

EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François-Rabelais de Tours
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1
02 47 36 68 92 – lea.info@univ-tours.fr
www.lea.univ-tours.fr

EMANOVSKAYA Maria
20/08/1985, Russie
Tel : 06 50 05 93 98
Courriel : emanovskaya@gmail.com

Fiche mise à jour en septembre 2012

Présentation

Doctorante en géographie à l'Inalco (Paris) je travaille sur "Les changements des habitudes alimentaires en Russie post-soviétique : une nouvelle identité en construction" sous la direction de Jean Radvanyi et Anna De Tinguy

Publications

Ouvrages

- Participation à l'Atlas mondial des cuisines et gastronomies de Gilles Fumey et Olivier Etcheverria, Paris, Autrement, 2009

Articles

- « Du basculement alimentaire au basculement identitaire ? L'adaptation des migrants russes aux pratiques alimentaires à Paris et à Londres » Hommes & Migrations, # 1283 janvier-fevrier 2010, pp. 74-85 (Co-auteur avec Olga Bronnikova)

Communications récentes

- 19-20 octobre 2010 : Intervention au colloque international *Cuisine: the taste of others from the experience of otherness to gastronomique appropriation in Europe (18th-21st century),* Université Nancy 2, université Khazar, Bakou, Azerbaïdjan. « Food gifts: what do Russians bring back from France? »
- 9-11 septembre 2010 : Intervention au colloque international *La tipicità nella storia. Tradizione, innovazione e territorio,* Universita degli studi di Parma, Parme. « Comment étudier l'émergence d'aliment 'typique' en Russie post-soviétique? »
- 30 novembre – 1 décembre 2009 : Intervention au colloque international *Patrimoines alimentaires et destinations touristiques : passion ou raison ?* dans le cadre de XXIIe Entretiens Jacques Cartier. Université Lumière Lyon 2, Université du Québec à Montréal, « La réinvention du patrimoine culinaire russe à travers les fêtes locales de gastronomie ».
- 13-14 novembre 2009 : Intervention au colloque international *Des goûts et des industries. La fabrique industrielle des goûts, XIX-XX siècles.* Université de Neuchâtel, Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel, « Le luxe alimentaire en Russie : continuités et discontinuités ».
- 12-13 octobre 2009 : Intervention au colloque international *Les établissements de restauration dans le monde,* Paris, Université Paris-Sorbonne Paris 4, UMR 8185 ENeC, « Les fast food, un modèle de restauration géoculturel » communication collective avec Gilles Fumey et Nicolas Baumert.
- 4-7 mai 2009 : Intervention au colloque international *Paysages européens et mondialisation,* Florence, Centre de recherche « Ecritures de la modernité » (Université Paris 3 – Sorbonne Nouvelle / CNRS), Université Paris 1 – Panthéon-Sorbonne, «Le paysage européen 'à manger' vu par les Russes »

Programmes et Rapports de Recherche

Ingénieur d'études, ARETHA.

Actions de valorisation de la recherche