

RENCONTRES DE L'ÉCOLE DOCTORALE D'HISTOIRE DE L'UNIVERSITÉ PARIS 1 PANTHÉON-SORBONNE

Adaptations et recompositions des pratiques alimentaires, une histoire de l'Antiquité à l'époque contemporaine

Le samedi 14 février 2026, de 13h30 à 17h
Salle Marc Bloch (17 rue de la Sorbonne, 75005 Paris)
Coordinateurs : Charlène Fudaly et Loan Peuch

Introduction de Loan PEUCH et Charlène FUDALY

Jean CHARBONNIER (TEMOS, Université d'Angers)

Techniques culinaires, capacité d'adaptation et goûts paysans (Bas-Poitou, XVIII^e siècle)

L'image de l'alimentation des paysans de l'époque moderne souffre d'une tenace association avec la famine et la misère qui, dans nombre de travaux d'historiens et d'ouvrages de vulgarisation, conduit à des interprétations misérabilistes. Le régime quotidien de cette catégorie socio-professionnelle majoritaire au sein de la population d'Ancien Régime est souvent considéré comme carencé, fade et monotone.

Cette vision conduit à ignorer l'existence de techniques et gestes culinaires, pourtant révélés dans le cas du Bas-Poitou au XVIII^e siècle par des sources moins rares ou lacunaires qu'il a pu être dit. Ainsi, sans verser dans l'idéalisation de conditions d'existence qui restent périodiquement difficiles, il est possible de mettre en lumière des pratiques qui témoignent du champ des possibles dans les cuisines paysannes, aussi bien par l'étude quantitative des ustensiles utilisés que par celle davantage qualitative des mentions de gestes et techniques mis en œuvre.

De fait, le recours à un ensemble de techniques culinaires varie selon les foyers et dépend grandement de leur adaptation aux contraintes pesant sur eux. Parmi ces dernières, le niveau socio-économique joue un rôle important, au sein d'une paysannerie assez hétérogène. Ainsi, les ustensiles permettant de faire bouillir constituent la base commune de la batterie de cuisine, tandis que l'usage d'autres formes de cuisson est le marqueur d'un meilleur niveau de vie. Dans le même ordre d'idées, il est possible d'observer l'adaptation de certaines techniques aux conditions environnementales du lieu de vie, notamment dans les zones de marais. Enfin, ces techniques culinaires sont révélatrices des préférences gustatives des paysans. Dans une société marquée par la culture de la faim, l'adjonction de corps gras ou la cuisine de la viande distinguent les repas exceptionnels et participent à soulager un besoin de compensation. L'introduction de techniques jusqu'ici peu présentes au sein de la paysannerie, comme la préparation de confitures, témoigne aussi d'une recherche culinaire et gustative.

Ainsi, l'étude de l'ensemble des techniques culinaires des paysans permet de nuancer le point de vue sombre sur leur alimentation.

Amélie KARRER (REPI, Université Libre de Bruxelles)

Gérer l'approvisionnement alimentaire en temps de guerre : expériences de la pénurie et du ravitaillement en France et en Allemagne (1914-1918)

La Première Guerre mondiale place la question de l'approvisionnement alimentaire au cœur des priorités des États et pèse durablement sur l'issue du conflit (Weinreb 2019). Pour autant, la France et l'Allemagne ne sont pas confrontées aux mêmes difficultés et mettent en place des réponses étatiques sensiblement différentes. Cette communication s'inscrit dans l'axe « Boire et manger : un ensemble de techniques », en analysant les dispositifs publics de gestion de l'approvisionnement alimentaire en cas de crise. Elle interroge comment des expériences différenciées de la pénurie alimentaire contribuent à structurer des réponses étatiques distinctes et, plus largement, des manières divergentes de penser l'alimentation comme enjeu de l'action publique. À partir d'une approche comparative et historique, fondée sur une analyse de la littérature secondaire, la communication explore les politiques publiques de ravitaillement et de gestion de l'approvisionnement alimentaire mises en place en France et en Allemagne durant le conflit et ses prolongements immédiats dans l'entre-deux-guerres. Ce sujet reste encore relativement peu étudié dans la littérature existante (Trentmann & Flemming 2006 ; Langlinay 2005).

Elle met ainsi en lumière le poids des conditions structurelles distinctes mais aussi des expériences différenciées de la pénurie durant la guerre. En France, grâce à sa production agricole nationale et aux importations de l'empire colonial, l'ampleur des ruptures d'approvisionnement reste relativement limitée, bien que nuancée selon les régions (Stanziani 2024). L'intervention de l'État demeure tardive, avec une place centrale laissée aux autorités locales, traduisant une confiance dans les ressources du pays. À la sortie de la guerre, l'alimentation reste principalement appréhendée comme un objectif économique et commercial (Chatriot 2018). À l'inverse, l'Allemagne apparaît plus vulnérable, en raison de sa forte dépendance aux importations étrangères. Dès le début du conflit, les autorités accordent une attention particulière à l'approvisionnement alimentaire et mettent en place des mesures précoces de régulation et de rationnement. Cette politique affecte directement les pratiques alimentaires quotidiennes des populations (Offer 1991). Le blocus allié, combiné à une mauvaise gestion gouvernementale, conduit à une situation de pénurie alimentaire sévère, notamment lors de l'hiver 1916-1917, qui marque durablement les populations.

Marie TURPIN (ANHIMA, Université Paris Cité)

« En Bretagne, fais comme les Bretons ! » Pratiques alimentaires, goût et identités à Vindolanda, Ier – IIe siècles p. C.

Les tablettes de Vindolanda, ensemble d'environ 2000 tablettes issues de l'administration du camp et de la correspondance privée des soldats du fort de Vindolanda en Angleterre (Ier - IIe siècle p.C.), constituent une source privilégiée pour l'étude des modes de vie des soldats, et notamment pour leur pratiques alimentaires, caractérisées par une importante diversité. Aux côtés des aliments classiques issus du système d'approvisionnement militaire romain - blé, vin, huile -, d'autres produits font état d'une consommation plus choisie et personnelle de la part des soldats, qui font importer des produits exotiques issus de l'empire - poivre, épices ou se procurent des denrées locales, notamment le beurre, le saindoux et le gibier.

Cette articulation entre différents registres de consommation peut être interrogée au prisme de l'idée de construction identitaire par les pratiques alimentaires, notamment du fait du profil spécifique des soldats du fort, d'origine germanique et donc suivant un régime alimentaire qu'on qualifiera, avec toutes les précautions que cette idée impose, de non-romain : loin d'être de simples importateurs d'une alimentation romaine, les soldats semblaient également utiliser les ressources bretonnes pour reconstituer autant que possible le régime alimentaire de leur région d'origine, tout en laissant une place à des produits nouveaux. Par leurs choix alimentaires, construisant leurs goûts, les soldats de Vindolanda participent donc à la formation d'une identité personnelle. Cette communication s'insère dans une production historiographique renouvelée sur les conséquences de la conquête de l'Angleterre, ayant dépassé les dichotomies romain/local et adoption/résistance issue de la notion de « romanisation » et interrogeant désormais les idées de « globalisation » et de « glocalisation » des pratiques alimentaires : la Bretagne romaine, et notamment le mur d'Hadrien, apparaissent désormais comme des espaces de cultures partagées, négociées et surtout créées, articulant les différentes échelles alimentaires qui existaient dans l'empire romain.

Charlène FUDALY (SIRICE, Université Paris 1 Panthéon Sorbonne)

La mamma italienne de la fin du XIXème siècle à nos jours : une représentation des pratiques alimentaires à l'écran, entre assimilation et intégration

Arborant un brushing parfait, dans une tenue apprêtée, une femme remue une sauce tomate avec une cuillère en bois dans une cuisine fonctionnelle. Il s'agit de Catherine Scorsese, mère du réalisateur italo-américain Martin Scorsese, qui est aux fourneaux dans le documentaire de son fils *Italiamerican* (1974), retraçant la vie de ses parents dans le Little Italy new-yorkais d'autrefois. Cette dernière, entre nostalgie et tradition familiale, livre sa recette de la sauce tomate, héritage de ses origines italo-américaines. Cette scène illustre parfaitement la figure de la *mamma* italienne. Étudier cette figure de la femme italienne aux Etats-Unis nécessite de le faire sous l'angle des représentations. En effet, la *mamma* italienne, depuis la naissance du cinéma à la fin du XIXe siècle, incarne une vision sexiste et genrée de la cuisine, celle qui cuisine pour toute la famille des plats traditionnels italiens comme la pizza, la *pasta* ou encore la sauce tomate pendant que le mari est assis à table et attend d'être servi.

Dans *The Huddle* (1932), l'actrice d'origine hongroise, Ferike Boros, habituée à incarner des Italiennes à l'écran, joue le rôle d'une *mamma* italienne aimante qui prépare des mets italiens à son fils Tony, premier de la famille à entrer dans une université américaine. Or, c'est dans un contexte de haine de l'étranger, où ce dernier est classé selon les théories eugéniques de M. Grant, L. Stoddard, H.P. Fairchild ou encore C. B. Davenport, meneurs de ce mouvement, qu'est né le stéréotype de la *mamma* italienne. Se questionner sur les enjeux de cette représentation devient essentiel. Ainsi, avec la question de l'alimentation à l'écran, il s'agit de s'interroger sur l'intégration et l'assimilation du plus grand groupe de migrants arrivés à la fin du XIXème siècle ; entre 1860 et 1920, ils sont 4,5 millions à être rentrés sur le territoire américain. Dans le cinéma américain, cuisiner des plats italiens aux Etats-Unis pour les immigrés italiens et leurs descendants, est-ce donc, pour ces derniers, montrer le refus d'assimilation et donc d'intégration dans la société américaine ou est-ce une manière de renouer avec une certaine forme d'italianité ?

Conclusion