 1950 – années 1990)*



IEHCA VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

10 JUIN/JUNE 2026

## 17H30 > 19H00 **SESSIONS**

## ● SESSION 07. SALLE 11. **CIRCULATING ITALIANNESS: GLOBAL EXCHANGES AND THE INVENTION OF ITALIAN CUISINE**

**ORGANISATION :** CRIVELLI Benedetta Maria, MAFFI Luciano (Université de Parme, Italie)
**MODÉRATION :** CHIARICATI Federico (Université de Parme, Italie)

• MAFFI Luciano (Université de Parme, Italie)
*From Roots to International Flavor: The History and Economy of Italian Licorice*

• CRIVELLI Benedetta Maria (Université de Parme, Italie)
*Cod, Culture, and Commerce: The Role of Norwegian Stockfish in Shaping Italian Culinary Identity and Global Trade*

• MAZZOTTI Omar (Université de Parme, Italie)
*Circulating tomato: marketing and trademarking of a food symbol of Italianness*

## ● SESSION 08. SALLE 12. **LA VIE CHÈRE ALIMENTAIRE DANS L'EUROPE EN GUERRE DU PREMIER XX$^{E}$ SIÈCLE**

**ORGANISATION ET MODÉRATION :** CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

• LE BRAS Stéphane (Université Clermont-Auvergne, Clermont-Ferrand, France)
*Un autre combat. La vie chère alimentaire en France (1910-1915)*

• SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique)
*Le coût de la vie en Belgique : 1914-1918 et 1940-1945*

## ● SESSION 09. SALLE 13. **FROM GRAPES TO TABLE: WINE, FOOD AND SENSORY KNOWLEDGE IN PREMODERN EUROPE – II**

**ORGANISATION :** GRIECO Allen J. Villa I Tatti (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), Italie, Florence, OGNIBENE Daniele (Université de Bologne, Italie), VON HOFFMANN Viktoria (Université de Liège, Liège, Belgique)
**MODÉRATION :** VON HOFFMANN Viktoria (Université de Liège, Liège, Belgique)

• MOLNÁR Dávid (Université de Tokaj, Hongrie)
*The Good, the Bad and the Ugly: Antonio Gazio's (1449 - 1528) medical summary of the texture, color and smell of wine.*

• GRIECO Allen J. (Villa I Tatti (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), Italie, Florence)
*Characterizing Italian Renaissance wines*

• OGNIBENE Daniele (Université de Bologne, Italie)
*Mimic taste and flavors: Create and Recreating wine 'taste' through senses and technique*

## ● SESSION 10. SALLE 14. **DU TERRITOIRE AUX ASSIETTES : REGARDS CROISÉS SUR LES CHEMINS DE LA DURABILITÉ ALIMENTAIRE**

**ORGANISATION :** VERDELLI Laura (Université de Tours, France)
**MODÉRATION :** ROLLIN Olivier (IEHCA, Tours, France)

• REDDY Banushree (Chercheuse indépendante, Inde)
*Leafing a Greener Future: Sustainable Food Practices and the Phytochemical Promise of Edible Leaves in South India*

• SAJALOLI Bertrand (Université d'Orléans, France)
*Cartographie de la précarité et des « zones blanches » dans le Centre-Val de Loire : Structurer les liens pour une justice alimentaire territoriale*

• VERDELLI Laura (Université de Tours, France)
*De la terre à la table : récit de vie d'un fils d'agriculteurs engagé dans la restauration collective*

# 10 JUIN/JUNE 2026

## ● SESSION 11. SALLE 15. **LE SYSTÈME ANNONAIRE À GÊNES ENTRE LE MOYEN ÂGE ET L'ÉPOQUE MODERNE : BILAN ET PERSPECTIVES DE RECHERCHE – II**

**ORGANISATION :** CALCAGNO Paolo (Université de Gênes, Italie)
**MODÉRATION :** QUELLIER Florent (Université d'Angers, France)

• CALCAGNO Paolo (Université de Gênes, Italie)
*L'Office de l'Abbondanza : fonctionnement et réseaux d'approvisionnement de l'annone céréalière à Gênes à l'époque moderne*

• FERRARI Marco (Université d'Amsterdam, Pays-Bas)
*"Il popolo mormora"? Food Crisis in Genoa in 1590*

## ● SESSION 12. SALLE 16. **NEGOTIATING QUALITY IN THE 20TH CENTURY: WHEAT, RICE AND MAIZE**

**ORGANISATION :** GUILLEM-LLOBAT Ximo (Université de Valence, Espagne)
**MODÉRATION :** FACCHINI Rose (Tufts University, Medford, États-Unis)

• GUESNON Maxime (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)
*The advent of the Chopin extensimeter: science and politics of the baking value of wheat in interwar France*

• FREIRE Dulce (Université de Coimbra, Portugal)
*Which is the best seed? Practices and debates surrounding maize in Portugal during the 20th century*

• GUILLEM-LLOBAT Ximo (Université de Valence, Espagne)
*The establishment of new rice quality standards by chemists and engineers (València, 1950s-1970s)*



# 11 JUIN/JUNE 2026

## 9H00 > 10H00

### CONFÉRENCE PLÉNIÈRE/PLENARY LECTURE

Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06

• **GOLDSTEIN Claudia**
(William Paterson University, Wayne (NJ), États-Unis)
***The Art of Dining: Pieter Bruegel and Joachim Beuckelaer in Early Modern Kitchens and Dining Rooms***

## 10H00 > 11H30 **SESSIONS**

### ● SESSION 13. SALLE 11. **CULINARY NOSTALGIA IN MEDIA REPRESENTATIONS OF CONFINEMENT AND DISPLACEMENT**

**ORGANISATION :** MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie)
**MODÉRATION :** MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)

• TOTI Beatrice (Université de Parme, Italie)
*The Concept of Nostalgia: Origins, Meanings, and Functions*

• MESSORI Gaia (Université de Parme, Italie)
*Culinary Nostalgia in Carceral Media: Memory, Resistance, and Representation*

• MARCHESI Alice (Université de Parme, Italie)
*Tastes of Exile and Displacement: Food, Memory, and Nostalgia in Film and Documentary Media*

### ● SESSION 14. SALLE 12. **À LA STANISLAS : CULINARY MYTHOLOGY AND THE FASHION FOR POLISH CUISINE IN THE AGE OF STANISŁAW LESZCZYŃSKI**

**ORGANISATION :** DUMANOWSKI Jarosław (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)
**MODÉRATION :** BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)

• BIENASSIS Loïc (IEHCA, Tours, France)
*Stanisław Leszczyński, la légende du roi gastronome*

• DUMANOWSKI Jarosław (Université Nicolas-Copernic, Toruń, Pologne)
*De l'engouement pour la cuisine polonaise dans la France du XVIIIe siècle*

### ● SESSION 15. SALLE 13. **INDUSTRIALISER L'ALIMENTATION – UNE AFFAIRE DE CONTROVERSES – FRANCE – XIXE-XXE SIÈCLES**

**ORGANISATION :** DESSAUX Pierre-Antoine (Université de Tours, France)
**MODÉRATION :** GUESNON Maxime (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

• DESSAUX Pierre-Antoine (Université de Tours, France)
*Définir le cadre et porter l'industrialisation de l'alimentation à l'ère du développement du secteur agricole et alimentaire. France, années 1960.*

• LARCHET Nicolas (Université Le Havre Normandie, France)
*Le sucre de betterave est-il naturellement blanc ? À propos d'une allégation des industriels et de l'occultation d'une histoire politique controversée*

## ● SESSION 16. SALLE 14. **ALIMENTATIONS DU PASSÉ – I DES CONTENANTS CÉRAMIQUES AUX USAGES CULINAIRES**

**ORGANISATION :** FRA « Bioarchéologie, Faire de l'histoire du vivant une force de l'avenir » *page 20
**MODÉRATION :** ROURE-HORARD Marie-Pierre (Université de Tours, France)

• CHANTRAN Aurélie (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, ArScAn UMR 7041, Paris, France), CAGNATO Clarissa (ArchAm UMR 8096, Paris, France), BOUDOU Elsa (Université Panthéon-Sorbonne, Paris, France), JOUANIN Gaëtan (CRAVO, BioArch UMR 7209, Paris, France)
*Contenu, contenant, gestes : construire une méthode pluridisciplinaire pour l'étude archéologique des pratiques culinaires médiévales. L'exemple du château d'Orville (début XVe siècle)*

• RAGEOT Maxime (Bonn Center for ArchaeoSciences, Université de Bonn, Bonn, Allemagne), D'ANNA Bianca (Institut autrichien d'archéologie, Académie autrichienne des sciences, Vienne, Autriche), DECAIX Alexia (GéoArchEon-GéoArchPal & BioArch UMR 7209, Paris, France), BERTHON Rémi (BioArch UMR 7209, Paris, France), PALUMBI Giulio (Université de Bari, Bari, Italie & CEPAM UMR 7264, Valbonne, France)
*Des contenants aux contenus : une approche intégrée céramologique et bioarchéologique pour la reconstitution des pratiques alimentaires et culinaires dans le sud du Caucase au IIIe millénaire av. n. è.*

• MALERGUE Alex (Université Côte d'Azur, Nice, France), DEBAYLE Delphine, BUVRY Océane (IPMC, Sophia Antipolis, France), DEBELS Pauline (UMR 8215 Trajectoires, Paris, France), DRIEU Léa, REGERT Martine (CEPAM UMR 7264, Nice, France), GARNIER Aline (LGP, Paris, France), CHIQUET Patricia, STUDER Jacqueline, VIEUGUÉ Julien, MAYOR Anne (Muséum d'histoire naturelle, Université de Genève, Suisse)
*Tourner autour du pot : une nouvelle méthode pour la reconstitution de l'usage des céramiques archéologiques*

## ● SESSION 17. SALLE 15. **ALIMENTECOLOGIES: MATERIAL INFRASTRUCTURES OF FOOD CULTURAL CHANGE**

**ORGANISATION :** HEGNES Atle Wehn, AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège)
**MODÉRATION :** HEGNES Atle Wehn (Oslo Metropolitan University, Norvège)

• SKÅDEN Kristina & LØKEN Marianne (Østfoldmuseene, Sarpsborg, Norvège)
*CO-Creating: The Pig, the Knife, the Museum Farmer, the Slaughter, the storehouse, the Ham, and the Audience*

• ASPØY Håkon (Norwegian Institute for Nature Research, Ås, Norvège)
*Forests, Barrels, and Tastings: Multiple Alimentecologies of Oak in Norway and France*

## ● SESSION 18. SALLE 16. **FOOD, DRINK AND EMOTIONS IN CONTEXT – I WRITTEN REPRESENTATIONS**

**ORGANISATION :** SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
**MODÉRATION :** DIAS Paula Barata (Université de Coimbra, Portugal)

• SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal)
*Representation of emotions associated with food and drink in Herodotus' Histories*

• SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Belgique)
*When and Why did Anxiety about Bread end in Western Europe?*

## 11H45 > 13H15 **SESSIONS**

## ● SESSION 19. SALLE 11. **THE TASTES OF OTHERS. FOOD AND ALTERITY DURING WORLD WAR I**

**ORGANISATION :** CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)
**MODÉRATION :** LARDY Caroline (Université Clermont-Auvergne, France)

• TOULOUMTZIDIS Alexandros (Université de Patras, Grèce)
*Conditional Relief under Occupation: Food aid, Labour and Refugee Governance by the British Salonika Force in Macedonia during WWI*

• CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)
*Doughboys and Breton galette : American troops and French cuisine during the First World War*

• GKOTSINAS Kostis (National Hellenic Research Foundation, Athènes, Grèce)
*Combatting hunger. Food scarcity and everyday strategies in First World War Salonika*



IEHCA VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

11 JUIN/JUNE 2026

## ● SESSION 20. SALLE 12. **COLLECTION « TABLES DES HOMMES » (PRESSES UNIVERSITAIRES FRANÇOIS RABELAIS/IEHCA)**

**ORGANISATION ET MODÉRATION :** QUELLIER Florent (Université d'Angers, France)

• DEPECKER Thomas (INRAE, Paris, France)
*Les comptes du salut. Quantifier et réformer l'alimentation au XIXe siècle (2024)*

• DELORME Hubert (Chercheur indépendant, France)
*L'économie de la table à Rennes à la Renaissance, (2026)*

## ● SESSION 21. SALLE 13. **APPLE AND CIDER IN THE MEDIEVAL NORTH**

**ORGANISATION ET MODÉRATION :** BARABINO Victor (Université de Lorraine, Metz, France)

• GAUTIER Alban (Université de Caen Normandie, France)
*Usages alimentaires et médicaux des pommes dans les textes en vieil anglais (Xe-XIe siècles)*

• VEDELER Marianne (Université d'Oslo, Norvège)
*Cultivation and use of Apples in Medieval Norway*

## ● SESSION 22. SALLE 14. **ALIMENTATIONS DU PASSÉ – II TRADITIONS CULINAIRES PRÉCOLOMBIENNES**

**ORGANISATION :** FRA « Bioarchéologie, Faire de l'histoire du vivant une force de l'avenir »*page 20
**MODÉRATION :** FRÈRE Stéphane (INRAP, Paris, France)

• COAT Pauline (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Paris, France), VIEUGUÉ Julien (TEMPS UMR 8068, Paris, France), REGERT Martine, MAZUY Arnaud (CEPAM UMR 7264, Nice, France), GUTIÉRREZ Belkys (BGL Arqueología EIRL, Pérou), PRIETO Gabriel (University of Florida, Gainesville, États-Unis), VEGA Elena (Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Pérou), BRACAMONTE Édgar (Museo Tumbas Reales de Sipán, Lambayeque, Pérou), GOEPFERT Nicolas (ArchAm UMR 8096, Paris, France)
*Une approche multi-proxys pour restituer les traditions alimentaires mochicas (côte nord du Pérou, 4e – 9e siècle apr. J.-C.) : l'analyse fonctionnelle des poteries*

• CAGNATO Clarissa (ArchAm UMR 8096, Paris, France)
*La matière organique carbonisée ancienne : un microcosme culinaire*

• GERMAINE-CHERRUAULT Salomé (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, UMR 7041, Paris, France), TESTÉ Marc (UMR 7533, Université Paris 8, Saint-Denis, France), ELLIOT Michelle (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, UMR 7041, Paris, France), ANDRIEU Chloé, SION Julien (UMR 8096 Archéologie des Amériques / CEMCA, Paris, France)
*Recette précolombienne : Raper et moudre en Mésoamérique pour obtenir un concentré (archéo)botanique si lisse !*

## ● SESSION 23. SALLE 15. **À LA TABLE DES DOMINÉS**

**MODÉRATION :** GRIECO Allen J. Villa I Tatti (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), Italie, Florence

• BERTI Ilaria (Université Pablo de Olavide, Séville, Espagne)
*The Cook as Political Agent: Gastropolitics, Migrant Networks, and Food Resistance in Cuba (1880s-1910s)*

• COUSIN Justine (Chercheuse indépendante, France)
*Les carences de l'alimentation des marins colonisés dans le contexte impérial britannique (1884-1945)*

• ORTEGA ARDILA Joan (Université Paris Nanterre, France)
*Aliments, rôles et usages : ce que la nourriture révèle des premiers contacts euro-amérindiens (XVIe siècle)*

## ● SESSION 24. SALLE 16. **FOOD, DRINK AND EMOTIONS IN CONTEXT – II ORAL REPRESENTATIONS**

**ORGANISATION :** SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique)
**MODÉRATION :** SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal)

• SHKODROVA Albena (KU Leuven, Louvain, Belgique)
*Bread, Banquets and Bitter Laughs: Food in Bulgarian Jokes as Emotional Discourse*

• HABIB Mateus (Université de Coimbra, Portugal)
*Eating with your hands: a case study of food, emotions and belonging in Brazil*

13H15 > 15H00

## DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS

15H00 > 16H30 **SESSIONS**

### ● SESSION 25. SALLE 11. POLITIQUES ALIMENTAIRES EN TEMPS DE GUERRE

**ORGANISATION ET MODÉRATION :** CRONIER Emmanuelle (Université de Picardie-Jules Verne, Amiens, France)

• ADORNI Daniela (Université de Turin, Italie), MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme, Italie)
*La guerre de la faim. Pénurie alimentaire au front et à l'arrière en Italie pendant la Première Guerre mondiale*

• KORMA Léna (Academy of Athens, Grèce)
*Nourrir les populations vulnérables : réfugiés et malades en Grèce pendant la Grande Guerre*

• ROTA Marco (Université de Milan, Italie)
*Alimentation des enfants, faim et politiques sociales en Italie pendant la Première Guerre mondiale (1915 1935)*

### ● SESSION 26. SALLE 12. WHEN THE DUTCH RULED THE STILL: DUTCH INFLUENCE ON THE WORLD OF DISTILLED ALCOHOL

**ORGANISATION :** GOROKHOVSKIY Alexandr (Erasmus University Rotterdam, Rotterdam, Pays-Bas)
**MODÉRATION :** KÜMIN Beat (University of Warwick, Coventry, Royaume-Uni)

• GOROKHOVSKIY Alexandr (Erasmus University Rotterdam, Rotterdam, Pays-Bas)
*From « Keelduivel » to « Kill-devil » : A Dutch Dimension of Early Rum*

• FISSCHER Leroy (National Jenevermuseum, Schiedam, Pays-Bas)
*The Spirit of Colonialism: Jenever and the Dutch Empire*

• MOTLEY Arthur (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)
*The Dutch Thread within Scotch Whisky's Tartan*

### ● SESSION 27. SALLE 13. FROM PUBLISHING YOUR FIRST PAPER TO EDITING SPECIAL ISSUES: MEET THE FOOD & HISTORY TEAM

• BARABINO Victor, Secrétaire scientifique/Production Editor
• GAUTIER Alban, Rédacteur en chef/Editor-in-Chief
• RICH Rachel, Rédactrice en chef/Editor-in-Chief

### ● SESSION 28. SALLE 14. ALIMENTATIONS DU PASSÉ – III APPORTS CROISÉS DE LA PALÉOMÉTABOLOMIQUE ET DE LA BIOARCHÉOLOGIE

**ORGANISATION :** FRA « Bioarchéologie, Faire de l'histoire du vivant une force de l'avenir »*page 20
**MODÉRATION :** HERRSCHER Estelle (CNRS / LAMPEA, Aix-en-Provence, France)

• SOURON Antoine (Université de Bordeaux/CNRS, France), PÉTRIACQ Pierre (Université de Bordeaux/INRAE, France), LAWRENCE DE JESUS Christopher, ERDJUMENT-BROMAGE Hediye, NEUBERT Thomas A. (NYU Grossman School of Medicine, New York, États-Unis), KULLMER Ottmar, SCHRENK Friedemann (Institut de recherche Senckenberg et Muséum d'histoire naturelle/Université Goethe, Francfort-sur-le-Main, Allemagne), ASHLEY Gail M. (Rutgers University, New Brunswick (NJ), États-Unis), BROMAGE Timothy G. (New York University, États-Unis/ Institut de recherche Senckenberg et Muséum d'histoire naturelle, Francfort-sur-le-Main, Allemagne)
*The next biomolecular revolution? Paleometabolomics from fossil mammals as a new paleodietary proxy: a case study using Kolpochoerus (Suidae)*

• GOUDE Gwenaëlle (CNRS / LAMPEA UMR 7269, Aix-en-Provence, France), MARGUIN Audrey (Université Côte d'Azur, ECOSEAS UMR 7035, Nice, France), THEODOROPOULOU Tatiana (CEPAM UMR 7264, Nice, France), SONCIN Silvia, TAFURI Mary Anne (Sapienza University, Rome, Italie), SPARACELLO Vitale (Université de Cagliari, Italie), GOLD Claire, HOLT Brigitte (University of Massachusetts Amherst, États-Unis), POWER Robert C. (University College Dublin, Irlande), SALAZAR-GARCIA Domingo (Université de Valence, Espagne)
*Meat or fish? Achievements, limitations, and prospects for identifying human food sources from bioanthropological remains in the western Mediterranean*

• ZINGER Wanda (HNHP UMR 7194, Paris, France), VALENTIN Frédérique (TEMPS UMR 8068, Nanterre, France), ANDRÉ Guy (LAMPEA UMR 7269, Aix-en-Provence, France), HERRSCHER Estelle (LAMPEA UMR 7269, Aix-en-Provence, France)
*États de santé et alimentation : approche bioarchéologique intégrée et changements diachroniques dans deux îles du sud du Vanuatu (Mélanésie)*



IEHCA VILLA RABELAIS
MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

11 JUIN/JUNE 2026

### ● SESSION 29. SALLE 15. TERRITOIRES, IDENTITÉS ET ANCRAGES ALIMENTAIRES – I – PEUPLES AUTOCHTONES ET PATRIMOINES ALIMENTAIRES EN AMÉRIQUE LATINE

**MODÉRATION :** DESSAUX Pierre-Antoine (Université de Tours, France)

• DE SOUSA OLIVEIRA Luana (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, Brésil)
*Kwyrcupu et Kupakubu : aliments cérémoniels communs aux peuples autochtones Xerente et Krahô*

• RICAUD ONETO Emmanuelle (Institut Agro Dijon, France)
*Alimentaire scolaire, identité et autochtonie en Amazonie péruvienne*

### ● SESSION 30. SALLE 16. FOOD, DRINK AND EMOTIONS IN CONTEXT – III VISUAL REPRESENTATIONS

**ORGANISATION :** SOARES Carmen (Université de Coimbra, Portugal), SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique)
**MODÉRATION :** SCHOLLIERS Peter (Vrije Universiteit Brussel, Bruxelles, Belgique)

• BOUDIER Valérie (Université de Lille, France)
*Rire la bouche pleine. De la joie au dégoût. Émotions et images du repas aux XVIe et XVIIe siècles*

• DIAS Paula Barata (Université de Coimbra, Portugal)
*Not yet to be eaten. Bread and sweets in performance*

16H45 > 18H15 **SESSIONS**

### ● SESSION 31. SALLE 11. WINE: HERITAGE AND GASTRONOMY IN OTTOMAN LANDS AND TÜRKIYE THROUGH THE MIDDLE AGES TO MODERNITY

**ORGANISATION :** SAMANCI Özge (Université Özyeğin, Istanbul, Turquie)
**MODÉRATION :** SHKODROVA Albena (KU Leuven, Louvain, Belgique)

• SELÇUK Oya İklil (Université Özyeğin, Istanbul, Turquie)
*Examining Perceptions of Wine and Intoxication in Medieval Anatolian Society*

• SAMANCI Özge (Université Özyeğin, Istanbul, Turquie)
*Wine within the Gastronomic Landscape of the Early Modern Ottoman Empire*

• CANKAT ARAT Ece (Université Özyeğin, Istanbul, Turquie)
*Tracing Indigenous Grape Varieties and Viticultural Heritage in Tur 'Abdin through the Lens of Terroir*

### ● SESSION 32. SALLE 12. VOIX ORDINAIRES ET NOURRITURES POPULAIRES

**MODÉRATION :** TANYERI Aysen (Université d'Amsterdam, Pays-Bas)

• RHONE-QUER Camille (Université Aix-Marseille, France)
*Viande ou poisson ? Se nourrir près des rivières dans l'Orient du monde islamique médiéval*

• BRILLET Philippe (Université de Tours, France)
*Le merveilleux système de la pomme de terre de l'Irlande d'avant la Grande Famine*

• AGUILAR RODRIGUEZ Sandra (Moravian University, Bethlehem, États-Unis)
*Daily cooking and eating: women's voices in twentieth-century Mexico*

## ● SESSION 33. SALLE 13. **ALIMENTATION, CRISES, GUERRES ET PÉNURIES**

**MODÉRATION :** BERTI Ilaria (Université Pablo de Olavide, Séville, Espagne)

• LYLO Igor (University of Kansas, Lawrence, États-Unis)
*Food Behaviors and Resistance in Ukraine Before and During the War*

• PREŠEREN Tereza (ZRS Koper, Slovénie)
*Between possibility and idea: case study of food consumption in the Drava Banate between 1929 and 1939*

• UJWARY Maria (Université Ignatianum de Cracovie, Pologne)
*Bread baked with plant substitutes during times of shortage in Poland in the 19th and early 20th centuries*

## ● SESSION 34. SALLE 14. **IMAGES, IMAGINAIRES ET MARKETING ALIMENTAIRE**

**MODÉRATION :** FACCHINI Rose (Tufts University, Medford, États-Unis)

• COCCOPALMERI Alessandra (Chercheuse indépendante, Italie)
*Les pâtes alimentaires et la publicité : une alliance formidable et convaincante en Italie et à l'étranger*

• FERWERDA Jan (Université de Gand, Belgique)
*From nutritionism to authentic selves: Semiotic shifts in functional food advertising (1980-2025)*

• FILLIOUX Camille Marie (Université du Luxembourg, Luxembourg)
*Bacon as Belonging: Mapping the online visuals of Food (national) populisms*

## ● SESSION 35. SALLE 15. **TERRITOIRES, IDENTITÉS ET ANCRAGES ALIMENTAIRES – II – CONSTRUCTIONS IDENTITAIRES ET CULTURES CULINAIRES EN MÉDITERRANÉE**

**MODÉRATION :** SLEHOFEROVA Tereza (Université de Bohême occidentale, Plzeň, Tchéquie)

• HADJITTOFI Petroula (Cyprus Food and Nutrition Museum, Nicosie, Chypre)
*Urban Food Cultures in a Modernising Colony: Culinary Practices, Foodscapes, and Identity in 20th-Century Cyprus*

• ROZANIS Michal (Ben-Gurion University of the Negev, Beer-Sheva, Israël)
*Tasting Terrestrial Islandness: How Dakos Grounds Cretan Identity*

• WINTERHALTER Cecilia (Chercheuse indépendante, Italie)
*Food And Identity. Italian Food / Cuisine, Made In Italy, Italianicity*

## ● SESSION 36. SALLE 16. **THÉS ET PLANTES : BOISSONS POUR LE BIEN-ÊTRE À PARTIR D'UNE APPROCHE ASSOCIÉE DE LA GASTRONOMIE ET DE LA NATUROPATHIE**

**ORGANISATION :** TRAN Thi Thanh Tu (Université nationale du Vietnam de Hanoï (VNU), Vietnam)

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

• VU Thi Thu Hang (Khoa Hóa học – Trường Đại học Khoa học Tự nhiên, Université nationale du Vietnam de Hanoï (VNU), Vietnam)
*Thés et plantes : Des plaisirs et voyages multisensoriels grâce à la cristallisation des traditions asiatiques et européennes de l'herboristerie et de la gastronomie*

• NGUYEN Thanh Hai (Université nationale du Vietnam de Hanoï (VNU), Vietnam)
*Thés et vertus médicinales : Quels facteurs de démystification et popularisation d'une boisson millénaire ?*

• BUI Xuan Thanh (Université nationale du Vietnam de Hanoï (VNU), Vietnam)
*Vers une approche de gestion systémique de la qualité des thés de la plante à la tasse*



11 JUIN/JUNE 2026

20H00

## COCKTAIL DÎNATOIRE

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

L'IEHCA est heureux d'accueillir les conférenciers pour un moment de convivialité, autour de spécialités du monde entier apportées par l'ensemble des participants / The IEHCA is happy to welcome the speakers for a moment of conviviality, around specialities from all over the world brought by all the participants

Mots d'accueil au nom de l'IEHCA : **Bruno LAURIOUX**, Président de l'IEHCA

**EN PRÉSENCE DE :**

• **Daniel ALQUIER**
Vice-président de l'université de Tours en charge en charge de la recherche.

• **Alice WANNEROY**
Conseillère municipale de la ville de Tours à l'Alimentation/Vice-Présidente, déléguée aux finances, à la politique de la ville et à la rénovation urbaine à Tours Métropole Val de Loire.

• **Temanuata GIRARD**
Vice-présidente du Conseil Régional du Centre-Val de Loire, déléguée à l'Agriculture et l'alimentation.

## 9H00 > 10H30 SESSIONS

### SESSION 37. SALLE 11. EATING GENDER: MEAT AS SYMBOL OF HISTORICAL ASYMMETRIES

**ORGANISATION :** MARITANO Dawa (Chercheuse indépendante, Italie), MENGONI Ilaria (Université de Trente, Italie)
**MODÉRATION :** CAMPANINI Antonella (Université de Bologne, Italie)

• MENGONI Ilaria (Université de Trente, Italie)
*Meat, Morality, and Gendered Diets: Regulating Women's Bodies in the Late Middle Ages*

• MARITANO Dawa (Chercheuse indépendante, Italie)
*Colonial Meats: Hunting, Power, and Masculinity in Peter Lund Simmonds' The Curiosities of Food*

### SESSION 38. SALLE 12. PATRIMOINES ALIMENTAIRES : VALORISATION, PROTECTION… CRÉATION ? – I

**MODÉRATION :** AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège)

• LAUŽIKAS Rimvydas (Université de Vilnius, Lituanie)
*Between EU Geographic Indications and Quality Schemes and UNESCO ICH: comparison of two approaches of recognition of the gastronomy heritage*

• OGNJEVIĆ Tamara (Artis Center, Belgrade, Serbie)
*Gastronomic Heritage and Integrative Protection: Managing Constant Change*

### SESSION 39. SALLE 13. ASPECTS DE LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE – I ENJEUX CONTEMPORAINS

**MODÉRATION :** DESSAUX Pierre-Antoine (Université de Tours)

• FERRER KLAJMAN Christine (Université de Tours, France)
*Dynamiques de la filière laitière en Afrique de l'Ouest : tensions entre production locale et dépendance aux importations*

• SALAS QUESADA Maria del Carmen (Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), México)
*The Sustainability Turn and the Transformation of Wine Production and Consumption (Counter)Cultures*

### SESSION 40. SALLE 14. PENSER LE GOÛT : ESTHÉTIQUE, DIALOGUE ET GASTROSOPHIE

**MODÉRATION :** LAURIOUX Bruno (Université de Tours, France)

• ZANI Rebecca (Université Paris 8 Vincennes-Saint-Denis, France)
*The « Wisdom of the Stomach » : Vaerst's Gastrosophie (1851) across anthropological aesthetics, science and culinary culture*

• REBES Marcin (Université Jagellon, Cracovie, Pologne)
*Multisensory and dialogical character of taste. Can the philosophy of dialogue contribute to the perception of taste, food and drinks?*

• PALION Karol (Chercheur indépendant, Pologne)
*Édouard de Pomiane's Gastronomic Legacy in Poland*

### SESSION 41. SALLE 15. LA NOURRITURE EN FICTION

**MODÉRATION :** FILLIOUX Camille Marie (Université du Luxembourg, Luxembourg)

• FACCHINI Rose (Tufts University, Medford, États-Unis)
*Acceptance and Rejection of Novel Foods and New Food Technologies in Three Contemporary Italian Speculative Fiction Novellas*

• SACHAREWICZ Edyta (Université de Białystok, Pologne)
*Tchalo, lah bissap, mbaxal saloum... Les saveurs du Sénégal dans les romans de Ken Bugul*



IEHCA VILLA RABELAIS MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

12 JUIN/JUNE 2026

### SESSION 42. SALLE 16. PAIN, BIÈRE ET DIÉTÉTIQUE : REGARDS CROISÉS SUR LES NOURRITURES ANTIQUES

**ORGANISATION :** POUYADE Corinne (Chercheuse indépendante, Chambre de Métiers d'Île-de-France – CMA Formation Val Parisis, France)
**MODÉRATION :** DEBBABI MISSAOUI Sihem (Académie tunisienne "Beït al-Hikma", Université de la Manouba, Tunis, Tunisie)

• CHADEFAUD Catherine (Chercheuse indépendante, France)
*La bière : « heneqet » boisson indispensable dans le quotidien de l'Égypte ancienne (de l'Ancien Empire au Nouvel Empire, 2800–1085 av. J.-C.)*

• POUYADE Corinne (Chercheuse indépendante, Chambre de Métiers d'Île-de-France – CMA Formation Val Parisis, France)
*Entre lagana et levain : les chemins du pain dans l'Antiquité grecque*

## 10H45 > 12H15 SESSIONS

### SESSION 43. SALLE 11.GÉOGRAPHIES DU GOÛT EN MOUVEMENT : MIGRATIONS, CORPS ET SANTÉ

**ORGANISATION :** VERDELLI Laura (Université de Tours, France)
**MODÉRATION :** ROLLIN Olivier (IEHCA, Tours, France)

• LEER Jonatan (Université d'Örebro, Örebro, Suède)
*From gastronationalism to migrant cuisine: rethinking food through mobility*

• VERAZZO Clara (Université de Chieti-Pescara, Italie)
*Feeding Heritage. Migrant food practices and the care of historic urban landscapes*

• VLAHOYIANNIS Angelos (Université de Nicosie, Chypre)
*The Relationship Between Dietary Transition, Chrononutrition and Sleep Health in Migrant Populations*

### SESSION 44. SALLE 12. PATRIMOINES ALIMENTAIRES : VALORISATION, PROTECTION… CRÉATION ? – II

**MODÉRATION :** AMILIEN Virginie (Oslo Metropolitan University, Norvège)

• FATKOVA Gabriela, URBAN Martin, SLEHOFEROVA Tereza (Université de Bohême occidentale, Plzeň, Tchéquie)
*A « Little Glass of Domestic Rum » : Ersatz Rum as a result of dreaming of overseas*

• SALVADO Josefina (Université de Coimbra, Portugal)
*« The Wine of the Dead": Bridging Factual History and Local Storytelling, in Cultural Tourism »*

### SESSION 45. SALLE 13. ASPECTS DE LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE – II ENJEUX CONTEMPORAINS

**MODÉRATION :** FERRER KLAJMAN Christine (Université de Tours, France)

• EINAV AHARONI Yasmin (Ben-Gurion University of the Negev, Beer-Sheva, Israël)
*No Leftovers Left Over: The Second Life of Food and Domestic Know-How in La Rochelle, France*

• GIANNELLI Giovanna (Université Toulouse Jean-Jaurès, Toulouse, France)
*« Le management en restauration collective : un levier de cohésion, de motivation et de performance durable »*

### SESSION 46. SALLE 14. TRAITÉS, MANUSCRITS ET RECETTES

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

• GRANDI Alberto (Université de Parme, Italie)
*Lost Flavours of Mantua: Forgotten 'alla mantovana' Recipes in Cookbooks of the 19th Century*

• GRANT Mark (Chercheur indépendant, Royaume-Uni)
*Tart and tagine in Gregory of Tours: 6th century French food*

• MOROZ Sara (Université de Białystok, Białystok, Pologne)
*Les traits culinaires du centre-ouest de la France dans le manuscrit de la collection berlinoise ?*

## ● SESSION 47. SALLE 15. **PRATIQUES ALIMENTAIRES EN CONTEXTE MIGRATOIRE : RENCONTRES, ALTÉRITÉS ET RECOMPOSITIONS – I**

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

• LEPRINCE Solène (INRAE, Dijon, France)
*« Moi je n'aimais pas trop, mais quand je suis venue ici… » Recomposition des pratiques culinaires avec des légumineuses en contexte migratoire en France*

• BALAFOUTI Konstantina (Chercheuse indépendante, Italie)
*Pontian refugees in Greece: growing foods from home, planting and growing identities*

• LEBRAULT Liana (Université Bordeaux Montaigne, France)
*Petite restauration africaine : un exotisme à la mode à Bordeaux ?*

## ● SESSION 48. SALLE 16. **EATING AND DRINKING ON THE GO**

**ORGANISATION :** HÖRZ Peter (Université Karl-Franzens de Graz, Autriche)
**MODÉRATION :** HEGNES Atle Wehn (Oslo Metropolitan University, Oslo, Norvège)

• JOHLER Birgit (Volkskundemuseum Graz, Autriche)
*A thirst that is difficult to quench, or the phenomenology of the drinking bottle*

• HÖRZ Peter (Université Karl-Franzens de Graz, Autriche)
*Dining at WRmz 88-91. A melancholic farewell to the last Austrian restaurant cars that still (fairly) lived up to their name*

12H30 > 12H45

## MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS

Université de Tours - Site Fromont - 8 bis rue Fromont 37000 TOURS - Amphithéâtre 06

• BIENASSIS Loïc (IEHCA, Tours, France)

• GRIECO Allen J. (Villa I Tatti (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies), Italie, Florence)

** L'un des enjeux majeurs de l'archéologie est de reconstituer les modes d'alimentation à partir d'une documentation souvent discrète, les restes issus du monde vivant passé, en mobilisant l'étude des organismes et des transformations qu'ils enregistrent. La FRA "Bioarchéologie – Faire de l'histoire du vivant une force de l'avenir" est un réseau de spécialistes s'intéressant à la connaissance de l'histoire des animaux, des végétaux, des humains, des matériaux organiques conservés ainsi qu'à celle des interactions avec les sociétés et leurs environnements. Elle organise cette année trois sessions déclinées thématiquement et géographiquement « Décrypter les témoins bioarchéologique de l'alimentation : des approches interdisciplinaires dans la longue durée ». Elle souhaite ainsi créer du lien avec d'autres disciplines et ouvrir de nouvelles perspectives de recherche.*



# PROGRAMME

## MERCREDI 10 JUIN / JUNE 2026

| | |
|---|---|
| 14H00 | **ACCUEIL / WELCOME** |
| 14H30 > 15H30 | **CONFÉRENCE INAUGURALE / PLENARY LECTURE** |
| 15H45 > 17H15 | **SESSIONS 1 > 6** |
| 17H30 > 19H00 | **SESSIONS 7 > 12** |

## JEUDI 11 JUIN /JUNE 2026

| | |
|---|---|
| 09H00 > 10H00 | **CONFÉRENCE PLÉNIÈRE / PLENARY LECTURE** |
| 10H00 > 11H30 | **SESSIONS 13 > 18** |
| 11H45 > 13H15 | **SESSIONS 19 > 24** |
| 13H15 > 15H00 | **DÉJEUNER LIBRE / OWN LUNCH ARRANGEMENTS** |
| 15H30 > 16H30 | **SESSIONS 25 > 30** |
| 16H45 > 18H15 | **SESSIONS 31 > 36** |
| 20H00 | **COCKTAIL DÎNATOIRE** |

## VENDREDI 12 JUIN / JUNE 2026

| | |
|---|---|
| 09H00 > 10H30 | **SESSIONS 37 > 42** |
| 10H45 > 12H15 | **SESSIONS 43 > 48** |
| 12H30 > 12H45 | **MOTS DE CONCLUSION/CONCLUDING REMARKS** |

# PLAN DE TOURS - *TOURS MAP*




**Université de Tours, site Fromont**
8 bis, rue Fromont • 37000 Tours

**Villa Rabelais**
116 boulevard Béranger • 37000 Tours

CONFÉRENCE ORGANISÉE SOUS LES AUSPICES DU FRA*page 20

## « BIOARCHÉOLOGIE, FAIRE DE L'HISTOIRE DU VIVANT UNE FORCE DE L'AVENIR »

**VENDREDI 12 JUIN**

18H00-19H30

**Villa Rabelais, 116 boulevard Béranger, 37000 Tours**

**Matthieu LE BAILLY** (Université Marie & Louis Pasteur, Besançon, France)

*Ténias, douves et ascaris. Étudier les sociétés du passé au travers de leurs parasites digestifs.*

Matthieu LE BAILLY est professeur d'écologie et de paléoécologie à l'Université Maire et Louis Pasteur à Besançon, rattaché au laboratoire Chrono-environnement (CNRS UMR 6249). Spécialiste de paléo-parasitologie, son activité de recherche vise à caractériser l'évolution de la diversité et de l'abondance relative des vers digestifs des humains et autres animaux au cours du temps. Titulaire d'un doctorat en sciences biologiques pharmaceutiques obtenu à l'Université de Reims, il s'est formé pendant près de 10 ans auprès de Françoise Bouchet, pionnière de la discipline en France. Depuis 2009, il dirige un groupe de recherche en paléoparasitologie au sein du LCE, seul laboratoire à proposer cette spécialité de recherche en France aujourd'hui.

La paléoparasitologie vise à comprendre l'histoire commune des populations humaines et animales et de leurs parasites. Les vers du tube digestif comme les ténias, les douves, ou les oxyures, sont particulièrement intéressants pour cette recherche. En effet, outre les questions relatives à l'histoire des maladies, les cycles biologiques parfois complexes et le mode de contamination de ces parasites permettent de répondre à de nombreuses questions qui intéressent les sciences humaines, donnant ainsi à la paléoparasitologie, une dimension transdisciplinaire unique. Hygiène, alimentation, gestion des déchets, présence animale, ou organisation des habitats, sont autant de centres d'intérêt auxquels l'étude des parasites anciens peut contribuer, et qui permettent de mieux comprendre la vie de nos ancêtres. Discipline rare dans le monde et présente uniquement à Besançon pour le territoire national, les études paléoparasitologiques réalisées au laboratoire Chrono-environnement se concentrent sur l'Europe de l'ouest, mais touchent à d'autres secteurs géographiques et concernent les six derniers millénaires. Les exemples les plus démonstratifs, depuis les populations néolithiques jusqu'aux poilus de la 1ère Guerre Mondiale illustreront les propos de cette conférence.

Villa Rabelais - 116 boulevard Béranger - 37000 Tours
+ 33 (0)2 47 05 90 30
contact@villa-rabelais.fr
www.villa-rabelais.fr

IEHCA
Villa Rabelais - IEHCA
@villa_rabelais
@video_iehca
IEHCA

L'IEHCA tient à remercier la région Centre-Val de Loire, la ville de Tours, l'université de Tours 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.

*The IEHCA would like to thank the Centre-Val de Loire region, the city of Tours, the University of Tours and the UFR Arts et Sciences Humaines for their support. We would also like to thank all of the researchers who have given us the pleasure of taking part in this event.*