



**Festival d'histoire
organisé par LA DIANA**

Boire et Manger
une histoire culturelle

4-6 2016
novembre

MONTBRISON

PROGRAMME DU FESTIVAL D'HISTOIRE DE MONTBRISON 2016

Vendredi 4 novembre

9h – Accueil des participants – Théâtre des Pénitents.

9h15 – Propos de M. le Président de La Diana, M. Noël de Saint-Pulgent et de M. le Maire de Montbrison, M. Christophe Bazille.

9h45 – Présentation du colloque par le Président du Conseil Scientifique, M. Didier Nourrisson.

Loire-Forez, salle du Conseil
Séance 1 : Nourrir son homme
président de séance : Claude Latta
(La Diana).

10h15 – Sylvain Leteux (chercheur, IRHS – Université de Lille 3)

« La viande de boucherie, produit de luxe ou de consommation courante ? Les débats autour de la cherté de la viande en France (1880-1940) ».

A la fin du XIX^e s., la consommation de la viande de boucherie se démocratise dans un contexte de développement d'un mode de vie bourgeois, lié à la révolution industrielle. Les habitudes de consommation de la viande changent, y compris au sein des classes ouvrières. La viande de boucherie est alors l'objet de débats auprès des pouvoirs publics de la III^e République, autour des questions du prix et des formes de distribution de ce produit de consommation.

10h50 – Flore Guiot (chercheuse, Université Catholique de Louvain)

« Cantines et colonies pour « enfants débiles » : les secours alimentaires apportés aux enfants de faible constitution lors de la Première Guerre mondiale en Belgique ».

Sous occupation allemande dès août 1914, la Belgique souffre de pénuries alimentaires. Le Comité national de Secours et d'Alimentation met rapidement en place des programmes d'aide alimentaire, destinés notamment aux enfants, considérés comme la force future de la nation. Des cantines particulières distribuent

Théâtre des Pénitents, salle de spectacle
Séance 2 : Bières et vins
président de séance : Bernard Hours
(LARHRA, Lyon 3)

10h15 – Stéphane Le Bras (enseignant-chercheur, Université de Clermont-Ferrand)

« La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin. Années 1850-1910 ».

L'image encore aujourd'hui dégradée des vins languedociens prend ses origines dans les années 1850-1910, quand le choix est fait de s'orienter vers la production de masse. Cette mauvaise réputation des vins languedociens s'est construite durant cette soixantaine d'années selon des mécanismes multiples, tels que la pression du marché ou des pratiques locales : ces mécanismes s'imbriquent et se croisent, entre histoire économique, histoire sociale et histoire culturelle. Mais une production de qualité existe également

10h50 – Romain Thinon (docteur, LARHRA – Université Lyon 2)

« Les hommes préfèrent les blondes ? Production et consommation de bière à Lyon au XIX^e s. au prisme de l'immigration ».

Dès le XVIII^e s., Lyon est un important foyer d'immigration. De nombreux brasseurs, originaires de Suisse, d'Allemagne ou encore d'Alsace, figurent parmi les nouveaux venus et apportent avec eux leur savoir-faire. La cité rhodanienne devient ainsi l'une des principales places de production de bière française au XIX^e s. Le cas de la bière renseigne sur l'évolution des cultures alimentaires dans le temps et l'espace,

des rations supplémentaires aux plus faibles ; des colonies offrent des cures de grand air et de suralimentation.

11h25 - Renaud Quillet (docteur en histoire contemporaine, Université de Picardie)

« La municipalité d'une grande ville d'immédiat arrière-front face au défi du boire et du manger durant la Grande Guerre. L'exemple d'Amiens ».

Amiens fut brièvement soumise à l'occupation de l'ennemi puis située en zone d'immédiat arrière-front. Carrefour de communications et de nationalités au cours de la guerre, ses habitants tentent de maintenir leurs habitudes alimentaires, tout en subissant ou apportant des innovations. Les rapports de la municipalité, des associations caritatives, des autorités militaires et des producteurs et fournisseurs, nous éclairent.

ainsi que sur la place de la nourriture dans le processus d'implantation et d'intégration des immigrants.

11h25 - Sarah Claire (doctorante, EHESS, Paris)

« La brasserie en Bohême aux XV^e-XVI^e s. : conflit, production et consommation ».

La brasserie en Bohême se développe rapidement aux XV^e-XVI^e s., dans un contexte d'économie domaniale en pleine expansion. La production de la bière cristallise les conflits entre les villes royales, qui ont le monopole du brassage octroyé par le roi de Bohême, et la noblesse animée par un esprit entrepreneurial. Ces hostilités économiques affectent les circuits de production et influent sur les habitudes de consommation.

12h15-14h - Cocktail à la Mairie (sur invitation)

Loire-Foréz, salle du Conseil
Séance 3 : cafés d'ici et d'ailleurs
président de séance : Stéphane Frioux.
(LARHRA, Université de Lyon 2)

14h - Victoria Afanasyeva (doctorante, ISOR - Université Paris 1)

« Coutumes grotesques importée d'Amérique » : la campagne contre les cocktails en France de l'entre-deux-guerres »

Les antialcoolistes voient venir d'outre-Atlantique un nouvel ennemi au début des années 1920 : le cocktail. Les médecins et promoteurs de la tempérance parlent d'une terrible mode qui envahit les milieux aisés et touche notamment les femmes. Articles de presse, tracts, conférences, telles sont les armes déployées par les organisations antialcoolistes contre ce « fléau-cocktail », tandis que dans le même temps, l'Office des Fruits lance une propagande pour la consommation du jus de fruits.

14h35 - Nessim Znaïen (doctorant, IRMC - Université Paris I)

« Cafés maures et cadre colonial : boire dans les colonies d'Afrique du Nord ».

Théâtre des Pénitents, salle de spectacle.

Séance 4 : la cuisine. De mère en fille ?

présidente de séance : Evelyne Cohen
(LARHRA, Ecole Nationale Supérieure des Sciences de l'Information et des Bibliothèques)

14h - Coline Arnaud (doctorante, Université Paris Saclay)

« Le livre d'étude dans la formation professionnelle en pâtisserie. De l'encyclopédie au manuel scolaire (1825-1950) ».

Les encyclopédies Roret proposent dès 1825 une vulgarisation des techniques de pâtisserie. Des manuels simplifiés existent aussi. Visible dans ces ouvrages, la transformation des modes de consommation et de production au XIX^e s., avec un essor croissant de la mécanisation, implique un renouvellement de la formation : se concentrant d'abord sur la transmission des gestes traditionnels, les manuels s'ouvrent ensuite aux techniques de vente et aux nouveaux produits plus industriels.

14h35 - Héléne Baumert (auteure)

« Transmettre la mémoire culinaire ».

Les débits de boissons en Afrique du Nord nous ouvrent les problématiques de l'alcool dans un contexte non européen, celui du monde arabe colonial. A travers un riche corpus photographique, la comparaison entre l'architecture et la place dans la géographie urbaine des cafés maures et des bars à l'européenne donne un aperçu des débits de boissons comme lieux de la rencontre coloniale.

**15h10 - Clara Putz
(doctorante, LARHRA)**

« Les pieds humides lyonnais : boire et manger sur la voie publique, du XIX^e s. à nos jours ».

Appelés également « bancs de tisanes » ou « kiosques-buvettes », les pieds humides sont des commerces typiquement lyonnais, établis sur la voie publique à partir du XIX^e s. Assurant la restauration des ouvriers comme le ravitaillement des lyonnais en promenade, ces petits commerces étaient plus d'une cinquantaine à leur apogée en 1914. Le fonctionnement, l'aspect extérieur ou les pratiques sociales au sein de ces débits de boissons ont changé au gré des transformations de la société, du XIX^e s. à nos jours.

L'exposé portera sur les représentations et les choix nutritionnels, les motivations de la consommation alimentaire et l'importance d'une éducation au goût pour transmettre la mémoire culinaire, à partir de démarches pédagogiques permettant aux enfants et adolescents de mieux comprendre l'environnement « bio-culturel » dans lequel ils devront s'intégrer.

**15h10 - Françoise Hache-Bissette
(enseignante-chercheuse, Université Paris Saclay)**

« Cuisine et transmission familiale : la collection « La cuisine de ma mère » ».

La collection « La cuisine de ma mère », parue entre 2002 et 2007, est une invitation au voyage gastronomique et culturel, où la cuisine se raconte entre souvenirs d'enfance, histoires familiales et recettes traditionnelles des cinq continents. Le discours éditorial valorise la transmission familiale des savoir-faire et cultures alimentaires : quels choix visuels ont été faits ? Quels plats ont été sélectionnés ? Ces choix sont-ils toujours exempts de stéréotypes ? Quels compromis ont dû être consentis avec les impératifs marchands ?

15h45-16h - Pause.

Séance 5 : Alcools et Liqueurs

**16h - Sylvie Pellerin-Drion
(chercheuse, IDHES)**

« La médiatisation du calvados ».

L'eau de vie de cidre, ou calvados, est un alcool régional devenu emblématique. Tout comme sa fabrication, sa consommation obéit à des traditions et à des rites ancrés dans la vie quotidienne locale. Des premières photographies du XIX^e s. aux récentes publicités radiophoniques, l'évolution des représentations et médiatisations du calvados montre un siècle de références culturelles, à travers des documents écrits, iconographiques, sonores ou cinématographiques.

**16h35 - Salomé Pellat-Revel (doctorante,
LARHRA - Université de Grenoble Alpes)**

« Du producteur aux consommateurs : histoire

A partir de 16h,

**dédicaces des auteurs
au Salon du Livre (Théâtre des Pénitents)**

des liqueurs iséroises à travers l'étude de trois entreprises, XVIII^e-XIX^e s. »

De nombreuses distilleries se sont développées dans le département de l'Isère. Parmi elles, trois entreprises, créées dans la première moitié du XVIII^e s. et encore aujourd'hui en activité : Chartreuse Diffusion, Cherry-Rocher et Teisseire. Tandis que la première est le fruit d'un ordre monastique, les deux autres sont des entreprises familiales. Les archives d'entreprise nous renseignent sur l'histoire de ces sociétés, leurs propriétaires, leurs productions et leurs consommateurs, ainsi que leurs relations entre elles.

Salle de La Diana

18h – RCF : Enregistrement public de l'émission *À plus d'un titre*.

Avec Catherine Ferland (*Bacchus en Canada. Boissons, buveurs et ivresse en Nouvelle-France*, éditions Septentrion, Québec), Kilien Stengel (*Cuisine du futur et alimentation de demain*, L'Harmattan, Paris) et Didier Nourrisson (*Crus et cuites. Une histoire du buveur*, Perrin, Paris).

19h – Cocktail dînatoire, à la salle de La Diana (sur invitation)

Samedi 5 novembre

9h – Accueil des participants

Loire-Forez, salle du Conseil

Séance 6 : Le bon goût

président de séance : Matthieu Poux
(Archéologie, Lyon 3)

9h30 - Preston Perluss (enseignant-chercheur, LARHRA - Université de Grenoble)

« Les miroirs, la fume et la liesse. Consommation dans les cafés français au XVIII^e s. »

Les cafés au siècle des Lumières ont un rôle social en tant que centres d'échange et de diffusion des idées. Mais ils sont avant tout un lieu de consommation : quelles boissons et friandises y offrait-on ? Des cafés « aristocratiques » aux cafés « ouvriers », du chocolat à l'eau-de-vie ordinaire, la gamme des produits est variée. Les fréquentations sociales, les cadres physiques et les produits consommés sont autant d'aspects indissociables pour

Théâtre des Pénitents, salle de spectacle

Séance 7 : (Re)sources alimentaires

président de séance : Jean-François Brun
(Histoire, Université Jean Monnet,
Saint-Etienne)

9h30 - Fabian Müllers (chercheur en archéologie médiévale)

« Le manuscrit de Sion, le plus vieux recueil de recettes du Moyen-Age ».

Ce manuscrit atypique, recueil de recettes médiévales longtemps attribué à tort à Taillevent est considéré comme le plus ancien manuscrit de cuisine médiévale, atypique de par sa forme et son utilisation. La seule étude ayant été faite dans les années 1950 par Paul Aebischer, il était nécessaire de réétudier ce manuscrit, quelques 70 ans plus tard, avec les connaissances actuelles sur la cuisine médiévale, d'une part, mais avec une démarche particulière liée à l'archéologie expérimentale afin de

comprendre le phénomène des cafés au XVIII^e s.

10h05 - Kilien Stengel (enseignant-chercheur, PRIM - Université de Tours)

« La bonne cuisine : un concept mou ».

La recherche de la qualité en cuisine, ou de la « bonne cuisine », daterait du Moyen-âge. L'avènement des techniques culinaires se mêle à de nouvelles utilisations des produits et la découverte de saveurs. La cuisine évolue et avec elle, son vocabulaire descriptif. Ainsi, les mots illustrent la qualité culinaire par de nouvelles expressions et terminologies : il ne s'agit plus uniquement de savoir-faire, mais de faire-savoir. Analyse de ces formulations utilisées comme représentations du bon culinaire.

10h40 - Denis Saillard (chercheur, CHCSC - Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines)

« L'œuvre d'Edouard Nignon. Art et cuisine, de la Grèce antique au XIX^e s. »

Le chef Edouard Nignon est l'auteur de plusieurs publications, dont les principaux ouvrages, L'Heptaméron des gourmets (1919) et Les Eloges de la cuisine française (1933), s'intéressent à l'évolution de la cuisine occidentale depuis l'Antiquité grecque et relie systématiquement la cuisine à l'art. Ont collaboré à ses livres des poètes tels qu'Apollinaire ou des dramaturges comme Sacha Guitry. Cependant, pour Nignon, la haute cuisine n'est pas la seule à avoir une valeur artistique : la cuisine quotidienne également.

retrouver ces goûts du passé.

10h05 - Olivier Roger (ENS Paris),

« Cuisine masculine, cuisine féminine : genre et pratiques alimentaires au prisme des émissions de cuisine à la télévision française (1953-2016) »

Depuis leur apparition jusqu'à nos jours, les émissions télévisées de cuisine proposent des mises en scène largement influencées par l'identité de genre de leurs protagonistes et du public ciblé. Pour autant, il semble que la distinction entre la cuisine des hommes et des femmes se soit progressivement estompée, sans toutefois s'effacer entièrement.

10h40 - Carine Goutaland (enseignant-chercheuse, INSA Lyon)

« La fourchette et la plume : les dîners réalistes et naturalistes au XIX^e s. »

Les cafés et dîners littéraires participent de la vie artistique au XIX^e s. Organes littéraires non institutionnels, ces réunions offrent une liberté d'expression que ne permettent pas toujours les Salons et forment un espace matériel et symbolique de cohésion. Héritiers du banquet philosophique, ces dîners affichent une solidarité intellectuelle face à la critique. Ainsi, la commensalité des écrivains réalistes participe de l'esthétique du mouvement, mais joue aussi un rôle dans la naissance du naturalisme.

11h15-11h30 - Pause.

Séance 8 : Tables familiales et fraternelles

séance 9 : boire et manger de l'Est au Sud

11h30 - Anthony Darthoit (docteur en histoire, Université Lille 3)

« Adhérer à l'Empire autour de la table familiale : entre représentations de l'ailleurs et affirmation du discours identitaire dans le Nord (1880-1918) ».

L'apparente imperméabilité des habitants du Nord aux goûts nouveaux à la fin du XIX^e s. pose la question de l'accès des contemporains aux produits coloniaux mais révèle aussi

11h30 - François-Xavier Nérard (enseignant-chercheur, Université Paris I)

« Images gastronomiques staliniennes ».

Les images de nourriture et de boissons produites par le régime stalinien sont nombreuses, à l'instar des photographies de presse des cantines soviétiques, ou des

probablement une volonté de sauvegarder les références culinaires traditionnelles. Ainsi, la province se fait la gardienne de traditions gastronomiques séculaires et la « cuisine bourgeoise » devient le soutien de la vie de famille et de son identité. Toutefois, l'exemple du café ou du chocolat montre l'influence des colonies dans la cuisine du Nord, traduction d'une certaine adhésion à l'Empire ?

12h05 - Vincent Robert (enseignant-chercheur, Université Paris I)

« La table de la fraternité. Banquets et associations culinaires de la II^e République (1848-1851) ».

La II^e République est né d'un banquet interdit. Le banquet étant alors un élément majeur de la sociabilité populaire, et la seule forme encore tolérée de réunion publique, son interdiction était un acte despotique. Dans les années qui suivent la révolution de 1848, et jusqu'au coup d'Etat du 2 décembre, les banquets démocrates-socialistes deviennent une véritable métaphore de la cité future, où règneraient la fraternité et l'abondance. Des Associations culinaires cherchent alors à « révolutionner l'alimentation du peuple ».

illustrations du Livre d'une cuisine saine et bonne, véritable bible des ménagères soviétiques. Ces images de propagande s'inscrivent dans le projet soviétique d'éducation et montrent le monde imaginaire du manger soviétique, un monde qui se heurte à la réalité de la pénurie et de la famine.

12h05 - Désiré M'Brah (enseignant-chercheur, Université de Bouaké, Côte d'Ivoire)

« Boire et manger en pays Sénoufo de Côte d'Ivoire ».

Les Sénoufo occupent presque toute la partie septentrionale de la Côte d'Ivoire. Composés d'une vingtaine de sous-groupes, ils possèdent une gastronomie commune, héritée de la tradition. Malgré la colonisation française, leur cuisine n'a pas subi de véritables transformations. Ce peuple s'alimente essentiellement d'un plat à base de farine de maïs appelé « To », avec la volonté de conserver les poulets et bœufs pour d'autres plats réservés aux invités ou pour les funérailles.

12h40-14h - Cocktail dînatoire à La Diana.

Loire-Forez, salle du Conseil

Séance 10 : Images et Représentations
président de séance : Sylvain Excoffon
(CERCOR, Université Jean Monnet)

14h - Vincent Chenillé (chercheur, CHCSC - Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines)

« Un siècle d'alcool au cinéma ».

L'histoire législative en matière d'alcool est importante pour la période 1910-2010, en particulier lors de la Prohibition. La consommation d'alcool au cinéma est un marqueur régulier sur le sujet et montre

Théâtre des Pénitents, salle de spectacle

Séance 11 : Permis et défendu
président de séance : Christophe Badel
(Université Rennes 2)

14h - Lisa Bogani (doctorante, Université Blaise Pascal - Clermont 2)

« Délinquants et criminels affamés. Le vol alimentaire de « nécessité » au XIX^e s. (Auvergne, 1810-1852) ».

Dans la première moitié du XIX^e s., les tribunaux de la Cour d'appel de Riom font face à un nombre important d'affaires de vols alimentaires. Les textes législatifs de l'époque sont sévères à l'égard des voleurs et font fi des

l'expression de la loi et ce à quoi elle peut se heurter, dans la société et ses représentations. Un corpus de films internationaux de tous genres permet également une vision de la consommation féminine d'alcool sur la longue durée.

14h35 – Mireille Israël-Lang (chercheure)

« Boire le vin israélien : le symbole biblique, un outil marketing »

La viticulture israélienne, en pleine expansion depuis les années 1980, fonde son marketing sur les références à l'Antiquité biblique et aux textes sacrés juifs. Lieux historiques bibliques, objets de culte ou archéologiques, thèmes religieux et figures emblématiques, tels sont les éléments déployés sur les étiquettes, qui véhiculent l'image d'un vin local, produit sur la Terre Sainte. Ces images d'Épinal représentent cependant un Israël déconnecté de sa réalité sociologique d'aujourd'hui.

15h10 – Ana Maria Proserpio (doctorante, Université de Coimbra, Portugal)

« La table dans les caricatures du journal du soir *Diário de Lisboa* (1921-1926) ».

*Le journal *Diário de Lisboa*, fondé en 1921, se distingue dans la presse portugaise par son ouverture aux écrivains et artistes modernes. Dans ses deux premières décennies d'existence, des caricatures sont publiées en première page, souvent signées par un artiste de renom. De nombreuses caricatures ont pour thème la table et les convives, accompagnés d'un dialogue humoristique : ces images reflètent la société de l'époque et ses préoccupations, dans tous les groupes sociaux.*

raisons socio-économiques qui les poussent à la délinquance. Ces vols de nécessité font cependant l'objet de nombreux débats juridiques, politiques et philosophiques autour des notions de droit de propriété et droit à la subsistance.

14h35 – Dimitri Tilloi-D'Ambrosi (professeur d'histoire-géographie, doctorant, Université Lyon 3)

« Le discours diététique et sa mise en pratique dans le monde romain ».

*Dans *De Medicina*, Celse rappelle les trois divisions de la médecine, que sont la pharmacopée, la chirurgie et la diététique. Considérée comme la plus prestigieuse, cette dernière représente une préoccupation majeure dans le monde gréco-romain. Elle ne concerne pas seulement l'alimentation, mais le mode de vie en général, incluant également les activités physiques. Les sources littéraires et archéologiques, confrontées aux textes médicaux, montrent la diffusion d'une conscience diététique dans la société romaine et révèlent la réalité des pratiques observables chez les élites comme les classes inférieures.*

A partir de 15h15 –

Dédicaces des auteurs au Salon du Livre.

(Théâtre des Pénitents)

15h45-16h05 – Pause.

Séance 12 : visions outre-atlantiques
président de séance : Noël de Saint-Pulgent
(La Diana)

16h05 – John Westbrook (enseignant-chercheur, Bucknell University, Pennsylvanie, Etats-Unis)

« Patrimoines alimentaires en images scolaires »

La construction de l'identité nationale, entreprise par l'école républicaine, se fonde sur une dialectique du national et du local. En parallèle, la III^e République a vu la formulation d'une identité alimentaire et gastronomique nationale, faisant la synthèse entre haute cuisine et cuisine régionale. La présence du discours alimentaire dans l'imagerie scolaire lie ces deux histoires : les exemples de la Touraine, de la Lorraine et du Lyonnais montrent comment l'école républicaine a aidé à former les papilles de la nation.

16h40 – Catherine Ferland (docteure en histoire, spécialiste en histoire alimentaire, Québec, Canada)

« De la table du gouverneur à la cuisine du château Frontenac : gastronomie, distinction et représentations du pouvoir à Québec, XVII^e-XX^e s. »

Le château de Frontenac était autrefois la résidence des gouverneurs coloniaux et le centre du pouvoir politique de la ville de Québec. Les occupants du château exercent une influence sur la gastronomie, établissant les contours d'une identité alimentaire : celle-ci est d'abord française aux XVII^e-XVIII^e s., puis le XIX^e s. voit l'arrivée de nouvelles mœurs alimentaires après 1763, lorsque le pays est intégré à l'Empire britannique. Les notions d'identité, de distinction et de représentation du pouvoir se mêlent à travers les menus du château.

17h15 – Propos conclusifs du Président du Conseil Scientifique, M. Didier Nourrisson.

17h45 – Fin du colloque.

Contacts :

Pour tout ce qui concerne la dimension scientifique :

didier.nourrisson@univ-lyon1.fr

06.84.79.94.74

Pour tout ce qui concerne les aspects pratiques :

Ladiana.nelly@gmail.com

04.77.96.01.10