

## À table ! Alimentation, pratiques alimentaires et ses enjeux de l'Antiquité à aujourd'hui

La question des pratiques à la fois alimentaires mais également d'approvisionnement et de consommation dans les sociétés est une manière originale d'aborder les problématiques contemporaines. Ces recherches s'incluent à la fois dans des questionnements plus anciens<sup>1</sup>, propres à une histoire épistémologique de l'étude des comportements alimentaires, mais s'insère aussi dans une réflexion scientifique très récente<sup>2</sup>. Le lien tracé entre ces deux champs regroupe alors un camaïeu particulièrement intéressant de comportements, et notamment quant aux représentations à la fois mentales et sociales du fait alimentaire.

Celles-ci peuvent se décliner à la fois dans les façons de consommer, donc, de commerçer mais également de se représenter l'usage de la nourriture dans les cultures mondiales. Ce point de vue permet également de se figurer la manière dont les classes sociales<sup>3</sup> et les richesses influent ou non sur les attitudes alimentaires, et sur les comportements gustatifs. La place de la pauvreté<sup>4</sup> dans ces questionnements permet d'interroger de manière décentrée non plus la profusion et la multiplicité des connaissances alimentaires, mais l'adaptation et la prise en compte de difficultés dans l'approvisionnement et la gestion des risques de famine<sup>5</sup>. La question du goût également permet d'amorcer la réflexion sur le thème du « bon » ou du « bien manger » et notamment de la subjectivité de la chose aimée. Celle-ci se décline à la fois le long d'une histoire des sensibilités à renouveler<sup>6</sup>, et de réflexions concernant l'objet de cuisine et la praticité<sup>7</sup>, la quotidienneté du *faire à manger*<sup>8</sup>. Il convient dans cet atelier de décentrer le point de vue, à la fois hors de la capitale<sup>9</sup>, mais également hors des frontières européennes et des repères chronologiques contemporains. La transmission du goût et de son évaluation passe nécessairement par un apprentissage séculaire, au plus près des traditions orales et littéraires. Cette volonté des Ateliers de l'École Doctorale de se confronter à la

<sup>1</sup> HAZIZA Typhaine, « Alimentation et identité(s) : de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique », *Kentron*, 35, 2019, pp. 17-48.

<sup>2</sup> Nous mentionnons ici le colloque Food History & Food Studies qui se tiendra en juin 2026 à Tours.

<sup>3</sup> TURNER Katherine L., *How the Other Half Ate : A History of Working-Class Meals at the Turn of the Century*, Berkeley, University of California Press, 2014.

<sup>4</sup> BONNEAU Michel, *La Table des pauvres. Cuisiner dans les villes et cités universelles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013.

<sup>5</sup> BUELZINGSLOEWEN Isabelle (von) (dir.), « *Morts d'inanition* » : famines et exclusions en France sous l'Occupation, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2005.

<sup>6</sup> ARON Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXème siècle*, Paris, Armand Colin, 1967.

<sup>7</sup> GRATALOUPE Christian, *Le Monde dans nos tasses. Trois siècles de petit déjeuner*, Malakoff, Armand Colin, 2017.

<sup>8</sup> GRAFF Sarah R., « Archaeology of Cuisine and Cooking », *Annual Review of Anthropology*, vol. 49, 2020, en ligne, <https://doi.org/10.1146/annurev-anthro-102317-045734>

<sup>9</sup> RAMBOURG Patrick, *Histoire du Paris gastronomique - Du Moyen Age à nos jours*, Paris, Perrin, 2023.

diversité des époques historiques s'inscrit très précisément dans ce thème de recherche, et notamment par ses dimensions multiples, mondiales et allant au-delà des barrières de langage. Il sera opportun de mettre en perspective les questions gustatives et les pratiques qui les accompagnent : si la perception et la modification de ce que l'on aime passe par un ensemble de sensibilités diverses, elle s'articule également autour de conventions sociales et/ou familiales<sup>10</sup>. Ainsi, la façon d'appréhender le transculturalisme du goût, son caractère multimodal<sup>11</sup>, permet une interrogation plus large des canevas historiques sur lesquels il s'appuie. L'histoire des techniques, de la fabrication et la consommation pratique, concrète des aliments nous donne également l'occasion d'interroger au-delà des textes et sources littéraires une véritable histoire du geste, de l'assiette à la bouche. Faire l'histoire de ces gestes c'est aussi interroger la transmission du mouvement et des codes sociaux matériels régissant les cercles et groupes sociaux<sup>12</sup>. Cette historicité de « l'acte alimentaire<sup>13</sup> », également à renouveler, est donc au cœur de notre réflexion et notamment quant à l'éducation à l'alimentation, et aux dimensions genrées de cette éducation. Comment et par qui apprend-on, aime-t-on manger ? Comment se met-on en contact avec une culture du « bien manger » et d'un renouveau culinaire ?<sup>14</sup> Enfin, comment s'habitue-on à un goût, à un circuit toujours renouvelé d'achat, de consommation et de distribution d'aliments ?

Notre Atelier tend alors à se structurer autour de trois axes obligatoires mais non nécessairement cumulables :

- **Axe 1 : Boire et manger : un ensemble de techniques**
- **Axe 2 - Pratiques alimentaires et goût : le transculturalisme**
- **Axe 3- Genre, alimentation et cuisine : une histoire de représentations**

Il conviendra alors d'interroger, au fil des époques historiques pouvant être les plus éloignées possibles, l'invention et l'évolution d'une histoire du goût et de l'alimentation au cœur de problématiques à la fois genrées et fortement ancrées dans la matérialité.

---

<sup>10</sup> DEVAULT Marjorie L., *Feeding the Family : the Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, University of Chicago press, 1991.

<sup>11</sup> TRENTMANN Frank, *Empire of Things : How We Became a World of Consumers, from the Fifteenth Century to the Twenty-First*, Londres, Penguin Books, 2016.

<sup>12</sup> BELANGER Catherine, BRAYET Aurélie, « Le geste technique culinaire : essai d'une cartographie historique », *e-Phaïstos* [En ligne], X-1, 2022, mis en ligne le 05 avril 2022.

<sup>13</sup> STEINMETZ, Rudy, « Conceptions du corps à travers l'acte Alimentaire aux XVIIe et XVIIIe Siècles », *Revue d'histoire Moderne et Contemporaine*, vol. 35, n° 1, 1988, pp. 3–35.

<sup>14</sup> ALEIDA-TAPOR Hélène (d'), *Le Goût de l'étranger : les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Armand Colin, 2005.

Les propositions de communication, d'environ **300 mots**, doivent s'accompagner d'une notice biographique et de l'affiliation universitaire. Merci d'envoyer vos réponses à [atelierdoctoral2026paris1@gmail.com](mailto:atelierdoctoral2026paris1@gmail.com) avant le **23 décembre 2025**.

L'Atelier de l'École Doctorale d'Histoire de Paris 1 Panthéon Sorbonne se tiendra sur une demi-journée le **14 février 2025**.