

La Table des Européens (XIX^e-XX^e s.)

L3 Histoire classique / UE fondamentale HC2 / semestre 5

« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». Ce très célèbre aphorisme de Brillat-Savarin (*La physiologie du goût*, 1825) exprime une sorte d'évidence qui mérite cependant l'étude : la nourriture que l'on choisit (l'alimentation), la manière de la préparer (la cuisine), la manière de s'attabler ou pas (le repas) sont révélatrices de toute une culture. Elles constituent un facteur discriminant – identitaire dirait-on aujourd'hui – au sein des groupes humains. L'identité en question peut être géographique (locale, régionale, nationale), c'est bien connu, mais aussi sociale, et ce cours entend mettre l'accent sur cet aspect et sur les préoccupations de plus en plus sensibles de nos sociétés contemporaines pour les questions alimentaires, culinaires et commensales. L'espace public est aujourd'hui saturé par ces questions, ce qui révèle une angoisse profonde de nos sociétés qui ont le sentiment de vivre une « crise de civilisation », de se trouver face aux apories d'un système agro-alimentaire productiviste qui promettait l'abondance et qui se montre au bout du compte irrespectueux de la nature, des animaux et des hommes. On entend donc dans nos sociétés actuelles un appel à manger autrement qui s'inscrit dans l'histoire complexe des pratiques alimentaires et qui débouche sur des discours et des pratiques variées et parfois conflictuelles qui ne cessent de faire référence à un passé plus ou moins mythifié. Il est de fait intéressant de se pencher sur le récit proposé et la réalité des pratiques alternatives qui ont accompagné chaque crise ou à chaque moment d'accélération de l'histoire. Les expériences actuelles, qu'elles exaltent la gastronomie et le terroir ou qu'elles appellent à une rupture économique, politique et culturelle s'inscrivent toutes dans une histoire longue qu'il est intéressant de parcourir pour comprendre les mutations à l'œuvre.

Orientation bibliographique

- ARON Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Laffont 1973, rééd. Payot, 1989.
- BURNETT John, *Plenty and Want: A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*, London, Scolar Press, 1966, 3^e éd. 1989.
- CAPATTI Alberto, *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989.
- BOURDIEU Pierre, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979.
- BRUEGEL Martin [ed.], *A Cultural History of Food in the Age of Empire*, London, Bloomsbury Academic, 2012.
- CERTEAU (de) Michel, *L'invention du quotidien, 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.
- ELIAS Norbert, *La Civilisation des mœurs*, Paris, Pocket, 1974.
- FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo [dir.], *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, rééd. 2008.
- GACON Stéphane et GRILLOT Thomas, *Manger autrement*, Paris, PUF « La Vie des idées », 2017.
- KIPLE Kenneth F. et ORNELAS Kriemhild Conee [dir.], *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Le Seuil, coll. « Faire l'Europe », 1995.
- POULAIN Jean-Pierre [dir.], *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012.
- ROWLEY Anthony, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, 2006.