





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

VABRE Sylvie

30/06/1963, Albi (Tarn)

Tel: 05 63 47 01 26

Courriel: svabre@club-internet.fr

Fiche mise à jour en avril 2013

Présentation

Thématiques scientifiques:

- Histoire de l'alimentation
- Histoire économique

Statuts/Carrière:

MCF Histoire contemporaine Université Toulouse 2

Publications

- Le sacre du roquefort, publication de la thèse soutenue en 2010, publication à venir aux Presses Universitaires de Rennes, collection Tables des Hommes, 2013.
- How French Cheese Went from Being Indigestible to Cultural Treasure, International Conference on Foodways and Heritage, Department of Anthropology, The Chinese University of Hong Kong - Hong Kong, 3rd-5th January, 2013. Publication prévue.
- « Rural capitalism: the Societé des Caves de Roquefort, 1840-1914 », Derek Oddy, Alain Drouard dir., Food industries in nineteenth and twentieth century Europe, London, Ashgate, à paraître juillet 2013.
- « Le représentant et le Roquefort de la Société des Caves (1851-1914) », Entreprise et Histoire, avril 2012, p. 131-146.
- « Le Roquefort à l'exposition universelle de Paris en 1867 : un produit alimentaire pittoresque dessiné par la Société des Caves Réunies », Actes du colloque, Les expositions universelles en France au XIX^e siècle - Techniques, publics, patrimoine, Paris, mars 2010, éditions CNRS, décembre 2012.
- « 1900 : une étape dans la construction du Roquefort comme produit de terroir au XIXe siècle », Corinne Marache (dir.), « Les produits des terroirs Aquitains », Revue de l'Agenais, n°2, 2010, p. 255-281.

Communications récentes

- Roquefort: Why a stinky village cheese became a global phenomenon (19th 20th century), 16th Annual Conference of the EBHA, First Joint Conference with the BHSJ, 30 August - 1 September 2012, Paris: Business enterprises and the tensions between local and global.
- Au pays des fromages : normes et marchés au XIX^e siècle, participation à la journée de séminaire Economie et normes alimentaires organisée le 23 mars 2012 par Claire Soussen et Juliette Sibon, Framespa/Jacov.
- Rôle de la ville dans la promotion et la valorisation des produits de terroir table ronde ViValTer organisée le 22 février 2012 par Corinne Marache et Philippe Meyzie, Université de Bordeaux. Discutants : Sylvie Vabre et Florant Mérot.
- Un goût méditerranéen pour le roquefort ? La clientèle méditerranéenne du roquefort de la Société des Caves dans la deuxième moitié du XIXe siècle participation à la journée d'études Nourritures portuaires - Consommer sur les rivages méditerranéens (XVIIe-XXe siècles), organisée le 25 mai 2011 par Gilbert Buti et Madeleine Ferrières, UMR TELEMME-Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme, Aix-en-Provence.

Programmes et Rapports de Recherche

- Participation à ViValTer (La ville : espace de valorisation des produits des terroirs du XVI^e siècle à nos jours), projet scientifique dirigé par Corinne Marache et Philippe Meyzie, soutenu par la région Aquitaine. Ce programme réunit 27 chercheurs d'horizons divers, appartenant à plus d'une dizaine de centres de recherches et de programmes nationaux ou internationaux (ANR ECA, GDR Campagnes européennes, IEHCA).
- Membre du comité de l'ICREFH depuis 2011 (International Commission For Research into European Food History). Alain Drouard, président, Université de Paris-Sorbonne Autres membres du comité : David Gentilcore, professeur à l'université de Leicester, Grande-Bretagne ; Martin Franc, Prague, République Tchèque. L'ICREFH réuni des chercheurs européens et organise tous les deux ans un symposium. Le prochain a lieu à Bruxelles sur le thème Food and major exhibitions in the 19eh and 20th centuries.

Actions de valorisation de la recherche

- Le fromage comme patrimoine, Table ronde, Mondial du Fromage et des produits laitiers, Tours, juin 2013.
- Le bon produit existe-t-il ? Table ronde du Forum de l'Alimentation, Tours, novembre 2007, organisé par l'Institut Européen de l'Histoire de l'Alimentation (IHEA). Discutants : Madeleine Ferrières, Sylvie Vabre, Pascal Ory.