

Comité scientifique :

Alain BELTRAN (directeur de recherches CNRS-IRICE Paris I-Sorbonne) ; Isabelle BIANQUIS (professeur d'anthropologie, université François-Rabelais, Tours) ; Yves BOUVIER (maître de conférences en histoire contemporaine, université de Chambéry) ; Jesús CONTRERAS HERNÁNDEZ (professeur d'anthropologie, Universitat de Barcelona) ; Jean-Pierre CORBEAU (professeur de sociologie, université François-Rabelais, Tours) ; Julia CSERGO (maître de conférences en histoire contemporaine, université Lumière-Lyon II) ; Catherine GRANDJEAN (professeur d'histoire ancienne, université François-Rabelais, Tours) ; Marie-Pierre HORARD-HERBIN (maître de conférences en archéozoologie, université François-Rabelais, Tours) ; Bruno LAURIOUX (professeur d'histoire médiévale, université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines) ; Massimo MONTANARI (professeur d'histoire médiévale, Università di Bologna) ; Patrick RAMBOURG (historien, université Paris Diderot-Paris VII) ; Peter SCHOLLIERS (professeur d'histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussels) ; Jean-Pierre WILLIOT (professeur d'histoire contemporaine, université François-Rabelais, Tours)

Comité d'organisation :

Jean-Pierre WILLIOT (responsable scientifique)
 Camille PRIEUX (secrétariat scientifique)
 Kilien STENGEL (IEHCA)

→ Renseignements : cermahva@univ-tours.fr

Colloque organisé avec le soutien de :



Les modes de cuisson alimentaire

du feu originel à la vapsaveur :
 techniques, matériels, rituels et
 alimentation de la Préhistoire au
 XXI^e siècle

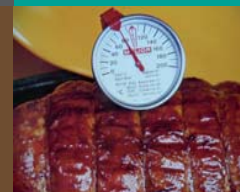
PRÉPARATION
 DES
 ALIMENTS
 Les Cuissons



colloque international



Tours
 23-25 novembre 2010



Les 23 et 24 novembre :

Chambre de commerce et d'industrie de Touraine,
 4 bis rue Jules Favre
 37000 Tours

Le 25 novembre :

Mairie de Saint Cyr-sur-Loire
 parc Perraudière
 37540 SAINT CYR SUR LOIRE

Mardi 23 novembre 2010

CCI de Touraine Halle aux Draps

- 8.30 accueil du colloque
9.00 introduction
- Séance 1 : Cuire dans le monde**
Présidence : Jean-Pierre CORBEAU
(professeur de sociologie à l'université François-Rabelais)
- 9.30 Marie-Claude MAHIAS (DR CNRS, Centre d'études de l'Inde et de l'Asie du Sud), *La cuisson du pain en Inde du Nord*
- 9.50 Galina KABAKOVA (MCF HDR en civilisation russe, université Paris-Sorbonne), *La cuisson du pain dans la tradition slave orientale*
- 10.10 Florence STRIGLER (Institut français pour la nutrition), *Les modes de cuisson dans la cuisine lao*
- 10.30 pause
- 11.00 Fong-Ming YANG (doctorant, Institut interdisciplinaire d'anthropologie, EHESS), *Maîtriser l'usage du cuiseur de riz dans les familles chinoises immigrées : l'enjeu du savoir-faire culinaire entre parents et enfants*
- 11.20 Diaa Eddin ALBUKAAI (doctorant, Archéorient, université Lyon II), *Les types de cuisson possibles à partir des foyers de deux sites syriens : Tell Aswad et Tell Halula*
- 11.40 Houria OULARBI ABDENNEBI (chef du département de langue et culture amazighes, université Mouloud Mammeri, Tizi Ouzou, Algérie), *Du feu de bois à la cuisinière au gaz, saveurs d'ailleurs pour la galette de blé dur*
- 12.00 débats
- Séance 2 : Modes de cuisson**
Présidence : Isabelle BIANQUIS
(professeur d'anthropologie à l'université François-Rabelais)
- 14.30 Cindy PICHON (doctorante en archéologie antique, université de Poitiers), *Les dispositifs de cuissons alimentaires du bassin méditerranéen oriental dans l'Antiquité*
- 14.50 Dominique ALLIOS (archéologue), *Mijoter, rôtir et saisir, la cuisine du Haut Moyen Âge*
- 15.10 Florent QUELLIER (MCF en histoire moderne, université François-Rabelais, Tours), *Les modes de cuisson des fruits à l'époque moderne*
- 15.30 pause
- 16.00 Anne LHUISSIER (sociologue, UR 1303 ALISS, INRA), *Conversions culinaires dans le Nord de la France : la cuisson au beurre au fil des générations*
- 16.20 Georges CARANTINO (responsable du groupe Alimentation, Histoire, techniques, Muséographie de la Fédération des Musées d'agriculture, Paris), *Cuire la pomme de terre : modes de cuisson et adoption d'un nouvel aliment*
- 16.40 Christophe FICHOU (chercheur associé au CERHIO, université de Bretagne sud, Lorient), *L'évolution de la cuisson des conserves de poisson : du meilleur au pire*
- 17.00-17.45 débats

Mercredi 24 novembre 2010

CCI de Touraine Halle aux Draps

- Séance 3 : Cuire à point**
Présidence : Massimo MONTANARI
(professeur d'histoire médiévale à l'université de Bologne)
- 9.30 Christophe BADEL (professeur d'histoire romaine, université Rennes II), *La cuisson à Rome : un enjeu politique*
- 9.50 Danièle ALEXANDRE-BIDON (archéologue, EHESS), *Temps et degrés de cuisson au Moyen Âge : contribution à l'histoire des précisions culinaires*
- 10.10 Antonella CAMPANINI (professeur à l'université des Sciences gastronomiques de Pollenzo, Italie), *Le pouvoir de la cuisson : techniques, ustensiles et usages dans la Physica de Hildegarde de Bingen*
- 10.30 pause
- 11.00 Philippe MEYZIE (MCF en histoire moderne, université Bordeaux III), *Du rôti à la sauce mijotée ... cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII^e-début XIX^e siècle)*
- 11.20 Emmanuelle GALLO (architecte DPLG, CDHTE/CNAM), *La cuisson chez les inventeurs pionniers d'appareils de chauffage (1780-1830)*
- 11.40 Sophie LAURENCEAU (journaliste et doctorante en histoire contemporaine, université François-Rabelais, Tours), *Raymond Oliver de la cuisson au gaz à l'onde courte, un chef passionné de modernité*
- 12.00 débats
- Séance 4 : Techniques de cuisson**
Présidence : Serge PAQUIER
(professeur d'histoire contemporaine à l'université de Saint-Étienne)
- 15.00 Ken ALBALA (professeur d'histoire, université du Pacifique, Stockton, USA), *Experiential research in culinary history: Reconstructing 16th century techniques*
- 15.20 Özge SAMANCI (professeur, Yeditepe University, Istanbul), *Les techniques culinaires dans la cuisine d'Istanbul au XIX^e siècle*
- 15.40 Aylin ÖNEY TAN (rédacteur culinaire), *Full feast in a single cauldron: Iskilip Dolması, an innovative traditional cooking method from Anatolia*
- 16.00 Paul DELSALLE (MCF HDR en histoire moderne, université de Besançon), *Pays de cuisson, pays de fumaison : équipements, ustensiles, pratiques dans le massif du Jura*
- 16.20-17h00 débats
- 20.30 * Conférence chantée de Jean-Marie MOINE à l'Étoile Bleue *
(MCF en histoire contemporaine, université François-Rabelais, Tours)

Jeudi 25 novembre 2010

Mairie de Saint-Cyr-sur-Loire

- Séance 5 : La cuisson porteuse de sociabilité**
Présidence : Julia CSERGO
(MCF en histoire contemporaine à l'université Lumière-Lyon II)
- 9.00 Camille AVELLAN & Sylvie BARRIER (doctorantes en archéologie, université de Lausanne et Tours), *Quand forme ne rime pas avec fonction : l'exemple de la diffusion et de l'utilisation des plats à cuire méditerranéens dans la Gaule interne du I^{er} siècle avant notre ère*
- 9.20 Willa ZHEN (doctorant, Anthropology School of Oriental and African Studies, Londres), *Learning to wok: vocational Cantonese Culinary Education in Guangzhou*
- 9.40 Alain BELTRAN (DR CNRS, UMR IRICE, Paris-Sorbonne), *La bouteille de butane, compagne du changement*
- 10.10 pause
- 10.30 Barbara SANTICH (université d'Adélaïde, Australie), *The barbecue in Australia: from chop picnic to sausage sizzle*
- 10.50 Sandrine RUHLMANN (membre du LISST et post doctorat à l'INRA), *La marmite mongole, un outil de cuisson, des techniques culinaires et bien davantage*
- 11.10 Cristina BRAGAGLIA (professeur d'histoire contemporaine, université de Bologne, Italie), *Cuire au cinéma : histoires de tradition, histoires d'identité*
- 11.30 débats
- Séance 6 : Table ronde**
organisée par Kilien STENDEL et Jean-Pierre WILLIOT
- 14.30 Participation annoncée de représentants de l'enseignement professionnel culinaire, des métiers de bouche, des entreprises SEB et GDF-Suez, d'entreprises locales et de la presse de restauration
- 17.00 **Conclusions du colloque** par Bruno LAURIOUX (professeur d'histoire médiévale à l'université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines)

