

**Première conférence internationale
d'histoire et des cultures de
l'alimentation**

/

**International Conference on Food
History and Food Studies**

iehca

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



**UNIVERSITÉ
FRANÇOIS - RABELAIS
TOURS**

26 mars 2015 / 26 March 2015

8:30-9:00 **Accueil**

Mots de bienvenue

9:00-10:00 **Conférence inaugurale**

Bruno LAURIOUX *Food Studies at the crossroads*

10:30-12:30 **Sessions**

Session 1.1

Charlotte BELLAMY (European University Institute, Florence, Italie)
L'art culinaire français dans la Suède gustavienne

Jean-Baptiste SCHNEIDER (Université François-Rabelais, Tours, France)
Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique : vecteurs de diffusion outre-Atlantique du modèle culinaire français 1864-1974

Alessandra COCCOPALMERI (Chercheuse indépendante (Rome, Italie)
Le phénomène de l'Italian Sounding : quelques considérations pratiques pour une première approche

Magdalena TOMASZEWSKA-BOLAŁEK (Hanami & University of Social Sciences and Humanities de Varsovie)
Sushi – from a method of food preservation to a global dish

Vittoria FERRANDINO, Valentina SGRO (Université de Sannio, Bénévent, Italie)
The Export of the Alimentary Made in Italy : the role of the American Chamber of Commerce in Italy from post World War II to the present day

Session 1.2

Limor YUNGMAN (CHSIM, EHESS, Paris)
La nourriture de la cour abbasside selon les livres de cuisine médiévaux

Christina EGLI (Musée Napoléon Thurgovie)

À table chez la princesse Amélie Zéphyrine de Hohenzollern-Sigmaringen : reconstitution de son alimentation grâce à ses livres de compte

Thomas GUINDEUIL (Centre français des études éthiopiennes, Addis-Abeba)

Dans les cuisines des palais éthiopiens du XIXe siècle : culture matérielle et invention des métiers de bouche

Lionel BOBOT (chercheur associé INRA (équipe Proximités))

Aux sources de l'alliance entre gastronomie & négociation : l'école classique de la négociation des XVIIe et XVIIIe siècles

Session 1.3

John WILKINS (University of Exeter)

Maintenir une bonne santé, selon Galien

Antonella CAMPANINI (Université de Sciences Gastronomiques de Pollenzo/Bra (Italie))

Bien manger pour bien être. La cuisine d'Hildegarde de Bingen

Elisabeth MOTTE-FLORAC (Université François-Rabelais, Tours, France)

L'art du bouillon médicinal dans la gastronomie et la thérapeutique française des XVIIIe et XIXe siècles

Maria Clara DE MORAES PRATA GASPAR (Université de Toulouse 2, France), Mariona CASTELLVI (Université de Barcelone, Espagne), Ursula PEREZ VERTHEIN (Université de Barcelone, Espagne), José Antonio VÁZQUEZ MEDINA (Université de Barcelone, Espagne)

Culture et diététique : normes et représentations d'une alimentation saine chez des diététiciennes françaises, espagnoles et brésiliennes

Session 1.4

Natallia PAULOVICH (The Graduate School for Social Research at the Institute of Philosophy and Sociology of the Polish Academy of Sciences)

Woman in contemporary Georgia - family's breadwinner or housewife ?

Liora GVION (Professor, sociologist), Dorit Patkin (Professor, Mathematics education) (The Kibbutzim College of Education)

« All You Are Talking About Does Not Apply to My Household » : Israeli Male Teachers, Domestic Cookery and Masculine Identity

Lotte WELLTON (Örebro, University, Sweden)

Festivity Cooking- Female Caterers in Sweden in the 19th and 20th Century"

Rachel E. BLACK (Fellow, Collegium de Lyon)

Where are the female chefs ? Reproducing and challenging gender stereotypes in Lyon's professional kitchens

Andrew DALBY (University of Exeter)
Chercher les femmes dans le Dyskolos de Ménandre

Session 1.5

Natacha CHEVALIER (University of Sussex, UK)
Food, Crisis, Resilience and Resistance: The Case of the Christmas Pudding in Wartime Britain (1939-45)

Marie Helene SAUNER (Université Aix Marseille / Université Galatasaray (Turquie)
L'Asure ou le 'démon de l'analogie'. Symbolique d'un plat rituel en Turquie

Carolina GHELLER MIGUENS (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul-Universidade de Coimbra, Portugal)
Appreciation of gastronomic products in Brazil and Portugal, from the case studies : Doces de Pelotas and Pastel de Tentúgal

Sylvie PELLERIN DRION (IDHES Paris Ouest Nanterre La Défense)
De la ferme aux tables raffinées, le Calvados, itinéraire d'un produit régional

Aïda KANAFANI-ZAHAR (CNRS, Collège de France, Paris.)
Le mezzé libanais, une grande tradition du kayf

Session 1.6

Alexandra LITTAYE (Université d'Oxford, Royaume-Uni)
To touch or not to touch bread, that is the question

Deborah HEATH (Lewis and Clark College, Portland, USA)
Goethe's Legacy in the Vineyard : Viticulture and Environment from Biodynamics to Epigenetics

Mircea-Lucian SCROB (Central European University (CEU), Budapest, Hungary)
Debating the Transition from Non-Bread to Bread "Core" Foods in Europe : The Contribution of the Romanian case-study

Julia L. LAPP (Ithaca College)
Schmierkase to Sustainability : New York State Cheese and the Artisanal Cheese Movement

14:00-16:00

Sessions

Session 2.1

Andrea MARASCHI (University of Iceland, The Árni Magnússon Institute for Icelandic Studies Suðurgata)

Feeding the soul. The magic and divine taste of the Host in late medieval exempla

Olivier BAUER (Université de Montréal)

Derniers repas. Repas sans faim. Repas sans fin. Repas d'à-dieu(x)

Elena MAZZETTO (Muséum national d'Histoire Naturelle, Paris, France)

Révision historiographique d'une recette préhispanique : les effigies en pâte d'amarante des divinités aztèques

Dominique FRÈRE (Université de Bretagne Sud), Nicolas GARNIER (UMR 8546 CNRS-ENS), Laurent HUGOT (Université de La Rochelle), Philippe MARINVAL (CNRS, UMR 5140)

Offrandes des vivants, repas des morts ? Les produits alimentaires dans les rituels funéraires en Étrurie (IX^e-IV^e s. av. J.-C.)

Session 2.2

Miguel G. GARÍ PALLICER (Université des Îles Baléares)

Food and urban space in a Mediterranean city: Palma de Mallorca between 1449 and 1678

Mario RIZZO (Université de Pavie, Italie)

Diverse Diets. On Food in Early Modern Siege Warfare

David DO PAÇO (Max Weber fellow, European University Institute)

Une histoire urbaine de l'alimentation : la place du marché à Vienne au XVIII^e siècle

Chantal CRENN (Université Bordeaux Montaigne), Jean-Pierre HASSOUN (CNRS/EHESS)

Dibiteries à Dakar. Un espace alimentaire à la croisée du politique (hier) et de l'intime (aujourd'hui)

Carmen SOARES (Université de Coimbra), Cynthia LUDERER (PUC-SP et ESPM-SP)

The edges of the gastronomic spectacle: eating on Brazilian beaches

Session 2.3

Jorge TAVARES DA SILVA (Chercheur indépendant)

Considérations sur un manuscrit de cuisine bourgeoise du XX^e siècle au Portugal

Nafsika PAPACHARALAMPOUS (School of Oriental and African Studies, University of London, Royaume-Uni)

Invented traditions and national foods of Greece: the role of cookery books

Lucy DOW (University College London (UCL))
Recording Recipes and Making the Nation – Manuscript Cookery Books and National Identity in Eighteenth and Nineteenth Century Britain

Milena LENDEROVÁ (Université Pardubice, République tchèque)
Livres de cuisine et identité nationale au XIXe siècle : un exemple de 1826 : le Livre de recettes de Magdalena Dobromila Rettigová

João Pedro GOMES (Université de Coimbra, Portugal)
An Iberian Cuisine? Common heritage and originality in Iberian cookbooks from 16th and 17th century

Session 2.4

Marianne MBAYE (Traductrice-Auteure)
Détendre l'appareil, et servir aussitôt. Quand la mayonnaise prend, chacun met de l'autre dans son un

Christine KNIGHT (University of Edinburgh)
Nourishing the national body: Theorising nutrition and national identity

Venetia CONGDON (Institute of Social and Cultural Anthropology (ISCA), University of Oxford)
Nourishing the nation: Manifestations of Catalan identity through food

Maria Gabriella RIENZO (Università of Foggia)
Food: Energy for Life. Food and territorial identity in the province of Foggia, South of Italy

Session 2.5

Alexandra KOVACS (Université de Franche-Comté)
Ascèse alimentaire et pratiques philosophiques dans l'antiquité grecque. Le cas de la nourriture carnée

Marianne BRISVILLE (Université Aix-Marseille)
Cuisiner la viande dans l'Occident musulman au Moyen Âge

Francesco BUSCEMI (Catholic University of Milan)
The strong, vegetarian men of Fiume : The Italian Regency of 1919-1920 and the Arbitrariness of Food Ideologies

Michaël BRUCKERT (Université Paris-Sorbonne, France)
L'Inde, futur géant carnivore ? La complexe réalité de la consommation de viande dans l'Etat du Tamil Nadu

Session 2.6

Ana Paula SENN (Université François-Rabelais, Tours, France)

Petit-déjeuner ou breakfast : discours et identités autour du repas du matin

Rafi GROSLIK, Julia LERNER (Université Ben Gourion du Néguev, Israël)

Cooking Yourself: Emotions, Identities and Collective Boundaries in Israeli « Culinaryreality »

Berfin EMRE CETIN (Université Hacettepe, Ankara)

Turkish Food Culture on Television: Exploring Islamic and Secular Identities in Cooking Shows

Antonia M. SANTANGELO (City University of New York)

Hamsi : Trabzon's "little prince" of fishes

16:30-18:30 Sessions

Session 3.1

Karen MONTAGNE (Université François-Rabelais, Tours, France)

Mémoire et alimentation : reconstruire par les souvenirs les apprentissages alimentaires de l'enfance

John WESTBROOK (Bucknell University, USA)

Les Papilles de la Nation : lire l'identité culinaire à l'école de Ferry

Barbara ATIE GUIDALLI (Université de Barcelone, Espagne), José Antonio TORRALBA INIESTA

Understanding the Contextual Aspects of Children's Eating Practices : Theoretical and Methodological Considerations.

Sylvain WAGNON (Université de Montpellier 2)

Végétarisme et Education nouvelle : entre « réforme alimentaire » et révolution pédagogique

Session 3.2

Modérateur : Agnès GIBOREAU (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Lyon, France)

Julie BOUSSOCO (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse et Université Paris 8, France)

Proximité à la cuisine et représentations sociales de "Faire la cuisine" en France

Maxime MICHAUD (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Lyon, France)

Cuisine et bagage culturel : comparer les regards d'étudiants en art culinaire sur leurs spécificités alimentaires nationales.

Michèle CROS (Université Lumière Lyon II, France)
L'alimentation rituelle en brousse africaine (à préciser)

Jesus CONTRERAS (Université de Barcelone)
Titre (à préciser)

Session 3.3

Modérateur : Rongguang ZHAO (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)

Rongguang ZHAO (Hangzhou Association for Food Culture Promotion, Chine)
The Theory and Method of how to Research Chinese Food Culture and History

Nan ZHENG (Zhejiang Gongshang University, CHINA)
The Influences of American Crops on Chinese Society from the Introduction of Corn, Sweet potato and Potato

Hongcheng ZHOU (Zhejiang University, CHINA)
Discourse on Chinese Food through the Eyes of Westerners, 1500-1800

Qihua TONG (Hangzhou Association for Food Culture Promotion)
His presentation: Steamed Stuffed Bun's Cultural Tradition and its Commercial Operation in Modern China

Session 3.4

Zofia BONI (SOAS, University of London)
Drawing Food: (Mis)Representing Children's Food Practices

Katharina GRAF (Anthropologist, SOAS, University of London)
Communicating the Non-Verbal: Representing Embodied Cooking Knowledge

Hannah ROBERSON (SOAS, University of London)
Mapping the Edible Forest Garden

Session 3.5

Albena SHKODROVA (Vrije Universiteit Brussel)
The Forbidden Pleasure of Home Cooking: Evolution of domestic food preparation in communist Bulgaria (1944-1989)

Rayna GAVRILOVA (Université de Sofia, "St. Kliment Ohridski", Bulgarie)
What did mama cook for supper? The changes in family food consumption in Bulgaria in the interwar period

Laika NEVALAINEN (European University Institute)
Food and the Homeliness of Homes in early 20th century Finland

Houria ABDENNEBI-OULARBI (Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou)
Le modèle alimentaire méditerranéen : une vue de l'esprit dans la Kabylie d'aujourd'hui

Session 3.6

Fernando NOTARIO (Labex RESMED)
Counter-cultural cuisine and the discourse of health in the ancient world: the case of the cynic philosophers

Karine RIVIÈRE (École Française d'Athènes)
S'alimenter en Grèce archaïque : un fait religieux, politique, thérapeutique

Wanessa ASFORA NADLER (Universidade Estadual de Campinas/ The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies (Villa I Tatti)
Apicius in the XVth and XVIth Centuries: preliminary thoughts on manuscripts, printed books and the circulation of Medical/dietary knowledge

Isabel FLETCHER (Teaching Fellow, Global Public Health Unit, University of Edinburgh)
Making the Mediterranean Diet: nutrition science and public health from 1950 to 2010

Mabel GRACIA-ARNAIZ (Universitat Rovira i Virgili (Tarragone, Spain)
Rhetorics of hunger in a time of crisis: new health and dietary contexts in Spain

27 mars 2015 / 27 March 2015

8:30-9:00 **Accueil**

9:00-10:00 **Conférence plénière**

Françoise SABBAN *La consommation de lait en Chine : signe de sa modernisation ?*

10:30-12:30 **Sessions**

Session 4.1

Alfredo BUONOPANE (Université de Vérone), Alain CHARTRAIN (UMR 7055 CNRS/Univ. Paris Ouest Nanterre)

La production de moulins à Orvieto (Italie) dans l'Antiquité.

Sylvie VABRE (Université de Toulouse Jean Jaurès)

Le sacre du Roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII^e siècle, 1925)

Olivier LONDEIX (IDHES)

La fabrication du biscuit industriel et ses enjeux commerciaux en France au début du XX^e siècle

Carol WOODFORD (Université François-Rabelais, Tours, France)

La Raclette entre économie alpestre, industrialisation et labellisation

Session 4.2

Florian MARCELIN (Université Lumière Lyon 2), Alexandre DIAZ (Office de tourisme de Vienne et du pays viennois)

La gastronomie comme levier de développement touristique : l'exemple du pays viennois (38)

Aurélia DUCROT (muséologue - spécialisée en conservation préventive et alimentation)

L'aliment comme artefact muséal

Bee FARRELL (SOAS, UCL, London)

Bags of History: The Woodbridge Tide Mill Flour within the Heritage Food Context

Jonathan MORRIS (University of Hertfordshire, UK)

Coffee as Cultural Heritage: Taking Espresso to UNESCO

Session 4.3

Maria SOLER SALA (Université de Barcelone)

"Stagna ad piscadum apta". The role of fish in the feudal food system of the County of Barcelona between the 9th and 12th centuries.

Philippe TRÉLAT (Chercheur-associé au GRHIS, Groupe de Recherche d'Histoire de l'Université de Rouen)

Pêche et consommation de poissons à Chypre sous la domination latine (1191-1570)

Rosa LLUCH-BRAMON (Université de Barcelone)

L'achat et la consommation de poisson à Gérone (Catalogne, XIV^e-XV^e siècles)

Solène RIVOAL (Aix-Marseille Université - l'Università Ca' Foscari, Venise, contrat fléché Ecole française de Rome)

"Venezia è un pesce". Ressources lagunaires et marchés du poisson à Venise au XVIII^e siècle

Session 4.4

Modérateur : Didier NOURRISSON (ESPE de Lyon/Université Claude Bernard Lyon 1)

Romain THINON (Doctorant, Université Lumière Lyon 2)

Un quatrième fleuve lyonnais ? Agents et modalités de la construction d'une culture brassicole locale au XIX^{ème} siècle

Salomé PELLAT-REVEL (UPMF Grenoble 2)

De la flore à la fiole, l'étude de trois entreprises liquoristes du département de l'Isère

Nessim ZNAIEN (Université Paris I/Université Aix-Marseille)

Boire dans le monde musulman du XIX^e siècle

Clara PUTZ (Université Lumière Lyon 2)

La culture cabaretière dans la France contemporaine : étude d'une mutation du XIX^e au XXI^e siècle, à travers l'exemple lyonnais.

Session 4.5

Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussel)

Construire la sécurité alimentaire au XIX^e siècle (Bruxelles avant 1856)

Filip DEGREEF (Vrije Universiteit Brussel)

Understanding Food Additives and Trust in Food (1960-1995)

Olivier LEPILLER (Université Toulouse II Jean Jaurès)

La digestion de la critique: une périodisation de la critique de l'alimentation industrielle et de ses effets depuis la fin des années 1960

Justyna STRACZUK (Polish Academy of Science)

Between taste and safety: images of good food in Poland

Frédéric PRÉCIGOUT (Université François-Rabelais, Tours, France)

La vache folle dix ans après : retour sur une peur alimentaire dans l'imaginaire contemporain

Session 4.6

Myriam Elisa MELCHIOR PIMENTEL, Cláudia MESQUITA PINTO SOARES
(Universidade Federal do Rio de Janeiro, RJ, Brazil)

Maize and the indigenous heritage in the Brazilian alimentary culture

Grégory WALLERICK (Université de Nantes)

Illustrer les habitudes alimentaires des Amérindiens à la fin du XVI^e siècle

Carmen SOARES (Université de Coimbra)

New World, Ancient Recipes: Portuguese gastronomic adaptation to Brazilian food facilities in the XVI century

14:00-17:15 Sessions

Session 5.1 [14h00-15h45]

Maria Grazia SCRIMIERY (Université de Nice. CMMC)
Nourriture et négociation de genre

Thomas DEPECKER (INRA-ALISS)
Du livre de recettes au carnet de dépenses : la transformation de l'enseignement ménager de la cuisine au tournant des XIXe et XXe siècles.

Martin BRUEGEL (INRA-ALISS)
Le déjeuner ouvrier hors foyer a-t-il un genre ? Le cas parisien 1850-1914

Taja KRAMBERGER (ERI-Educational Research Institute, Ljubljana, Slovenia)
Making Wine a Priority and Food a Supplement. Gender and Religious Formation of National Narration

Session 5.2 [16:00-17:15]

Maud VILLERET (Université de Bordeaux Montaigne)
La diffusion du goût pour le sucre : du luxe à la nécessité (fin XVII^e- fin XVIII^e)

Claire DELEN (Université Paris IV-Sorbonne)
« First name in biscuits » : Huntley and Palmers and the development of biscuit consumption

Michel MANSON (Université Paris 13)
Le confiseur et le bonbon, 1750-1850 : l'enfance, un nouveau marché ?

Session 5.3

Modérateur : Claire DELFOSSE (Université de Lyon 2, France)

Claudio BESANA (Université Catholique du Sacre Cœur de Milan, Italie)
L'Italie fromagères entre deux siècles (1870-1940)

Claire DELFOSSE (Université de Lyon 2, France)
Titre de l'intervention: Les premiers développements de l'industrie fromagère française (fin XIX^e siècle-début XX^e siècle)

Rita D'ERRICO (Université de Roma Tre, Italie)
Lignes d'évolution dans l'industrie fromagère italienne de la Seconde Guerre mondiale à

nos jours

Silvia A. CONCA MESSINA (Université de Milan, Italie)
Family business in Lombardy dairy sector (late XIXth-early XXth century)

Anne-Line BROSSE (Laboratoire d'études rurales, Lyon, France)
Géohistoire d'une cohabitation : fromages fermiers et fromages laitiers auvergnats au cours du premier XX^e siècle

Erik THÉVENOD-MOTTET (Laboratoire d'études rurales, Lyon, France), Claire DELFOSSE (Université de Lyon 2, France)
Entre France et Suisse : une dénomination convoitée ou partagée : le gruyère

Session 5.4

Philippe PESTEIL (Université Pascal Paoli de Corse)
L'alimentation dans la littérature de Science-Fiction ; un imaginaire entre angoisse et espérance

Frédéric DESBUISSONS (Institut national d'histoire de l'art (INHA))
Le choc des cultures : cuisine, beaux-arts et caricature au XIX^e siècle

Irina RUTSINSKAYA, Galina SMIRNOVA (Lomonosov Moscow State University, Russia)
Tea Party in the Russian Painting of the second part of the 19th Century : reflections of everyday life and history

Jean-Philippe LAPERRIÈRE (Université du Québec, Montréal, Canada).
Une analyse des images de la modernité alimentaire dans un magazine féminin québécois (1960-2010)

Robert McKEOWN (Concordia University)
An Edible Commodity: The Representation of Thai Cuisine in Saveur Magazine, 2007-2014

Esteban CASTAÑER MUÑOZ (Université de Perpignan)
Les espaces de la Grande Distribution Alimentaire à travers la Littérature. Discours sur la description, la dénonciation ou la sacralisation des lieux quotidiens

Session 5.5 [14h00-15h45]

Gregorio SALDARRIAGA (Villa I Tatti, Harvard University, Italie)
American Fruit and European Knowledge in the West Indies, 16th-17th centuries.

Boniface KIZOBO O'BWENG-OKWESS (Université de Lubumbashi (RDC))
Contribution à l'Histoire culturelle du Royaume Kongo (RD Congo) à travers les plantes alimentaires autochtones et américaines

Diana Maria NATERMANN (European University Institute (EUI), Florence)

White' food in Central Africa. Memories from the Congo Free State and German East Africa (1884-1914)

Ilaria BERTI (Università degli Studi di Genova, Italie)

The impact of European food in the West Indies of the Nineteenth century. Perceptions and opinions of British travellers

Session 5.6 [16h00-17:15]

Hong Trung VU (Université Paul-Valéry, Montpellier, France)

L'alimentation : support de l'identité. Le cas des immigrants vietnamiens à Montpellier

Frédéric D'AGAY (Fédération Historique de Provence, France)

La table de la noblesse provençale aux XVII^e et XVIII^e siècles : influences méditerranéennes et parisiennes

Sylvie DURMELAT (Georgetown University, Washington, USA)

Domestiquer le couscous

Session 5.6 [14h00-15h45]

Modérateur : Sonia MASSARI (University of Illinois Urbana Champaign, USA)

Sonia MASSARI (University of Illinois Urbana Champaign)

Design thinking and emergent food behaviors

Salem PAULOS (Gustolab Institute Center for Food Studies)

Studying Food Studies abroad could be creative

Robyn METCALFE (University of Texas, Austin, USA)

From historical to innovative. Food Lab experiences

Francesca ALLIEVI - Katarzyna DEMSKA (Barilla Center for Food and Nutrition)

New ideas for healthy lifestyles, sustainable agriculture, and ending food waste

Session 5.8

Philippe C. DUBOIS (Bucknell University, USA)

La convivialité à table : entre saveurs et savoirs gastronomiques

Patricia MOISAN (Consultante en patrimoine alimentaire, France)

Les propos de Montaigne sur la nourriture dans Les Essais

Jessica MUDRY (Ryerson University, Canada)

How do we "do" food ? The history of the culture of the calorie

Phil LYON (Queen Margaret University, Edinburgh, Royaume-Uni), Ana TOMINC (Queen Margaret University, Edinburgh, Royaume-Uni)

Talking taste: Ambrose Heath's readers and their world in the 1930s

Kilien STENGEL (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours)
La dégustation du vin : un outil de (re)signification des représentations du vin

Erhan AKARÇAY (Université Anadolu, Turquie)
Another Form of Surveillance Society : Foodies Consume Not Only Food But Also Internet

Session 5.9

Francesca PUCCI DONATI (Université de Bologne)
Le marché du poisson. Ravitaillement, vente et consommation à Bologne du XIII^e au XV^e siècle

Massimo CANALI (Université de Bologne), Omar MAZZOTTI (Université de Bologne)
Le commerce de bétail et de viande dans les systèmes agraires de la Romagne (XVII^e-XIX^e siècle)

Georges RIBEILL (Association pour l'Histoire des Chemins de Fer)
Un médiateur dans le circuit de l'alimentation, Isidore, épicier lotois de la fin du XIX^e siècle.

Stefanella STRANIERI (Università di Milano), Paolo TEDESCHI (Università Milano-Bicocca DEMS)
Producing and Selling Wine in Eastern Lombardy (19th-20th centuries)

Anna PAVLOVSKAYA (Lomonosov Moscow State University)
Food as a Political Weapon

17:30-18:30

Conférence de clôture

Peter SCHOLLIERS *Writing Food History*