

Sélection de ressources – septembre 2020

Une histoire de l'alimentation

Des chasseurs-cueilleurs préhistoriques aux civilisations agro-industrielles



"Les servantes", Livre d'heures, fin XVe siècle Paris, BnF, Nouvelles acquisitions latines, manuscrit 3116 fol. 1v

En écho à l'exposition du Musée de l'Homme, *Je mange donc je suis* qui vient de s'achever, la Bpi vous propose cette bibliographie sélective.

Si se nourrir relève d'abord d'un impératif biologique, tel l'animal qui capte la matière qu'il dévore immédiatement, l'Homme, au contraire, instaure une relation complexe et élaborée avec l'aliment qu'il souhaite manger. Il le cultive et le sublime, le mélange et l'agrément. Il cuit, refroidit, conserve, transforme. Il dresse la table, compose des repas. Fabrique de la vaisselle, forge des couverts. Il invite ses proches, et à travers le repas qu'il propose, cultive l'amour ou l'amitié, ou donne à voir sa fortune et son bon-gôût.

Ces rituels autour de la nourriture disent toute l'Histoire de l'Humanité. Une histoire variée, éclectique, changeante, également révélatrice des rapports sociaux et politiques qui animent les groupes ou les individus. La haute gastronomie, qui travaille à l'extrême le raffinement gustatif, cohabite avec le repas le plus fonctionnel, comme le « fast-food » ou le sandwich grignoté sur le comptoir du café du coin ou avalé devant l'ordinateur de son bureau. Pique-niques, cuisiniers à domicile, livraisons, sacralisation des grands chefs, émissions télévisées et radiophoniques, livres de cuisine, repas de quartier, restaurants de rue...

La cuisine est désormais omniprésente et envahit tous les espaces, collectifs ou privés.

Cette sacralisation du repas, aujourd'hui manifeste, a en fait une histoire millénaire.

Cette histoire, faite d'adaptations et d'innovations, témoigne de la dimension culturelle de l'alimentation, qui diffère en fonction des climats, des végétations, du rapport aux animaux, des rites religieux, des cuissons...

Elle n'est pas linéaire : les périodes de famines alternent avec les périodes d'abondance, et certaines époques que l'on pense « modernes » ne le sont pas en matière alimentaire : le XIXème siècle par exemple, fut en fait catastrophique en termes d'alimentation populaire.

Entre -10000 et -5000, les **sociétés préhistoriques** évoluent dans leur rapport à la nature et passent progressivement de la cueillette à la récolte, de la chasse à l'élevage. Le développement simultané de l'agriculture dans diverses régions du monde augmente de façon irréversible la part du végétal et des céréales dans l'alimentation humaine, jusque-là plutôt élaborée autour de la viande et du poisson. A rebours de l'image d'Épinal, l'Homme préhistorique se nourrit donc de repas plutôt variés.

Dans l'**Antiquité**, le pain et le vin sont à l'honneur et font le lien entre le quotidien et le sacré.

Au **Moyen Age**, une cuisine épicée voit le jour. A l'aristocratie la cannelle, le gingembre, le cumin ; aux paysans le poivre et la moutarde. Il n'est pas rare de manger des repas sucrés, ou de commencer un banquet par des fruits confis. C'est également au Moyen Age que l'on commence à conserver les aliments dans des bocaux, macérés dans du miel, du vinaigre ou du sel.

Les repas de l'**époque moderne** sont marqués par « l'art des sauces », qui accompagne une nouvelle cuisine, qui éclot au XVIIIème siècle en écho au développement des Lumières. Mais le peuple souffre régulièrement des disettes, et se nourrit principalement de pain de mauvaise qualité. La viande, le lait et le fromage restent difficiles d'accès.

Au **XIXème siècle** une cuisine bourgeoise s'instaure, menée par de nouvelles figures de la gastronomie, comme Brillat-Savarin. C'est la vogue des restaurants et la naissance de l'industrie agro-alimentaire, qui transforme les produits. La situation alimentaire de la population est cependant critique : la guerre franco-prussienne de 1870 voit par exemple l'ouverture de boucheries pour la viande de chats, de chiens et de rats.

Au **XXème siècle**, l'Occident connaît incontestablement une sécurité alimentaire.

Aujourd'hui la peur de trop manger ou de mal manger remplace la peur ancestrale du manque, mais le régime alimentaire varie encore selon les classes sociales. Le développement des grandes surfaces, des produits surgelés et des plats préparés a également bouleversé notre manière de manger.

Pour compléter ce regard historique, la nourriture peut également se penser de manière genrée (le temps des courses ou de la préparation des repas, des aliments associés à la virilité -comme la viande- ou à la féminité -le poisson, les légumes- révèlent des inégalités multiples entre hommes et femmes) ou sexuelle (avec les aliments de forme grivoise ou réputés aphrodisiaques).

Généralités



Je mange donc je suis : petit dictionnaire curieux de l'alimentation

Muséum national d'histoire naturelle, 2020

Issue de recherches scientifiques, une présentation de l'acte de se nourrir, qui façonne les identités et crée des liens sociaux. Les modes de consommation et de production se posent désormais dans des termes écologiques, nutritionnels et technologiques, nécessitant de penser l'alimentation dans un monde globalisé.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



Dictionnaire des cultures alimentaires

PUF, 2018

Quadrige. Dicos poche

Les multiples facettes du fait alimentaire sont exposées à travers des disciplines comme l'anthropologie, le droit, la sociologie, la psychologie, la médecine nutritionniste ou l'histoire des religions et la politique internationale de santé. Sont ainsi étudiés tour à tour la lutte contre la faim, le retour au bio, les interdits alimentaires religieux ou les particularismes alimentaires.

À la Bpi, niveau 2, **398(03) POU**



Atlas de l'alimentation

Fumey, Gilles

CNRS Editions, 2018

Histoire

Cet atlas retrace l'histoire des aliments, des pratiques culturelles et des échanges liés à l'alimentation dans le monde. L'introduction des différentes cultures, la domestication des plantes cultivées, la circulation des produits, les différentes manières de se nourrir et les tendances à venir au niveau mondial sont présentées sous forme de cartes commentées.

À la Bpi, niveau 2, **913.42 ATL**



Le désir et le goût : une autre histoire (XIIIe-XVIIIe siècles) : actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin, Saint-Denis, oct. 2003

Presses universitaires de Vincennes, 2005

Temps et espaces

Aborde les questions des mets proposés à table, du comportement intime des couples légitimes et illégitimes, de la diversité des usages à travers les siècles... Tire un bilan scientifique de l'histoire de la famille, de la sexualité et de l'alimentation. Rend hommage à Jean-Louis Flandrin, décédé en 2001, dont les travaux ont renouvelé l'histoire des comportements et des sensibilités.

À la Bpi, niveau 2, **940.4 DES**



Penser l'art de la cuisine : le discours philosophique et le discours gastronomique entre histoire, esthétique et politique

André, Jean-Baptiste

L'Harmattan, 2018

Questions alimentaires et gastronomiques

Une réflexion philosophique sur le goût à travers l'étude de l'histoire de la cuisine et de la gastronomie du XVe au XIXe siècle. L'auteur s'interroge également sur l'apport de la philosophie à la pratique culinaire contemporaine.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



Une histoire politique de l'alimentation : du paléolithique à nos jours

Ariès, Paul

Max Milo, 2016

Essais & documents, L'inconnu

Une histoire des arts de la table et de l'alimentation au fil des millénaires en douze périodes : préhistorique, égyptienne, grecque, romaine, gauloise, mérovingienne, carolingienne, etc. Le politologue aborde cette histoire sous un angle sociétal et hiérarchique.

À la Bpi, niveau 2, **398 ARI**



Que mangeaient nos ancêtres ? : de la préhistoire à la Première Guerre mondiale

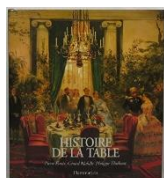
Birlouez, Eric

Ouest-France, 2019

Histoire

Une histoire de l'alimentation en France des temps préhistoriques à la Première Guerre mondiale. Le régime des hommes préhistoriques, la nourriture quotidienne des paysans du Moyen Age et la fin des grandes famines font partie des sujets abordés.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



Histoire de la table : les arts de la table du Moyen Age à nos jours

Ennès, Pierre ; Mabille, Gérard ; Thiébaud, Philippe

Flammarion, 1998

Retrace l'évolution des arts de la table depuis le Moyen Age jusqu'à nos jours. Une étude des rôles et des fonctions des meubles et des ustensiles et des usages liés au déroulement des repas.

À la Bpi, niveau 3, **741 ENN**



Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Age à l'aube du XXe siècle

Ferrières, Madeleine

Points, 2015

Points. Histoire, n° 359

L'histoire des interdits, préjugés et craintes de l'Occident vis-à-vis de la nocivité des aliments. L'auteure analyse l'évolution des comportements depuis le Moyen Age et établit un parallèle avec la notion de pénurie, autre constituant du régime alimentaire raisonné.

À la Bpi, niveau 2, **398 FER**



Evolutions lexicales, sociales et sociétales de l'univers culinaire

Larochembert, Brigitte de

L'Harmattan, 2016

Questions alimentaires et gastronomiques

Une invitation à découvrir le développement de la gastronomie française par l'histoire de son lexique, l'évolution du métier de cuisinier, de son statut social et de la fonction du restaurant et l'étude des modes alimentaires comme reflet des transformations sociétales.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**

L'alimentation à travers les âges



Le rat et l'abeille : court traité de gastronomie préhistorique

Dumay, Raymond

Libretto, 2016

Littérature française

Se fondant sur l'interprétation des fresques de la grotte de Lascaux, l'historien de la table et du vin invite à revisiter les connaissances actuelles sur les coutumes alimentaires des hommes préhistoriques.

À la Bpi, niveau 2, **931 DUM**



Famine et approvisionnement dans le monde gréco-romain

Garnsey, Peter

Belles lettres, 1996

Histoire

Analyse le caractère vital de l'approvisionnement en nourriture et ses dysfonctionnements sur un millénaire (de 500 avant J.-C. jusqu'à 500 après), en Grèce et à Rome. Cette étude utilise toutes les ressources de la science historique, à travers l'agronomie, l'étude politique, la sociologie et l'anthropologie.

À la Bpi, niveau 2, **935.9 GAR**



L'alimentation et la cuisine à Rome

André, Jacques

Belles lettres, 2009

Etudes anciennes. Série latine, n° 66

A partir de recherches sur l'ensemble de la littérature antique, l'auteur présente un inventaire des aliments consommés au quotidien par le Romain moyen.

À la Bpi, niveau 2, **937.1 AND**



Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain

Brun, Jean-Pierre

Errance, 2004

Hespérides

Le vin et l'huile ont représenté deux produits essentiels pour nos ancêtres qui s'en servaient pour leur alimentation, pour les rites sociaux et religieux, les soins du corps, l'éclairage. Une réflexion globale sur la place de ces denrées dans l'évolution économique à l'époque romaine, effectuée à partir d'une documentation archéologique exhaustive.

À la Bpi, niveau 2, **937.4 BRU**



La santé par l'alimentation : de l'Antiquité au Moyen Age

Birlouez, Eric

Ouest-France, 2013

Documents Histoire

L'ouvrage retrace l'histoire de la diététique et des régimes de santé des premières civilisations jusqu'à nos jours. Il fait également une analyse chimique des aliments en passant par la pensée diététique grecque et romaine, la diététique médiévale, l'association cuisine et médecine du Moyen Age.

À la Bpi, niveau 3, **613.1(091) BIR**



Être à table au Moyen Âge

Casa de Velazquez, 2011

Collection de la Casa de Velazquez, n° 115

Ces contributions portent sur la représentation de la nourriture dans la littérature médiévale de la péninsule Ibérique et de la France, à travers les traités, livres de cuisine, ouvrages médicaux et textes littéraires.

Elles mettent ainsi en relation l'histoire de l'alimentation et les études littéraires dans une perspective internationale, transgénérique et comparatiste.

À la Bpi, niveau 3, **641.4(091) ETR**



A la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge

Birlouez, Eric

Ouest-France, 2009

Histoire

Synthèse sur l'alimentation des Français à l'époque médiévale, selon leur condition sociale. Elle fournit un éclairage sur la société de l'époque, son organisation, ses activités économiques, ses normes culturelles et sa symbolique.

À la Bpi, niveau 3, **641.4(091) BIR**



Food cultures in Medieval Europe

Campanini, Antonella

PIE-Peter Lang, 2019

European food issues, n° 15

Une étude sur l'évolution des cultures alimentaires européennes entre le Ve et le XVe siècle liée à l'accroissement des mobilités. L'auteure analyse notamment les ingrédients utilisés durant cette période, les échanges d'aliments ainsi que les habitudes alimentaires des paysans, des rois ou encore des nobles.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



Les cuissons alimentaires au Moyen Âge

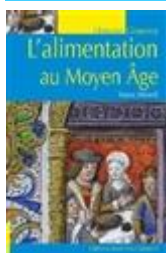
Cilaire, Philippe

L'Harmattan, 2016

Questions alimentaires et gastronomiques

Une étude sur les cuissons alimentaires, en France, entre le XIIIe et le XVe siècle, période à laquelle sont apparus les premiers traités culinaires et les premières recettes écrites. L'auteur examine les changements et les évolutions qui ont permis de créer la cuisine d'aujourd'hui, mais aussi les points communs et ce qui reste au patrimoine gastronomique de cette cuisine médiévale.

À la Bpi, niveau 2, **940.51 CIC**



L'alimentation au Moyen Âge

Morel, Yann

J.-P. Gisserot, 2019

Gisserot Histoire

Une présentation des permanences et des évolutions des goûts et des pratiques culinaires médiévales. Les symboles présents dans l'alimentation sont analysés, ainsi que leurs rapports aux impératifs religieux ou aux normes culturelles. L'acte de manger est également un marqueur social, qui peut être mobilisé à des fins politiques.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



Festins de la Renaissance : cuisine et trésors de la table : exposition, Blois, Château royal de Blois, du 7 juillet au 21 octobre 2012

Somogy, 2012

Exposition consacrée à l'alimentation à la cour de France durant la Renaissance. Livres de cuisine, tableaux, orfèvrerie, émaux, vaisselle de table et d'office, mobilier, etc., évoquent à la fois le contenu des repas, l'architecture des cuisines, les manières de table et le spectacle des banquets.

À la Bpi, niveau 2, **944-64 FES**



Les métiers de bouche à l'époque moderne

Nathalie Peyrebonne (dir.)

Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, 2018

Une étude sur les métiers de l'alimentation à l'époque moderne, leurs savoirs, leur savoir-faire, leurs pratiques ou encore la diversité de leurs activités : agriculture, techniques de préparation des aliments, gestion des stocks alimentaires, régulation du prix des denrées, utilisation médicale des aliments, entre autres.

À la Bpi, niveau 2, **940.64 PEY**



Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle

Quellier, Florent

Belin, 2015

Analyse des coutumes alimentaires de la France au XVII^e siècle, de leurs représentations et de leur dimension identitaire (sociale, sexuelle, générationnelle, religieuse, provinciale ou nationale). Les diverses couches de la population sont étudiées dans leur rapport à la chère, des élites aux peuples, des catholiques aux protestants et des libertins aux dévots.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



Nourrir le peuple, entre Etat et marché, XVIe-XIXe siècle : contribution à l'histoire intellectuelle de l'approvisionnement alimentaire

Clément, Alain

L'Harmattan, 1999

Les trois principales interrogations de cette époque furent : faut-il nourrir les pauvres? Comment nourrir les villes? Comment nourrir la nation ?

À la Bpi, niveau 2, **944-64 CLE**



La cuisine des tranchées : l'alimentation en France pendant la Grande Guerre

Serventi, Silvano

Sud-Ouest, 2014

Un portrait des habitudes alimentaires des Français durant la Première Guerre mondiale. Tandis que, sur le front, la soupe de la roulante est avalée sous le feu ennemi, la pénurie est permanente dans la France occupée.

À la Bpi, niveau 2, **944-855 SER**



Les jours sans : 1939-1949 : alimentation et pénurie en temps de guerre

Ed. Libel, 2017

L'histoire de l'organisation des ravitaillements pendant la Seconde Guerre mondiale est retracée, notamment à travers l'instauration du rationnement. Ce fut pour la population civile l'un des éléments les plus perceptibles des changements opérés par la guerre.

À la Bpi, niveau 2, **944-86 JOU**

Mets, condiments et boissons



Pour une histoire de la viande : fabrique et représentation de l'Antiquité à nos jours

Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, 2017

Tables des hommes

Ces études invitent au voyage dans les cultures carnivores, depuis les sociétés anciennes où la viande pouvait nourrir les dieux autant que les hommes, jusqu'à l'époque contemporaine où le culte de la viande côtoie le véganisme et la recherche de viandes issues de l'agriculture biologique, produites dans des terroirs de qualité. Elles couvrent tout le cycle, de la production à la consommation.

À la Bpi, niveau 2, **398 POU**



Le blues du carnivore : l'homme et la viande des origines à nos jours

Silberzahn, Pierre

L'Harmattan, 2018

Questions alimentaires et gastronomiques

Une étude de la consommation de la viande depuis les origines de l'humanité. L'auteur aborde son rôle dans l'évolution de l'homme, évoque les régimes végétariens et les thèmes qui posent problème aujourd'hui, notamment l'abattage des animaux ou les tromperies alimentaires, puis livre ses réflexions sur l'avenir.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



L'ivresse entre le bien et le mal : de l'Antiquité à nos jours

PIE-Peter Lang, 2018

L'Europe alimentaire, n° 12

Contributions et débats d'un colloque tenu à Tours en 2015 sur l'histoire de l'ivresse, son acceptation ou sa condamnation au cours de l'histoire, son contrôle social, politique, religieux et militaire.

À la Bpi, niveau 2, **398 LEC**



La souche, la cuve et la bouteille : les rencontres de l'histoire et de la nature dans un aliment : le vin

Guille-Escuret, Georges

Maison des sciences de l'homme, 1988

Les caractères propres au vin dans notre société et leur incidence sur la production. Analyse également l'évolution d'un terroir : les hautes Corbières.

À la Bpi, niveau 2, **398 GUI**



Vignes et vin magnifiques et éternels : nouveaux regards sur l'histoire, la science et la culture

Latruffe, Norbert

L'Harmattan, 2018

Questions alimentaires et gastronomiques

Des informations historiques, scientifiques, économiques et culturelles sur le vin et la vigne. L'auteur souligne notamment le rôle social, négatif ou positif, de cette boisson ainsi que ses effets sur la santé.

À la Bpi, niveau 3, **633.5 LAT**



La bière : une histoire de femmes

Falce, José

L'Harmattan, 2015

Questions alimentaires et gastronomiques

A la fin du XIXe siècle, l'industrialisation modifie totalement le rôle de la femme dans l'histoire brassicole : tandis que la fabrication artisanale et domestique de cette boisson lui incombait, l'image de la femme est utilisée comme porteur de messages au service de sa publicité. Une histoire de la place de la femme dans la publicité, les marques de fabrique et les marques de bières.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



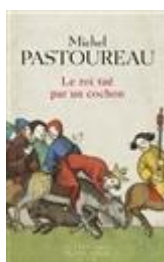
Ni cru ni cuit : histoire et civilisation de l'aliment fermenté

Frédéric, Marie-Claire

Alma éditeur, 2014

Synthèse encyclopédique des connaissances sur les aliments fermentés et leur histoire, agrémentée de recettes. L'auteure s'appuie sur les découvertes archéologiques et suit ces aliments dans l'Ancienne Egypte, chez les Mésopotamiens, les Grecs, les Mayas, les Chinois et les migrants américains. Elle aborde aussi les contes et les légendes et explique les processus chimiques de la fermentation.

À la Bpi, niveau 3, **641.40 FRE**



Le roi tué par un cochon : une mort infâme aux origines des emblèmes de la France ?

Pastoureau, Michel

Seuil, 2015

La librairie du XXIe siècle

En 1131, le prince Philippe, fils aîné du roi Louis VI le Gros, fait une chute de cheval mortelle, à cause d'un cochon. Cet événement permet de comprendre la portée symbolique du porc dans l'Europe chrétienne de l'époque. Pilier de l'alimentation et des débuts de la médecine, il est aussi le symbole d'un grand nombre de péchés : saleté, goinfrerie, stupidité, etc.

À la Bpi, niveau 2, **944-51 PAS**



Pizza : cultures et mondialisation

Sanchez, Sylvie

CNRS Editions, 2016

Biblis, n° 147

L'anthropologue retrace et compare l'introduction de la pizza par les migrants italiens au XIXe siècle en France et aux Etats-Unis et les processus qui ont donné lieu, un siècle plus tard, à la diversité de ses formes. Son succès tiendrait à l'élasticité de ses pratiques et de ses identités.

A la Bpi, niveau 2. **En commande**



Le monde dans nos tasses : trois siècles de petit déjeuner

Grataloup, Christian

Armand Colin, 2017

Le géographe retrace l'histoire du petit déjeuner depuis le XVIIIe siècle en évoquant notamment la découverte des denrées exotiques et leur exploitation, leur transformation et leur diffusion en Europe et dans le monde.

À la Bpi, niveau 2, **913.42 GRA**



L'alimentation végétale en France : du mésolithique jusqu'à l'âge du fer

Marinval, Philippe

Ed. du CNRS, 1988

Cet inventaire des plantes cueillies et cultivées pendant sept millénaires s'accompagne d'une analyse de l'alimentation végétale, des pratiques agricoles et de l'évolution des cultures, puis d'une étude des techniques de préparation et de conservation des denrées.

À la Bpi, niveau 2, **931 MAR**



Histoire de l'alimentation végétale : depuis la préhistoire jusqu'à nos jours

Maurizio, Adam

Ulmer, 2019

Vieilles racines et jeunes pousses

Cette histoire des aliments végétaux et des transformations alimentaires végétales des populations occidentales, des chasseurs cueilleurs du néolithique aux civilisations agro-industrielles du XXe siècle, présente en détail 700 plantes cultivées ou sauvages, leurs différents modes de consommation ainsi que les techniques utilisées pour leur transformation.

À la Bpi, niveau 3, **641.2 MAU**



L'argent du sel : le sel de l'argent

Dessert, Daniel

Fayard, 2012

Le sel est au XIVe siècle le conservateur des aliments. Son exploitation est d'autant plus profitable aux caisses du royaume qu'il est frappé d'impôt, la gabelle, collecté par des monopoleurs qui avancent et prêtent à l'Etat. C'est en dépouillant des liasses de minutes notariales relatives aux litiges entre ces puissants réseaux et l'Etat que l'historien a fait la lumière sur ce système financier.

À la Bpi, niveau 2, **944-64 DES**



Le sel dans l'Antiquité ou Les cristaux d'Aphrodite

Moinier, Bernard ; Weller, Olivier

Belles lettres, 2015

Realia

Une exploration des littératures de l'Antiquité ainsi que des données archéologiques et épigraphiques qui dresse un panorama de la place du sel dans la vie quotidienne pendant cette période : alimentation animale, produits dérivés de l'élevage, conserves alimentaires, momification, fabrication de remèdes, de teintures, adoucissement de l'eau, etc.

À la Bpi, niveau 2, **937.1 MOI**



Le goût de l'or blanc : le sucre en France au XVIIIe siècle

Villeret, Maud

Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, 2017

Tables des hommes

Centrée sur la vallée ligérienne, cette étude analyse la manière dont, au XVIIIe siècle, le sucre s'est diffusé dans l'alimentation des Français ainsi que les transformations économiques, sociales et culturelles induites par la consommation croissante du nouvel aliment. Elle éclaire la naissance d'une industrie, les raffineries, qui comptent parmi les premières manufactures agroalimentaires.

À la Bpi, niveau 2, **944-64 VIL**

Un tour du monde des habitudes alimentaires



Nourrir les cités de Méditerranée

Maisonneuve et Larose, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme, Universidad nacional de educacion a distancia, 2004
L'atelier méditerranéen

Les céréales sont les productions les plus importantes qui animent la vie de la Méditerranée sur le plan économique, social et politique depuis la Rome antique. Propose une comparaison des systèmes annonaires, de la forme et du fonctionnement du marché des subsistances dans les villes de Méditerranée et du circuit économique des céréales, de l'Antiquité à la fin de l'Ancien Régime.

À la Bpi, niveau 2, **949.99 NOU**



Manger au Maghreb : approche pluridisciplinaire des pratiques de la table en Méditerranée du Moyen Age à nos jours : partie I

Horizons maghrébins, n° 55
Presses universitaires du Midi, CIAM, 2007

Une exploration des variations culturelles, géographiques, économiques et techniques des choix alimentaires et culinaires des Maghrébins.

À la Bpi, niveau 2, **398 MAN**



Manger au Maghreb : approche pluridisciplinaire des pratiques de la table en Méditerranée du Moyen Age à nos jours : partie II

Horizons maghrébins, n° 59
Presses universitaires du Midi, 2009

Approche pluridisciplinaire des pratiques de la table en Méditerranée du Moyen Age à nos jours.

À la Bpi, niveau 2, **398 MAN**



L'alimentation de l'Afrique du Nord, de la préhistoire au Moyen Age

Journée d'études nord-africaines (7 ; 2014 ; Paris)
Académie des inscriptions et belles-lettres, 2016

Actes de colloque

Se fondant sur les découvertes archéologiques et l'étude de textes anciens, ces contributions proposent une analyse de l'histoire de l'alimentation en Afrique du Nord, entre la préhistoire et le Moyen Age. Elles identifient les constantes locales et les emprunts à d'autres aires géographiques et mettent en lumière l'influence des changements climatiques ou culturels sur le mode d'alimentation.

À la Bpi, niveau 2, **961 DER**

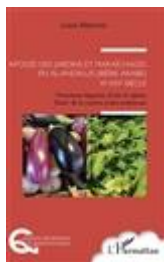


La cuisine d'Istanbul au XIXe siècle

Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, 2015
Tables des hommes

Ces contributions éclairent les continuités et les ruptures dans la culture culinaire d'Istanbul au XIXe siècle. L'alimentation, la cuisine en tant qu'espace, les ustensiles, les chefs cuisiniers, les plats, les repas, les techniques culinaires et les coutumes sont analysés pour mettre en évidence un certain nombre d'héritages, de spécificités et d'évolutions.

À la Bpi, niveau 2, **957.1 SAM**



Apogée des jardins et maraîchages en al-Andalus, Ibérie arabe, Xe-XIVe siècle : nouveaux légumes, fruits et épices : essor de la cuisine arabo-andalouse

Albertini, Louis

L'Harmattan, 2017

Questions alimentaires et gastronomiques

L'ingénieur agronome aborde l'essor des cultures maraîchères, fruitières et de plantes aromatiques dans l'Espagne musulmane entre le Xe et le XIVe siècle grâce aux innovations agronomiques et à l'introduction de nouvelles espèces. Il s'attarde également sur le développement de la cuisine et sur l'art et l'esthétique paysagère des jardins vus par les agronomes, les géographes et les poètes.

À la Bpi, niveau 2, **946-53 ALB**



Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance : actes du 18e colloque de la Villa Kérylos, Beaulieu-sur-Mer, 4-6 octobre 2007

Colloque de la villa Kérylos (18 ; 2007 ; Beaulieu-sur-Mer, Alpes-Maritimes)

Académie des inscriptions et belles-lettres, 2008

Cahiers de la villa Kérylos, n° 19

Parmi les contributions : Une boisson destinée aux élites : le vin en Egypte ancienne (P. Tallet) ; Le poisson dans le monde grec : mets d'élites ? (S. Collin-Bouffier) ; Rites d'hospitalité chez les élites de l'Antiquité tardive (B. Cabouret) ; Monastères et banquets à Byzance (B. Caseau) ; Alimentation et cuisine en al-Andalus (P. Guichard).

À la Bpi, niveau 2, **949.99 PRA**



La faim et l'abondance : histoire de l'alimentation en Europe

Montanari, Massimo

Seuil, 1995

Faire l'Europe

Une étude sur une très longue durée de l'alimentation au cours de périodes de paix et de guerre, de disette et d'aisance qui permet de retracer les évolutions entrelacées de la production, de la consommation et du goût.

À la Bpi, niveau 2, **940.4 MON**



La chère et l'esprit : histoire de la culture alimentaire chrétienne

Montanari, Massimo

Alma éditeur, 2017

Essai. Histoire

Dans cet essai, l'auteur cherche à démontrer le fait qu'il n'existe pas de régime alimentaire spécifique au christianisme, et qu'au contraire les apôtres invitaient leurs disciples à manger de tout, mais pas de n'importe quelle manière. Prix Anthony Rowley-Histoire et gastronomie 2017.

À la Bpi, niveau 2, **398 MON**



Nourrir la ville : ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Age

Faugeron, Fabien

Ecole française de Rome, 2014

Bibliothèque des écoles françaises d'Athènes et de Rome, n° 362

Etude de la question alimentaire et du ravitaillement à Venise, au Moyen Age : politique, provenance, métiers, pratiques alimentaires, circuits commerciaux, etc.

À la Bpi, niveau 2, **945.15 FAU**



L'alimentation en France : étude de l'évolution de l'alimentation et de son influence sur la société française contemporaine

Hamana, Héléne

L'Harmattan, 2018

Questions alimentaires et gastronomiques

L'histoire des habitudes alimentaires françaises du Moyen Age à nos jours. L'auteure met en lien l'évolution de la cuisine et celle du goût avec des faits sociétaux marquants tels que les mutations politiques nationales et européennes ou encore la découverte de cultures et de territoires nouveaux.

À la Bpi, niveau 2, **398 HAM**



Les Ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime

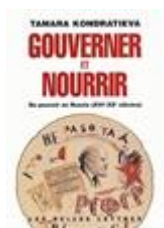
Kaplan, Steven Laurence

Fayard, 1987

Nouvelles études historiques

Cet approvisionnement est fondamentalement celui du blé et du pain. Le monde du pain à Paris c'est : la police chargée de surveiller le commerce des grains sur les marchés, les bateliers et autorités du port de la Grève, les grandes familles de meuniers et de boulangers et, enfin, les négociants.

À la Bpi, niveau 2, **944.117 KAP**



Gouverner et nourrir : du pouvoir en Russie, XVIe-XXe siècles

Kondratieva, Tamara

Belles lettres, 2002

Histoire, n° 52

Gouverner et nourrir ont la même racine en russe, ce qui explique que le pouvoir en Russie est symboliquement associé à la nourriture, que ce soit au temps des tsars, au moment de la révolution ou à l'époque actuelle. Cette continuité du pouvoir et de ses représentations symboliques est notamment illustrée à travers l'usage du Kremlin et la gestion des distributions alimentaires.

À la Bpi, niveau 2, **947-4 KON**



A la table des pachas, khédives et rois d'Egypte

Kurhan, Caroline ; Dufestel, Xavier

Riveneuve, 2016

Etude sur l'art de la table, la grande cuisine et les traditions orientales des iftars.

À la Bpi, niveau 2. **En commande**



La question alimentaire en Côte d'Ivoire à l'époque coloniale, 1904-1959

Meignan, Gouédan Richard

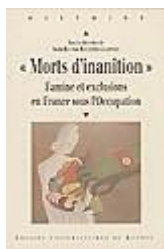
L'Harmattan, 2015

Etudes africaines. Histoire

Une analyse des formes d'organisation mises en place en Côte d'Ivoire durant la période coloniale pour répondre aux besoins alimentaires existants, à la fois par les autorités et par les populations. L'auteur conclut qu'il existait à cette époque chez les masses africaines une grande précarité alimentaire, contrairement aux Européens et assimilés.

À la Bpi, niveau 2, **965.1 MEI**

Famines et pénuries



Morts d'inanition : famine et exclusions en France sous l'Occupation

Presses universitaires de Rennes, 2005

Analyse les conséquences des restrictions alimentaires pendant l'Occupation sur la population et en particulier sur les internés des hôpitaux psychiatriques. Les auteurs révèlent la surmortalité dans ces institutions et analysent la dissolution des liens sociaux en temps de pénurie.

À la Bpi, niveau 2, **944-82 MOR**



L'organisation criminelle de la faim : essai

Assouly, Olivier

Actes Sud, 2013

L'alimentation est un redoutable instrument de domination politique et économique. Les industries agroalimentaires font ainsi tout pour attiser l'insatiabilité du consommateur pour doper artificiellement la consommation.

À la Bpi, niveau 2, **930.738 ASS**

Et aussi...



La cuisine a-t-elle un sexe ? : femmes-hommes, mode d'emploi du genre en cuisine

L'Harmattan, 2018

Questions alimentaires et gastronomiques

Des réflexions pluridisciplinaires sur les stéréotypes sexués du domaine de la cuisine et de la gastronomie dans les schémas socio-culturels qu'il transmet, les pratiques professionnelles, les comportements alimentaires, le vocabulaire utilisé ou encore le discours médiatique autour des sujets culinaires.

À la Bpi, niveau 2, **398 STE**



Premiers cris, premières nourritures

Presses universitaires de Provence, 2019

Corps & âmes

Des contributions pluridisciplinaires, s'appuyant sur des données historiques mais aussi sur l'analyse de milliers de squelettes humains issus de fouilles archéologiques, consacrées aux pratiques d'allaitement et de sevrage, de la préhistoire à l'époque contemporaine. Ces études montrent que l'allaitement maternel n'a jamais constitué le mode d'alimentation exclusif des nourrissons.

À la Bpi, niveau 2, **392 HER**



Techniques, stratégies et alimentation pour temps de guerre

Artefact, n° 9

Presses universitaires du Midi, 2019

Numéro consacré aux techniques et stratégies développées pour l'alimentation des populations civiles occupées, des prisonniers de guerre et des militaires au cours des guerres.

À la Bpi, niveau 2, **940.74 LAL**



Les médias à table : la cuisine dans la presse, la radio, la télévision et l'Internet, du XIXe siècle et XXIe siècle

Allart, Marie-Christine ; Visse, Jean-Paul

L'Harmattan, 2016

Questions alimentaires et gastronomiques

Une étude de la représentation médiatique des pratiques culinaires à partir du XIXe siècle. L'ouvrage se focalise d'abord sur la naissance de la presse gastronomique et le modèle social qu'elle véhicule avant d'aborder les divers types de rubriques, l'engouement progressif de la cuisine dans les médias et de proposer une étude de cas sur le Nord-Pas-de-Calais.

À la Bpi, niveau 3, **641.4 ALL**



De chair et de sang : images et pratiques du cannibalisme de l'Antiquité au Moyen Age

Vandenberg, Vincent

Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, 2014

Tables des hommes

A mi-chemin entre imaginaire et réalité, l'auteur étudie les pratiques du cannibalisme et la vision véhiculée dans l'ethnographie ancienne, de l'anthropophage comme un être lointain à l'encontre des normes culturelles occidentales, en dépit de son existence dans la société au cœur de groupes marginaux.

À la Bpi, niveau 2, **398 VAN**

Revue



« Du Paléolithique à l'offensive végétale.

Manger de la viande : des interdits, des coutumes et des goûts »

Revue *L'Histoire*, n°466, décembre 2019

Les hommes ont commencé à élever des bêtes pour les manger au Néolithique. Ils entretiennent depuis un rapport ambigu à la chair animale, à la fois très appréciée et taboue. Dans l'Antiquité et au Moyen Age, rites et religions se sont chargés de le codifier. Tout change avec l'industrialisation de la filière viande et plus encore avec les Trente Glorieuses quand alimentation carnée rime avec progrès social. Aujourd'hui, les discours sur la santé, le bien-être et l'environnement discréditent de nouveau la viande.

À la Bpi, niveau 2, **930(0) HIS 14**

Ressources numériques



« Je mange donc je suis »

Site internet de l'exposition, 2019
Musée de l'homme

<http://www.museedelhomme.fr/fr/programme/expositions-galerie-lhomme/je-mange-je-suis-3970>

En quoi l'Homme, en tant qu'espèce, se définit-il par ce qu'il mange ? Comment l'acte de se nourrir, vital et quotidien, façonne-t-il en même temps nos identités à travers des pratiques culturelles, des rituels ou des interdits ? Quel rôle a joué l'alimentation dans notre évolution ? Existe-t-il des aliments « genrés » ? Quels sont les impacts environnementaux liés à la production de ressources nécessaires pour nourrir

l'humanité d'aujourd'hui et celle de demain ? *Je mange donc je suis* explore les facettes biologiques, culturelles et écologiques d'un sujet qui touche tout un chacun : l'alimentation.

Exposition « fait maison », elle présente les recherches menées par les scientifiques du Muséum national d'Histoire naturelle dans des domaines aussi variés que la formation du goût, les manières de table, la gastrodiploatie, les modèles agricoles, les patrimoines culinaires, la consommation de viande, les OGM... Construit en trois actes, dans une mise en scène parfois décalée, le parcours alterne thèmes de fond, débats de société et sujets « surprises ». À la croisée entre passé et présent, nourritures, cultures et nature, art et sciences, l'alimentation nourrit les estomacs, les esprits comme les imaginaires.

À la Bpi. Consultable sur les postes multimédias.



« Repas »

Revue *Études*, tome 403, no. 7, 2005, pp. 89-101

Les repas ne rassemblent pas seulement des gourmets et des gourmands, mais d'abord des convives, des compagnons, des invités, des amis. L'art y est service, le rituel y est signe, on y célèbre ce qui rapproche, on y scelle des alliances, on s'y reconforte, on y tente des réconciliations ; parfois, on s'y affronte. Souvent, les surprises sont au rendez-vous : il arrive que les fêtes tournent court et qu'un repas improvisé devienne fête. Le temps est passé où l'immuable rituel des repas de famille sous l'autorité sourcilleuse du *pater familias* engendrait un ennui sans fond. Mais, quelles qu'en soient les « saveurs », quels que soient les rites et les cultures, et même si la course de la modernité fait qu'on ne « dresse plus la table » tous les jours, le repas est et demeure un acte social hautement symbolique, un temps de métamorphoses en tous genres : le besoin de se nourrir devient occasion de se poser, de sortir de la précipitation, de retrouver le goût, d'inaugurer une rencontre, de tenter une parole.

À la Bpi. Consultable sur les postes multimédias. **Base de données Cairn**



« Pour une histoire de l'alimentation en Afrique avant le XX^e siècle »

Monique Chastanet, Gérard Chouin, Dora de Lima, Thomas Guindeuil

Revue *Afriques*, 2014

Ce dossier se veut un dernier état de l'avancement des connaissances sur la construction sociale et culturelle des pratiques alimentaires en Afrique avant le XX^e siècle. L'histoire de l'alimentation est, de façon générale, un champ relativement jeune, désormais renouvelé par sa rencontre avec l'histoire de la mondialisation. Cependant, l'Afrique est encore un terrain marginal dans ce domaine, même si des historiens de l'Afrique ont investi ce thème très tôt, au moment même où celui-ci se développait sur les terrains européens.

Ce dossier propose une contribution méthodologique à ce champ. Écrire l'histoire de l'alimentation en Afrique, et particulièrement aux époques antérieures au XX^e siècle, requiert bien souvent de faire appel à d'autres disciplines, comme l'archéologie ou la linguistique comparative, qui posent des questions historiques sur des temps très reculés.

À la Bpi. Consultable sur les postes multimédias. **Base de données OpenEdition**



« Pour une histoire symbolique de l'aliment »

Jean-Claude Bonnet

Revue *Critique*, vol. 821, no. 10, 2015, pp. 762-774.

Jean-Claude Bonnet est connu pour ses travaux sur la littérature et la culture de l'âge des Lumières. Mais il a un autre pôle d'intérêt : la gastronomie et, plus largement, l'écriture de l'aliment. Il a dirigé en 2004, avec Allen S. Weiss, le numéro spécial de *Critique* intitulé « Gastronomie ». Il nous parle ici de son dernier livre, *La Gourmandise et la faim* – dont Michel Jeanneret rend compte dans les pages qui précèdent.

À la Bpi. Consultable sur les postes multimédias. **Base de données Cairn**



« Food & History, Revue semestrielle publiée par l'Institut européen d'histoire de l'alimentation »

Bruno Laurioux

Revue *Médiévales*, n° 47, Paris, PUV, 2004

Médiévales, qui dès les débuts de son existence a fait une large place aux nourritures, ne pouvait que se réjouir de la naissance d'une revue entièrement consacrée à l'histoire de l'alimentation. Publiée par un jeune Institut qui se donne pour objectif d'impulser et de coordonner les recherches en la matière, *Food & History* se veut donc résolument multilingue. Avec cinq articles de fond sur dix, la part qu'occupe le Moyen Âge dans ce premier numéro est dominante – et cela reflète assez le dynamisme des médiévistes à l'intérieur d'un domaine toujours en pleine expansion.

La diversité des thèmes traités illustre le statut de carrefour de l'alimentation, phénomène total qui touche au culturel et à l'économique comme au social à l'économique, et au biologique. Après deux décennies essentiellement consacrées aux livres de cuisine, les historiens se tournent aujourd'hui vers d'autres sources, les menus par exemple. Une autre tendance récente est le retour à une histoire économique, attentive aux processus de fabrication et de distribution.

À la Bpi. Consultable sur les postes multimédias. **Base de données OpenEdition**



« Alimentation et catégories de l'histoire »

Fernand Braudel

Revue *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16^e année, N. 4, 1961. pp. 723-728.

Fernand Braudel traite ici de l'écriture de l'histoire alimentaire et des enjeux qui en découlent.

À la Bpi. Consultable sur les postes multimédias. **Base de données Persée**

Emissions radiophoniques



« Histoire de la cuisine »

Emission La Fabrique de l'Histoire, 2018

Une série de 4 épisodes

Présentée par Emmanuel Laurentin

Cette série en 4 épisodes (« L'invention de la cuisine du terroir », « Edouard de Pomiane, (1875-1964), médecin, chercheur, cuisinier, gastronome », « Les banquets républicains », « Histoire des aliments : leur circulation, leur transformation ») évoque les débats historiographiques et les évolutions des pratiques alimentaires à travers le monde.

À podcaster ou à réécouter sur le site de **France Culture**



« Comment mangeait-on au Moyen Age ? »

Emission Le Réveil culturel, 2020

Présentée par Tewfik Hakem

Tewfik Hakem s'entretient avec Danièle Alexandre-Bidon, co-commissaire de l'exposition *A table au Moyen-Age*, programmée à la Tour Jean Sans Peur, à Paris. Comment se déroulait un repas au Moyen-Age ? Que mangeait-t-on et dans quel ordre ? Repas épicés, sucrés, ornements, nourritures de rue et de tavernes, banquets aristocrates... L'alimentation médiévale a des spécificités bien différentes de celles d'aujourd'hui.

À podcaster ou à réécouter sur le site de **France Culture**



« Le goût et les recettes de nos ancêtres »

Emission L'été comme jamais, 2020

Présentée par Daniel Fiévet

Quand les épices sont-elles arrivées dans nos assiettes ? Que mangeaient les seigneurs et les gens du peuple au Moyen Age ? Quel légume était à la mode à Versailles lorsque Louis XIV a remis au goût du jour le potager ?

Une émission qui propose un voyage culinaire chez nos ancêtres.

À podcaster ou à réécouter sur le site de **France Inter**

Podcasts



« Manger »

Un podcast de Louie Media

Pourquoi mange-t-on de la façon dont on mange ? Qu'est-ce que cela dit de notre société ? Les français parlent beaucoup plus de nourriture que le reste du monde, en particulier à table.

Des émissions autour du goût, du dégoût et du rapport que l'on entretient tous à la nourriture.

À podcaster ou à réécouter sur le site **Apple podcasts**



« Des mets et des mots : pour une histoire culinaire »

Un podcast proposé par Fabian Müllers et Bruno Laurioux

Le programme ANR- FWF CoReMA (Corpus des recettes culinaires du Moyen Age) propose une émission culturelle consacrée à l'histoire culinaire. Dans cette série de podcasts Fabian Müllers et Bruno Laurioux présentent une source, une époque, une forme de cuisine ou encore des spécialités culinaires de France ou d'ailleurs.

Avec la présence d'un auteur autour d'une actualité littéraire ou un grand classique de la gastronomie.

A visionner sur la chaîne **Youtube**