



Food & History - 10.2 (2012)

Studia alimentorum 2003-2013. Une décennie de recherche. A Decade of Research

Edited by Karin Becker

VIII+ 260 p., 170 x 240 mm, ISBN: 978-2-503-54357-4

Languages: English, French  Paperback  06/2013

http://www.brepols.net/Pages/ShowProduct.aspx?prod_id=IS-9782503543574-1

Au cours de la dernière décennie, les études sur l'histoire de l'alimentation sont devenues un domaine de recherche en rapide expansion sur le plan international. Ce numéro de *Food & History*, conçu à l'occasion du dixième anniversaire du périodique, propose pour cette période 2003-2013 un bilan bibliographique qui couvre à la fois toutes les époques (depuis l'Antiquité jusqu'aux temps contemporains) et différentes parties du monde (Europe, Proche-Orient, Chine, Japon, Australie, Etats-Unis, Amérique du Sud). Cet état de la recherche tient compte à la fois de l'enrichissement thématique des études et de la différenciation des méthodes et notamment du recours à de nouvelles sources.

Bilan thématique: produits, cuisines et repas

Le bilan présenté dans ce numéro montre que la richesse et la variété des sujets, qui sont aujourd'hui traités, concernent tout d'abord les denrées alimentaires, parfois étudiées dans une perspective socioéconomique, mais sans oublier leur valeur symbolique en lien avec leurs usages et leurs représentations. Ont ainsi été abordées par le biais des produits différentes questions touchant au politique et au religieux, à la problématique du genre, et aux appartenances identitaires. La production historiographique de la dernière décennie porte notamment sur l'alimentation carnée et les boissons alcoolisées (vin, bière, *saké*, *rakı*, etc.), mais aussi sur le thé, le café et le chocolat, sur les produits céréaliers (riz, couscous, pâtes, etc.) et sur les légumes et les fruits.

Les cuisines du monde sont explorées grâce à l'étude de plats dits typiques et propres à un lieu, une région ou une nation, dans une longue durée historique depuis les premiers témoins culinaires de la culture sumérienne jusqu'au *fast food* des pays industrialisés. Les pratiques culinaires sont souvent reconstruites grâce à l'étude des livres de cuisine, qui forment une "tradition vivante", nourrie d'innombrables emprunts, d'ajouts et de modifications. Ainsi, la recherche récente vise-t-elle à mesurer la valeur des échanges et des adaptations, à la fois dans une perspective diachronique et géographique, souvent dans le contexte de l'histoire coloniale, mais aussi dans celui de la mondialisation actuelle.

Sur le plan de la consommation, le repas reste l'un des sujets les plus fréquemment abordés, et notamment le festin, car les repas quotidiens ne sont que trop rarement documentés. En outre, les sources concernent principalement la table des élites, si bien que ce sont essentiellement les critères de distinction qui ont retenu l'attention des chercheurs. Ainsi, l'étude des banquets des riches et des puissants depuis l'Antiquité a-t-elle donné lieu à un volume important de travaux. Les festins ont ainsi contribué à la consolidation des hiérarchies sociales et à la fixation des identités collectives. C'est dans ce contexte qu'il faut situer les études sur les manières de table, qui sont de plus en plus souvent abordées sous l'angle des comportements sensoriels et physiologiques.

Bilan méthodologique: une recherche "culturelle" basée sur des sources diversifiées

Outre ces trois thèmes, d'autres sujets ont été explorés dans les recherches récentes: les aspects religieux, médicaux, politiques, psychologiques et esthétiques de l'alimentation. Ils relèvent d'une approche "culturelle" et "qualitative", qui complète aujourd'hui les recherches "quantitatives" des années 1960-70: le travail actuel porte avant tout sur les

idées, les valeurs et les représentations. Les méthodes d'analyse proviennent donc de disciplines différentes: sociologie, anthropologie, ethnologie, archéologie, géographie, agronomie, médecine, psychologie, théologie, histoire de l'art, histoire littéraire et linguistique. Ainsi, la pluridisciplinarité est-elle devenue le paradigme dominant des recherches sur l'alimentation.

La large gamme des méthodes appliquées résulte aussi de la découverte de nouvelles sources. Le survol bibliographique montre d'une part l'importance croissante des témoins matériels des sociétés passées que les progrès des techniques archéologiques permettent de mieux identifier (résidus alimentaires, objets de cuisine, etc.). D'autre part, force est de constater que le corpus des sources écrites s'est considérablement élargi. Ainsi, les chercheurs recourent aujourd'hui aux récits de voyage, mémoires, chroniques et correspondances; aux légendes, sermons et écrits mystiques; aux textes juridiques et médicaux etc.; aux magazines, quotidiens et blogs; et aux romans, poèmes et pièces de théâtre. Enfin, les recherches actuelles prennent de plus en plus en compte les sources orales et iconographiques.

Sommaire / Table of Contents

Francis Chevrier, *Avant-propos*

Partie I / Part I: Généralités / General Considerations

Allen J. Grieco & Peter Scholliers, *Editorial*

Karin Becker, *Introduction: un bilan thématique et méthodologique de la recherche actuelle sur l'histoire de l'alimentation*

Peter Scholliers, *Ten Years of "Food & History": "la sfida è partita"*

Partie II / Part II: L'Apport des Différentes Disciplines / Contribution of the Different Disciplines

Brigitte Lion, Robin Nadeau & Emmanuelle Raga, *L'alimentation dans l'Antiquité: à la croisée des chemins*

Alban Gautier & Allen J. Grieco, *Food and Drink in Medieval and Renaissance Europe: an overview of the past decade (2001-2012)*

Florent Quellier, *L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XV^e -XIX^e siècles)*

Françoise Sabban, *Histoire de l'alimentation chinoise: bilan bibliographique (1911-2011)*

Henry Notaker, *Printed cookbooks: food history, book history, and literature*

Michael Dallapiazza, Andreas Häcker, Nelly Labère & Karin Becker, *Les études sur le motif de la nourriture et du repas dans la littérature*

Partie III / Part III: La recherche sur l'alimentation sur le plan mondial / Global Food History Research

Wanessa Asfora & Gregorio Saldarriaga, *A Decade of Research in Ibero-America*

Kyri Clafin, *A Decade of Rapid Growth in Food History and Food Studies in the US*

Joji Nozawa, *Dix ans d'histoire de l'alimentation au Japon*

Özge Samanci, *Ten Years in Ottoman-Turkish Food Historiography*

Barbara Santich, *From Little Things, Big Things Grow: Ten years of Food History Research, Publishing, Scholarship and Teaching in Australia and New Zealand, 2003-2013*

Notes on Contributors