

FORUM ALIMENTATION & CULTURE

Programmation culturelle

2013



iehca

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

LE FORUM ALIMENTATION ET CULTURE

Programmation culturelle et culinaire

HIVER-PRINTEMPS 2013

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, par-delà les temps forts liés à son activité scientifique, propose en partenariat avec l'université François – Rabelais, le conseil régional Centre, et la ville de Tours, une programmation culturelle à travers diverses manifestations qui ponctuent l'année : *le Forum Alimentation et Culture*. Ce *Forum* s'adresse à tous ceux qui sont convaincus que la cuisine et la table sont des espaces socioculturels fondamentaux pour toute civilisation, et singulièrement pour la nôtre.

Longtemps méconnus, ces nouveaux champs de réflexion méritent d'être plus étudiés, mieux analysés, davantage débattus et leur connaissance largement diffusée.

Le *Forum*, en effet, est **un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture scientifique.**

Date, heure	Lieu	Opération	Thème	Intervenants
31 janvier 2013	Université François-Rabelais de Tours 3, rue des Tanneurs BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1 Tel : 02 47 36 68 92	Séminaire	Santé et alimentation	Alain Clément, économiste, et Isabelle Bianquis, anthropologue, Université François Rabelais, Tours
samedi 2 février 2013 à 15h30	Médiathèque 1, rue du 8 Mai 1945 - BP 532 37305 Joué lès Tours cedex Tél. 02 47 73 32 02	conférence	Cuisines du Monde	Gilles Fumey, géographe, Université Sorbonne, Paris
mercredi 13 mars 2013 à 20h30	Restaurant « Chez Miton » Place de l'église 72340 Chahaignes Tél. 02 43 44 62 62	Détours de Table	Métissage : produit locaux – savoir faire d'ailleurs	Gilles Fumey, géographe, Université Sorbonne, Paris
21 mars 2013	Université François-Rabelais de Tours 3, rue des Tanneurs BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1 Tel : 02 47 36 68 92	Séminaire	Alimentation et mobilité	Pierre-Antoine Dessaux, historien, Université François Rabelais, Tours
21 Mars 2013 à 19h00	La Boîte à livres 19 rue Nationale, Tours	Les Mots et la bouche	Rencontre avec Florent Quellier autour de son livre « Histoire du jardin potager » (Armand Colin)	En partenariat avec la Boîte à livres (Tours). Animé par Loïc Bienassis.
12 Avril 2013 à 11h	Le Centquatre 5 rue Curial 75019 Paris	Cycle de conférences	Le banquet scientifique	Marc de Ferrière et Jean-Pierre Williot, en partenariat avec le 104, Paris
6 juin à 18h30	Autour de la terre 7 place Sainte croix 45000 Orléans	Lecture gourmande	D'un trait jusqu'à la lie	Catherine Gautier



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

**LE FORUM
ALIMENTATION
ET CULTURE**

Programmation culturelle et culinaire

AUTOMNE-HIVER 2013

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, par-delà les temps forts liés à son activité scientifique, propose en partenariat avec l'université François – Rabelais, le conseil régional Centre, et la ville de Tours, une programmation culturelle à travers diverses manifestations qui ponctuent l'année : **le Forum Alimentation et Culture**. Ce *Forum* s'adresse à tous ceux qui sont convaincus que la cuisine et la table sont des espaces socioculturels fondamentaux pour toute civilisation, et singulièrement pour la nôtre. Longtemps méconnus, ces nouveaux champs de réflexion méritent d'être plus étudiés, mieux analysés, davantage débattus et leur connaissance largement diffusée.

Le Forum, en effet, est un espace d'échanges, de dialogues et de rencontres qui vise à diffuser le plus largement possible la culture scientifique.

Date, heure	Lieu	Opération	Thème	Intervenants
17 septembre 2013 19h00	<i>La Boîte à livres 19 rue Nationale, 37000Tours</i>	Les Mots et la bouche	<i>Rencontre autour du livre : Dictionnaire des cultures alimentaires (PUF, 2012)</i>	Jean-Pierre Poulain et Jean- Pierre Corbeau
20 septembre 2013 14h-17h00	<i>Château de Valmer, 37210 Chançay – Vouvray</i>	Atelier découverte	<i>A fleur de goût</i>	Christine Causera
11 octobre 2013 13h30-15h30	<i>Les Artisanales de Chartres 28000</i>	Conférence- dégustation	<i>Les produits traditionnels de la Beauce.</i>	Loïc Bienassis et Patrick Gédoux
11 octobre 2013 14h-15h30	<i>Rendez-vous de l'histoire : la guerre, 41000 Blois</i>	Table ronde	<i>Alimenter les villes en guerre. Une question stratégique de l'Antiquité à nos jours</i>	Jean-Pierre Williot
12 octobre 2013 9h30-11h00	<i>Rendez-vous de l'histoire : la guerre, 41000 Blois</i>	Table ronde	<i>Il faut manger pour vaincre. La nourriture aux armées.</i>	Bruno Laurieux

14 octobre 2013 19h30	<i>Lycée hôtelier Jacques Cœur. 108 rue Jean Baffier 18000 Bourges</i>	Résidences de Chefs	<i>Les produits de la région Centre cuisinés par les concurrents de l'émission TOP CHEF sur M6</i>	David Fricaud
31 octobre et 1er novembre 2013	<i>Université de Kénitra (Maroc)</i>	Colloque	<i>Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée, 15e-20e siècle</i>	Chaire Unesco
2 novembre 17h00-18h00 et 3 novembre 16h00-17h00	<i>Salon des vins et de la gastronomie 18000 Bourges</i>	Conférence- dégustation	<i>Les produits traditionnels du Berry.</i>	Loïc Bienassis et Patrick Gédoux
7 novembre 2013 16h00 – 19h00	<i>Université de Tours, rue des Tanneurs, 37000 Tours</i>	Cérémonie	<i>Remise des doctorats Honoris Causa</i>	Pierre Wynants, Kiyomi Mikuni, Philippe Rochat, Martin Berasategui
7-8-9 novembre 2013 8h30-19h00	<i>Université François-Rabelais rue des Tanneurs, 37000 Tours</i>	Colloque	<i>Rencontres François Rabelais sur le thème « Fait maison ! ou pas ! »</i>	65 intervenants
9 novembre 2013 10h-11h et 11h30-12h30	<i>Ferme Expo Saveurs Ô Centre Parc des expos 37000 Tours</i>	Conférence- dégustation	<i>Les produits de la région Centre à votre table</i>	Loïc Bienassis et Laurent Meudic
14 novembre 2013 20h00	<i>Atelier de cuisine Tours à Table, 45 rue Bernard Palissy, 37000 Tours</i>	Résidences de Chefs	<i>Les produits de la région Centre cuisinés par les concurrents de l'émission TOP CHEF sur M6</i>	Benjamin Darnaud
20 novembre 2013 18h30-20h30	<i>Salon de la gastronomie et des vins, Au Ver di Vin, 2 rue des 3 Maries 45000 Orléans</i>	Conférence- dégustation	<i>Les produits traditionnels du Loiret.</i>	Loïc Bienassis et Patrick Gédoux
22 novembre 2013 19h30	<i>Lycée hôtelier Albert Bayet, 9 rue commandant Bourgoin, 37000 Tours</i>	Résidences de Chefs	<i>Les produits de la région Centre cuisinés par les concurrents de l'émission TOP CHEF sur M6</i>	Romain Tischenko

23 novembre 12h30-14h00 et 24 novembre 11h30-13h00	<i>La Troisième biennale Euro Gusto 37000 Tours</i>	Conférence- dégustation	Les produits traditionnels de Touraine.	Loïc Bienassis et Laurent Meudic
Jeudi 28 novembre 2013 9h30-17h00	<i>Université de Tours (Site des Tanneurs - 5ème BU), 37000 Tours</i>	Journée d'étude	"Les jardins nourriciers urbains, XVIIIe – XXIe siècles"	Florent Quellier
6 décembre 2013 19h30	<i>Lycée hôtelier Françoise Dolto, 125 Rue Claude Debussy, 45160 Olivet</i>	Résidences de Chefs	Les produits de la région Centre cuisinés par les concurrents de l'émission TOP CHEF sur M6	Yoni Saada
12-13 décembre 2013	<i>Conseil régional du Centre 9 rue Saint-Pierre Lentin, 45000 Orléans</i>	Colloque	Alimentation, cuisine et identité(s) en région Centre	Marc de Ferrière Le Vayer

Les Cafés gourmands

Les cafés gourmands rassemblent des universitaires, des dégustateurs et des restaurateurs qui viennent partager leurs connaissances gourmandes avec le public. Un universitaire, ou un gastronome averti, apporte ses lumières sur l'histoire de produits, sur des traditions oubliées et sur les valeurs et les anecdotes qui leur sont associées. Fenêtre ouverte sur une culture et sur une période, cette présentation savante est complétée par une dégustation d'un ou de plusieurs aliments en rapport avec le thème de la soirée.

Les Mots et la bouche

Les Mots et la Bouche mettent à l'honneur ceux qui incarnent la littérature gourmande. Ecrivains, journalistes, cuisiniers, partageant la même passion pour l'univers culinaire, sont accueillis dans des librairies tourangelles et rencontrent les amateurs de leurs livres.

Les DéTours de tables

A l'occasion d'une soirée au restaurant, le client est invité à rencontrer un universitaire spécialiste d'histoire ou des cultures de l'alimentation. Celui-ci a composé le menu autour d'un thème avec le restaurateur et le présente, avant de passer de table en table répondre aux questions des convives.

Les Lectures gourmandes

Une nouveauté de la programmation culturelle. Un comédien ou une comédienne lit à voix haute et « interprète » des textes de la littérature ou de l'actualité autour de l'alimentation et de la gourmandise.