



Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation
European Institute of Food History

Patrimoines Européens de l'Alimentation

Séminaire de recherches de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation en collaboration avec le Laboratoire de Médiévisitisme Occidentale de Paris et le Centre d'Histoire Sociale du XXe siècle

Direction : Bruno Laurioux et Pascal Ory, université Paris 1

L'histoire de l'alimentation a connu dans les dernières décennies une véritable explosion, dans ses méthodes et ses problématiques comme dans ses terrains. Citons pêle-mêle le développement des techniques archéologiques (archéozoologie, carpologie et analyses isotopiques), l'émergence d'une histoire du goût, l'étude comparative des techniques de conservation ou des manières de table, les croisements répétés avec l'anthropologie. Ces acquis sont le résultat d'un foisonnement d'initiatives, menées par des chercheurs individuels ou des équipes réduites.

Le moment est venu de dresser un état des lieux qui permette également de dégager les principaux axes de la recherche pour les années à venir. C'est ce qui a motivé l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (université François-Rabelais de Tours) à piloter la création d'un séminaire de recherches. Organisé une fois par mois à la Sorbonne, en collaboration avec le Laboratoire de Médiévisitisme Occidentale de Paris (université Paris 1, UMR 8589) et le Centre d'Histoire Sociale du XXe siècle (université Paris 1-UMR 8058), ce séminaire aura pour thème « les Patrimoines Européens de l'Alimentation ».

L'objectif est double : 1° donner la parole aux doctorants ou chercheurs confirmés qui travaillent sur des champs souvent dispersés ou mal connus et favoriser ainsi les échanges et la constitution d'un réseau transpériodique et pluridisciplinaire ; 2° s'appuyer sur des expériences concrètes de recherches pour dégager des programmes collectifs susceptibles de mobiliser de grosses équipes.

Animé par Bruno Laurioux (Maître de conférences en histoire médiévale, université Paris 1, Panthéon-Sorbonne) et Pascal Ory (Professeur d'histoire contemporaine, université Paris 1, Panthéon-Sorbonne), le séminaire est ouvert à toutes les périodes de l'histoire et entend aussi accueillir les chercheurs en sciences sociales qui ont à voir avec l'histoire de l'alimentation. Il prendra la forme de journées d'études (9h-18h) comprenant un nombre limité d'intervention sur un thème commun et ménageant de larges plages de discussion menées par des spécialistes.

Le programme de cette année (cf. page suivante) se développera en 2 séries de 3 séances, l'une consacrée plus spécialement aux problèmes méthodologiques relatifs aux sources (« Ressources »), l'autre à quelques grands thèmes permettant de confronter des recherches récentes ou en cours (« Chantiers »).

IMPORTANT: Si vous êtes intéressé par ce programme, nous vous prions de bien vouloir nous le faire savoir au plus vite afin que nous vous retournions l'invitation qui vous permettra d'entrer à la Sorbonne.

Contact : IEHA, 12 rue Etienne Pallu, 37000 Tours
tél. : 02 47 05 90 30
Courriel . : ieha@wanadoo.fr

Patrimoines Européens de l'Alimentation

Programme 2003-2004

(les participants sont donnés sous réserve de modifications)

Nota : Chaque séance se déroule à la Sorbonne, en salle Perroy, de 9 h à 18 h (entrée par le 17 rue de la Sorbonne).

Une invitation est nécessaire pour pouvoir accéder à la salle; un plan d'accès sera envoyé sur demande.

8 novembre 2003

Ressources, 1 : textes et archives (Du manuscrit à l'imprimé : les livres de cuisine en Europe au 16e siècle ; Les comptes d'approvisionnement médiévaux ; Les archives et les industries alimentaires aux 19e et 20e siècles ; Table ronde sur bibliographies et recensements documentaires)

Introduction : **Bruno Laurioux**

Intervenants : **Nathalie Héraud, Pauline Moirez, Martin Bruegel, Allen J. Grieco, Philip Hyman, Antoine Jakobsohn**

Discutants : **Maurice Aymard, Mary Hyman**

6 décembre 2003

Ressources, 2 : images et objets (musées et collections ; lecture et interprétation des images médiévales ; la peinture de genre à la Renaissance ; récipients et techniques culinaires en Méditerranée)

Introduction : **Bruno Laurioux**

Intervenants : **Danielle Alexandre-Bidon, Valérie Boudier, Nolwenn Lécuyer**

Discutants : **Françoise Piponnier, Odile Redon**

24 janvier 2004

Ressources, 3 : archéologies alimentaires (Les graines végétales et la carpologie ; les ossements animaux, l'archéozoologie et les professions de l'alimentation ; les ossements humains et l'analyse isotopique ; étude physico-chimique des méthodes de cuisson pré- et protohistorique)

Introduction : **Bruno Laurioux**

Intervenants : **Véronique Mattered, Tarek Oueslati, Estelle Herrscher, Alexandre Lucquin**

Discutants : **Joëlle Burnouf, Hervé This**

6 mars 2004

Chantiers, 1 : normes et comportements (normes sanitaires et diététiques ; le végétarisme ; âmes, corps et humeurs en Grèce ancienne)

Introduction : **Pascal Ory**

Intervenants : **Edoarda Barra, Lucie Paquy, (Marilyn Nicoud), Alberto Capatti**

Discutants : **Madeleine Ferrières**

3 avril 2004

Chantiers, 2 : ruptures et temps longs (l'histoire des plantes cultivées ; la cuisine italienne de la Renaissance ; la nouvelle cuisine du XVIIIe siècle ; mythes et réalités de la macdonaldisation)

Introduction : **Pascal Ory**

Intervenants : **François Sigaut, Allen J. Grieco, Philip et Mary Hyman, Jean-Pierre Corbeau**

Discutant : **Manuela Marin**

22 mai 2004

Chantiers, 3 : nations et régions (La Sicile, paradis gastronomique du monde grec antique ; La culture culinaire d'Istanbul au XIXe siècle ; L'invention de la tradition appliquée au Sud-Ouest ; Bibliographie par pays des productions culinaires européennes)

Introduction : **Pascal Ory**

Intervenants : **Sophie Colin-Bouffier, Özge Samanci, Frédéric Duhart, Henry Notaker**

Discutants : **Peter Scholliers, Maurice Sartre**