



**HAL**  
open science

# Des modes culinaires au marchés alimentaires. Le circulation des goûts et des produits en France et en Europe (1680-1830)

Philippe Meyzie

► **To cite this version:**

Philippe Meyzie. Des modes culinaires au marchés alimentaires. Le circulation des goûts et des produits en France et en Europe (1680-1830). Histoire. Université Lumière-Lyon 2, 2019. tel-03665082

**HAL Id: tel-03665082**

**<https://hal.science/tel-03665082>**

Submitted on 20 May 2022

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Université Lumière-Lyon 2

Année universitaire 2018-2019

**HABILITATION À DIRIGER DES RECHERCHES**

**Tome 1**

*Mémoire de synthèse scientifique*

*Des modes culinaires aux marchés alimentaires  
La circulation des goûts et des produits  
en France et en Europe (1680-1830)*

Discipline : Histoire

présentée et soutenue publiquement

par

**Philippe MEYZIE**

Le jeudi 11 avril 2019

**JURY**

M. Carlo Marco BELFANTI  
M. Bruno BLONDÉ  
Mme Natacha COQUERY  
Mme Claire DELFOSSE  
M. Michel FIGEAC  
M. Alessandro STANZIANI

Professeur  
Professeur  
Professeure des Universités  
Professeure des Universités  
Professeur des Universités  
Directeur d'études

Université de Brescia  
Université d'Anvers  
Université de Lyon 2  
Université de Lyon 2  
Université Bordeaux Montaigne  
EHESS



**Tome 1**

*Mémoire de synthèse scientifique*

***Des modes culinaires aux marchés alimentaires  
La circulation des goûts et des produits en  
France et en en Europe (1680-1830)***



*À Candice et Raphaël*



« J'aime ce qui me nourrit, le boire, le manger, les livres »,  
Etienne de la Boétie, XVI<sup>e</sup> siècle

## **Introduction**

*Et si au départ tout était une histoire de cartes....*

Si le parcours d'un historien se résumait à des objets qui seraient autant de jalons de sa recherche, de ses enseignements et de ses choix scientifiques au fil des années, le mien serait alors assurément une histoire de cartes. La première est la carte d'un restaurant triplement étoilé du Périgord, *Le Centenaire*, établissement aujourd'hui disparu, dans lequel j'ai eu la chance de me rendre au cours de l'été 1997. Lorsque le maître d'hôtel remit entre mes mains avec cérémonie ce bel objet en papier parchemin décoré avec élégance d'une couverture en dorure véritable représentant un mammouth de la grotte de Lascaux et que je parcourus le menu présenté, j'ai le souvenir, toujours présent à l'esprit, de m'être dit alors que ce menu était riche de sens et d'interprétations qui contribuaient aussi à la magie du repas partagé.



*Figure 1*  
*Carte du restaurant le Centenaire*  
*(Les Eyzies-de-Tayac, Dordogne, 1996)*  
*Archives personnelles*



#### Menu Font de Gaume

Trio de foie gras maison à la gelée de pruneaux et fruits secs

\*

Oreiller de grenouilles et d'escargots, au persil plat, ragoût de girolles aux fèves

\*

Rougets bien dorés, purée écrasée de haricots de maïs aux éclats de jambon de canard

\*

Agneau de Pauillac, rôti à la broche, panier de légumes mijotés au bouillon de poule

\*

Gâteau coulant au chocolat, servi tiède, glace au basilic et au gingembre

M'apprêtant à entrer quelques semaines plus tard en licence à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III après un DEUG d'histoire et une classe préparatoire aux grandes écoles au lycée Camille Jullian de Bordeaux, j'avais l'impression que ce texte culinaire rempli de références à des produits, des savoir-faire et des lieux (Pauillac, Fond de Gaume<sup>1</sup>) et son support (papier, logo, mise en page) pouvaient faire l'objet d'une analyse historique au même titre que les édits royaux du XVII<sup>e</sup> siècle, les chartes médiévales ou les inscriptions grecques

---

<sup>1</sup> La grotte de Font de Gaume est une grotte ornée du Paléolithique qui se situe sur la commune des Eyzies-de-Tayac (Dordogne).

sur lesquels je faisais mon apprentissage du commentaire historique. Si aujourd'hui, une vingtaine d'années après, les saveurs et les détails du repas restent aussi nettes, c'est parce que j'ai toujours conservé avec soin ce menu, devenu de la sorte une source historique. Le goût des collectionneurs pour les menus n'est pas chose nouvelle et bon nombre de collections publiques de premier plan, sont constituées à l'origine de menus et cartes de restaurants rassemblés par des amateurs passionnés<sup>2</sup>. Mon attrait d'historien réside plus dans leur signification riche et complexe qui en dit beaucoup sur une époque, un groupe social ou un lieu, que sur la dimension esthétique qui frappe au premier regard. Dans un article remarquable publié en 1961 dans un dossier des *Annales* consacré à l'alimentation, Roland Barthes expliquait que la nourriture est un signe de communication comparable à un langage, avec sa grammaire, ses intonations et, par conséquent, peut être décrypté de la même manière<sup>3</sup>. S'il existe un fil conducteur dans mon itinéraire d'historien, il réside dans la volonté de s'intéresser à ce qui semble le plus évident et le plus ordinaire, mais qui, en réalité, se révèle riche de significations. À ce titre, mon approche de l'histoire doit beaucoup à la lecture de l'*Histoire des choses banales* de Daniel Roche (paru la même année) qui a su mettre en lumière les possibilités offertes par ce champ de recherche<sup>4</sup>. Quelques mois plus tard, je faisais mes premiers pas dans la recherche historique et me confrontais aux archives pour la préparation de ma maîtrise sur la table des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle dans laquelle les mémoires des traiteurs pour les repas servis à la Jurade ou à la Chambre de commerce prirent une place de choix<sup>5</sup>. Ces menus devenaient alors pour moi une source historique sur laquelle je n'ai cessé de travailler depuis<sup>6</sup>. J'associe depuis longtemps la nourriture à l'idée de partage car il rassemble les convives autour d'une table. Le repas et les mets servis favorisent les discussions, les rencontres et parfois même les réflexions scientifiques les plus stimulantes. Combien de fois, depuis maintenant plus d'une dizaine d'années, ai-je vu

---

<sup>2</sup> Caroline Poulain (dir.), *Potage, tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Agnès Vienot Éditions, Paris, 2011 ; Céline Clouet, « Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises », *Le Temps des médias*, n°24, 2015/1, p. 281-305. Parmi les principaux fonds, on peut citer ceux de la Bibliothèque municipale de Dijon, des archives de la ville de Paris, des archives du Ministère des Affaires étrangères ou de la New York Public Library.

<sup>3</sup> Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 16<sup>e</sup> année, n° 5, 1961. p. 977-986.

<sup>4</sup> Daniel Roche, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 1997 ; Daniel Roche et Anne Monjaret, « L'historien et les « choses banales » », *Socio-anthropologie*, n°30, 2014, p. 201-212.

<sup>5</sup> Philippe Meyzie, *À la table des élites bordelaises. Recherches sur les goûts alimentaires et les manières de table des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle*, mémoire de maîtrise sous la direction du professeur Josette Pontet, Université Bordeaux III, 1999. Cette maîtrise a donné lieu à la publication d'un article dans les *Annales du Midi* : « À la table des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale, La culture matérielle dans le Midi de la France à l'époque moderne*, tome 115, n°241, 2003, p. 69-88.

<sup>6</sup> Patrick Rambourg, *A table... le menu !*, Paris, Honoré Champion, 2013.

surgir au cours du dîner d'un colloque ou d'un simple déjeuner entre collègues de mon université des projets de programmes de recherche, de livres ou de journées d'études qui se sont effectivement concrétisés par la suite et m'ont ouvert d'autres horizons scientifiques. Le partage, sous toutes ces formes, occupe une place centrale dans ma conception personnelle du métier d'enseignant-chercheur et dans mon cheminement scientifique qui seront abordés tout à tour dans ce mémoire de synthèse, premier tome d'un dossier d'habilitation à diriger des recherches où figurent également un dossier de publications (tome 2) et un mémoire inédit (tome 3).

Dans mon cas, je ne crois pas que le terme de vocation soit le plus approprié car il sous-tend une sorte de croyance en une destinée tracée qui ne correspond guère à la perception que j'ai de mon parcours. L'envie de me consacrer à l'histoire et à la recherche doit beaucoup plus au plaisir, comme celui que j'ai eu à découvrir, à parcourir et à analyser des listes de plats lors de ma maîtrise. Si la pratique du métier d'historien réclame rigueur scientifique et méthode, je crois aussi qu'il peut, d'une manière ou d'une autre, être associé à la notion de plaisir : le plaisir de la découverte de nouvelles sources, de se poser des questions sans forcément parvenir toujours à y apporter des réponses, celui de partager les résultats de ses recherches et d'écrire ; celui de construire et de mener des projets de recherche collectifs ; le plaisir de transmettre les connaissances acquises au fil des archives et des années. Et puis, évidemment, comme il est commun de le rappeler à la suite des pages remarquables écrites par Arlette Farge<sup>7</sup>, le plaisir de l'archive en elle-même, du contact le plus matériel avec cet objet, du rapport presque charnel avec son corpus, usage d'un possessif révélateur de toute l'appropriation affective que peut en avoir l'historien<sup>8</sup>. Parmi les sources qui ont nourri ma recherche, il est de nouveau histoire de cartes. Depuis mes années d'études en classes préparatoires au lycée Camille Julian et à l'Université Bordeaux III, d'excellents professeurs de géographie (Christian Pradeau, Philippe Roudié) m'ont inculqué le goût des cartes<sup>9</sup>. Les manipuler sur de grandes tables en bois, les parcourir du regard, les analyser, parfois les construire, les cartes m'ont toujours fasciné dans leur capacité à fournir une représentation des faits dans l'espace. Le plaisir à s'appuyer sur des cartes qui n'ont pas besoin de mots pour rendre saisissables les réalités les plus complexes a toujours été présent dans mon parcours. J'ai tenté de mettre en œuvre une histoire située qui

---

<sup>7</sup> Arlette Farge, *Le Goût de l'archive*, Paris, Le Seuil, 1997 ; Philippe Carrard, « Une historienne et le « personnel ». *Le Goût de l'archive* d'Arlette Farge », *Sociétés & Représentations*, n°13, 2002/1, p. 227-245.

<sup>8</sup> Joseph Morsel, « Les sources sont-elles « le pain de l'historien » ? », *Hypothèses*, 2004/1 (7), p. 271-286.

<sup>9</sup> Christian Pradeau, *Jeux et enjeux des frontières : essai de géographie générale*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2008 ; Jean-Claude Hinnewinkel, Claudine Le Gars et Hélène Velasco-Graciet (dir.), *Philippe Roudié : Bordeaux, le vin et l'historien*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2008.

prend en compte les enjeux territoriaux et le lien des phénomènes à l'espace. Sur la couverture de ma thèse de doctorat soutenue en 2005 sous la direction du professeur Josette Pontet figurait un extrait de la carte gastronomique de la France de Cadet de Gassicourt, première représentation de la France à travers des produits alimentaires emblématiques au début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>10</sup>.

Figure 2  
Carte gastronomique de la France par Cadet de Gassicourt (1809)



Source : *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, 2<sup>e</sup> édition dédiée à la Société épicurienne du caveau moderne séante au Rocher de Cancale, Paris, 1809.

Cette carte servait d'illustration des spécialités culinaires du Sud-Ouest que j'avais eu l'occasion d'aborder dans ma thèse ; elle n'a cessé depuis d'accompagner mes réflexions historiques et bon nombre des facettes de mon métier d'enseignant-chercheur (enseignements, programmes de recherches, articles scientifiques, conférences grand public). Cette carte, reprise dans plusieurs ouvrages du XIX<sup>e</sup> siècle, initiait ma réflexion sur les liens entre produits et

---

<sup>10</sup> Philippe Meyzie, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale*, thèse sous la direction de Josette Pontet, 3 volumes, Université Michel de Montaigne-Bordeaux 3, 2005, 905 p.

territoires<sup>11</sup>. Pourquoi Cadet de Gassicourt a-t-il fait le choix de faire figurer tel ou tel produit ? Que révèle cette carte sur les relations entre produits et origine géographique ? Quels produits circulent des provinces vers Paris et incarnent une perception des territoires à travers leur gastronomie ? Comment ces denrées venues des quatre coins de la France sont-elles acheminées jusqu'au consommateur final ? L'espace représenté par les cartes revenait donc prendre place au cœur des interrogations d'un jeune docteur en histoire et donnait à mes thématiques de recherches des orientations nouvelles dans lesquelles l'espace et les liens aux territoires, dans les dynamiques initiées par ce que certains ont qualifié de *spatial turn*<sup>12</sup>, ont pris une place croissante. À nouveau une carte venait donner un cours différent à mon parcours.

Cartes de restaurants et cartes géographiques illustrent des moments clefs de mon cheminement personnel, des prémices d'un goût pour la recherche historique aux nouvelles thématiques autour des territoires, des produits, de leur valorisation et de leur circulation mises en œuvre durant les dernières années. Elles ne sauraient cacher les aléas et les hasards qui ont guidé mes orientations scientifiques ni les autres champs de recherche que j'ai pu parcourir. Je ne crois pas à l'idée d'un fil conducteur qui, dès le départ, dicterait nos travaux de recherche pour les placer sur les rails de la construction d'une œuvre cohérente, élaborée pas à pas et sans détours. Si le regard rétrospectif sur son itinéraire personnel est une démarche stimulante, enrichissante et salutaire même, il ne doit pas conduire à l'élaboration téléologique d'un tout uniforme et linéaire<sup>13</sup>. La rédaction d'un mémoire de synthèse dans le cadre d'une habilitation à diriger des recherches est un exercice délicat, parfois décrié, qui peut prendre des formes variées, mais qui représente surtout un espace de liberté<sup>14</sup>. Certains l'abordent comme un exercice imposé qui se contente d'égrener les étapes d'un parcours, alors que pour d'autres il est l'occasion de présenter une production scientifique conçue pas à pas comme un ensemble uniforme et maîtrisé. De grands historiens comme Maurice Agulhon, Michelle Perrot ou René Rémond se sont prêtés avec brio à la réalisation de mémoires d'ego-histoire, réfléchissant avec hauteur de vue sur leur parcours, leurs choix et les orientations de leurs recherches<sup>15</sup>. Si ces historiens présentaient des parcours d'exception, notamment par rapport à la résonance de

---

<sup>11</sup> Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX<sup>e</sup>-début XX<sup>e</sup> siècle », dans *Situ, revue des patrimoines* [en ligne], 2010, [http://www.insitu.culture.fr/article.xsp?numero=&id\\_article=csergo-1321](http://www.insitu.culture.fr/article.xsp?numero=&id_article=csergo-1321).

<sup>12</sup> Angelo Torre. « Un « tournant spatial » en histoire ? Paysages, regards, ressources », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, vol. 63<sup>e</sup> année, n°5, 2008, p. 1127-1144.

<sup>13</sup> Pierre Bourdieu, « L'illusion biographique », *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 62-63, juin 1986, p. 69-72.

<sup>14</sup> Patrick Boucheron, *Faire profession d'historien*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010.

<sup>15</sup> *Essais d'ego-histoire*, ouvrage collectif de Maurice Agulhon, Pierre Chaunu, Georges Duby, Raoul Girardet, Jacques Le Goff, Michelle Perrot et de René Rémond, Textes réunis et présentés par Pierre Nora, Collection Bibliothèque des Histoires, Gallimard, Paris, 1987.

l'histoire tourmentée du XX<sup>e</sup> siècle et leur longue expérience scientifique, j'en retiens surtout que la notion de plaisir y apparaît comme un trait commun. L'exercice d'ego-histoire permet une réflexion sur ce qui guide nos choix d'enseignant-chercheur, sur ce qui conduit notre action au quotidien dans notre métier d'historien et les orientations scientifiques de nos recherches, au moment où l'expérience acquise après quelques années ouvre la porte vers des horizons plus larges de recherche encore à parcourir.

Depuis ma thèse de doctorat, mon itinéraire scientifique est fait de hasards, d'envies, de rencontres, d'échanges et d'exploration de pistes de recherches qui quelquefois se sont révélées sans lendemain. Le métier d'historien, qui a comme d'autres ses servitudes (en termes de temps, d'énergie, de vie familiale), ne peut s'exercer sans plaisir. Ce plaisir protéiforme peut aussi bien être celui d'explorer une problématique pertinente et neuve à travers des archives inédites, de tirer des réflexions nouvelles de la préparation d'un cours et de l'échange avec les étudiants que de celui de collaborer avec un collègue pour élaborer ensemble un programme de recherches ou participer à un ouvrage collectif. Je voudrais, à travers ce mémoire de synthèse, insister sur la dimension de mon parcours et ma conception personnelle du métier d'enseignant-chercheur où l'hédonisme a aussi une place à côté de la rigueur scientifique. Mon approche du métier d'historien est nourrie de théories et de lectures, mais il se vit surtout dans une pratique que je souhaite mettre en avant. L'histoire de l'alimentation reste un domaine de recherches privilégié que j'ai exploré dans plusieurs directions, mais dans lequel bien des études sont encore à mener. J'ai choisi aussi de donner des inflexions à mes thématiques scientifiques et de renouveler mes questionnements au fil des années. De l'histoire des goûts régionaux qui m'ont fait comprendre les consommations alimentaires et la construction des identités jusqu'à l'étude des marchés alimentaires européens et du commerce de détail, ma démarche s'est orientée de plus en plus nettement, en prenant toujours comme porte d'entrée l'alimentation, vers une histoire de l'économie, de l'échange et des circulations où l'économie croise le social et le culturel. Le mémoire de synthèse est une étape au cours de laquelle je m'interrogerai sur les fondements de ma recherche, mes choix, mes méthodes, la résonance de mes travaux avec les évolutions de l'historiographie, mais aussi sur des perspectives de recherches encore à développer.



*Première partie*

*Laisser mijoter, servir et partager...*





Qu'il me soit permis au moment d'évoquer rapidement mon parcours professionnel et scientifique depuis la thèse de doctorat soutenue en 2005 de filer une métaphore culinaire. Près de vingt ans de recherche sur les goûts, les produits et la cuisine m'ont imprégné aussi sans doute du vocabulaire si riche de la cuisine. La question récurrente que tout le monde m'a posé à un moment ou à un autre : mais pourquoi as-tu un jour choisi de travailler sur l'alimentation ? L'exercice du mémoire d'ego-histoire me donne l'opportunité d'apporter enfin quelques éléments de réponse. Le plus évident sans aucun doute pour moi est de dire que la recherche scientifique et le métier d'enseignant-chercheur partagent des traits communs avec l'univers de la cuisine. Les apprentissages, la transmission, la mesure du temps et le plaisir du partage avec les autres (collègues, étudiants, professionnels, grand public) y ont toute leur place. « Laisser mijoter » évoque ainsi le temps nécessaire à la bonne réalisation d'un plat où tous les ingrédients vont peu à peu marier leurs différentes saveurs pour aboutir à quelque chose de cohérent. Il faut savoir faire preuve de patience pour atteindre ce but et mon parcours de chercheur s'inscrit dans le choix assumé de prendre son temps pour explorer en profondeur les archives, élaborer pas à pas des hypothèses et laisser mûrir sa réflexion. Servir et partager prennent des formes variées, des publications scientifiques aux conférences à destination du grand public. La liberté et l'envie d'explorer des horizons nouveaux ont été les moteurs de mon parcours comme le cuisinier à la recherche de saveurs différentes. Si l'histoire de l'alimentation, comme nous avons le voir, occupe une place importante dans mes recherches, je ne me suis jamais perçu et défini exclusivement comme un historien de l'alimentation. Cette thématique dont la reconnaissance scientifique et institutionnelle a accompagné mon parcours personnel a toujours constitué un observatoire de choix et neuf pour appréhender la société, l'économie et la culture de la France et de l'Europe à l'époque moderne. Bien loin de l'image réductrice qu'on attribue parfois à une histoire de la cuisine ou de la gastronomie relayée dans les médias et cantonnée à une histoire surtout anecdotique, s'intéresser aux choix alimentaires des hommes et des femmes du XVIII<sup>e</sup> siècle, à la circulation des goûts, des produits et des modes m'a offert une voie de réflexion en profondeur sur le fonctionnement de l'économie d'Ancien Régime, les identités sociales, les processus de diffusion et les circulations internationales. Avant d'aborder plus en détails les différents chantiers de recherche explorés, j'ai choisi tout d'abord de revenir sur ma formation, ma conception personnelle du métier d'enseignant-chercheur et sur les dynamiques tant individuelles que collectives qui largement ont contribué à façonner mon itinéraire scientifique, de mes premiers pas d'apprenti historien jusqu'à la présentation d'une habilitation à diriger des recherches

## Histoire et alimentation : un itinéraire au cœur de la reconnaissance d'un champ historiographique

Lorsque j'entame mes recherches en 1998, l'histoire de l'alimentation n'est déjà plus cantonnée à l'histoire anecdotique qui avait longtemps prévalu. En France, les travaux pionniers de Jean-Louis Flandrin publiés au début des années 1980 avaient ouvert la voie à une histoire culturelle des goûts<sup>16</sup>. Celle-ci donnait une dimension nouvelle et surtout une autonomie plus grande à des études sur l'alimentation qui, dans les années 1960-1970 sous l'égide de Fernand Braudel et de l'École des *Annales*, étaient menées principalement dans une perspective d'histoire sociale et économique<sup>17</sup>. La publication en 1996 de l'*Histoire de l'alimentation* par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari propose une synthèse notable à la fin du XX<sup>e</sup> siècle de travaux sur l'alimentation où cohabitent des perspectives très différentes entre approche nutritionnelle, histoire des représentations de la nourriture dans l'art, études des goûts à partir des livres de cuisine<sup>18</sup>. Pendant longtemps, l'alimentation ne fut pas considérée comme un objet scientifique digne de ce nom. Mes propres recherches ont eu la chance de s'inscrire dans une période charnière et stimulante pour l'histoire de l'alimentation qui a réussi aujourd'hui à s'affirmer comme un champ de recherche légitime et à part entière, au risque peut-être de se déconnecter du renouvellement des questionnements de l'histoire en général.

Ma formation à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III (devenue l'Université Bordeaux Montaigne) en licence m'avait ouvert des pistes intéressantes vers des thématiques moins centrales dans le cadre des enseignements universitaires. Surtout, ce fut pour moi l'occasion d'être mis en contact direct avec les archives pour la première fois. Je dois ici affirmer toute ma reconnaissance à Michel Figeac de m'avoir fait découvrir, dans le cadre d'un enseignement sur les outils de la recherche, les inventaires après décès, les récits de voyage et l'histoire de la culture matérielle<sup>19</sup>. Par la suite, j'ai toujours eu grand plaisir à échanger avec

---

<sup>16</sup> Jean-Louis Flandrin, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 38<sup>e</sup> année, n°2, 1983. p. 369-401 ; « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, tome 30 n°1, Janvier-mars 1983, p. 66-83. Dans la revue polonaise *Mōwia Wieki*, j'ai consacré un article à la place tenue par Jean-Louis Flandrin dans le renouveau de l'histoire de l'alimentation en France à partir des années 1980 ; Philippe Meyzie, « Historia slegu we Francji i w Polsce », *Mōwia Wieki*, numer specjalny Kuchnia Staropolska, décembre 2009, p. 14-18.

<sup>17</sup> Odile Redon, Line Sallmann et Sylvie Steinberg (dir.), *Le désir et le goût. Une autre histoire, XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Saint-Denis, 2005 ; Florent Quellier « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », *Food & History*, vol. 10, n°2, 2012, p. 89-102.

<sup>18</sup> Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

<sup>19</sup> Parmi les nombreux travaux de Michel Figeac consacrés à cette thématique, on peut citer *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, éditions Mollat, 2001 et *L'Ancienne France au quotidien. Dictionnaire d'histoire matérielle*, Paris, Armand Colin, 2007.

lui sur ces questions, à collaborer sur des projets scientifiques et à découvrir d'autres façons de faire de l'histoire de la culture matérielle en Pologne notamment<sup>20</sup>. Lors de ces enseignements, les travaux de Daniel Roche furent des lectures fondatrices qui ouvrirent ma réflexion sur la manière d'interroger la société à travers les objets du quotidien<sup>21</sup>. Mon intérêt pour l'alimentation pouvait dès lors être mis en pratique à partir d'inventaires après décès, sur lesquels je n'ai cessé de travailler depuis, où les casseroles, les réserves alimentaires ou les sucriers permettent de relier objets, produits et consommateurs, bien au-delà d'une simple histoire descriptive qui consisterait à simplement recenser des objets comme certains ont parfois tendance à caricaturer l'histoire de la culture matérielle. Si d'autres thèmes abordés en licence d'histoire ou au gré de lectures personnelles comme l'histoire du sport ou du cinéma, avaient retenu eux-aussi mon attention comme objet de recherche potentiel, entreprendre une maîtrise sur l'histoire de l'alimentation me semblait alors le plus stimulant, associant à la fois le plaisir à travailler sur ce sujet et l'idée qu'il s'agissait d'un chantier neuf à explorer ou à aborder de manière différente. Je pris alors contact avec le professeur Josette Pontet qui accepta de diriger mes recherches sur la table des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle dans le cadre d'un mémoire de maîtrise soutenu en 1999<sup>22</sup>. Après la préparation et l'obtention du CAPES d'histoire-géographie et de l'agrégation d'histoire en 2000, la collaboration de confiance avec Josette Pontet se poursuivit avec un Diplôme d'Études Approfondies présenté en 2001<sup>23</sup>, puis une thèse soutenue en 2005. Ma directrice de recherches a su m'apporter au fil des années tout son savoir et m'inculquer également la rigueur du travail scientifique. Je lui dois beaucoup dans ma formation d'apprenti chercheur au cours de mes quatre années de thèse. Je lui suis aussi extrêmement reconnaissant de la liberté et de la confiance qu'elle a bien voulu m'accorder ; la liberté est un ingrédient nécessaire à la recherche car il permet de développer sa propre pensée, d'explorer des pistes différentes et de découvrir de nouvelles sources.

---

<sup>20</sup> La Pologne possède une tradition historiographique ancienne autour de l'histoire de la culture matérielle. Teresa Teresa Wasowicz, « L'histoire de la culture matérielle en Pologne », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 17<sup>e</sup> année, n°1, 1962. p. 75-84. J'ai eu l'occasion de me rendre à plusieurs reprises en Pologne pour diverses rencontres scientifiques et j'ai pu constater que l'histoire de l'alimentation y suscite un intérêt croissant incarné notamment par les recherches de Jaroslaw Dumanowski à l'université de Toruń.

<sup>21</sup> Daniel Roche, *Histoire des choses banales : naissance de la société de consommation, XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Fayard, 1997.

<sup>22</sup> *À la table des élites bordelaises. Recherches sur les goûts alimentaires et les manières de table des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle*, mémoire de maîtrise sous la direction du professeur Josette Pontet, Université Bordeaux III, 1999.

<sup>23</sup> *La Table du Sud-Ouest aquitain. Goûts alimentaires, manières de table, gastronomie et société à l'échelle régionale (XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, mémoire de DEA sous la direction du professeur Josette Pontet, Université Bordeaux III, 2001.

La préparation de mon doctorat m'a confirmé l'intérêt de l'histoire de l'alimentation et des sources qui restaient à exploiter dans ce domaine pour porter un regard plus précis sur les pratiques alimentaires et non plus seulement sur les normes telles qu'on pouvait les rencontrer dans les livres de cuisine ou les traités médicaux. Ce travail de recherche, déjà esquissé dans le mémoire de DEA, était inspiré à la fois des recherches autour de l'histoire du goût menées sous l'égide de Jean-Louis Flandrin dont j'avais suivi le séminaire à l'EHESS durant ma première année de thèse et des réflexions développées par Daniel Roche sur l'histoire des consommations et des voyages<sup>24</sup>. Les années de doctorat m'amènèrent à explorer des archives variées et inédites comme les factures de traiteurs contenant des listes détaillées de plats qui permirent, grâce à la mise en œuvre d'approches quantitatives, de dépasser les limites d'une simple histoire anecdotique. Mon plaisir de chercheur résultait de la découverte de liste de mets dans des archives municipales et des fonds privés de familles où, au milieu des documents inventoriés comme « dépenses diverses » ou « pièces justificatives » par les archivistes, je voyais surgir des poulardes aux huîtres, des tourtes de pigeons ou des pyramides de fruits. Entre histoire des goûts et histoire de la culture matérielle, ma thèse sur la culture alimentaire dans le Sud-Ouest aquitain montre, qu'au-delà de la diversité des consommations alimentaires observées (selon les lieux ou les groupes sociaux), il existait une culture alimentaire commune, mélange d'enracinement et d'ouverture. Il fut également mis en évidence que l'identité de la cuisine du Sud-Ouest se façonnait à travers quelques produits emblématiques (vin, salaisons, confits, truffes) et surtout dans le regard des observateurs extérieurs (voyageurs, gastronomes, auteurs de livres de cuisine) qui élaboraient l'image d'un pays de Cocagne ou le stéréotype du Gascon mangeur d'ail. Publiée en 2007 aux Presses Universitaires de Rennes dans une version remaniée sous le titre *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, ma thèse offrait une première étude approfondie, au plus près des sources, de l'ensemble des consommations alimentaires dans une région française pour le XVIII<sup>e</sup> siècle et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>25</sup>. D'un point de vue méthodologique, l'originalité de ce travail résidait dans la large mobilisation de sources de la pratique (354 menus, 571 inventaires après, 64 livres de comptes) et dans la volonté d'approcher au plus près les consommations alimentaires (de la noblesse, des paysans, du peuple des villes, des religieux, des voyageurs de passage) en m'inscrivant dans un cadre régional, seule échelle appropriée à la mise en œuvre d'une

---

<sup>24</sup> Daniel Roche, *La Culture des apparences. Une histoire de vêtement, XVII-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Fayard, 1989 ; *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

<sup>25</sup> *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, préface de Daniel Roche, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 432 p.

exploration minutieuse des archives locales. Par ces choix épistémologiques, mon travail de recherche proposait une contribution à une approche plus scientifique des habitudes alimentaires du passé.

Au moment même où je préparais ma thèse, l'histoire de l'alimentation parvenait à s'affirmer dans le monde scientifique français et européen, dynamique dont j'ai bénéficié au fil des années et dans laquelle j'ai cherché à m'inscrire au mieux. À l'initiative du Ministère de la recherche et de l'enseignement supérieur, la création à Tours en 2001 de l'Institut Européen de l'Histoire de l'Alimentation (IEHA), devenu ensuite Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), donna une visibilité nouvelle à ce champ disciplinaire. Les historiens de l'alimentation, qui avaient mené jusqu'alors leur recherche de manière isolée le plus souvent, bénéficiaient d'un réseau à l'échelle européenne. L'organisation régulière de colloques ou de conventions par l'IEHCA leur permis de se rencontrer. J'eus l'occasion de participer à plusieurs rencontres scientifiques au cours des dix dernières années où j'ai pu profiter d'un espace de discussion scientifique<sup>26</sup>. La rencontre et les échanges avec des spécialistes reconnus de l'histoire de l'alimentation comme Bruno Laurioux, Peter Scholliers, Alan Grieco, Massimo Montanari, Françoise Sabban, Marc de Ferrière ou Jean-Pierre Williot ont nourri mes propres réflexions et ouvert la voie à des collaborations nombreuses. La revue internationale spécialisée *Food & History*, créée dans le sillage de l'IEHCA et à laquelle je collabore régulièrement (peer-review, publication d'article, compte-rendu), vint s'ajouter au processus d'institutionnalisation de cette thématique. L'apparition de collections dédiées à l'histoire de l'alimentation (Tables des Hommes aux Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes ; L'Europe alimentaire aux éditions Peter Lang) dans lesquelles j'ai publié ou collaboré (expertise) témoignent de la reconnaissance de la communauté scientifique. Membre depuis 2012 du conseil scientifique de l'IEHCA, j'ai pu suivre les orientations de la recherche au sein de ce réseau de chercheurs internationaux, être dans une position privilégiée pour saisir les dynamiques au sein de ce champ de recherches et profiter d'échanges nombreux et constructifs. Dans le même temps, colloques, thèses et publications scientifiques sur l'histoire de l'alimentation ont été multipliés et en ont fait un domaine de recherche en vogue. Mon parcours personnel, et cela représente sans doute une chance, s'est trouvé inséré dans une phase de structuration d'un champ de recherche que j'avais choisi d'explorer à partir de ma maîtrise.

---

<sup>26</sup> Voir la liste de ces contributions en annexe 1, p. 111-113 et 122-123. Les ressources de la bibliothèque de l'IEHCA m'ont été aussi fort utiles au cours de différentes recherches.

Il n'en restait pas moins que l'historien qui travaillait alors sur l'histoire de l'alimentation au début du XXI<sup>e</sup> siècle continuait parfois – les représentations sont tenaces – à être considéré par certains de ses pairs avec condescendance, au pire avec mépris comme un « historien de la cuisine » ou un « spécialiste de la gastronomie », compétent avant tout pour relater quelques anecdotes sur les manières de manger de nos ancêtres<sup>27</sup>. Si les médias ne sont pas tout à fait étrangers à cette vision réductrice<sup>28</sup>, elle résulte aussi de l'image dépréciative de la nourriture dans le monde intellectuel et universitaire. Demande-t-on à une spécialiste de l'histoire de l'acier ou à un historien du fait religieux si son sujet est sérieux ? Grâce au soutien indéfectible reçu au sein du CAHMC (Centre Aquitaine d'Histoire Moderne et Contemporaine), puis du CEMMC (Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain) dirigés successivement par Josette Pontet, Sylvie Guillaume, Michel Figeac et Christine Bouneau, j'ai toujours pu montrer que l'alimentation était un objet historique comme un autre, permettant de s'interroger sur une époque, un groupe social ou le fonctionnement de l'économie. En m'insérant dans les thématiques multiples développées au sein de mon équipe de recherche (Identités et territoires des villes portuaires, Europe centrale, Échelles-Réseaux-Environnement), j'ai pu convaincre que cet objet de recherche n'était pas un simple terrain amusant et anecdotique, mais bien un prisme de choix pour appréhender de nombreuses problématiques. L'histoire globale de l'alimentation que j'ai mise en œuvre a consisté à aller au contact d'autres champs de la recherche au gré des rencontres et du renouveau des interrogations historiques<sup>29</sup>.

## **Les vertus de la confrontation, du collectif et du hasard**

Porté un regard rétrospectif sur les années de recherches écoulées depuis ma thèse pourrait consister à retracer un récit linéaire, évoquant pas à pas des choix réfléchis et la cohérence d'une démarche scientifique pleinement consciente. Si, comme nous le verrons dans la deuxième partie, plusieurs grandes orientations peuvent être dégagées, je suis convaincu que

---

<sup>27</sup> Malgré les progrès indéniables réalisés, Bruno Laurioux notait encore en 2015 que l'histoire de l'alimentation « souffre toujours d'un problème de légitimité : pour des spécialistes des questions alimentaires, le recours à la sociologie et à l'anthropologie est devenu familier, mais pas le recours à l'histoire », article « Alimentation » dans Claude Gauvard, et Jean-François Sirinelli (dir.), *Dictionnaire de l'historien*, Paris, PUF, 2015, p. 7.-8.

<sup>28</sup> Il suffit pour cela d'observer sur les rayonnages des libraires les nombreux ouvrages pseudo-savants consacrés à l'alimentation du passé.

<sup>29</sup> Fabio Parasecoli et Peter Scholliers (dir.), *A Cultural History of Food*, 6 volumes, Berg, Londres, 2012. Cette série d'ouvrages de synthèse propose une histoire de l'alimentation autour de thématiques multiples (productions agricoles, approvisionnement, cuisine, métiers de bouche, etc.) période par période, qui correspond à l'idée d'une approche globale du sujet.

le hasard des rencontres, l'exploration de ce qui peut se révéler être des impasses ou la participation à des réflexions collectives ont indéniablement nourri mon parcours et favorisé l'élargissement de mes recherches.

La démarche du chercheur consiste à confronter le résultat de ses travaux aux jugements de ses pairs à travers publications et colloques. Elle est une base essentielle qui sert à valider la dimension scientifique du métier d'historien au sein d'une communauté. Tout au long de mon parcours, j'ai souhaité et essayé de replacer les fruits de mes recherches au sein de réflexions plus larges et de les confronter à d'autres champs de recherche. L'historien a besoin de sortir de son domaine de spécialité pour donner plus d'ampleur à sa réflexion. À plusieurs reprises, au gré de sollicitations, d'opportunité ou d'envies, j'ai confronté mes recherches sur l'histoire de l'alimentation à d'autres problématiques et perspectives historiographiques. Ma participation en 2012 à la demande d'Olivier Christin à un colloque organisé à l'université de Neuchâtel sur l'anthropologie historique du protestantisme à l'époque moderne illustre ce que je considère comme une mise en danger salutaire et stimulante. En effet, je dois l'avouer, l'histoire religieuse est une thématique qui n'avait jusqu'alors guère suscité mon intérêt. Pourtant, en proposant de m'interroger pour ce colloque sur les goûts des protestants, je découvrais une bibliographie nouvelle et des questionnements stimulants sur la confessionnalisation et les identités religieuses dans l'Europe moderne<sup>30</sup>. La préparation de cette communication fut pour moi un vrai plaisir, m'invitant à découvrir des sources différentes (sermons, archives des consistoires) et à envisager d'autres problématiques. Les échanges avec des spécialistes du protestantisme au cours du colloque ont servi à nuancer mes analyses, à mieux comprendre l'influence de la religion sur les consommations alimentaires et m'ont conforté dans l'idée que les décalages entre les discours sur la nourriture et les pratiques alimentaires pouvaient être importants. L'immersion dans d'autres champs historiographiques a nourri ma réflexion personnelle sur l'identité alimentaire. Plus récemment, le choix d'entreprendre des recherches au croisement de l'histoire de l'alimentation et de l'histoire des relations internationales fut initié par des échanges avec mon collègue bordelais Guillaume Hanotin et par l'appel à communication d'un colloque porté par l'IEHCA et le Labex EHNE

---

<sup>30</sup> Gérald Chaix, « La confessionnalisation : Note critique », *Bulletin de la Société d'Histoire du Protestantisme français*. vol. 148, oct-déc 2002, p. 851-865 ; Thierry Wanegffelen, « La difficile identité des protestants français entre Réforme et Révocation », dans *Identités, appartenances, revendications identitaires*, Paris, Nolin, 2005, p. 12-23 ; Michel Figeac (dir.), *Les affrontements religieux en Europe. Du début du XVI<sup>e</sup> au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Sedes, 2008.



(Écrire une histoire nouvelle de l'Europe) sur la thématique alimentation et diplomatie<sup>31</sup>. Ces recherches à partir des archives diplomatiques (correspondances, mémoires, franchises) et de sources concernant des représentants diplomatiques (mémoires, inventaires après décès, pièces de dépenses) m'amenèrent à découvrir une historiographie en plein renouvellement autour de la matérialité des relations internationales<sup>32</sup>. Mes travaux sur la circulation des produits, des goûts et des modes ont pris appui sur des sources nouvelles comme les correspondances diplomatiques, se sont enrichis de problématiques axées sur le rôle d'intermédiaire des ambassadeurs et élargis vers d'autres espaces européens (Angleterre, Italie, Espagne). Ce fut aussi l'occasion d'organiser en 2016 avec Guillaume Hanotin à l'Université Bordeaux Montaigne une journée d'études précédée d'un appel à communication sur le thème « Trains & Équipages. La logistique des déplacements diplomatiques en Europe XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle » dont les contributions ont été ensuite publiées sous la forme d'un dossier spécial dans la revue *Histoire, Économie, Société* en 2018<sup>33</sup>. L'ouverture de mes perspectives de recherche vers d'autres thématiques résulte de rencontres, de hasards heureux et d'une volonté d'inscrire mes propres recherches dans des champs historiographiques en plein renouveau dans lesquels l'histoire de l'alimentation et des consommations en général peuvent avoir leur place. Sortir du confort de son domaine de recherche en suivant parfois des détours permet d'enrichir ses questionnements, de découvrir de nouvelles sources et de donner des orientations fécondes à sa réflexion scientifique.

Le cheminement scientifique de l'historien est fait de rencontres, de hasards et d'échanges. Ils sont autant de respirations nécessaires au développement de mes recherches personnelles que je n'ai jamais considérées comme un itinéraire solitaire, linéaire et tracé d'avance. Depuis ma thèse, j'ai eu la chance de rencontrer de nombreux chercheurs qui m'ont permis développer mes réflexions et des chantiers de recherche communs. Il me serait difficile ici, au risque d'en oublier, de citer tous ceux, qui, à un moment ou un autre, ont joué un rôle essentiel. En me retournant sur mon parcours depuis les années 2000, je suis en tout cas

---

<sup>31</sup> Guillaume Hanotin, *Ambassadeur de deux couronnes. Amelot et les Bourbons, entre commerce et diplomatie*, Bibliothèque de la Casa de Velázquez n°73, Madrid, 2018. Colloque Table et Diplomatie à l'échelle du monde, IEHCA-Labex EHNE, Tours-Paris, 2-5 novembre 2016.

<sup>32</sup> Helen Jacobsen, *Luxury and Power. The Material World of the Stuart Diplomat, 1660-1714*, Oxford University Press, New-York, 2012 ; Tracey A. Sowerby et Jan Hennings (dir.), *Practices of Diplomacy in the Early Modern World c. 1410-1800*, Routledge, 2017 ; Harriet Rudolph et Gregor Metzger (dir.), *Material Culture in Modern Diplomacy from the 15th to the 20th Century*, numéro spécial de *Jahrbuch für Europäische Geschichte. European History Yearbook*, 2016/17.

<sup>33</sup> Voir le programme de cette journée d'étude dans l'annexe 2, p. 136-137. Guillaume Hanotin et Philippe Meyzie (dir.), *Trains & Équipages : les déplacements diplomatiques en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, dossier dans la revue *Histoire, Économie et Société*, 2018/1.

convaincu des vertus du travail collectif. Au sein de mon équipe d'accueil (CEMMC) et, de manière encore plus étroite avec mes collègues Michel Figeac, Guillaume Hanotin, Stéphanie Lachaud, Caroline Le Mao ou Corinne Marache, j'ai bénéficié d'un environnement favorable à la coopération et à la mise en œuvre de projets collectifs. Ces échanges au quotidien forment aussi un parcours de chercheur, alimentent sa réflexion et entretiennent la flamme de l'envie. De Bordeaux à Toruń (Pologne) et de Tours à Parme, j'ai eu souvent l'occasion de discuter de mes travaux avec des historiens, des géographes ou des anthropologues travaillant sur des aires, des périodes et des thématiques différentes, avec lesquels la curiosité et la bienveillance étaient les fondements de nos échanges. Je crois véritablement qu'une bienveillance curieuse, mais exigeante scientifiquement est le ferment d'échanges fructueux entre chercheurs de tous horizons. Si l'historien a besoin de se confronter seul aux archives et de développer la propre voie de sa réflexion scientifique, il s'enrichit aussi beaucoup de la participation à des programmes collectifs que j'ai contribué à mettre en œuvre à plusieurs reprises. Si la recherche de financement collectif et la réponse à de multiples appels à projets sont devenus aujourd'hui une activité à part entière et parfois bien épuisante pour tous les chercheurs, l'historien, plus accoutumé à la solitude, peut y trouver également des vertus heuristiques. Dans le cadre de deux programmes financés par la région Aquitaine (puis Nouvelle-Aquitaine) dont je fus co-responsable, j'ai pu apprécier le travail collectif et pluridisciplinaire autour de projets bien définis. Le premier *ViValTer* (La ville, espace de valorisation des produits de terroir du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours) entre 2012 et 2016 avec 27 chercheurs ; le second *Teresma* (produits de terroirs, espaces et marchés, hier et aujourd'hui) de 2015 à 2019 avec 33 chercheurs<sup>34</sup>. Si chacun d'entre eux m'a permis, comme nous le verrons plus loin, d'approfondir et de développer mes recherches personnelles, ils ont aussi été l'occasion de m'enrichir des travaux issus d'autres disciplines (géographie, économie, sociologie, anthropologie) et d'autres périodes (Moyen Âge, époque contemporaine). Surtout, ces programmes ont été des espaces d'échanges stimulants, des expériences très formatrices sur l'animation de la recherche et des catalyseurs de la construction de nouveaux projets. L'encadrement d'étudiants et de vacataires engagés dans de multiples missions de recherche a été l'une des réalisations essentielles de ces différents programmes en termes de collecte de données et de formations.

Les orientations de ma recherche ont été également façonnées par des projets qui n'ont pas forcément toujours aboutis sur le moment. En s'inspirant des analyses économiques, on

---

<sup>34</sup> Voir la présentation scientifique des deux programmes de recherche dans l'annexe 3, p. 152-160.

peut penser que l'échec agit comme une force créatrice<sup>35</sup>. En effet, les pistes explorées qui se révèlent des impasses, restent en suspens ou les projets collectifs qui n'aboutissent pas, faute de financements, participent à la construction d'une pensée scientifique. Déconvenues inhérentes à tout itinéraire scientifique, il convient de ne pas les écarter de ce retour sur notre parcours, mais de montrer au contraire qu'ils ont aussi participé, dans une certaine mesure, à la structuration des recherches. J'en prendrais deux exemples. En 2008, j'ai eu l'occasion de participer au montage d'un projet ANR (Agence Nationale de la Recherche)-Programme Blanc initié par Florent Quellier sur l'alimentation paysanne qui ne fut pas retenu par les instances nationales. La préparation scientifique de ce programme de recherche collectif me permis néanmoins de mieux appréhender les consommations populaires dans les campagnes (identification des source potentielles, mobilisation de la bibliographie) et de mesurer combien la circulation des denrées pouvaient y être présentes au XVIII<sup>e</sup> siècle. Dès lors, je portais un regard neuf sur l'alimentation paysanne qui me fut fort utile lorsque j'eus à élaborer en 2014 un rapport de synthèse sur les consommations paysannes en France à l'époque moderne à l'occasion des journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran consacrées au paysan consommateur dans l'Europe médiévale et moderne<sup>36</sup>. De la même manière en 2014, il me fut proposé de participer à l'élaboration d'un projet de programme COST (Coopération Européenne en Science et Technologie) intitulé « Agri-Food Specialities as Cultural Artefacts » afin de développer, autour de cette thématique, un réseau de chercheurs européens avec Carlo Marco Belfanti (Université de Brescia), Francesc Valls Junyent (Universitat de Barcelona), Peter Scholliers (Vrije Universiteit Brussel) et Nadège Sougy (Université de Neuchâtel). Si ce projet ne fut malheureusement pas sélectionné par les instances européennes, il m'offrit l'occasion de mieux cadrer ma réflexion sur les produits de terroir et de prendre pleinement conscience de l'importance d'un questionnement historique sur le lien entre produit et origine géographique qui allait devenir central dans mes recherches au cours des années suivantes. Ces expériences ont été également utiles pour appréhender le montage à la fois scientifique et financier de programmes de recherches collectifs, savoir-faire aujourd'hui indispensable dans l'exercice du métier d'enseignant-chercheur.

Grâce à ces rencontres, ces échanges fructueux et ce travail collectif, j'ai élaboré un programme de recherche personnel sur « Réputation, origine géographique et qualité de

---

<sup>35</sup> Natacha Coquery et Matthieu de Oliveira, *L'échec a-t-il des vertus économiques ?*, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, Paris, 2015.

<sup>36</sup> Philippe Meyzie, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Guilhem Ferrand et Judicaël Petrowiste (dir.), *Le nécessaire et le superflu : le paysan consommateur*, collection Flaran, Presses universitaires du Midi, Toulouse, à paraître début 2019.

produits alimentaires fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles » qui fut retenu par le jury international de l'Institut Universitaire de France en 2014<sup>37</sup>. Le financement de l'IUF durant cinq ans (2015-2019) comme membre junior m'a permis de participer à de nombreuses rencontres scientifiques autour de la question du terroir et des produits d'origine qui ont indéniablement enrichi mes questionnements en soumettant mes résultats à la discussion scientifique. Elle fut aussi un formidable accélérateur pour élargir l'espace géographique des archives explorées (France, Angleterre, Belgique), développer des collaborations internationales (Italie, Pologne, Portugal) et donner une plus grande reconnaissance à mes travaux sur l'histoire des produits d'origine et les marchés alimentaires en France et en Europe. Cette distinction me conforta dans l'idée que l'histoire de l'alimentation était un champ de recherche légitime, reconnu et porteur d'enjeux scientifiques importants.

### **Le choix assumé d'une histoire ouverte<sup>38</sup>**

Dans tous mes travaux, j'ai cherché à pratiquer une histoire ouverte capable de dépasser les frontières (disciplinaires, chronologiques, thématiques, géographiques). Comme le prônait Bernard Lepetit, le décloisonnement du travail intellectuel est une nécessité pour saisir les phénomènes dans leur complexité<sup>39</sup>. Loin de se replier sur elle-même, l'histoire de l'alimentation doit continuer à se nourrir d'autres disciplines, comme elle a toujours su le faire, mais aussi s'insérer dans les problématiques nouvelles initiées par d'autres domaines de la recherche historique. Elle court sinon le risque de s'enfermer dans les mêmes questionnements et les mêmes approches. Dans un article récent sous forme de bilan historiographique européen, Peter Scholliers a su mettre en lumière l'évolution et les enjeux actuels de l'histoire de l'alimentation<sup>40</sup>. Le danger aujourd'hui pour l'histoire de l'alimentation serait de se replier sur elle-même après avoir su gagner sa légitimité. Si les colloques réunissant des spécialistes d'histoire de l'alimentation ont toujours un rôle important à jouer pour faire progresser la recherche, il est aussi indispensable, comme j'ai tenté de le faire, de participer à d'autres

---

<sup>37</sup> Voir annexe 3, p. 167-175. Pour plus de détails sur l'IUF, voir <http://www.iufrance.fr/les-statuts-de-liuf.html>. Pour un regard distancié sur cette institution originale, je renvoie au compte-rendu de la cérémonie d'intronisation des nouveaux membres publié en 2015 par mon collègue Patrice Brun, professeur d'histoire grecque et membre sénior de l'IUF sous le titre « IUF : se réveiller excellent ! », <https://histoiresduniversites.wordpress.com/2015/10/30/iuf-se-reveiller-excellent/>.

<sup>38</sup> André Burguière, Joseph Goy et Marie-Jeanne Tits-Dieuaide (dir.), *L'histoire grande ouverte : hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Paris, Fayard, 1997.

<sup>39</sup> Bernard Lepetit, « Propositions pour une pratique restreinte de l'interdisciplinarité », dans *Carnets de croquis. Sur la connaissance historique*, Paris, Albin Michel, 1999, p. 303-313.

<sup>40</sup> Peter Scholliers, « The Many Rooms in the House. Research on Past Foodways in Modern Europe », dans *Writing food history. A Global perspective*, edited by Kyri W. Clafin et Peter Scholliers, Berg, 2012, p. 59-71.

chantiers où l'alimentation n'est pas un objet en soi, mais une voie neuve pour appréhender d'autres phénomènes comme les transformations de l'économie ou les identités sociales.

Cette histoire « fenêtres ouvertes », pour reprendre la métaphore de la maison développée par Peter Scholliers, doit tout d'abord se faire vis-à-vis des autres disciplines qui, par leurs méthodes et leurs réflexions, sont d'un grand apport. Il ne s'agit pas de revendiquer à tout prix une « inter », « pluri », « trans » disciplinarité que l'on voit partout affichée aujourd'hui, mais plus simplement, de manière concrète dans le travail de l'historien, de mobiliser et de s'appropriier des outils et des savoirs pour les réutiliser dans son propre domaine. J'ai également choisi de dépasser les frontières d'usage entre les périodes en étendant mes recherches et la mobilisation des sources sur le XIX<sup>e</sup> siècle et le début de ce qui est définie en France comme l'époque contemporaine. La question des clivages entre les périodes est aujourd'hui l'objet de nombreuses réflexions<sup>41</sup>. Pour ma part, je considère que, pour étudier les consommations et l'alimentation, ni la Révolution de 1789 ni l'Empire ne représentent de véritables ruptures. Les changements sont beaucoup plus profonds à partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avec le développement des transports (routiers et chemin de fer) et la transformation de l'agriculture<sup>42</sup>. Cette longue durée mesurée, donnant à la période 1680-1830 une place centrale dans mes recherches, est appropriée pour saisir une économie préindustrielle et les mutations progressives mise en œuvre au cours d'un long XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle est aussi celle du développement d'une culture de la consommation mise en lumière par Daniel Roche dans laquelle le rapport à l'objet change et la gamme des produits disponibles s'élargit<sup>43</sup>. De nombreux travaux anglo-saxons qui s'intéressent aux consommations ou à l'histoire de l'alimentation se placent dans le champ chronologique d'une époque moderne ouverte sur les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>44</sup>. Au-delà des bornes académiques, la délimitation de l'espace chronologique doit être choisie en fonction de l'objet de sa recherche pour en dégager les continuités et les évolutions<sup>45</sup>. Cette histoire ouverte se concrétise également à travers

---

<sup>41</sup> Jacques Le Goff, *Faut-il vraiment découper l'histoire en tranches ?*, Paris, Le Seuil, 2014 ; Paul Chopelin, Annie Crépin, Antonino De Francesco, Rémy Hème de Lacotte, Peter McPhee, Igor Moullier et Daniel Schönplflug, « 1815 début de l'histoire « contemporaine » ? », *Annales historiques de la Révolution française*, 378 | 2014, 119-149 ; *Découper le temps*: Actualité de la périodisation en histoire. France. 17, 2014, revue *Atala*. Cultures et sciences humaines.

<sup>42</sup> Patrick Verley *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, Gallimard, Paris, 1997

<sup>43</sup> Daniel Roche, *Histoire des choses banales*, op. cit.

<sup>44</sup> Susan Pinkard, *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine*, Cambridge University Press, New-York, 2009 ; Priscilla Parkkust Ferguson, *Accounting for Taste. The triumph of French Cuisine*, University of Chicago Press, Chicago, 2004 ; Emma C. Spary, *Feeding France. News Sciences of Food, 1760-1815*, Cambridge University Press, Cambridge, 2014.

<sup>45</sup> « il faut envisager ces coupes temporaires à la manière des coupes géologiques, qui font voir en même temps les affleurements et les empilements des couches. Ici, l'échec, je crois, naîtrait de la juxtaposition de deux tableaux séparés par un siècle, et de l'appréciation de leurs ressemblances et de leurs différences. Tout est dans le passage

différentes formes de collaborations internationales. Je suis ainsi membre du comité scientifique du FoodLab (*Laboratorio per la storia dell'alimentazione*) de l'Université de Parme qui rassemble des historiens intéressés par les thématiques de la typicité et du lien des produits alimentaires aux territoires<sup>46</sup>. Les échanges nombreux avec des chercheurs italiens (Stefano Magagnoli, Giovanni Ceccarelli, Paolo Tedeschi) éclairent mes recherches en ouvrant la voie à des comparaisons sur la trajectoire historique des produits, sur les mutations de l'agriculture ou les rapports villes/campagnes. Les recherches entreprises en Pologne et les contacts noués avec Jaroslaw Dumanowski ont renforcé mon analyse de la circulation des modes en Europe et du rôle des cours royales.

Si programmes de recherche, colloques et échanges scientifiques participent de la maturation de la pensée, du « mijotage » indispensable à la construction d'une réflexion scientifique, celle-ci n'a de valeur, à mes yeux, que si elle est partagée. Quel plaisir a-t-on à cuisiner un plat s'il s'agit ensuite de le manger seul ? Si le constat peut apparaître comme un *topos*, il n'en est pas moins vrai que l'enseignement fut et reste pour moi indissociable de la recherche et une forme d'ouverture enrichissante. À la fois stimulateur scientifique et champ d'exploration des possibles, l'enseignement est le corollaire essentiel de l'activité du chercheur. Auprès d'étudiants en histoire, en géographie, en œnologie ou en œnotourisme, les raisons qui justifient le travail de chercheur deviennent évidente : transmettre, accompagner, ouvrir des portes à la réflexion, mettre à mal des idées reçues. La préparation d'enseignements variés à l'université que j'ai assumés depuis mon recrutement à l'Université Bordeaux-Montaigne en tant tout d'abord qu'allocataire-moniteur, ATER (attaché temporaire d'enseignement et de recherche), puis maître de conférences à partir de 2007, m'a parfois conduit à m'engager plus en avant dans certaines thématiques de recherches. Durant trois ans, par exemple, j'ai proposé dans le cadre de travaux dirigés de deuxième année de licence d'histoire dédiés à l'économie politique un enseignement sur « Luxe, consommations et demande dans la pensée économique d'Aristote à la société de consommation »<sup>47</sup>. Ce fut l'occasion de m'intéresser plus en détails à des textes d'Aristote, de Mandeville, de Smith, de Menger ou de Veblen. La confrontation aux théories économiques a fourni une base solide à mes propres recherches sur l'histoire de la consommation et le fonctionnement des marchés alimentaires. De même, des enseignements réalisés dans le cadre du master professionnel « Développement des Territoires, Origine et

---

d'un point à l'autre et dans la manière dont, progressivement et partiellement, le paysage se modifie » ; Benard Lepetit, *Les villes dans la France moderne (1740-1840)*, Paris, Albin Michel, 1988, p. 17.

<sup>46</sup> <http://www.foodlab.unipr.it>

<sup>47</sup> Voir annexe 1, p. 118.

Qualité des Produits » m'ont conduit à développer et à préciser mes réflexions scientifiques sur le lien des produits aux territoires et leur rôle dans le développement des activités économiques. L'échange avec les étudiants à travers questions et discussions m'a souvent amené à remettre en cause les évidences. Ce qui me semblait aller de soi ne l'était pas forcément pour les étudiants ; j'ai donc dû préciser ma pensée, aller plus loin dans la démonstration, faire le choix des exemples les plus probants. Ce va-et-vient permanent entre enseignement et recherche s'avère un contexte nécessaire et profitable à la maîtrise de ses champs de recherche, mais offre aussi un remarquable stimulateur pour s'engager dans de nouveaux chantiers.

À mes yeux, le partage et l'échange doivent néanmoins aller aussi au-delà des murs de l'université. Même si l'historien n'a sans doute plus le prestige qui fut le sien dans la société des années 1960-1970, je considère qu'en tant qu'enseignant-chercheur, il faut savoir aller à la rencontre du monde socio-économique, pour employer un vocabulaire à la mode dans les appels à projets scientifiques. L'historien, comme tous les scientifiques, ne peut ignorer la demande sociale lorsqu'elle rencontre ses terrains de recherche, en restant enfermé dans sa tour d'ivoire. Il est de son rôle de dépasser les frontières du monde académique. Il ne s'agit absolument pas dans mon esprit de se faire dicter d'aucune manière ses orientations de recherches, mais je considère que l'historien, comme tout citoyen, se nourrit des questionnements de son époque et peut apporter des matériaux à la réflexion<sup>48</sup>. « Fils de son temps » selon Hegel, il doit aussi, dans une certaine mesure, concrétiser et témoigner de son utilité sociale à l'heure où les sciences humaines et les lettres sont soumises à de nombreuses critiques sur leur finalité au sein de l'enseignement secondaire et au niveau de la recherche. Depuis les crises sanitaires des années 1990 (vaches folles, gripes aviaires, etc.), l'alimentation est devenue à la fois un sujet de préoccupation et un centre d'intérêt majeur<sup>49</sup>. Le choix des aliments et la cuisine longtemps considérés comme de simples tâches domestiques ont acquis une valeur sociale et culturelle grandissante au cours des quinze dernières années. Pensons aux succès des émissions de télévision et des livres de cuisine, à la notoriété des grands chefs ou au classement du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco en 2010<sup>50</sup>. À l'échelle locale, le développement des circuits courts, la vogue des marchés paysans ou la multiplication des produits sous signe de qualité témoignent d'un nouveau rapport à la

---

<sup>48</sup> Antoine Prost, *Douze leçons sur l'histoire*, Paris, Le Seuil, 1996, p. 88-92.

<sup>49</sup> Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Le Seuil, 2002.

<sup>50</sup> *Le Repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015. Pour un regard critique sur la mise en œuvre de cette reconnaissance, voir Julia Csergo, *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*, Paris, Menu Fretin, 2016.

nourriture. Face à ces transformations, de manière légitime, l'historien peut apporter des éléments de réflexion pour mieux en comprendre les causes, offrir des points de comparaison historiques et nuancer aussi parfois la portée des évolutions. Même les spécialistes de l'histoire moderne peuvent apporter un éclairage sur les enjeux actuels grâce à leurs recherches comme a pu le faire Jean-Marc Moriceau à travers ses études minutieuses et inspirantes consacrées à l'histoire du loup qui ont pu nourrir les débats entre partisans et défenseurs du loup<sup>51</sup>. Pour Nicolas Offenstadt, l'historien est un « *auxiliaire d'intelligibilité*. C'est-à-dire que le chercheur accepte une responsabilité sociale, notamment dans un pays où il est fonctionnaire, payé par la collectivité [...] L'auxiliaire d'intelligibilité, lui, livre les résultats de ses recherches sous des formes accessibles au plus grand nombre et dans des lieux où ils peuvent être utiles plus largement que dans le monde académique (médias, interventions locales...) [...] Il livre donc un savoir utile au citoyen sans pour autant donner une clé de lecture toute faite. Car cette position ne dit pas ce qu'il faut penser, mais donne la matière pour que chacun se détermine en ayant les éléments les plus à jour pour le faire »<sup>52</sup>. Ce rôle social de l'historien correspond à ce que j'ai souhaité mettre en œuvre par de multiples interventions au-delà des murs de l'université. Loin d'éloigner le chercheur de son ambition scientifique, elles donnent force à ses réflexions.

Les démarches de vulgarisation et de diffusion des connaissances historiques dans la cité sont à mes yeux partie prenante du métier d'historien. Elles l'invitent à mobiliser, comme le cuisinier dans la préparation de ses plats, différentes voies d'expression selon le lieu, le moment et les destinataires de son discours ou de ses écrits. J'ai eu l'occasion à plusieurs reprises de participer à des émissions de radio dans lesquelles j'ai pu rendre compte d'une partie de mes recherches sur la consommation des produits exotiques, les produits d'origine ou les banquets politiques. Il est du rôle de l'historien d'essayer de mettre à mal à un certain nombre de lieux communs qui entourent l'alimentation et les consommations du passé : authenticité des produits, mythe de l'autarcie des campagnes, « bons produits d'antan »<sup>53</sup>. L'ouverture vers le grand public donne un écho plus large à ses propos. À plusieurs reprises, j'ai été sollicité pour participer à des publications grand public. En 2014, par exemple, j'ai rédigé un texte sur la table de Versailles pour un hors-série du *Nouvel-Observateur*<sup>54</sup>. Si cet article reprenait des éléments assez connus, il me permit aussi de nuancer quelques clichés sur l'alimentation aux tables

---

<sup>51</sup> Jean-Marc Moriceau, *Histoire du méchant loup. 3 000 attaques sur l'homme en France (XV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 2007.

<sup>52</sup> Nicolas Offenstadt, « Histoires et historiens dans l'espace public », dans *A quoi pensent les historiens ? Faire de l'histoire au XXI<sup>e</sup> siècle*, dirigé par Christophe Granger, Paris, Éditions Autrement, 2013, p. 81.

<sup>53</sup> Alain Clément, « Les bons produits d'antan », *Ruralia*, 10/11, 2002, p. 207-216.

<sup>54</sup> Philippe Meyzie, « Versailles ou la mise en scène du pouvoir absolu », *Le Nouvel Observateur Hors-série, La cuisine. Une passion française*, n°86, mai-juin 2014, p. 39-42.



royales (place des épices, consommation des viandes, gaspillage). Le rôle de pédagogue de l'historien doit, je le crois, s'exprimer aussi à l'adresse d'un public plus large que celui qu'il rencontre entre les murs des universités. Les conférences grand public ou à destination des professionnels m'ont permis de mesurer les attentes des citoyens notamment autour des questions relatives à l'alimentation<sup>55</sup>. Ce sont des moments d'échanges qui incitent à clarifier sa pensée et à appréhender les enjeux sociaux, culturels et économiques autour de l'histoire.

L'ouverture s'opère aussi par ma participation à différentes organisations ou projets qui inscrivent mon travail d'historien dans la cité. Cette fonction d'expertise est sollicitée à propos de l'histoire des goûts et des produits. La prise en compte du passé, si elle reste à la marge, fait tout de même partie des réflexions actuelles sur les produits. Plutôt que de laisser libre court à une discours marketing empreint de légende, le rôle de l'historien est d'apporter des éléments scientifiques à partir de l'étude de sources contextualisées. Bien trop souvent, l'histoire des produits dits de terroir se limite à une simple compilation d'anecdotes fruit d'une histoire orale, alors que les archives permettent d'aller plus loin dans la compréhension des trajectoires complexes de productions qui, contrairement à ce que certains peuvent penser, ne sont ni immuables ni inscrites dans une forme de déterminisme naturel<sup>56</sup>. Plusieurs interventions pour la mise en œuvre muséale ou dans le cadre de catalogues d'exposition, auprès de musées comme la Cité internationale du Vin (Bordeaux), CapSciences (Bordeaux), l'Alimentarium de Vevey (Suisse) ou le musée de Chalosse (Montfort-en-Chalosse) ont été des expériences enrichissantes me permettant de saisir, par d'autres voies, l'importance de la médiation des savoirs. Ma collaboration avec différentes structures nationales ou régionales comme le comité histoire de l'Institut National de l'Alimentation et de l'Origine (INAO), l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) ou l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine (IGNA) m'a permis de saisir l'attente de connaissances historiques qu'il pouvait y avoir autour de l'histoire des produits et de l'alimentation.

L'historien doit cependant faire preuve de prudence et savoir rester dans son domaine d'expertise. En travaillant sur l'histoire de l'alimentation, j'ai reçu des sollicitations multiples pour parler pêle-mêle des circuits courts, des repas de Noël ou de la « malbouffe ». Ces thèmes ne font pas partie de mes champs de recherche et je n'ai donc aucune légitimité scientifique à m'exprimer en tant qu'historien sur ces questions. L'un des autres pièges est celui du « tout patrimoine ». S'intéresser, comme je le fais, aux consommations et aux produits alimentaires

---

<sup>55</sup> Voir annexe 1, p. 113-115.

<sup>56</sup> Laurence Bérard, Philippe Marchenay, et Claire Delfosse. « Les « produits de terroir » : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie française*, vol. 34, n°4, 2004, p. 591-600.

du XVIII<sup>e</sup> siècle ne consiste pas à aborder un patrimoine, c'est-à-dire à faire des choix dans le passé et à s'attacher seulement à la reconstitution des origines, mais à étudier un objet historique dans sa globalité et ses évolutions. L'histoire de l'alimentation a été profondément marquée par le développement depuis les années 2000 par cette vogue du patrimoine<sup>57</sup>. Je reste convaincu que, si la recherche scientifique peut aborder des éléments de compréhension du patrimoine, cela ne doit pas constituer un but d'en soi et surtout il faut constamment veiller à ne pas se laisser enfermer dans ce qui pourrait devenir une tendance dominante, au risque de restreindre les horizons de la recherche dans un champ trop étroit. La volonté d'inscrire mes recherches scientifiques dans la cité et de les partager au-delà des murs de l'université n'a jamais consisté à suivre des modes et à laisser mes orientations de recherche guidées par de quelconques opportunités. La liberté de choix du chercheur doit rester totale pour parvenir à mener à bien une vraie réflexion scientifique au plus près des sources et nourrie de problématiques neuves.

À l'étape de mon parcours que constitue l'habilitation à diriger des recherches, ni premier travail de recherche ni bilan d'une longue carrière, j'ai l'impression d'avoir conduit avec plaisir mes recherches finalement un peu comme un cuisinier restaurateur pour revenir au vocabulaire de la cuisine. J'ai essayé de réunir et de préparer les meilleurs ingrédients que sont les sources et des questionnements que j'espère neufs tout en m'imprégnant des savoir-faire plus anciens tirés de mes lectures ou venus d'ailleurs grâce à des enseignements et des rencontres. J'ai laissé mijoter le tout tranquillement, c'est-à-dire en prenant le temps de laisser mûrir ma pensée, d'explorer différentes pistes, d'affiner ma réflexion. Et puis vint à plusieurs reprises le moment du service et du partage, que ce fussent à travers colloques, publications, enseignements, conférences grand public et échanges plus informels. Je crois que ma plus grande satisfaction est venue de ces temps d'échanges et de transmission qui donne sens au travail solitaire de l'historien, mais qui sont aussi ceux qui façonnent sa pensée, remettent en cause les certitudes et lui ouvrent constamment de nouveaux horizons de recherche.

---

<sup>57</sup> Ameke Geyzen, « Foods Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire », *Food & History*, 2014, vol. 12, n°2, p. 67-96.



## *Deuxième partie*

### *Une histoire des circulations*

*Des goûts du Sud-Ouest aux marchés alimentaires  
internationaux (années 1680-années 1830)*



Depuis la soutenance de ma thèse de doctorat à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III en 2005<sup>58</sup>, j'ai cherché à approfondir mes réflexions sur l'histoire des consommations alimentaires dans le Sud-Ouest et surtout à élargir mes perspectives de recherches vers d'autres horizons géographiques ou thématiques. Si le champ de l'histoire de l'alimentation est resté mon domaine de prédilection, il ne représente pas une fin en soi, ni même un périmètre clos de recherche ou une spécialité réductrice, mais bien plus une voie d'accès neuve et pertinente vers d'autres problématiques comme celles du fonctionnement des marchés dans les économies préindustrielles, des cultures de consommations ou de la construction des identités sociales. L'alimentation est un observatoire privilégié pour comprendre l'économie et la société moderne, leur complexité et leurs mutations. Le savoir-faire acquis lors de ma préparation du doctorat sur une grande diversité d'archives donnant accès aux pratiques alimentaires m'a permis d'apporter un regard original sur ces différentes questions. J'ai donné des orientations nouvelles à mes recherches, des infléchissements thématiques et problématiques à mes travaux, en partant d'une histoire socio-culturelle pour m'immiscer de plus en plus, et avec plaisir, dans le champ d'une histoire économique de l'époque moderne dynamisée par des problématiques renouvelées autour de la demande et des marchés<sup>59</sup>. Au fil des années, l'étude des consommations, des goûts, des manières de cuisiner et des produits m'a amené à montrer que l'alimentation du passé, contrairement aux idées reçues encore aujourd'hui parfois diffusées, n'est en rien immobile, figée et inscrite dans des horizons bloqués. Bien au contraire, l'alimentation de chaque individu, de chaque groupe, de chaque lieu est marquée par l'ouverture, les échanges, les contacts et les influences diverses. Parti d'une histoire socio-culturelle des consommations, comme j'avais eu l'occasion de la mettre en œuvre dans le cadre de ma thèse, j'ai mobilisé cette expérience scientifique pour mieux comprendre l'économie de la France moderne et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. En orientant mes recherches vers l'analyse des marchés alimentaires et du vin, j'ai choisi de concentrer mon attention sur le moment clef de l'échange, placé entre l'univers de la

---

<sup>58</sup> *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale*, Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, jury composé de Mme Anne-Marie Cocula, présidente ; Mme Madeleine Ferrières, rapporteur ; Mr Michel Figeac, examinateur ; Mme Josette Pontet, directrice de thèse ; Mr Jean-Pierre Poussou, rapporteur ; Mr Daniel Roche, examinateur.

<sup>59</sup> Sur le renouveau de l'histoire économique, voir Jean-Claude Daumas (dir.), *Faire de l'histoire économique aujourd'hui*, Dijon, 2013 ; Jean-Claude Daumas (dir.), *L'Histoire économique en mouvement entre héritages et renouvellements*, Presses Universitaires du Septentrion, Villeneuve d'Ascq, 2012. Il est d'ailleurs intéressant de remarquer que le premier chapitre du manuel universitaire sur l'histoire économique de Didier Terrier débute par un chapitre sur les consommations ; Didier Terrier, *Histoire économique de la France d'Ancien Régime*, Paris, Hachette, 1998.

consommation et celui de la production. J'ai mobilisé mes connaissances sur les consommations alimentaires et l'histoire du goût pour mieux appréhender le rôle de la demande dans une économie de l'échange et de l'incertitude pour reprendre le titre de l'ouvrage de l'historien Jean-Yves Grenier<sup>60</sup>.

L'histoire des circulations forme, par sa valeur heuristique, un fil conducteur de mes recherches qui a pris depuis une dizaine d'années une place grandissante autour de questionnements sur les médiations, l'approvisionnement ou la valorisation des marchandises. Mes travaux sont largement imprégnés de cette notion en vogue dans l'historiographie française et dont j'ai eu l'occasion d'appréhender la complexité lorsque j'étais membre du jury de l'agrégation d'histoire entre 2011 et 2013 avec une question de concours consacrée aux circulations internationales en Europe (vers 1680-vers 1780)<sup>61</sup>. Le renouveau historiographique mis en œuvre depuis les années 1990 a consisté à sortir de l'image d'une économie d'Ancien Régime cloisonnée pour essayer de saisir une économie de la circulation<sup>62</sup>. La circulation est au cœur de la pensée des économistes des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles comme Boisguilbert et Cantillon<sup>63</sup>. Elle correspond aussi à l'appropriation de modes de consommation différents qui viennent brouiller l'ordre de la société au XVIII<sup>e</sup> siècle. Si l'utilisation du terme « circulation » peut résulter d'un simple effet de mode et faire courir le risque d'être une notion fourre-tout<sup>64</sup>, il correspond bien, dans son acceptation au pluriel, au sens que l'on peut trouver dans les recherches multiples que j'ai entreprises depuis dix ans pour m'intéresser à l'économie et la société de la France préindustrielle et, en particulier pour comprendre l'ajustement entre l'offre et la demande. La circulation des produits et des goûts à l'intérieur de la société française du XVIII<sup>e</sup> siècle, la circulation de modèles culinaires ou des savoir-faire en France ou à l'étranger, la circulation commerciale des denrées à l'intérieur du royaume, des territoires de production aux espaces de consommation, sont autant de thèmes développés à travers publications personnelles, programmes collectifs et participation à des rencontres scientifiques. Mes

---

<sup>60</sup> Jean-Yves Grenier, *L'économie d'Ancien Régime. Un monde de l'échange et de l'incertitude*, Paris, Albin Michel, 1996.

<sup>61</sup> Parmi de nombreuses publications à cette occasion, on peut citer Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse (dir.), *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, PUR, 2010 ; Albane Cogné, Stéphane Blond et Gilles Montègre, *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Neuilly, Atlande, 2011.

<sup>62</sup> Dominique Margairaz, « L'économie d'Ancien Régime comme économie de la circulation », *La circulation des marchandises sous l'Ancien Régime*, journée d'étude, Bercy (22 décembre 1997), Paris, Comité d'histoire économique et financière de la France, 1998, p. 1-5.

<sup>63</sup> Jean-Marie Baldner et Anne Conchon, « Les territoires de l'économie. Lectures croisées de Montchrestien et Cantillon », dans Alain Guéry (dir.), *Montchrestien et Cantillon. Le commerce et l'émergence d'une pensée économique*, Paris, 2011, p. 258-301.

<sup>64</sup> Dominique Margairaz, article « Circulations » dans Claude Gauvard et Jean-François Sirinelli (dir.), *Dictionnaire de l'historien*, Paris, PUF, 2015, p. 98-100.

recherches ont apporté un regard différent et neuf sur des économies, des sociétés et des cultures de l'époque moderne et des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle dans lesquelles les contacts et les échanges se multiplient, où les clivages sociaux et les frontières politiques sont dépassés par l'adoption d'un goût nouveau ou par le commerce illicite de denrées recherchées. Je présenterai tour à tour les différents champs de recherche qui ont aminé mon parcours, en soulignant mes choix et les apports scientifiques, plutôt que de retracer, d'une manière qui eut été sans doute artificielle, un itinéraire linéaire d'historien dont je viens de montrer qu'il est aussi le fruit des hasards et des rencontres<sup>65</sup>. Si de nouveaux chantiers ont été ouverts et explorés, je n'ai jamais abandonné mes premiers terrains de recherche, que j'évoquerai dans un premier temps, car ils ont servi et servent encore aujourd'hui de terreau fertile à mes réflexions actuelles et à venir sur le commerce intérieur ou les liens des produits aux territoires dans l'économie d'Ancien Régime que j'aborderai ensuite.

## **Cuisines et goûts régionaux : les premiers pas**

*Dans le Sud-Ouest...*

Plusieurs publications m'ont permis d'approfondir certaines thématiques abordées dans ma thèse et que j'ai développées à l'occasion de colloques et d'articles dans des revues à comité de lecture. Ma thèse fut publiée en 2007 dans une version remaniée aux Presses Universitaires de Rennes avec une préface de Daniel Roche. Cette édition reçut le soutien financier du Groupe de Recherche (GDR) sur les écrits du for privé du Moyen Âge à 1914 dirigé par Jean-Pierre Bardet et François-Joseph Ruggiu<sup>66</sup> et de l'Institut Eugène Le Roy qui m'avait accordé un prix<sup>67</sup>. La question des circulations y était présente à travers la pénétration forte des denrées venues d'ailleurs (maïs, sucre, café) ou la reconnaissance des cuisines du Sud-Ouest (Périgord, Gascogne) véhiculés par les voyageurs et la littérature culinaire. Dans la lignée de ce travail et en approfondissant certains points, mes recherches ont mis en lumière comment la cuisine du Sud-Ouest aquitain se constituait autour de produits emblématiques (cuisses d'oie de Gascogne, pâtés de Périgueux, terrines de Nérac, jambons de Bayonne, truffes du Périgord) en s'appuyant notamment sur l'envoi de présents honorifiques, sujet jusqu'alors abordé par les historiens de

---

<sup>65</sup> Afin d'alléger mon propos, je ne détaillerai pas chacune des études scientifiques que j'ai pu mener. J'ai choisi dans chaque partie de fournir un résumé des principales publications relatives au thème de recherche qui explique les apports et les méthodes de ma recherche. Cette présentation donnera un meilleur aperçu de la diversité des champs de recherche abordés.

<sup>66</sup> <http://ecritsduforprive.huma-num.fr>

<sup>67</sup> Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, préface de Daniel Roche, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 432 p.



manière anecdotique. Ces spécialités culinaires sont des denrées de longue conservation, parfaitement adaptées aux conditions de circulation de l'époque, mais aussi aux goûts de leurs destinataires à Paris, Versailles ou Bordeaux. La poursuite de réflexions sur l'existence d'une culture alimentaire du Sud-Ouest, c'est-à-dire à la fois sur les pratiques et les valeurs liées à l'alimentation, me conduisit à proposer en 2006 une communication au comité scientifique de l'IEHCA en vue d'un colloque sur « Excès (et contraintes alimentaires) en Europe ». Ce texte fut ensuite évalué et retenu pour figurer dans un dossier spécial publié dans la revue *Food & History*<sup>68</sup>. Il s'agissait de montrer que l'excès n'était pas toujours condamné en soi et pouvait même faire l'objet d'une valorisation lorsqu'il participait à l'affirmation de son rang et s'apparentait à une forme de prodigalité. Mes recherches sur l'alimentation du Sud-Ouest s'attachaient à croiser le plus possible les normes et les pratiques souvent étudiées séparément. J'explorai d'autres thématiques pour cerner la spécificité des cultures alimentaires dans cet espace et y dégager les influences possibles. À l'occasion d'un congrès de la Fédération Historique du Sud-Ouest consacré aux liens de l'Aquitaine avec l'Espagne en 2006, j'ai mis en évidence une proximité avec les goûts espagnols qui transparaisait dans la région de Bayonne et en Béarn. Cette communication publiée dans la *Revue de Pau et du Béarn* révélait combien la circulation des goûts et des marchandises marquait en profondeur les consommations des populations aquitaines au XVIII<sup>e</sup> siècle, loin de l'image d'autarcie trop souvent associée encore à l'alimentation du passé<sup>69</sup>. La Fédération Historique du Sud-Ouest dont je suis membre du conseil d'administration depuis 2008 m'a offert à plusieurs reprises un cadre propice à la présentation de recherches consacrées à ces différents espaces régionaux (Béarn, Bordelais, Périgord). Ma volonté d'ancrer mes travaux au plus près des archives et dans une bonne compréhension de l'histoire locale correspond aux ambitions de cette association. La dimension régionale est un choix méthodologique qui permet d'asseoir des réflexions plus générales sur les cultures alimentaires à partir de connaissances solides et de données ancrées dans un territoire ; elle permet de mettre en œuvre une histoire géographiquement située. Cette approche offre l'avantage de mieux mesurer les différences notables (de goûts, de produits disponibles, d'insertion dans les circuits commerciaux) qui peuvent exister d'un territoire à l'autre, y

---

<sup>68</sup> Philippe Meyzie, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », dans *Food and History*, volume 4-n°2, 2006, p. 207-224

<sup>69</sup> « Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ? », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 34, 2007, p. 155-168. Cette ouverture océanique de l'Aquitaine avait déjà été soulignée par Anne-Marie Cocula-Vallières, « Pour une définition de l'espace aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Pierre Léon, (dir.), *Aires et structures du commerce français au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Lyon, Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise, 1975, p. 301-330 ou Jean-Pierre Poussou, *Bordeaux et le Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle : croissance et attraction urbaine*, Paris, EHESS, 1983.

compris au sein d'une même province. Cet ancrage de la recherche n'empêche pas l'ouverture, la comparaison et l'emprunt à d'autres champs historiographiques que j'ai toujours mis en œuvre. Je me suis imprégné des problématiques de l'histoire politique pour développer des études consacrées au rôle des cadeaux alimentaires et vinaires dans le jeu des clientèles nobiliaires et surtout dans les rapports de pouvoir entre les autorités locales (corps de villes, états provinciaux) et l'État royal. Les banquets et les présents honorifiques rythment la vie des corps de ville à Bordeaux, Libourne ou Bayonne. M'appuyant sur les archives abordées dans ma thèse, j'ai publié en 2006 un article dans la revue *Histoire Économie & Société* sur les cadeaux alimentaires et une contribution sur la table de la Jurade bordelaise dans l'ouvrage *La Table et les ports* qui faisait suite à un colloque organisé à Bordeaux par Annie Hubert et Michel Figeac auquel j'avais participé<sup>70</sup>. Ces recherches ont mis en évidence le rôle des réseaux politiques et des banquets des corps de ville dans la circulation des produits et de modes.

Dans le prolongement de mes premiers travaux sur les consommations alimentaires dans le Sud-Ouest, ma sélection pour présenter une communication au colloque international organisé à Parme en 2010 par les chercheurs italiens du *FoodLab* (Alberto Grandi, Stefano Magagnoli, Giovanni Cecarralli) représente une étape importante de mon parcours dans sa dimension internationale. L'appel à communication de colloque fit écho à mes interrogations sur la question de la typicité, c'est-à-dire sur la manière dont un produit ou une cuisine pouvaient être jugés unique et distingués des autres. L'idée que la typicité ou la relation au terroir sont avant tout des constructions historiques ouvrait le champ à une manière différente d'aborder les liens aux territoires. Cette approche offrait un axe de réflexion intéressant sur la circulation de modèles et de références culinaires en France et en Europe. Les communications et les échanges fructueux lors de cette rencontre scientifique me permirent de nouer des liens privilégiés et stimulants, qui ont été développés par la suite, avec d'autres chercheurs travaillant sur les thématiques de terroir ou de typicité et de replacer mes travaux dans des perspectives étendues à travers des comparaisons avec des cas d'études étrangers. Ce colloque, dont les actes ont été publiés en 2013 aux éditions Peter Lang dans la collection L'Europe alimentaire, fait partie des moments charnières qui donnent des orientations différentes et ouvrent des possibles

---

<sup>70</sup> Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie » *Histoire, économie et société*, 2006, 25<sup>e</sup> année, n°1, p. 33-50 ; Philippe Meyzie, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Annie Hubert et Michel Figeac (dir.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Pessac, PU de Bordeaux, 2006, p. 63-83.

aux travaux d'un jeune chercheur<sup>71</sup>. Les liens du produit aux territoires m'apparurent différents d'un espace à l'autre et à aborder comme des constructions historiques dont il pouvait être intéressant de démêler la genèse. Cette rencontre scientifique confirma à mes yeux l'importance de replacer ses sujets de recherches personnels dans des problématiques et des espaces plus larges afin de mieux en saisir la spécificité. À l'heure où la frénésie des colloques universitaires est dénoncée<sup>72</sup>, parfois à juste titre, cet exemple personnel suggère tout de même qu'ils conservent encore leur utilité.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli, (dir.), *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, Bruxelles, éditions Peter Lang, 2013, p. 97-108.

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, dindes truffées du Périgord, jambons de Bayonne, cuisses d'oie des Landes, vin de Sauternes deviennent les emblèmes gastronomiques du Sud-Ouest de la France. Ils voyagent et se font connaître à travers la France et même parfois à l'étranger grâce aux réseaux commerciaux, aux cadeaux alimentaires, aux journaux d'annonces et aux récits des voyageurs. Il s'agit donc de comprendre pourquoi et comment ces produits typiques sont associés à des « terroirs » (villes ou provinces) ; quels sont les mécanismes de leur promotion ? Au XVIII<sup>e</sup> siècle, ces aliments appartiennent à la culture alimentaire du « terroir », mais ils sont surtout retenus pour leurs capacités à voyager et à correspondre aux goûts des consommateurs. À partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, la littérature gastronomique, puis un peu plus tard, les sociétés savantes construisent une mythologie et un discours autour de ces produits qui les ancrent dans un territoire et dans la mémoire. Ils deviennent alors des produits typiques et atemporels, sans lien direct parfois avec les habitudes alimentaires locales. À travers le cas d'une province française réputée aujourd'hui pour sa gastronomie, cette contribution explique comment, en France du XVIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, se construit et définit une « spécialité » alimentaire du « terroir », au croisement entre culture alimentaire locale et imaginaire gourmand.

Philippe Meyzie, « Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ? », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 34, 2007, p. 155-168.

Les habitudes alimentaires constituent un terrain privilégié pour étudier l'influence de l'Espagne sur l'Aquitaine, et plus largement pour comprendre la place des apports extérieurs dans la construction des cultures alimentaires régionales entre 1700 et 1850. Cet article met en avant les acteurs, les moments et les différents degrés de ces processus d'appropriations. Qu'il s'agisse des produits comme l'huile d'olive ou les vins, des manières de faire comme la friture, les salaisons ou bien d'un goût partagé pour les saveurs relevées, nombreux sont les indices qui montrent que les goûts aquitains, dans une large partie de la société, sont inspirés par la proximité de l'Espagne. Mais cette influence demeure variable selon les espaces considérés et apparaît beaucoup plus nette au Pays basque ou en Béarn. De même, si la pénétration de saveurs espagnoles est assez prégnante au XVIII<sup>e</sup> siècle, on constate une autonomie grandissante de la cuisine aquitaine dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, signe de la variation des contacts et des échanges.

---

<sup>71</sup> Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli, (dir.), *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, Bruxelles, éditions Peter Lang, 2013, p. 97-108.

<sup>72</sup> Christophe Charles, « L'organisation de la recherche en sciences sociales en France depuis 1945 : bref bilan historique et critique. L'organisation de la recherche en France », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, vol. 55-4bis, n°5, 2008, p. 80-97 ; Nicolas Offenstadt, article « colloque » dans Christian Delacroix, François Dosse, Patrick Garcia et Nicolas Offenstadt (dir.), *Historiographies. Concepts et débats*, tome 1, Paris, Gallimard, 2010, p. 86-91.

Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, préface de Daniel Roche, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 432 p.

Les cuisines régionales suscitent aujourd'hui un intérêt croissant et le Sud-Ouest est bien souvent présenté comme un pays de cocagne, symbole de la bonne chère. Ce livre se propose donc d'analyser et de comprendre les fondements historiques de cette gastronomie provinciale qui émerge entre 1700 et 1850. Grâce à une histoire globale des goûts et des consommations issue du croisement permanent entre récits des voyages, inventaires des batteries de cuisine, dépenses de bouche, recettes, menus et littérature culinaire, l'historien peut apporter sa contribution à une analyse des cultures alimentaires régionales, entre réalités, imaginaire et représentations. Ce livre dresse le portrait d'une table du Sud-Ouest caractérisée par une diversité sociale des goûts qui contribue à son originalité. De la table luxueuse et raffinée des magistrats bordelais du XVIII<sup>e</sup> siècle à la modeste pitance des paysans landais sous la Restauration, la variété des consommations confirme que l'alimentation reste un facteur essentiel de distinction sociale, même si la diffusion des nouvelles habitudes alimentaires montre qu'il existe aussi des goûts communs et partagés à l'intérieur de cette province. La table du Sud-Ouest apparaît dans ce livre comme un lieu de convivialité et de pouvoir, un mélange complexe d'enracinement et d'ouverture, une synthèse entre d'une part les horizons alimentaires lointains qui s'élargissent au siècle des Lumières grâce au commerce colonial bordelais et d'autre part les produits du « terroir », ressources variées de l'agriculture et des paysages aquitains. La consommation de châtaignes, de cuisses d'oie confites et de maïs, le goût du vin, de l'ail et du petit gibier, la diffusion du café et de la morue ou la maîtrise de savoir-faire comme les salaisons et les confits sont les indices probants de l'existence d'une culture alimentaire originale. Les métiers de bouche (traiteurs, hôteliers), les élites sociales, le clergé et les voyageurs de passage sont présentés dans cet ouvrage comme des acteurs essentiels de la construction de cette gastronomie du Sud-Ouest symbolisée par des ambassadeurs renommés comme les volailles truffées du Périgord, les vins du Bordelais ou le chocolat de Bayonne qui font encore de nos jours sa réputation.

Philippe Meyzie, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Annie Hubert et Michel Figeac (dir.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Pessac, PU de Bordeaux, 2006, p. 63-83.

Les voyageurs de passage dans la capitale de la Guyenne de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle comme Arthur Young, François de La Rochefoucauld ou Johanna Schopenhauer font unanimement l'éloge de la table des négociants ; dans les hôtels particuliers de la noblesse bordelaise, les inventaires après décès laissent également entrevoir une vaisselle luxueuse qui sert d'écrin à des mets raffinés lors de somptueuses réceptions. Mais les goûts alimentaires de ces élites urbaines ne sont finalement perçus qu'à travers le regard des voyageurs ou les estimations des notaires. Grâce à la conservation de nombreux menus du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'étude de la table de la Jurade permet de dépasser les approches indirectes et forcément partielles pour accéder aux goûts alimentaires des élites au cœur de l'âge d'or bordelais. Dans le cadre de cette étude, nous avons réuni, pour l'ensemble du XVIII<sup>e</sup> siècle, 52 menus qui représentent un total de 826 plats différents. Les banquets édilitaires sont une source de prestige et un excellent moyen d'afficher son pouvoir, sa richesse et sa fidélité à la monarchie. Le dynamisme économique et l'ouverture sur le monde de la capitale de la Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle favorisent les transformations des goûts et la réputation culinaire de la cité. Cette contribution révèle une table de la Jurade, vitrine de la gastronomie locale, qui témoigne des dynamiques, des évolutions et de l'originalité de la culture alimentaire d'une ville portuaire des Lumières.

Philippe Meyzie, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », dans *Food & History*, volume 4, n<sup>o</sup>2, 2006, p. 207-224.

La valorisation de la nourriture dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain conduit à une forme de tolérance face aux excès alimentaires. Il s'agit de savoir pourquoi et dans quelles circonstances, ces consommations exceptionnelles sont acceptées, voire même parfois encouragées ? Seraient-elles les indices d'habitudes alimentaires régionales originales ou de mise en scène de la hiérarchie sociale ? Une image d'abondance, pas toujours fondée, est fortement attachée dans l'historiographie locale de la fin du XIX<sup>e</sup> et de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle à la table aquitaine des temps passés, lieux de festins hors normes. Il est donc nécessaire de dégager, à travers la confrontation de menus, de factures, de livres de comptes, de chroniques et de récits de voyage, quels sont les critères possibles d'évaluation des excès

alimentaires dans cette province : dépenses engagées, quantités de victuailles ou temps passé à table. La difficulté à déterminer objectivement ce qui dépasse la mesure ou pas confirme que l'excès au XVIII<sup>e</sup> siècle est avant tout un jugement moral soumis à de nombreuses variations selon les circonstances. Une sociabilité épulaire intense et des consommations conformes à son rang autorisent cependant à s'écarter de la modération du quotidien lors des banquets édilitaires ou des fêtes familiales. Ces consommations jugées abusives par l'historien ne sont pas dénoncées pas les contemporains notamment si elles ont une fonction sociale de partage ou de célébration. Pour les élites, le luxe de la table, illustré par l'abondance des mets et l'étalage de vaisselle, n'est ainsi pas perçu comme un excès car il est l'affirmation de la richesse et de la puissance. Les valeurs de l'hospitalité et le prestige de la cité justifient également des repas édilitaires hors normes lors de la réception d'hôtes importants. Dans les familles, les consommations excessives des dimanches, des mariages et des jours de fête sont encouragées, et finalement considérées comme tout à fait normales car elles sont placées sous le signe de la convivialité et du partage. Mais, à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les abus quantitatifs sont de moins en moins tolérés, à la différence de la recherche du raffinement et du bon goût qui sert de base au développement de la gourmandise et d'une gastronomie régionale originale. Longtemps perçue comme un excès, la recherche des plaisirs alimentaires acquiert une connotation positive particulièrement manifeste dans le Sud-Ouest aquitain. Les préparations les plus fines et l'attention portée à ce que l'on mange sont dans la région les signes de l'acceptation d'une forme d'excès qualitatif vis-à-vis de la nourriture. Seuls des groupes restreints comme les religieux se voient alors condamner par ce genre de comportement. La convivialité et une gourmandise adaptée à son statut social permettent en définitive de laisser libre-court au goût de la bonne chère, sans que cela soit forcément considéré comme un excès.

Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Économie & Société*, 2006, 25<sup>e</sup> année, n°1, p. 33-50.

Dans le Sud-Ouest aquitain, au XVIII<sup>e</sup> siècle, les cadeaux alimentaires sont une pratique sociale répandue. Chaque année, au moment des étrennes, ils concourent à l'entretien des réseaux familiaux, amicaux et professionnels, mais ils entrent également dans le jeu complexe des préséances de la France d'Ancien Régime. À travers l'étude de leur rôle politique se dessinent les réseaux de protection des villes qui se servent des dons de vins, de pâtés ou de jambons pour obtenir les faveurs des puissants (ministres, intendants, gouverneurs). Certains produits culinaires aquitains sont ainsi connus et appréciés à Bordeaux, Paris et Versailles. Vins méditerranéens, sucre, dindes truffées et vins bordelais, couramment offerts, témoignent alors d'une culture alimentaire régionale, mélange d'enracinement et d'ouverture. Ces présents, caractérisés par leurs capacités de conservation et de transport, à l'image du confit ou des salaisons, participent largement à la renommée grandissante de la gastronomie aquitaine à la veille de la Révolution.

..... *et ailleurs*

Au cours de mes recherches sur le Sud-Ouest, j'ai eu conscience que pour cerner au plus près l'originalité de la culture alimentaire de cet espace, la meilleure démarche était de multiplier les points de comparaisons. À partir de sources similaires à celles utilisées dans ma thèse (inventaires après décès, livres de comptes, factures de traiteurs, récits de voyage), j'ai rapidement entrepris des recherches dans d'autres régions (Limousin, Anjou, Angoumois, Saintonge) avec l'objectif de repérer et d'expliquer la différence des goûts et des consommations. Cette perspective offrait un révélateur de l'inégalité des circuits commerciaux, du rôle décisif des voies de communication, du chevauchement des aires d'influence urbaines et de la diversité des modèles alimentaires dans la France des Lumières.

Les regards extérieurs tiennent une place essentielle dans l'émergence des cuisines régionales entre 1750 et 1850. Lors d'un colloque en 2009 à l'Université de Lille consacré au

thème « Le pittoresque. Évolution d'un code, enjeux formes et acteurs d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine », à travers une communication retenue par le comité scientifique, j'ai souligné que les voyageurs, en se faisant écho les uns aux autres, s'attachaient à décrire les mêmes produits et les mêmes goûts selon les régions<sup>73</sup>. En matière d'alimentation, ils ne cherchaient guère le plaisir de la découverte, mais au contraire une familiarité avec des références culinaires évoquées d'un récit à l'autre. Les voyageurs construisaient et faisaient circuler des stéréotypes comme celui du paysan landais mangeur de maïs ou du montagnard consommateur de produits laitiers. Cette contribution a ensuite été traduite en italien et publiée dans la revue à comité de lecture *Annale di Storia del Turismo* grâce à l'initiative d'Annonziata Berrino, historienne du tourisme à l'Université de Naples, que j'avais eu l'occasion de rencontrer à Parme lors du colloque sur la typicité<sup>74</sup>. L'histoire des voyages et du tourisme, à laquelle sont rattachées ces publications, reste l'un de mes domaines de prédilection à travers l'exploitation de récits de voyages imprimés ou manuscrits. Imprégné des réflexions et des approches développées par Daniel Roche ou Gilles Bertrand<sup>75</sup>, je perçois ces sources comme un formidable gisement pour capter les pratiques alimentaires, les goûts et le dégoût, mais aussi une voie privilégiée pour appréhender, à travers le filtre du regard du voyageur, la construction et la circulation des stéréotypes sur les cuisines nationales, les goûts régionaux et l'alimentation populaire<sup>76</sup>.

Le cheminement de l'historien est un processus cumulatif qui permet au fil des années et de l'exploration d'archives nouvelles de reprendre des conclusions antérieures, en leur apportant précisions et ajustements. La comparaison avec les repas servis à la table des échevins d'Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle m'ont conduit à adopter un regard plus nuancé sur ce que j'avais pu analyser dans ma thèse<sup>77</sup>. Je constatais tout d'abord des différences notables entre les

---

<sup>73</sup> Philippe Meyzie, « À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », dans Jean-Pierre Lethuillier et Odile Parsis-Barubé (dir.), *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Paris, Éditions Garnier, 2012, p. 279-292.

<sup>74</sup> Philippe Meyzie, « Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850) », *Annale di Storia del Turismo*, n°IX, 2013, p. 11-21.

<sup>75</sup> Daniel Roche *Humeurs vagabondes : de la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003 ; Gilles Bertrand, *Le Grand Tour revisité : pour une archéologie du tourisme : le voyage des Français en Italie, milieu XVIII<sup>e</sup> siècle-début XIX<sup>e</sup> siècle*, Rome, Collection de l'École française de Rome 398, École française de Rome, 2008.

<sup>76</sup> Ma première communication scientifique lors du colloque de la FHSO à Brantôme en 2001 s'était appuyée largement sur le point de vue des voyageurs. Le choix de présenter ce genre de sources lors d'une première expérience, toujours délicate, devait résulter sans doute d'une volonté inconsciente de me rassurer à partir de récits de voyage que j'appréciais beaucoup et qui m'étaient familiers. Philippe Meyzie, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321.

<sup>77</sup> Philippe Meyzie, « Gourmandise et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.

consommations des magistrats angevins et celles des jurats bordelais. Certains mets sont particulièrement appréciés à Angers comme les écrevisses et les confitures alors qu'ils sont assez peu présents sur les tables bordelaises. Mais, au-delà de goûts plus ou moins prononcés, il existait de nombreuses convergences entre les consommations festives de ces élites urbaines qui relèvent plus d'un modèle culinaire parisien que d'une gastronomie locale revendiquée. Ces recherches que je n'ai cessé de mener depuis à l'échelle nationale (à Amiens, Bourges, Limoges, Lyon, Tours, Nantes, Paris, Besançon, etc.) confirmèrent combien les pièces justificatives des dépenses et les délibérations des corps de ville conservées dans les archives municipales en particulier, mais aussi dans les fonds d'autres institutions (présidiaux, chambres de commerce, états provinciaux) constituaient un formidable corpus pour l'étude des consommations alimentaires des élites provinciales à partir des XIV<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles et jusqu'à la Révolution. J'ai donc décidé d'organiser en juin 2016 une rencontre scientifique sur les banquets et les présents honorifiques dans les villes de province du XIV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle<sup>78</sup>. Le but et l'originalité de cette journée d'études, conçue en partenariat étroit avec les Archives Bordeaux Métropole et leur directeur Frédéric Laux, étaient de réunir historiens et archivistes afin de mettre en lumière le gisement représenté par les archives des villes et des institutions en général (états provinciaux, chambres de commerce, départements, associations, syndicats professionnels, partis politiques) pour l'histoire de l'alimentation et l'histoire politique. Si les contributions rassemblées et publiées aux éditions Féret en 2017 permirent de mettre l'accent sur plusieurs fonds d'archives intéressants (à Dijon, Montpellier, Angers, Bordeaux et dans les archives du Ministère des Affaires étrangères) et de mieux cerner la diversité des goûts selon les lieux et les époques, elles mirent en lumière comment la gastronomie et les banquets servaient à affirmer son pouvoir dans la cité et à l'entretien des réseaux politiques<sup>79</sup>. L'étude de l'alimentation agissait alors ici à nouveau comme un révélateur d'enjeux politiques et sociaux.

L'exploitation des comptabilités des municipalités d'Ancien Régime demeure un chantier d'ampleur que je souhaite poursuivre dans le cadre d'un programme de recherche collectif qui pourrait mobiliser archivistes, chercheurs et doctorants<sup>80</sup>. Ces sources relativement homogènes et réparties un peu partout en France offre le matériau adéquat à la construction d'un vaste corpus continu et homogène du XIV<sup>e</sup> à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Celui-ci permettrait

---

<sup>78</sup> Voir le programme de cette journée d'études dans l'annexe 2, p. 138-140.

<sup>79</sup> Philippe Meyzie (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours)*, Bordeaux, éditions Féret, 2017.

<sup>80</sup> Les comptabilités municipales offrent aussi un matériau de choix pour étudier les festivités publiques, l'aménagement et l'entretien des hôtels de ville ou l'organisation politique des municipalités. François-Joseph Ruggiu, « Pour une étude de l'engagement civique au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Histoire urbaine*, vol. 19, n°2, 2007, p. 145-164.

de reconstituer les consommations alimentaires des élites urbaines et leur évolution sur plusieurs siècles ; cela favoriserait aussi les comparaisons selon les lieux pour analyser la circulation des modes culinaires et les éventuels goûts régionaux. Ces sources sont enfin un moyen d'étudier le savoir-faire et les productions d'un certain nombre de métiers de bouche (aubergistes, traiteurs, confiseurs, pâtisseries, chocolatiers) qui œuvrent au service des municipalités. Au croisement de problématiques multiples (économiques, politiques, sociales, religieuses), la réalité des consommations alimentaires, dans une volonté poursuivie de dépasser ce que nous disent les normes et les discours sur la cuisine, est un axe privilégié de ma recherche, soubassement à partir duquel il m'a été possible de prendre de nouvelles directions.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours)*, Bordeaux, éditions Féret, 2017, 190 p.

Cet ouvrage, issu d'une journée d'études, a pour ambition, à travers une rencontre inédite entre archivistes et historiens de plusieurs périodes venus de Tours, Montpellier, Grenoble, Dijon, Angers et Bordeaux, de faire un état des lieux des fonds disponibles et d'esquisser des pistes de recherche sur les banquets et les présents alimentaires qui rythment la vie politique des villes de province en France depuis le Moyen Âge. Cette étude offre de riches perspectives que l'on peut saisir ici à travers la diversité des sources, des territoires et des problématiques abordées. Par la présentation de fonds d'archives méconnus, de sources, de méthodes et d'exemples variés, les différents contributeurs nous entraînent de festins en banquets, des tables royales aux tables républicaine. Démontrant toute la pertinence de recourir aux archives produites par les institutions urbaines, ils incitent chercheurs et professionnels à se plonger plus attentivement dans ces fonds aux mille ressources afin d'apporter un regard neuf sur les pratiques alimentaires, la gastronomie et la politique en France du XIV<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle.

Philippe Meyzie, « Gourmandise et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.

À partir de l'analyse détaillée de comptes et des pièces justificatives des dépenses des échevins d'Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle, cette contribution éclaire la qualité de la table des magistrats urbains. En associant les saveurs venues d'ailleurs, les produits d'un riche arrière-pays et les modes culinaires du temps, elle sert à l'affirmation de leur position sociale dans la ville. Banquets et dons d'usage donnent à l'alimentation une dimension politique au service des intérêts de la cité que l'on retrouve dans les autres villes du royaume. La table des édiles sert de vitrine aux produits locaux (écrevisses, fruits rouges) confirmant le rôle de la ville dans la valorisation des produits des terroirs. Par des comparaisons avec d'autres villes de province, cet article met en évidence l'apport des sources comptables municipales à l'histoire des goûts régionaux.

Philippe Meyzie, « Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850) », *Annale di Storia del Turismo*, n°IX, 2013, p. 11-21.

L'alimentation occupe une place grandissante dans la perception des provinces françaises à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les récits de voyage et la littérature gastronomique qui contiennent informations et stéréotypes sur les tables provinciales révèlent un nouveau rapport à la province. La description de ces nourritures locales constitue une forme de pittoresque qui contribue à l'élaboration d'un imaginaire gastronomique de la France et à la construction d'une « couleur locale » entre 1750 et 1850. À



partir des témoignages de ces voyageurs, cet article étudie les conditions de leur rencontre avec les habitudes alimentaires des provinces, les produits et les goûts mis en avant, et la manière dont les regards extérieurs participent à l'émergence des cuisines régionales.

## **Consommations, identités et échanges en France et en Europe : l'approfondissement**

La notion d'identité a été mobilisée par les sciences sociales depuis une vingtaine d'années dans de multiples directions : identités sociales, identités culturelles, identités politiques, etc<sup>81</sup>. Dans le cadre de ma thèse, je m'étais interrogé sur l'existence d'une identité alimentaire du Sud-Ouest façonnée peu à peu dans l'interaction entre des pratiques alimentaires locales et les regards extérieurs. Comme l'ont montré de nombreux travaux de sociologie, les identités se forment dans l'appropriation de la manière dont les autres vous observent ; loin d'être le fruit de l'isolement ou de données préétablies, les identités naissent au contraire des contacts avec l'autre, des échanges et des circulations. Dans leur essai sur la cuisine italienne, Alberto Capatti et Massimo Montanari défendent l'idée que son identité est le fruit des échanges et de l'ouverture<sup>82</sup>. Le sociologue Bernard Lahire souligne dans ses recherches que chacun se façonne une identité plurielle qui peut être différente selon les domaines, les lieux, les moments ou les âges de la vie<sup>83</sup>. La lecture des travaux de Bernard Lahire m'a permis d'aborder les choix alimentaires comme des dynamiques sociales qui forment des identités à travers la circulation de produits et de modèles culinaires. À partir des consommations et des goûts, j'ai cherché à comprendre les identités (sociales, religieuses) dans la société d'Ancien Régime, sans les figer dans des catégories préétablies<sup>84</sup>, mais en essayant au contraire de saisir les influences multiples qui les dessinent et contribuent à leur évolution. Mes recherches au croisement de l'histoire sociale et culturelle m'ont permis de mieux comprendre des consommations régies par le poids des règles et contraintes, la recherche de distinction sociale et d'affirmation de son rang, mais aussi mues par des goûts individuels et une quête du plaisir. Grâce à l'exploration de ce champ, j'ai approfondi mes méthodes d'analyse des comptabilités alimentaires, explorer les archives

---

<sup>81</sup> François-Joseph Ruggiu, « L'utilisation de la notion d'identité en histoire sociale », *Identité, appartenances, revendications identitaires, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, édition préparée par Marc Belissa, Anne Bellavitis, Monique Cottret, Laurence Croq et Jean Duma, Paris, Nolin, 2005, p. 395-406 ; Pour un regard critique sur l'emploi de la notion d'identité dans les sciences sociales, voir Martina Avanza et Gilles Laferté, « Dépasser la « construction des identités » ? Identification, image sociale, appartenance », *Genèses*, n°61, 2005/4, p. 134-152.

<sup>82</sup> Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La Cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Le Seuil, 2002.

<sup>83</sup> Bernard Lahire, *La culture des individus. Dissonances culturelles et distinction de soi*, Paris, éditions de La Découverte, 2006.

<sup>84</sup> Mes recherches s'inscrivent à la suite du renouveau de l'histoire sociale initiée depuis les années 1990 ; Simona Cerutti, « La construction des catégories sociales », dans Jean Boutier et Dominique Julia (dir). *Passés recomposés. Champs et chantiers de l'histoire*, Paris, Autrement, 1995, p. 224-234.

du XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles et pu me confronter, avec plaisir, à d'autres champs historiographiques. Mes travaux sur les consommations révèlent que les frontières entre les groupes sociaux, les territoires (villes et campagnes) et les espaces européens ne sont pas imperméables grâce à des circulations protéiformes.

### *Identités sociales et identités religieuses*

Plutôt que de me consacrer à l'analyse de l'identité d'un groupe social dans son ensemble saisi à travers ses goûts et sa culture matérielle comme de nombreux travaux dans les années 1980-1990 ont pu le faire<sup>85</sup>, j'ai préféré m'intéresser à un seul individu pour expliquer ses choix alimentaires. En me centrant sur une étude de cas dans la lignée d'un renouveau de la biographie, du rôle des acteurs et de la notion d'*agency*<sup>86</sup>, il me semblait plus facile d'accéder aux différentes influences qui guident les choix de consommation et comprendre comment chaque individu parvient à exprimer ses préférences personnelles et se donne les moyens d'y parvenir. L'exploration de cette voie de recherche avait pour but d'expliquer le comportement des consommateurs en dépassant le seul critère de l'appartenance sociale. Les recherches conduites alors au sein du CEMMC (Laurent Coste, Michel Figeac, Caroline Le Mao) et du GDR sur les écrits du for privé me permirent de percevoir plus clairement l'intérêt des livres de raison et des livres de comptes que l'on pouvait trouver dans les archives, notamment dans des fonds privés, pour mener à bien une telle approche<sup>87</sup>. À partir du livre de dépenses de bouche particulièrement détaillé de Marie-Joséphine de Galathea entre 1754 et 1763, j'ai tenté d'établir un profil alimentaire<sup>88</sup>, c'est-à-dire reconstituer la culture alimentaire de cette femme célibataire, membre de la noblesse parlementaire bordelaise du XVIII<sup>e</sup> siècle. J'ai mis en œuvre une étude quantitative des dépenses afin de mesurer la fréquence des achats<sup>89</sup>. Cette recherche

---

<sup>85</sup> On peut citer, par exemple, Roland Baetens et Bruno Blondé, « À la recherche de l'identité sociale et de la culture matérielle de la bourgeoisie anversoise aux temps modernes », *Histoire, économie et société*, 1994, 13<sup>e</sup> année, n°3, p. 531-541.

<sup>86</sup> Christian Delacroix, article « Acteurs », dans *Historiographies. Concepts et débats*, Paris, Gallimard, 2010, tome 2, p. 651-663.

<sup>87</sup> Michel Cassan, Jean-Pierre Bardet et François-Joseph Ruggiu (dir.), *Les écrits du for privé. Objets matériels, objets édités*, Limoges, Pulim, 2007 ; Jean-Pierre Bardet, Elisabeth Arnould et François-Joseph Ruggiu (dir.), *Les écrits du for privé en Europe, du Moyen Âge à l'époque contemporaine. Enquêtes, Analyses, Publications*, PUB, Bordeaux, 2010 ; Jean-Pierre Bardet et François-Joseph Ruggiu (dir.), *Les Écrits du for privé en France de la fin du Moyen Âge à 1914*, Paris, CTHS, 2014.

<sup>88</sup> Cette notion de profil alimentaire est empruntée à la sociologie de l'alimentation qui fournit des outils conceptuels utiles à l'historien. Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002 ; Jean-Pierre Poulain, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002.

<sup>89</sup> Le choix méthodologique de cette étude consistait à étudier la fréquence des achats et non leur valeur qui tend à conduire à une surestimation de la place prise par les produits chers (comme la viande) dans l'alimentation. Pour une analyse basée sur les prix, voir Josef Smets, « À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, vol. 48-4, n°4, 2001, p. 32-49.

soumise à l'évaluation du comité de lecture de la *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine* et publiée en 2007 a mis en évidence une identité plurielle où se mêlent les goûts de la noblesse du siècle des Lumières, un enracinement local, le respect des règles du maigre et des formes de consommations féminines selon les critères de l'époque<sup>90</sup>. Loin d'être enfermés dans un modèle de consommation ostentatoire, les goûts de Mlle de Galathea révèlent des influences multiples et une alimentation journalière assez simple où la morue et les légumes ordinaires ont aussi toute leur place. Les consommations ordinaires et quotidiennes de la noblesse s'avèrent proches de celles du peuple, loin des schémas de sphères de consommation totalement séparées.

Les liens entre alimentation et religion dépassent l'opposition stéréotypée entre volupté catholique et austérité protestante dans l'Europe moderne. Pour s'en rendre compte, j'ai toujours suivi une méthode qui consiste à croiser le discours et les sources de la pratique afin de ne pas rester enfermer dans une histoire des normes. À l'invitation d'Olivier Christin lors d'un colloque à l'Université de Neufchâtel en 2010 sur l'anthropologie historique de protestantisme à l'époque moderne, j'ai montré que, malgré un discours d'affrontement religieux qui cherche à distinguer l'alimentation des protestants de celle des catholiques, leurs pratiques alimentaires demeuraient profondément marquées par leur appartenance sociale<sup>91</sup>. Appuyées sur les archives du XVI<sup>e</sup> siècle des États du Béarn, de la cour des Albret et du consulat de Nérac, mes recherches sur l'alimentation offraient un angle neuf d'approche des questions de professionnalisation. Par la suite, à la demande de Benoît Pierre (Université François Rabelais, Tours, CESR), je me suis intéressé à l'alimentation des jésuites pour la rédaction d'une notice de l'ouvrage *Les Jésuites. Histoire générale, Dictionnaire et Anthologie*<sup>92</sup>. L'adaptation des modes de consommation des jésuites selon leur lieux d'action est une caractéristique originale de cet ordre religieux. Ces différentes études soulignent la complexité des choix alimentaires dans l'Europe moderne. Derrière les discours, les règles et les normes, les goûts alimentaires représentent des terrains d'expression de l'individu. Les influences de l'environnement économique, du milieu social, d'un contexte local favorisent la circulation des manières de manger d'un groupe à l'autre, à l'intérieur d'un même groupe (comme la noblesse),

---

<sup>90</sup> Philippe Meyzie, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54.

<sup>91</sup> Philippe Meyzie, « Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) ? », dans Olivier Christin et Yves Krumenacker, (dir.), *Les Protestants à l'époque moderne. Une approche anthropologique*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2017, p. 105-121.

<sup>92</sup> Article « Alimentation » dans Benoît Pierre (dir.), *Les Jésuites. Histoire générale, Dictionnaire et Anthologie*, éditions Robert Laffont dans la collection Bouquins, à paraître en 2019.

d'une famille ou d'un espace à un autre. Ces recherches ont confirmé, comme l'avait souligné Bernard Lepetit, que les identités ne sont pas de nature, mais sont seulement des usages<sup>93</sup>.

Les acteurs, les vecteurs et les espaces de la circulation à l'intérieur de la société ont occupé une place centrale dans plusieurs de mes travaux sur les consommations. Les recettes manuscrites, par exemple, sont un support peu étudié jusqu'alors dans la circulation des savoir-faire culinaires en France, dans la société et à l'intérieur des familles. Pourtant, la présence de recettes dans des livres de raison témoigne d'une volonté de transmettre l'information. Ce genre de source très intéressante était déjà apparue à plusieurs reprises dans mes recherches doctorales et j'ai décidé d'élargir mes investigations afin de rassembler un corpus d'une centaine de recettes manuscrites dont les résultats furent présentés en 2008 lors d'un colloque de l'IEHCA sur « Informations et pratiques alimentaires ». Les recettes sont des vecteurs entre l'écrit et l'oralité, les normes et les pratiques alimentaires, mais aussi au sein de la société entre maîtres et domestiques. Elles révèlent la circulation de savoir-faire techniques empiriques liés aux méthodes de conservation si importantes dans la gestion domestique des maisons nobles. À plusieurs reprises, j'ai analysé les modalités et les espaces des échanges entre goûts des élites et du peuple, entre consommations urbaines et consommations rurales, entre ressources locales et saveurs exotiques, entre savoirs théoriques et pratiques quotidiennes. Le château est un lieu où s'opèrent les interactions entre le local et le lointain, mais aussi entre les consommations des campagnes et les monde des villes<sup>94</sup>. Au siècle des Lumières, les résidences rurales de la noblesse sont des espaces de circulations des denrées exotiques et d'usages nouveaux (salle à manger, ustensiles de cuisson). Mais elles témoignent aussi d'un profond attachement de la noblesse aux ressources tirés de ses domaines<sup>95</sup>. Le cas du prince de Saxe, auquel j'ai consacré plusieurs publications, illustre le rôle des passeurs en termes de consommation entre villes et campagnes, mais aussi l'échelle européenne<sup>96</sup>. À partir de la richesse de ses papiers privés conservés aux archives départementales de l'Aube (dépenses de bouche, inventaires de caves,

---

<sup>93</sup> Bernard Lepetit, « Histoire des pratiques, pratique de l'histoire », dans Bernard Lepetit (dir), *Les Formes de l'expérience. Une autre histoire sociale*, Paris, 1995, p. 9-22.

<sup>94</sup> Michel Figeac, *Châteaux et vie quotidienne de la noblesse de la Renaissance à la douceur des Lumières*, Paris, Armand Colin, 2006 ; Andrew Hann et Jon Stobart, *The Country House: Material Culture and Consumption*, Londres, Historic England, 2016.

<sup>95</sup> Philippe Meyzie, « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Bordeaux, Ausonius Éditions, 2008, p. 213-228.

<sup>96</sup> Philippe Meyzie, « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Bordeaux, Ausonius Éditions, 2014, p. 251-260.

correspondances, journaux de voyage)<sup>97</sup>, j'envisage de réaliser dans les prochaines années une biographie alimentaire de François-Xavier de Saxe qui pourrait figurer dans la collection « Biographie gourmande » dirigée chez Payot par Marion Godfroy qui m'a invité à proposer un projet de publication et dans laquelle l'étude de Pierre-Yves Beaurepaire sur Marie-Antoinette a montré qu'il était possible de saisir, à travers une figure individuelle, les habitudes alimentaires d'une époque<sup>98</sup>. Comprendre la complexité des identités sociales et culturelles dans l'Europe moderne grâce au prisme de la culture alimentaire d'une personne, d'une famille ou d'un groupe est une voie originale et fructueuse pour analyser les consommations, la diversité de la demande et leurs effets sur le fonctionnement de l'économie préindustrielle.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie, « Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) ? », dans Olivier Christin et Yves Krumenacker (dir.), *Les Protestants à l'époque moderne. Une approche anthropologique*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2017, p. 105-121.

Cette contribution tente de déterminer l'existence ou non d'une culture alimentaire protestante dans la France méridionale du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le concept de « confessionnalisation » suffit-il à rendre compte des habitudes alimentaires des protestants ? Malgré la présence de fortes communautés protestantes dans la France du Midi, les sources ne sont guère nombreuses pour appréhender cette question des consommations laissée bien souvent dans l'ombre par l'historiographie du protestantisme et simplement effleurée par les historiens de l'alimentation. En adoptant une approche globale croisant l'étude des discours (sermons, traités religieux, mémoires) et celle des pratiques (dépenses de bouche, inventaires après décès, archives judiciaires), il est possible d'esquisser les contours de cette alimentation protestante, simple terrain d'affrontement théologique ou bien base d'une véritable identité religieuse ? Les écrits de Luther et de Calvin évoquent l'alimentation de manière fugace pour dénoncer surtout les abus des papistes ou faire l'éloge de la sobriété. Une morale alimentaire protestante semble donc être définie dans ce domaine et confirmée par les sermons ou les consistoires. L'étude des pratiques alimentaires témoignent ponctuellement de la volonté de se démarquer des catholiques notamment par la consommation de viande en maigre et de nouvelles formes de jeûne. Cependant, au-delà des discours et des postures, la culture alimentaire des protestants demeure proche de celle des catholiques ; des élites protestantes du Béarn aux paysans des Cévennes, hiérarchie sociale, modes, nuances régionales et goûts personnels restent les éléments déterminants de leur alimentation.

Philippe Meyzie, « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Bordeaux, Ausonius Éditions, 2014, p. 251-260.

Sous le nom de comte de Lusace, le prince Xavier de Saxe (1730-1806) s'installe en France des lendemains de la Guerre de Sept Ans jusqu'en 1790, séjournant entre son hôtel parisien et son château de Pont-sur-Seine en Champagne. Les archives départementales de l'Aube possèdent un fonds d'archives de ce prince allemand contenant une riche correspondance, mais aussi plusieurs livres de dépenses de table

---

<sup>97</sup> Archives départementales de l'Aube, Fonds de Saxe : Jules-Joseph Vernier, *Étude biographique sur le prince Xavier de Saxe comte de Lusace, précédé d'une notice sur le fonds de Saxe conservé aux Archives Départementales de l'Aube*, Troyes, 1903.

<sup>98</sup> Pierre-Yves Beaurepaire, *Marie-Antoinette, biographie gourmande*, Paris, Payot, 2016.

extrêmement détaillés. À partir de sources exceptionnelles qui permettent de reconstituer, jour après jour, les achats alimentaires et les repas de ce prince, cette contribution étudie, dans le cadre de ce château provincial, la table d'un prince européen où se mélangent, de manière originale, l'art culinaire français, des influences étrangères multiples (polonaises, allemandes) et les ressources locales.

Philippe Meyzie, « Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », dans Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Tours-Rennes, collection Table des Hommes, Presses Universitaires François Rabelais-PUR, 2010, p. 33-48.

Les recettes publiées dans les livres de cuisine ont retenu l'attention des historiens depuis les travaux pionniers de Jean-Louis Flandrin. En revanche, les recettes manuscrites conservées dans les archives familiales restent encore dans l'ombre. Des recherches dans le Sud-Ouest de la France nous ont permis de réunir un corpus permettant de dépasser les limites d'une simple étude anecdotique et illustrative. Ces recettes invitent à s'interroger sur l'existence de savoir-faire culinaires propres à une famille ou à province ; surtout, elles permettent de voir comment se transmet l'information alimentaire dans le royaume. Quelle forme adopte-t-elle ? Quelle est son origine ? Quel est son contenu ? Ces recettes manuscrites méridionales sont notées sur des feuillets épars ou dans les livres de raison. D'une écriture cursive parfois entrecoupée de ratures, elles énumèrent les ingrédients et les étapes à suivre pour réaliser un plat. La généalogie de ces recettes reste très difficile à reconstituer. La copie de recettes imprimées dans des journaux ou des livres de cuisine est la voie la plus courante dans la diffusion de cette information alimentaire. Les recettes sont souvent les mêmes, privilégiant en particulier la préparation de boissons. Elles portent rarement sur la cuisine mais concernent surtout des méthodes de conservation des aliments. Des tendances régionales parviennent toutefois à émerger et les conseils pour préparer l'eau de noix laisse entrevoir les contours de la culture alimentaire du Sud-Ouest. Cette première esquisse, qui devrait être complétée par un dépouillement élargi à toute la France et par une étude minutieuse de leur origine, permet d'ores et déjà de voir que ces recettes manuscrites ne sont pas, dans leur ensemble, des recettes originales mais plutôt la transmission de savoir-faire ménagers qui témoignent de la diffusion d'une information alimentaire uniforme dans les provinces méridionales par les voies de l'imprimé.

Philippe Meyzie, « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Bordeaux, Ausonius Éditions, 2008, p. 213-228.

Se nourrir est un acte quotidien indispensable à la survie mais aussi indissociable de son environnement social, économique et culturel. Dans le cadre des châteaux aquitains du XVIII<sup>e</sup> et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la table de tous les jours comme celle des jours de fête témoigne d'un mélange de rusticité liée à un enracinement local profond et de capacités à suivre les modes et à adopter les consommations du temps. Notre propos est de comprendre comment ce bon goût, loin de s'opposer totalement à des pratiques alimentaires jugées plus rustiques, contribue au contraire à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle à valoriser une forme de gastronomie régionale qui accorde une grande place aux produits locaux. Grâce à une approche globale fondée sur le croisement des livres de comptes, des livres de raison, des recettes et des inventaires après décès, il est possible de voir à travers les consommations alimentaires que le château est un lieu d'autoconsommation où s'exprime des savoir-faire traditionnels, mais aussi des tendances à l'innovation et à l'ouverture. Symbole de la puissance des élites locales, la table des châteaux aquitains est une table de qualité qui sait marier, au fil des saisons et des jours, les saveurs et les manières de table venues d'ailleurs avec les goûts des campagnes.

Philippe Meyzie, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54.

Étudier les consommations individuelles et plus particulièrement les goûts alimentaires conduit invariablement à prendre en considération toute une série de facteurs : sexe, âge, profession, milieu social, lieu de résidence, fortune, etc. Le livre de dépenses de table entre 1754 et 1762 de Marie-Joséphine de Galathea permet d'élaborer, à partir de l'analyse des fréquences d'apparition des produits, le profil alimentaire d'une femme de la noblesse provinciale vivant en célibataire dans le Bordeaux des Lumières et de comprendre les fondements complexes de ses choix alimentaires. Si cette source éclaire partiellement des goûts féminins bien souvent difficiles à discerner, elle révèle les responsabilités d'une maîtresse de maison ; les consommations des élites d'une capitale provinciale y apparaissent comme une subtile alchimie entre distinction sociale et habitudes alimentaires plus rustiques ; certains goûts partagés avec l'ensemble de la population comme celui de la morue, des châtaignes ou l'attrait des saveurs relevées témoignent aussi de l'existence d'une culture alimentaire régionale bien avant la Révolution. Le livre de comptes de Mlle de Galathea démontre que les consommations alimentaires, reflet d'une identité plurielle difficilement réductible à une seule catégorie, sont tout à la fois le produit d'une situation familiale, d'un milieu social et d'un enracinement local.

### *Consommations, goûts et circulations à l'échelle européenne*

À la suite de mes recherches pour comprendre comment les consommations pouvaient dépasser les clivages sociaux, j'ai voulu interroger la manière dont circulaient les produits, les modes et les goûts par-delà les frontières. Si les études sur les arts et les modes vestimentaires se sont intéressées depuis longtemps aux circulations internationales, les goûts et les produits alimentaires avaient finalement assez peu retenu l'attention des historiens en dehors de quelques références datées autour de l'influence de la cuisine française dans l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>99</sup>. À l'occasion du colloque organisé à Pau par la Fédération Historique du Sud-Ouest en 2006 autour des liens entre l'Aquitaine et l'Espagne, j'avais déjà souligné l'influence espagnole sur l'alimentation du Sud-Ouest. Celle-ci se traduisait par la présence de denrées venues de la péninsule ibérique (vins, olives) et des traits communs dans les consommations (salaisons, cuisine relevée). La pénétration de la culture alimentaire espagnole était particulièrement manifeste dans le Labourd et le Béarn. Le goût marqué du chocolat à Bayonne représentait l'exemple le plus probant de la circulation des goûts d'un pays à l'autre. J'ai poursuivi mes réflexions sur les phénomènes d'hybridation et de transferts dans les perspectives développées par Michel Espagne dans les années 1980 sur la nécessaire prise en compte des conditions du

---

<sup>99</sup> On retrouve l'évocation du rayonnement de la cuisine française dans l'ouvrage de Louis Réau, *L'Europe française au siècle des Lumières*, Paris, Albin Michel, 1938. Pierre-Yves Beaurepaire a bien montré depuis combien il fallait aborder avec prudence ce mythe de l'Europe française ; Pierre-Yves Beaurepaire, *Le mythe de l'Europe française au XVIII<sup>e</sup> siècle, diplomatie, culture et sociabilité au temps des lumières*, Paris, Autrement, Mémoire & Histoire, 2007.

transfert et du rapport avec la culture d'accueil<sup>100</sup>. J'ai eu l'occasion d'approfondir cette approche à travers le cas de François-Xavier de Saxe lors d'un colloque sur « Circulations, métissages et culture matérielle XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle » organisé par Christophe Bouneau et Michel Figeac à Bordeaux en 2015. Ses consommations en général et ses goûts alimentaires en particulier reflètent des influences diverses : la haute-cuisine française du XVIII<sup>e</sup> siècle qu'il apprécie dans son hôtel parisien et ses différents châteaux, les goûts de la Saxe ou de la Pologne où il a grandi (choucroute, pommes de terre), les saveurs de l'Italie dont son épouse est originaire et où il voyage à plusieurs reprises. Ce prince des Lumières représente une aristocratie européenne cosmopolite qui participe à la circulation internationale des modes et des goûts. Mais elle crée aussi, dans le même temps, quelque chose de neuf en adaptant des pratiques venues d'ailleurs à sa propre culture de consommation. Par des phénomènes d'hybridation, la circulation fait naître de nouveaux modes de consommation. La reconstitution et l'analyse des réseaux d'approvisionnement de François-Xavier de Saxe furent l'occasion de m'intéresser à la circulation d'autres objets (œuvres d'art, instruments de musique, antiquités). Par les soins apportés à leur choix et leur acheminement, certaines denrées (confitures, pâtisseries, vins) étaient traitées de manière assez semblable à ces marchandises précieuses. Dès lors, je commençais à ouvrir des horizons de recherche nouveaux sur les critères qui pouvaient servir au XVIII<sup>e</sup> siècle à la différenciation entre aliment ordinaire et aliment haut de gamme.

Comme le notait le géographe Roger Dion à propos de la rédaction de son livre sur l'histoire de la vigne et du vin<sup>101</sup>, la préparation des cours et d'autres tâches d'enseignement conduisent parfois à accorder une place prépondérante à une thématique dans ses recherches. Pour ma part, trois années au jury de l'écrit de l'agrégation d'histoire et ma participation aux enseignements d'agrégation au sein de l'Université Bordeaux Montaigne ont une influence déterminante en m'incitant à me plonger au cœur de la question alors au programme du concours « Les circulations internationales en Europe 1680-1780 ». Sollicité dans le même temps par Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse pour contribuer à un ouvrage collectif sur la question aux Presses Universitaires de Rennes, j'explorai avec plaisir la bibliographie générale autour de cette notion tout en essayant de comprendre quelle place pouvait tenir l'alimentation dans les circulations internationales<sup>102</sup>. Je montrais, à travers ce texte, que la

---

<sup>100</sup> Michel Espagne et Mickaël Werner, « La construction d'une référence culturelle allemande en France. Genèse et histoire (1750-1914) », *Annales HSS*, année 1987, vol. 42, n°4, p. 969-992.

<sup>101</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1959.

<sup>102</sup> Philippe Meyzie, « La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse, (dir.), *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, p. 425-434



circulation des denrées, des goûts et des cuisiniers au XVIII<sup>e</sup> siècle façonnait une culture alimentaire de l'aristocratie européenne profondément marquée par la haute-cuisine française, mais que, dans le même temps, par réaction à ce modèle (en Angleterre) ou par son adaptation (en Pologne), les échanges entraînaient l'émergence de cultures alimentaires nationales originales.

En m'appuyant sur ces différents travaux et en explorant les bibliographies étrangères, j'entrepris la rédaction d'un manuel universitaire aux éditions Armand Colin sur l'histoire sur l'alimentation en Europe à l'époque moderne qui avait pour but de saisir, de manière inédite, les différences de consommations alimentaires à l'échelle européenne, mais aussi les traits communs, les influences et les échanges entre les pays<sup>103</sup>. Cet ouvrage élaboré dans la perspective d'une histoire globale de l'alimentation destinée aux étudiants, mais conçu aussi comme un essai, m'a permis d'explorer les nombreuses thématiques en lien avec l'alimentation et de repérer les chantiers qui restaient encore à entreprendre. J'eus beaucoup de plaisir à découvrir et à approfondir des thématiques à travers la réalisation de ce livre. Jusqu'alors les approches scientifiques de synthèse étaient consacrées à un seul pays, à une échelle plus large et dans une perspective chronologique très étendue<sup>104</sup>. Ma volonté était de me placer à l'échelle européenne, mais en centrant mon propos sur l'époque moderne. J'affirmais, dans le premier chapitre de ce livre, le souhait de se détacher de l'étude des normes et des discours autour de l'alimentation (culinaires, médicaux, scientifiques) pour s'intéresser à une histoire des pratiques alimentaires qui restait encore à écrire en mobilisant dans de nouvelles perspectives, comptabilités alimentaires, inventaires après décès ou correspondances. Cet ouvrage de synthèse, comme l'ensemble de mes travaux, ambitionne de ne pas séparer pratiques et représentations, composantes à part égale d'un ensemble cohérent. Dès lors, l'étude des consommations et de la circulation des produits alimentaires au ras du sol m'apparue comme une voie de recherche à privilégier en multipliant les angles d'approches, les sources mobilisées et les espaces étudiés.

L'élargissement de mes champs de recherche vers d'autres historiographies et espaces européens fut un plaisir scientifique et humain avec des échanges scientifiques nombreux et fructueux avec la Pologne où l'histoire de l'alimentation sous l'égide de Jaroslaw Dumanowski

---

<sup>103</sup> Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, 288 p.

<sup>104</sup> Massimo Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995 ; Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

a pris une ampleur nouvelle<sup>105</sup>. J'ai eu l'occasion à plusieurs reprises de me rendre à Toruń, Varsovie et Cracovie pour participer à des rencontres scientifiques avec des historiens polonais et présenter des communications sur l'histoire de l'alimentation et des circulations<sup>106</sup>. Cette dimension internationale m'a permis de mieux comprendre comment la cuisine française a pu être reçue à l'étranger à partir du XVII<sup>e</sup> siècle et la manière dont les modèles culinaires nationaux se sont progressivement façonnés au contact de cultures alimentaires étrangères, s'appropriant certains de leurs éléments et en rejetant d'autres. Dans le cas polonais, par exemple, le maintien du goût pour les épices, en particulier le safran, reste un trait caractéristique de la cuisine polonaise aux yeux des voyageurs français<sup>107</sup>. L'échelle européenne et atlantique représente un cadre d'étude propice pour comprendre comment des goûts, des produits ou des modes transitent d'un espace à l'autre et sont appropriés à des rythmes différents, selon les espaces et les groupes sociaux, contribuant parfois à la construction des cultures alimentaires nationales comme en témoigne l'exemple du thé en Angleterre<sup>108</sup>. Je souhaiterais engager de nouvelles recherches sur les processus de circulation dans des contextes coloniaux où se mêlent influences des métropoles et culture alimentaire locale. Les travaux de Laurier Turgeon sur le Québec offre un premier cadre de réflexion stimulant<sup>109</sup>. J'ai eu l'occasion de co-diriger un mémoire de master sur l'alimentation en Nouvelle-France qui témoigne de l'intérêt d'un sujet qu'il conviendrait d'élargir aux Antilles, pour lesquelles les archives bordelaises fournissent de nombreux éléments, et à la Louisiane où les travaux sur cette thématique restent encore peu nombreux<sup>110</sup>. Cet axe de recherche se place au croisement de l'histoire culture des consommations et de l'histoire économique qui occupe aujourd'hui une place majeure dans mes activités de recherche.

---

<sup>105</sup> Jaroslaw Dumanowski dirige le Center for Culinary Heritage à l'Université Nicolas Copernic de Toruń.

<sup>106</sup> Par exemple, le 28 octobre 2010, conférence inaugurale « Pour une histoire globale de l'alimentation (XVI<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », à l'Université Nicolas Copernic de Toruń dans le cadre du colloque *Smak i historia. Metodologia, zrodla,perspektywy* ou la présentation d'une communication scientifique sur « La circulation des modes culinaires françaises en Europe XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », lors du *II Kongres Badaczy XVIII Wieku*, Cracovie, 19-22 octobre 2011.

<sup>107</sup> Philippe Meyzie, « Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac, (dir.), *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2009, p. 181-196.

<sup>108</sup> Dans le cadre de l'ouvrage collectif *L'Europe. Encyclopédie historique*, j'ai eu l'occasion d'explorer cette perspective européenne à travers plusieurs articles, notamment l'article « Thé : une boisson distinguée venue d'ailleurs », dans Daniel Roche et Christophe Charles (dir.), *L'Europe. Encyclopédie Historique*, Arles, Actes Sud, 2018, p. 1377-1378.

<sup>109</sup> Laurier Turgeon, *Patrimoines métissés. Contextes coloniaux et postcoloniaux*. Paris et Québec, Éditions de la Maison des sciences de l'homme (Paris) et Presses de l'Université Laval, 2003.

<sup>110</sup> Cécile Pierre, *L'alimentation amérindienne en Huronie à travers le récit des missionnaires français (1623-1648)*, Master 2, co-dirigé avec Michel Figeac et Laurier Turgeon (Université de Laval), 2010.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie, « Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 503-520.

À partir de l'étude de l'abondante correspondance et des livres de dépenses du prince Xavier de Saxe conservés aux Archives départementales de l'Aube, cette contribution montre la manière dont cet aristocrate participe à la circulation des objets et des modèles de consommations (denrées alimentaires, vêtements, vins, objets d'art) lors de ses pérégrinations à travers l'Europe ou de ses séjours dans son château de Pont-sur-Seine. Appuyées sur des circuits complexes d'approvisionnement, les consommations du prince témoignent de goûts métissés où les modes françaises se mêlent aux influences italiennes, saxonnes ou polonaises. À travers de nombreuses lettres, les détails sur les soins apportés à l'achat et à l'acheminement de tous ces produits éclairent la circulation concrète, parfois semée d'embûches, des objets de luxe dans l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'exemple du prince de Saxe illustre la manière dont les élites en mobilité parviennent à se procurer des produits d'horizons divers en mobilisant tout à la fois réseaux commerciaux et réseaux privés.

Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, 288 p. Version polonaise sous le titre *Kuchnia w Europie nowożytnej. Jesc i pic XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012, 271 p.

De la découverte des produits du Nouveau Monde à la naissance du restaurant, l'alimentation en Europe connaît de profondes transformations entre le XVI<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle. La culture alimentaire européenne, c'est-à-dire l'ensemble des valeurs et des pratiques liées à l'alimentation et partagées par une large partie de la population, change alors grâce à l'essor de la circulation des produits et des modes, aux progrès de l'agriculture, à la libération de la gourmandise et aux nouveaux besoins de consommations. Cet ouvrage s'intéresse à une histoire en mouvement où l'échange joue un rôle fondamental dans la construction et la diversification de la culture alimentaire européenne à partir du XVI<sup>e</sup> siècle. Grâce à l'adoption d'une perspective européenne et la mobilisation d'une historiographie variée, il propose une large synthèse sur l'alimentation à l'époque moderne et offre un éclairage sur de nouvelles perspectives. Entre consommations et imaginaire, ce parcours historique à travers la diversité du boire et du manger permet de mieux comprendre, en s'intéressant à ses racines, l'alimentation d'aujourd'hui

Philippe Meyzie, « La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse (dir.), *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, p. 425-434.

La culture alimentaire européenne des Temps modernes se construit dans l'échange et la mobilité. La circulation des hommes, des produits et des modes contribue à sa transformation. Entre 1680 et 1780, les progrès des transports, l'intensification des échanges et les premiers pas d'une société de consommation où le poids de la demande se fait ressentir, entraînent une accélération de ce processus. Tous les transferts qui s'observent au-delà des frontières, ne sont pas de simples reprises à l'identique des goûts et de modes venus d'ailleurs ; ils sont avant tout des processus d'appropriation qui permettent de dégager une mode culinaire européenne cosmopolite teintée d'influence française, mais ils servent aussi à la construction de modèles nationaux par adaptation ou rejet des goûts venus d'ailleurs. Cette contribution s'intéresse aux acteurs (voyageurs, négociants, aristocrates, cuisiniers) et aux mécanismes de la circulation des modes et des goûts alimentaires à travers l'Europe. La fréquentation des auberges par les voyageurs étrangers ou le commerce international des denrées placent nettement l'alimentation sous le signe de la mobilité. Le développement de nouveaux goûts comme celui des boissons coloniales qui se diffusent à l'intérieur de l'Europe à partir de la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle entraîne un développement du commerce de redistribution et de la circulation des modes. Au même moment, la cuisine française donne le ton dans les cours européennes, illustration d'une circulation internationale des modèles culturels qui ne peut toutefois être réduit au mythe d'une Europe française.

Philippe Meyzie, « Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac (dir.), *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2009, p. 181-196.

L'influence de la France sur les goûts alimentaires des élites d'Europe centrale, en particulier polonaises, constitue un *topos* de la littérature de voyage. Les voyageurs français soulignent combien les magnats cherchent à imiter les modes culinaires françaises notamment au XVIII<sup>e</sup> siècle à travers le service à la française, la consommation des boissons exotiques et le raffinement des mets. Si la cuisine française est appréciée par toutes les cours européennes au siècle des Lumières, le phénomène semble plus ancien et marqué pour la Pologne. Les élites polonaises offrent un terrain tout à fait propice pour dégager les méthodes et les sources qui permettent d'évaluer et de caractériser l'influence réelle ou supposée d'une culture alimentaire nationale sur celle d'un autre pays, ou tout du moins sur les habitudes alimentaires d'une partie de la population. Dans un jeu complexe de miroir, la cuisine française d'apparat est-elle vraiment la cuisine que l'on retrouve chez les magnats polonais ? Est-ce une cuisine française ou une cuisine française « à la mode polonaise » ? À partir de récits de voyage, de mémoires, de livres de cuisine et d'archives commerciales, notre réflexion s'organise autour de trois axes :

- Par quels circuits, quels intermédiaires, la cuisine française pénètre-t-elle en Pologne, mais aussi dans une moindre mesure en Hongrie et en Autriche ? Les déplacements de souverains français et des ambassadeurs, l'influence de la cour de Lorraine ou des relais comme les souverains saxons sont autant de voies de pénétration possibles.

- Comment évaluer l'influence de la cuisine française ? Produits, goûts ou savoir-faire sont des indicateurs à étudier grâce aux récits de voyage, aux livres de cuisine et à l'analyse du commerce de produits français renommés comme les vins de Bordeaux ou de denrées en provenance de France comme le sucre ou le café.

- Quelles sont les réactions suscitées par la mode de la cuisine française ? Les attitudes sont partagées entre des sentiments d'attrait et de rejet car ces pratiques vont à l'encontre des traditions sarmates. Il convient également de prendre en compte les regards des Français sur la cuisine et les mœurs alimentaires en Europe centrale car ils révèlent un certain décalage entre le succès supposé et les réalités observées qui montrent parfois que les habitudes alimentaires des élites locales restent en dehors des influences françaises.

### *Plaisirs et gourmandise*

Le rapport à la nourriture est une autre question qui a retenu mon attention car elle invite à prendre en considération des phénomènes de circulation à l'intérieur de la société. Elle m'a permis de poursuivre la confrontation entre les normes et les pratiques, révélateur des évolutions socio-culturelles. Le rapport à l'objet est une clef d'explication des choix du consommateur et mes travaux ont permis de montrer que la recherche du plaisir alimentaire prenait des formes multiples au XVIII<sup>e</sup> siècle, de la profusion de nourriture à la recherche de mets rares.

En 2007, j'ai été sollicité par Jean Mondot, professeur d'allemand à l'Université Bordeaux Montaigne et directeur de la revue pluridisciplinaire *Lumières* (Publication du Centre interdisciplinaire bordelais d'étude des Lumières), qui souhaitait que je dirige un numéro spécial autour de l'alimentation. Ma première expérience de coordination d'un numéro de revue fut enrichissante et formatrice car elle m'a permis de travailler avec des chercheurs d'autres disciplines (philosophie, littérature, civilisation britannique). Interroger le rapport des hommes

du XVIII<sup>e</sup> siècle à la nourriture à travers la notion de gourmandise fut le terrain choisi pour faire converger des approches disciplinaires variées. Si les travaux de Jean-Louis Flandrin avaient déjà mis en évidence l'évolution de la notion de la gourmandise à l'époque moderne, de la goinfrerie vers l'art de discerner les aliments, d'autres aspects restaient à évoquer<sup>111</sup>. Le numéro de la revue *Lumières* intitulé *La Gourmandise entre péché et plaisir*, réunit huit contributions<sup>112</sup> et participa au développement d'un chantier de recherche qui fut poursuivi par Florent Quellier, l'un des contributeurs du numéro<sup>113</sup>. Cette expérience confirma tout l'intérêt des regards croisés sur l'alimentation du passé à partir de sources variées où la notion de gourmandise était abordée à partir des écrits de Voltaire, de traités de casuistique, des menus de Louis XV à Choisy ou des livres de cuisine anglais. Si la gourmandise continuait au XVIII<sup>e</sup> siècle de faire l'objet de condamnations religieuses et morales, la valorisation du luxe et l'hédonisme des sens l'ont peu à peu détaché de son sens négatif pour en faire un attribut de qualité au sein de la noblesse. Être capable de se procurer et d'apprécier des mets rares devient un signe distinctif des élites. La gourmandise du XVIII<sup>e</sup> siècle correspond à un désir de consommation qui anime le marché de l'alimentation comme je l'ai montré dans une contribution consacrée à la valorisation grandissante à Paris des cuisines et de produits venus des différentes provinces du royaume<sup>114</sup>.

Pour approfondir ma réflexion sur les rapports à la nourriture à travers la mobilisation de sources littéraires, j'ai eu l'occasion de participer en 2013 à une journée d'études sur l'excès alimentaire au XVI<sup>e</sup> siècle réunissant historiens et spécialistes de la littérature du XVI<sup>e</sup> siècle<sup>115</sup>. À travers cette recherche, je me suis plongé avec plaisir dans les sources du XVI<sup>e</sup> siècle, élargissant ainsi mes connaissances sur les plaisirs alimentaires vers d'autres horizons chronologiques. Au XVI<sup>e</sup> siècle, ils restent étroitement contrôlés, le plus souvent associés à une déviance. La condamnation morale et les interdictions représentées par les lois somptuaires et le discours de l'Église n'empêchent pas le désir pour tel ou tel aliment de s'exprimer. Il m'apparut de plus en plus évident qu'à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et surtout au siècle suivant, la perception de la nourriture dans une minorité de la population dégagée de la nécessité

---

<sup>111</sup> Jean-Louis Flandrin, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 683-703.

<sup>112</sup> Philippe Meyzie (dir.), *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, 167 p. Voir la table des matières dans le recueil de publications (tome 2), p. 239.

<sup>113</sup> Florent Quellier, *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010 et *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015.

<sup>114</sup> Philippe Meyzie, « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », revue *Lumières*, n°11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, p. 105-122.

<sup>115</sup> Philippe Meyzie, « Excès et tempérance dans l'alimentation en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Panorama historique », *L'excès alimentaire dans la littérature comique du XVI<sup>e</sup> siècle*, Journée d'étude organisée par Matthieu Lecoutre, Goulven Oiry et Carole Primot, Université Paris 7, 17 novembre 2012.

changeait de nature et que les marchés alimentaires (dans la définition de la qualité, les modalités d'approvisionnement, la hiérarchisation des métiers) en étaient transformés.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie (dir.), *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, 167 p.

Considérée pendant longtemps par la morale et l'Église comme un excès de nourriture condamnable, la gourmandise se libère peu à peu en France au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle pour se rapprocher du plaisir des sens. Cette valorisation nouvelle invite à s'interroger au rapport des hommes à leur nourriture, aux réflexions des philosophes sur le goût ou aux formes d'expression de cette gourmandise. Le XVIII<sup>e</sup> siècle propose-t-il un nouveau regard et un nouveau jugement sur les plaisirs culinaires ? Ouvre-t-il la voie à la naissance de la gastronomie ? Les contributions réunies dans ce numéro montrent que la gourmandise s'inscrit dans la célébration du sensualisme et la place nouvelle donnée au sens du goût par les Lumières tout en conservant une part d'ambiguïté. L'Église continue à dénoncer les excès alimentaires dans ses sermons, mais fait aussi preuve de tolérance face aux plaisirs gustatifs. Représentations et pratiques de la gourmandise sont abordées à travers des études sur les sources littéraires, la table de Voltaire, les repas de Louis XV à Choisy ou l'imaginaire gourmand des provinces françaises en train de se construire. Le sens et le contenu donnés à la gourmandise dans l'Europe des Lumières ne sont pas partout identiques comme en Angleterre où les plaisirs de la table restent partagés entre le souci d'économie et celui de l'élégance. Ce dossier de la revue *Lumières* sur la gourmandise entre péché et plaisir révèle que l'hédonisme et la morale chrétienne cohabitent autour de la table des Lumières. En France, la valorisation du goût entraîne une tolérance plus grande vis-à-vis des plaisirs de la chère et le développement d'une cuisine raffinée, modèle ou contre-modèle des élites européennes.

Philippe Meyzie, « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », revue *Lumières*, n°11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, p. 105-122.

La gourmandise au temps des Lumières se détache peu à peu en France des règles de la diététique et de l'Église pour s'orienter vers le plaisir des sens. Ce rapport hédoniste à la table comprend une attention nouvelle portée à la qualité des aliments qui trouve un terrain d'expression privilégié avec les produits culinaires des provinces françaises. Cette valorisation des cuisines régionales se mesure à travers les récits des voyageurs, les journaux d'annonces et les banquets officiels qui accordent une place croissante à des aliments de plus en plus renommés. Des circuits économiques efficaces rendent également ces produits disponibles sur les meilleures tables de Paris et de Versailles pour satisfaire aux goûts des élites. Jambon de Bayonne, olives de Provence et volailles truffées du Périgord s'installent alors dans l'imaginaire gourmand du XVIII<sup>e</sup> siècle ouvrant ainsi la voie à la naissance de la gastronomie régionale.

## **Circulation des produits, marchés alimentaires et métiers de bouche : l'orientation vers l'histoire économique**

Mes recherches sur les consommations, les modes et les goûts ont offert un éclairage sur les modèles sociaux de la demande qui distinguent, selon l'historien Jean-Yves Grenier, subsistance, luxe et ostentation<sup>116</sup>. Ses réflexions sur le rôle des consommations dans les

---

<sup>116</sup> Jean-Yves Grenier, *L'économie d'Ancien Régime...*, op. cit., p. 299.

transformations de l'économie moderne ont nourri mes problématiques de recherche sur les marchés des produits alimentaires et des vins. La question de la demande et du consommateur a pris une place grandissante dans les orientations de ma recherche. Les différents modèles de consommation auxquels je m'intéresse (consommations nobiliaires, consommations paysannes, consommations des villes portuaires), révèlent des voies et des méthodes d'approvisionnements différents, le recours à des marchands aux profils variés et des produits très diversifiés. J'ai décidé, en m'appuyant sur une pratique des archives au plus près des consommateurs, d'élargir ma réflexion sur le fonctionnement des marchés alimentaires et la circulation des produits, entre territoires et au sein de la société, vers des études consacrées au monde des marchands et du petit commerce. Cette inflexion a eu pour but d'intégrer dans mon analyse la question de l'offre et ses liens avec les attentes des consommateurs. Les régimes de consommation déterminent des modalités de fonctionnements différents des marchés où l'influence de la demande, les effets de mode ou les espaces commerciaux ne sont pas les mêmes<sup>117</sup>. De la circulation des goûts et des modes, j'ai poursuivi mon itinéraire scientifique vers la circulation des produits, mais toujours en tenant compte de l'influence de la demande et de son inscription sociale, facteur explicatif trop souvent négligé. À travers l'étude des marchés alimentaires, j'ai tenté d'apporter un regard différent sur l'économie préindustrielle qui ne se limite pas à la mesure de flux commerciaux, mais cherche à prendre en compte les mécanismes sociaux et culturels qui guident les choix des agents économiques de manière « raisonnable »<sup>118</sup>. Comme le souligne à juste titre le sociologue Pierre Bourdieu, « l'agent économique dit « rationnel » est le produit de conditions historique tout à fait particulières »<sup>119</sup> qui ne correspondent pas aux marchés alimentaires de l'Europe moderne. Loin de l'image illusoire du marché parfait et autorégulé tel qu'on peut retrouver chez Adam Smith ou Stuart Mill, l'économie que l'on peut saisir à travers la circulation des produits, le rôle des marchands, l'influence des modes de consommation ou les effets de mode, est imprégnée d'une dimension culturelle, sociale et politique. Pour l'économiste hongrois Karl Polanyi, l'économie avant les

---

<sup>117</sup> Jean-Claude Dumas, *La révolution matérielle. Une histoire de la consommation*, Paris, Flammarion, 2018 ; Jean-Paul Barrière, « De l'Amour du drap aux régimes de consommation », dans Jean-Michel Minovez, Pierre Lamard, Alain Chatriot (dir.), *Les trames de l'histoire : entreprises, territoires, consommations, institutions - Mélanges en l'honneur de Jean-Claude Dumas*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2017, p. 18-19.

<sup>118</sup> Je reprends ici la distinction établie par Pierre Bourdieu entre les acteurs « rationnels » et les acteurs « raisonnables » ; Pierre Bourdieu, *Anthropologie économique. Cours au collège de France 1992-1193*, Paris, Le Seuil, 2017.

<sup>119</sup> Pierre Bourdieu, « La fabrique de l'habitus économique », dans *Actes de la recherche en sciences sociales*, vol. 150, décembre 2003. *Regards croisés sur l'anthropologie de Pierre Bourdieu*, p. 79-90.

années 1830 est encadrée dans les relations sociales<sup>120</sup>. Les historiens ont insisté sur l'idée que le marché était une construction historique complexe et que le XVIII<sup>e</sup> siècle représentait un moment charnière dans ce processus<sup>121</sup>. L'histoire économique de l'alimentation offre une autre lecture de l'économie préindustrielle telle qu'elle se développe aujourd'hui autour de la question des régimes de consommation, de la personnalisation/dépersonnalisation des relations de commerce ou de l'économie informelle<sup>122</sup>. Les réseaux d'approvisionnement, les modes de consommation et les lieux de vente ont été étudiés pour mettre en lumière la circulation des marchandises et les interactions multiples entre l'offre et la demande.

### *Approvisionnements, consommateurs et marchés alimentaires*

Le concept d'*Agro-Food chain* (filiale agro-alimentaire) est un outil adapté pour saisir le fonctionnement des marchés et la circulation des produits car il permet d'aborder les étapes qui vont de la production jusqu'au consommateur final comme un ensemble cohérent et interdépendant<sup>123</sup>. En m'inscrivant dans cette perspective, je me suis attaché à mieux comprendre les choix des consommateurs, mais aussi les contraintes et les opportunités qui se proposent à lui. Cette démarche globale invite à prendre en compte une demande (des consommateurs et des marchands) longtemps négligée<sup>124</sup>. J'ai entrepris une histoire au ras du sol, au près des acteurs du commerce et des consommateurs, inspirée des recherches menées par Anne Radeff sur les économies de montagne marquées par une économie de l'échange qui pénètre au cœur du quotidien de la population<sup>125</sup>. Il s'agissait de concilier étude de l'offre et étude de la demande, mais surtout d'interroger la manière dont les deux entrent en interaction à différentes échelles.

---

<sup>120</sup> Karl Polanyi, *La Grande Transformation. Aux origines politiques et économiques de notre temps*, Paris, Gallimard, 1983, (1<sup>ère</sup> édition en 1944).

<sup>121</sup> Le numéro de la *Revue de synthèse* en 2006 consacré à ce thème représente une mise en perspective essentielle de la manière d'aborder le marché d'un point de vue historique, en particulier Dominique Margairaz et Philippe Minard, « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5<sup>e</sup> série, année 2006/2, p. 241-252. On peut aussi penser à Laurence Fontaine, *Le Marché, Histoire et usages d'une conquête sociale*, Paris, Gallimard, coll. « NRF Essais », 2014.

<sup>122</sup> Anne Montenach, *Femmes, pouvoirs et contrebande dans les Alpes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2017 ; Carlo Marco Belfanti (dir.), *Contraffazione e cambiamento economico. Marche, imprese, consumatori*, Milano, Egea, 2013.

<sup>123</sup> Leen Van Molle et Yves Segers (dir.), *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, Turnhout Brepols, 2013, p. 7 ; Kevin Morgan, Terry Marsden, et Jonathan Murdoch, *Worlds of Food: Place, Power, and Provenance in the Food Chain*, New York, Oxford University Press, 2006.

<sup>124</sup> Comme le rappelle Philippe Minard dans un bilan sur l'histoire économique en France réalisé en 2002, « C'est là qu'est la novation historiographique, par rapport à une histoire économique longtemps focalisée sur les structures de production, sur le jeu des prix et des revenus : l'accent est mis sur les modes de consommation et la question du sens des biens consommés » ; Philippe Minard, « Les recherches récentes en histoire économique de la France à l'époque moderne, XVI<sup>e</sup> XVIII<sup>e</sup> siècles », *Historiens & Géographes*, n° 378, 2002, p. 149-162.

<sup>125</sup> Anne Radeff, *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime (Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie)*, Lausanne, Société d'Histoire de la Suisse Romande, 1996.



L'élargissement de mes champs de recherche, des consommations vers le monde du commerce, a bénéficié des dynamiques collectives et des rencontres scientifiques du programme quadriennal du CEMMC dans lequel j'avais proposé d'organiser un colloque sur l'approvisionnement des villes portuaires au sein d'un axe consacré aux identités et aux territoires des villes portuaires (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles). Cette initiative prise en 2013 avec mon collègue Bruno Marnot, alors maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université Bordeaux Montaigne, élu ensuite comme professeur à l'Université de La Rochelle, se concrétisa en mars 2014 par un colloque international organisé en étroite collaboration avec ma collègue bordelaise Caroline Le Mao. Trente interventions furent retenues après un appel à communication largement relayé par la communauté scientifique en France et à l'étranger<sup>126</sup>. Cette rencontre scientifique, mise en œuvre avec le soutien du GIS (Groupement d'Intérêt Scientifique) d'histoire maritime, déboucha sur une publication aux Presses de l'Université Paris-Sorbonne dans la collection d'histoire maritime. Elle fut l'occasion de s'intéresser aux circuits et aux acteurs de l'approvisionnement urbain. Ce livre collectif montre que les villes portuaires avaient des besoins spécifiques (en nourriture, en matériaux pour la construction navale) qui se répercutaient sur un vaste hinterland et que les contextes de crise ou de guerre conduisaient à des ajustements constants des réseaux mobilisés. La mer offrait un élargissement des possibilités de se procurer des marchandises qui se traduisait dans l'exotisme des consommations et des activités de transformations originales (conserveries de poissons, raffineries de sucre, huileries, sécheries) qui marquaient l'espace urbain jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle où les ports quittèrent peu à peu le cœur des villes pour des zones périphériques plus vastes et plus accessibles.

Ma sélection suite à un appel à communication pour participer à un colloque sur le commerce du luxe à Lyon représente une autre inflexion importante de mon itinéraire scientifique. À cette occasion, j'ai été amené à réfléchir plus en profondeur sur la notion de luxe, m'ouvrant ainsi la voie à une plus grande prise en considération de l'historiographie anglo-saxonne sur l'histoire des consommations par la lecture des travaux fondateurs de Joan Thirsk, John Brewer, Lorna Weatherill et Neil McKendrick<sup>127</sup>. Ma communication a montré que le marché de certaines denrées s'apparentait, par les pratiques commerciales, les effets de

---

<sup>126</sup> Voir le programme du colloque dans l'annexe 2, p. 143-146.

<sup>127</sup> Joan Thirsk, *Economic Policy and Projects. The Development of a Consumer Society in Early Modern England*, Oxford, 1978 ; Neil McKendrick, Neil, John Brewer et J. H. Plumb (dir.), *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-Century England*. Bloomington, Indiana University Press, 1982 ; John Brewer et Roy Porter, *Consumption and the World of Goods*, Londres, Routledge, 2013 ; Lorna Weatherill, *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain, 1660-1760*, Londres, Routledge, 1988.

mode et les poids de la demande, à ce que l'on pouvait retrouver au XVIII<sup>e</sup> siècle pour d'autres produits comme les bijoux ou les cosmétiques<sup>128</sup>. Ce colloque lyonnais où les discussions furent particulièrement riches et stimulantes me permit également de rencontrer Natacha Coquery qui, par la suite, m'a accordé toute sa confiance en acceptant d'être la garante de ce dossier d'habilitation à diriger des recherches. Son regard sur l'économie d'Ancien Régime, son attention au lien entre économie et espace et sa connaissance du monde de la boutique ont largement renforcé ma volonté d'orienter plus nettement mes recherches depuis 2012 vers une histoire des marchés alimentaires, notamment celui des denrées recherchées par les élites. Ce colloque confirme l'intérêt qu'il y a à faire converger l'histoire des consommations dans lesquelles j'avais fait mes premières armes et celles du fonctionnement des marchés alimentaires dans leur dimension la plus concrète. Mes recherches se sont nourries de l'histoire des consommations telle qu'elle est pratiquée depuis les années 2000 aux Etats-Unis, en Angleterre, aux Pays-Bas, en Belgique ou en France par Bruno Blondé, Nancy Cox, Jon Stobart, Jan de Vries, Natacha Coquery ou Franck Trentmann<sup>129</sup> avec pour objectif de comprendre comment les consommations ont participé aux mutations de l'économie à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. En saisissant l'angle des produits alimentaires, des plus recherchés aux plus ordinaires, j'ai proposé une contribution inédite sur un secteur économique très important dans l'Europe préindustrielle pour étudier le fonctionnement de marchés différenciés où les attitudes des consommateurs, les stratégies des marchands et l'évaluation de la qualité des produits ne sont pas les mêmes.

Plusieurs invitations à présenter des synthèses dans le cadre de colloques et de publications ont servi de cadre stimulant à la mise en œuvre de mes réflexions personnelles sur l'approvisionnement et le commerce alimentaire. À l'occasion des journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran consacrées en 2014 au paysan consommateur dans l'Europe

---

<sup>128</sup> Philippe Meyzie « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet (dir.), *Commerce du luxe, luxe du commerce*, Paris, éditions Mare & Martin, 2015, p. 149-156.

<sup>129</sup> Jan de Vries, *The Industrious Revolution, Consumer Behaviour and the Household Economy (1650 to the Present)*, Cambridge University Press, 2008 ; Nancy Cox, *Retailing and the Language of Goods 1550-1820*, Ashgate, 2015 ; Maxine Berg, *Luxury and Pleasure in Eighteenth-Century Britain*, Oxford, Oxford University Press, 2005 ; Maxine Berg et Helen Clifford, *Consumers and Luxury in Europe 1650-1850*, Manchester, Manchester University Press, 1999. Bruno Blondé, Eugénie Briot, Natacha Coquery (dir.), *Retailers and consumer changes in Early Modern Europe. England, France, Italy and the Low Countries. Marchands et consommateurs : les mutations de l'Europe moderne. Angleterre, France, Italie, Pays-Bas*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2005 ; Natacha Coquery, « Consommation et exotisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles » et introduction « La diffusion des biens à l'époque moderne : une histoire connectée de la consommation », *Histoire urbaine*, n° 30, avril 2011, p. 5-20. Bruno Blondé, Natacha Coquery, Jon Stobart, Ilja Van Damme (dir.), *Fashioning Old and New. Changing Consumer Patterns in Western Europe (1650-1900)*, Turnhout, Brepols, 2009 ; Frank Trentmann, *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford, 2012 et *Empire of Things. How We Became a Worlds of Consumers, from the Fifteenth Century to the Twenty-first*, Londres, Allen Lane, 2016.

moderne et médiévale, j'ai rédigé un rapport de synthèse qui montrait comment les consommations paysannes s'inscrivaient au XVIII<sup>e</sup> siècle dans les circuits de l'échange, loin de l'image de l'autarcie trop souvent associée aux campagnes<sup>130</sup>. À Perpignan la même année, à l'invitation du comité franco-espagnol d'histoire économique, je proposais une communication dans laquelle j'expliquais que les marchés alimentaires se structuraient sous l'effet de modes de consommation de plus en plus variés<sup>131</sup>. L'étude des consommations est une voie que j'ai suivie pour mieux comprendre le fonctionnement de l'économie et en particulier les échanges. Elle permet de porter un regard différent sur les transformations de l'offre. Si ces liens entre productions, échanges et consommations ont été mis en lumière par Daniel Roche à propos de l'économie du vêtement<sup>132</sup>, cette approche reste négligée dans le domaine de l'alimentation à l'époque moderne et ma démarche a consisté à essayer de saisir ces interactions. En partant de l'expérience acquise dans une histoire des consommations que j'avais eu largement l'occasion de pratiquer, j'ai orienté mes recherches vers l'étude du commerce et des différentes formes de circulation des objets de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle jusqu'aux premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. Une recherche menée sur les manières de vendre le vin m'a amenée à souligner la capacité des marchands à distinguer les vins et à solliciter les acheteurs à travers un discours sur la qualité et la mobilisation de nouveaux outils commerciaux (prospectus, annonces)<sup>133</sup>. Récemment, j'ai rédigé un chapitre dans l'ouvrage *Early Modern Food* qui s'intéresse à la circulation commerciale des denrées à l'échelle de l'Europe. J'y souligne le développement des échanges qui transitent par des circuits forts différents : négoce et transport maritime pour les denrées coloniales ; voies terrestres et marchands boutiquiers pour des produits de luxe ; contrebande et vendeurs occasionnels pour le sel<sup>134</sup>. La réalisation de différents travaux de synthèse a été utile pour appréhender la toile de fonds des consommations alimentaires et le fonctionnement du commerce de détail, objets au cœur de mes recherches actuelles. Leur but est d'expliquer le fonctionnement de marchés alimentaires

---

<sup>130</sup> Philippe Meyzie, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Guilhem Ferrand et Judicaël Petrowiste (dir.), *Le nécessaire et le superflu : le paysan consommateur*, collection Flaran, Toulouse, Presses universitaires du Midi, à paraître début 2019.

<sup>131</sup> Philippe Meyzie, « Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », dans *Consommateurs et consommation XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle ? Regards franco-espagnols*, Nicolas Marty et Antonio Escudero (dir.), Perpignan, Presses Universitaires de Perpignan-Publicacions Universitat d'Alacant, 2015, p. 103-126.

<sup>132</sup> Daniel Roche, *La Culture des apparences. Une histoire de vêtement, XVII-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Fayard, 1989.

<sup>133</sup> Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Sandrine Lavaud (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, éditions Féret, 2012, p. 159-177.

<sup>134</sup> Philippe Meyzie, « Food and European markets 1500-1800 », dans Roderick Phillips (dir.), *Early Modern Food*, Routledge, London, à paraître en 2019.

différenciés, de l'univers du luxe aux consommations paysannes, où les logiques économiques et sociales ne sont pas les mêmes. J'ai eu le souci d'articuler cultures de consommation et réseaux d'approvisionnement en mobilisant livres de comptes domestiques et archives commerciales. La circulation des denrées à différentes échelles s'est peu à peu affirmée comme une thématique centrale.

Pour mieux comprendre les choix des consommateurs, j'ai choisi d'interroger les questions d'approvisionnement et de circulations des produits dans des contextes particuliers caractérisés par la mobilité. J'ai co-organisé en février 2016 avec Guillaume Hanotin, maître de conférences à l'Université Bordeaux Montaigne et spécialiste de l'histoire de la diplomatie, une journée d'études intitulée « Trains & Équipages : la logistique des déplacements diplomatiques »<sup>135</sup>. L'un des objectifs de cette rencontre scientifique était de mieux comprendre comment on parvenait à transporter, à loger, et à nourrir des centaines de personnes qui participaient à ces déplacements. J'étudiais pour ma part le cas du voyage de princesses espagnoles en Guyenne au cours duquel l'intendant Tourny mobilisa de nombreux réseaux d'approvisionnement pour répondre aux besoins des princesses et de leur suite<sup>136</sup>. L'organisation logistique du voyage, de l'itinéraire choisi à l'aménagement des logements, met en relation le ministre des Affaires étrangères, l'intendant de Bordeaux, ses subdélégués et les marchands fournisseurs. De Guyenne, de Paris et d'autres provinces sont acheminées fourrages et nourritures, ce qui met de multiples territoires en relation avec les étapes suivies par les princesses.

Plusieurs études ont permis de mettre en évidence que la circulation des produits empruntait des voies d'approvisionnement parallèles et ne se réduisait pas aux réseaux commerciaux. Comme l'avait déjà montré mes recherches antérieures sur les cadeaux alimentaires, beaucoup d'échanges ont lieu hors marché ; les dons ne sont pas en dehors de l'économie<sup>137</sup>. Pour se procurer une denrée recherchée ou un objet d'art, la noblesse recourt à des réseaux de clientèles ou des relations familiales. Les réseaux nobiliaires, les clientèles des ministres, les réseaux diplomatiques ou les liens qui unissent les membres d'un même ordre au sein du clergé servent de relais à la diffusion des produits et se fondent sur d'autres formes de relations que le simple jeu de l'offre et de la demande. Les recherches effectuées dans les archives diplomatiques (correspondances, mémoires et dépenses) ont révélé que les

---

<sup>135</sup> Voir le programme détaillé de cette journée d'études dans l'annexe 2, p. 136-137.

<sup>136</sup> Philippe Meyzie, « L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748 », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 64-80.

<sup>137</sup> Laurence Fontaine, (dir.), *Alternative Exchanges: Second-Hand Circulations from the Sixteenth Century to The Present*, Oxford, Berghahn, 2008.

ambassadeurs européens étaient couramment sollicités par des aristocrates, souvent leurs protecteurs, pour faire leurs « emplettes » à l'étranger<sup>138</sup>. En poste à Paris, les diplomates anglais étaient chargés d'envoyer des pâtés de Périgueux ou des vins de Bourgogne ; les ambassadeurs français à Rome procuraient du chocolat et des pâtes aux membres de la cour. Ces exemples montrent que les choix de consommation et les voies d'approvisionnement mobilisées ne répondent pas à une forme de rationalité purement économique. Il eut été plus simple de se fournir directement sur le marché anglais et parisien où ces denrées sont disponibles. D'autres motivations comme les liens de fidélité qui répondent à une logique sociale et politique doivent être pris en compte pour comprendre ces formes de consommation et de circulation. Il en est de même pour les circuits illicites d'approvisionnement comme le vol, la contrebande ou le pillage des épaves le long des côtes. Entrevue jusqu'à présent dans mes recherches et à la suite des travaux initiés par Anne Montenach<sup>139</sup>, je voudrais approfondir l'étude de formes de circulations des marchandises complémentaires par rapport au marché à partir des archives judiciaires, car elles répondent à des logiques économiques différentes fortement imprégnées de valeurs sociales et culturelles.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie, « Food and European markets 1500-1800 », Roderick Phillips (dir.), *Early Modern Food*, Londres, Routledge, à paraître en 2019.

En s'appuyant sur la richesse des travaux réalisés sur l'histoire du commerce, des produits et de l'approvisionnement, ce chapitre montre que le commerce alimentaire en Europe aux Temps modernes répond non seulement à des besoins liés aux habitudes de consommation et aux ressources disponibles selon les régions, mais que la croissance de la population, le désir des consommateurs, la diffusion de modes nouvelles et la quête de denrées recherchées entraînent également l'essor de ce commerce et lui donnent de nouvelles orientations. En essayant d'intégrer la demande dans l'étude de ce marché alimentaire européen, il est possible de saisir de manière un peu différente les transformations du commerce des denrées à travers l'Europe de 1500 à 1800. À un commerce de nécessité qui met en circulation des marchandises de plus en plus nombreuses et diversifiées vient s'ajouter un marché international de denrées, synonymes de plaisir. Pour qu'un aliment soit acheminé de son lieu de production jusqu'au consommateur final, de nombreux intermédiaires sont mobilisés (marchands, négociants, transporteurs, boutiquiers). La circulation des denrées constitue une part très importante et dynamique du commerce intra-européen notamment entre le nord et le sud de l'Europe, des blés de la Baltique aux fruits méditerranéens. Elle entraîne la mise en relation des espaces locaux et ceux du grand commerce, des zones de production agricoles et des grands centres

---

<sup>138</sup> Ces recherches ont été réalisées dans le cadre de ma participation au colloque *Table et Diplomatie à l'échelle du monde* à Paris en novembre 2016 où j'ai présenté une communication intitulée « Du parmesan à Paris et des truffes à Londres. Les diplomates et la circulation des produits alimentaires recherchés en Europe au XVIII<sup>e</sup> siècle ».

<sup>139</sup> Anne Montenach, *L'économie du quotidien. Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2009 et *Femmes, pouvoirs et contrebandes dans les Alpes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2017 ; Jon Stobart et Ilja Van Damme (dir.), *Modernity and the Second-Hand Trade: European Consumption Cultures and Practices, 1700-1900*, Palgrave Macmillan, 2010.

urbains de consommations, du monde du négoce et de celui du petit commerce. Ce commerce européen ne se réduit pas aux façades maritimes mais concerne également les espaces intérieurs qui accèdent peu à peu à des produits étrangers y compris ceux issus du commerce atlantique. Pour satisfaire à ces nouveaux besoins, qui ne sont plus simplement ceux des élites, le commerce européen des denrées et des boissons s'est diversifié au cours de l'époque moderne afin de permettre, grâce au développement des réseaux commerciaux, à la baisse des coûts de transport et à la multiplication des lieux de vente, l'accès d'un plus grand nombre de consommateurs à des produits venus d'ailleurs.

Philippe Meyzie, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Guilhem Ferrand et Judicaël Petrowiste (dir.), *Le nécessaire et le superflu : le paysan consommateur*, collection Flaran, Toulouse, Presses universitaires du Midi, à paraître début 2019.

Ce rapport de synthèse mesure l'insertion du peuple des campagnes dans les circuits de l'échange. Les études les plus récentes sur l'histoire de l'alimentation ou du vêtement montrent que les paysans du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans bon nombre de provinces françaises, ne sont absolument pas enfermés dans l'horizon étroit du local, mais que leurs consommations induisent une insertion dans l'économie de l'échange. Pour satisfaire à des besoins qui ne se limitent plus à l'autoconsommation ou à un approvisionnement local, les paysans développent des liens étroits avec le monde urbain. Ils vendent leurs productions en ville et achètent des produits d'origine parfois lointaine (sucre, café, coton). Cette consommation paysanne des produits commerciaux est une condition nécessaire au développement des spécialisations agricoles régionales. À travers ces relations développées entre villes et campagnes, les consommations paysannes se transforment. Ce désir de consommer, stimulateur de l'économie, s'il s'appuie sur des circuits commerciaux, emprunte également à d'autres voies (dons, vols, économie illicite) qui méritent d'être étudiées. Les intermédiaires et les réseaux qui permettent la mise en contact du peuple des campagnes avec les produits venus d'ailleurs (pas seulement de la ville, mais aussi d'autres campagnes) sont aussi à prendre en compte (épiciers, colporteurs).

Philippe Meyzie, « L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748 », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 64-80.

Le déplacement des princesses espagnoles Isabelle et Louise à travers la Guyenne en 1748 permet d'appréhender l'organisation matérielle de ces voyages qui s'inscrivent dans les relations entre les États. Comme en témoignent correspondances et pièces comptables, la logistique de ce parcours pris en charge avec soin par l'intendant Tourny tient à la fois des contraintes de transports, d'approvisionnement, de logement et des enjeux du cérémonial. De nombreux territoires (villes, provinces) et acteurs (à Bordeaux, à Versailles) sont mobilisés pour permettre à ce voyage de se dérouler dans les meilleures conditions et satisfaire les princesses.

Philippe Meyzie, « Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », dans Nicolas Marty et Antonio Escudero (dir.), *Consommateurs et consommation XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle. Regards franco-espagnols*, Perpignan, Presses Universitaires de Perpignan-Publicacions Universitat d'Alacant, 2015, p. 103-126.

À partir d'une approche historiographique et méthodologique, cette contribution présente des pistes de réflexion sur la manière dont l'étude des consommations et des consommateurs (individus, familles, institutions) est une voie intéressante et neuve pour tenter de mieux comprendre le fonctionnement des marchés alimentaires en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Le commerce des produits alimentaires, leur diffusion sociale, leur conditionnement, leur approvisionnement, la qualification de certains d'entre eux sont en partie modélisés par des cultures alimentaires et des modes de consommation qui permettent de mieux comprendre l'existence de marchés différenciés.

Philippe Meyzie « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet (dir.), *Commerce du luxe, luxe du commerce*, Paris, éditions Mare & Martin, 2015, p. 149-156.

Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle se mettent progressivement en place des réseaux commerciaux qui assurent la circulation en France et à l'étranger de produits alimentaires réputés associés à une ville ou une province. Ces produits localisés (pâtés de perdrix de Périgueux, cognac d'Orléans, andouilles de Troyes, etc) et clairement identifiés sont chers et réservés aux élites fortunées, notamment parisiennes. Les correspondances commerciales, les livres de comptes, les dictionnaires de commerce et les journaux d'annonces éclairent les mécanismes d'un marché alimentaire de luxe lié aux produits régionaux en France du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Il s'agit de comprendre comment la localisation devient un signe de qualité entraînant un prix élevé et l'organisation de réseaux structurés, souvent à la pointe des innovations commerciales (annonces, ventes par correspondance). Ce marché spécialisé répond à une demande croissante pour les « gourmandises » des provinces chez les élites urbaines à l'image du gourmand parisien décrit par Sébastien Mercier ; le produit local devient un produit de luxe chez les pâtisseries ou dans les magasins de comestibles. Réputation du producteur, soins apportés au conditionnement, système de dépôt-vente ou publicité permettent la valorisation et la diffusion de ces spécialités culinaires de luxe. Mais la circulation de ces produits réservés aux plus aisés s'opère également par d'autres voies tels les cadeaux où les relations personnelles jouent alors un rôle majeur.

Caroline Le Mao et Philippe Meyzie, (dir.), *L'Approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, collection Histoire Maritime, PUPS, 2015, 510 p.

Si l'approvisionnement des villes en général est aujourd'hui assez bien connu, la spécificité de ces villes où le port et ses activités tiennent une place majeure n'a guère été mise en évidence jusqu'alors. Pour nourrir une population très fluctuante, pour répondre aux besoins de la marine ou pour fournir les matières nécessaires à l'industrie portuaire (construction navale, industries agro-alimentaires), ces cités développent des réseaux d'approvisionnements variés appuyés tout à la fois sur leur arrière-pays et sur leur *foreland*. L'intense activité engendrée par ces approvisionnements très divers marque en profondeur le paysage. L'aménagement des quais, la construction de zones de stockage et le développement d'industries de transformation (biscuiterie, raffinerie, huilerie) façonnent l'espace urbain. L'arrivée de produits exotiques ou de poissons en quantité donne une touche originale à l'alimentation locale. De nombreux acteurs (négociants, État, autorités municipales) participent à ces approvisionnements et développent des stratégies pour s'adapter aux variations de la conjoncture (crises de production, guerres). Cet ouvrage rassemble 28 contributions d'historiens français et étrangers autour de la question de l'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours. À travers l'étude de nombreux exemples (Cadix, Venise, Nantes, Marseille, Bordeaux, etc.), ce livre permet de mieux comprendre les mécanismes et les effets de ces flux qui participent à la construction de l'identité des villes portuaires.

Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Sandrine Lavaud, (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, éditions Féret, 2012, p. 159-177.

Pour asseoir leur renommée grandissante aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, les vins de Bordeaux ont besoin de se faire connaître en France et à l'étranger. Cette communication s'intéresse aux mécanismes économiques, sociaux et culturels qui permettent principalement aux vins de Bordeaux et à ceux d'autres territoires aquitains (Anglet, Capbreton, Agenais, Bergeracois) d'être connus, appréciés et, par conséquent diffusés. Si les circuits commerciaux du vin entre les mains notamment des négociants sont aujourd'hui bien connus des historiens, on peut s'intéresser aussi aux conditions matérielles de ce marché à travers les correspondances commerciales : quelles sont les difficultés rencontrées et les exigences des clients ? Quelles sont les garanties offertes aux clients en termes de qualité, de conditionnement et de transport ? Mais la diffusion de ces vins et surtout l'essor de leur réputation ne se limitent pas au monde du négoce. Nous nous proposons donc d'étudier également le rôle des journaux d'annonces, des cadeaux de vin et celui des grands personnages, sorte de relais d'opinion qui assurent le succès croissant de ces vins au-delà de leur région d'origine.

### *Métiers de bouche, petit commerce et savoir-faire : premiers jalons*

La circulation des denrées s'appuie sur des réseaux commerciaux de vente au détail qui restent encore assez mal connus pour la France d'Ancien Régime dans les petites villes et les campagnes. Les métiers de bouche qui transforment les aliments, de l'aubergiste au traiteur, sont peu étudiés en dehors de Paris et de quelques études ponctuelles<sup>140</sup>. Je me suis donc consacré au chantier du petit commerce alimentaire où se mêlent le plus souvent l'artisanat et la boutique. Il ne s'agit pour l'instant que d'une première esquisse que je souhaite plus largement développer dans les années à venir<sup>141</sup>. Mon but est de mettre en lumière leur rôle dans la diffusion des denrées commerciales et le changement des modes de consommation au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>142</sup>. Par l'exploitation de livres de comptes marchands, de journaux d'annonces et d'actes notariés, j'ai étudié leur savoir-faire (technique et commercial) et leur fonction d'intermédiaire dans la société.

Dans un premier temps, fort de mon expérience sur l'histoire des consommations et de la cuisine, je me suis intéressé au savoir-faire des métiers de bouche. À la charnière de l'histoire des techniques et de l'alimentation, j'ai étudié les modes de cuisson pratiqués par les aubergistes, les hôteliers ou les traiteurs à l'occasion d'un colloque sur « les modes de cuisson alimentaire du feu originel à la vaposaveur : techniques, matériels, rituels et alimentation de la Préhistoire au XXI<sup>e</sup> siècle » organisé par Jean-Pierre Williot à l'Université de Tours en 2010. Au-delà des normes édictées que l'on retrouve dans les archives des corporations, l'étude du matériel utilisé (à partir des inventaires après décès) offre une vue intéressante sur les savoir-faire maîtrisés par les différents métiers où l'on observe l'adoption de nouveaux ustensiles (casserolles, potagers) et de nouvelles techniques de cuisson (mijotage)<sup>143</sup>. Par la suite, lors de ma participation à une session du congrès annuel de l'*Associazione Italiana di Storia Urbana* à Padoue en septembre 2015 sur le thème « Tipicità. Il centro urbano come matrice della tipicità dei prodotti alimentare », j'ai souligné que l'activité des métiers de bouche était marquée par des innovations commerciales (annonces publicitaires, emballage, vitrines) dans la manière de vendre leurs produits<sup>144</sup>. Il s'agissait de mettre en évidence comment artisans et marchands

---

<sup>140</sup> Un numéro récent de la revue *Food & History* offre un éclairage neuf sur les cuisiniers, mais qui exercent leur activité chez des particuliers ; *Pour une histoire des cuisiniers et cuisinières*, revue *Food & History*, n°15, 1-2, 2017.

<sup>141</sup> Voir la troisième partie de ce mémoire de synthèse.

<sup>142</sup> Les études de Jon Stobart sur les épiciers anglais témoignent de l'intérêt de ce champ de recherche ; Jon Stobart, *Sugar and Spice. Grocers and Groceries in Provincial England, 1650-1830*. Oxford University Press, 2013.

<sup>143</sup> Philippe Meyzie, « Du rôti à la sauce mijotée... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », Jean-Pierre Williot (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, collection L'Europe alimentaire, Peter Lang, 2015, p. 129-143.

<sup>144</sup> Ma communication s'intitulait « Savoir-faire urbain et construction de la typicité en France au XVIII<sup>e</sup> siècle » lors du VII<sup>e</sup> congrès de l'*AISU* (*Associazione Italiana di Storia Urbana*), *Food and the city*, Padoue, Italie, 3-4-



urbains (charcutiers, pâtisseries, confiseurs, hôteliers, vinaigriers, fromagers) transforment les produits alimentaires pour les diffuser et les faire connaître en dehors de leur territoire d'origine. Les savoir-faire techniques (cuisson, association avec d'autres produits, méthodes de conservation, emballage) donnent une valeur ajoutée au produit des campagnes en les associant au monde urbain. Maîtrise technique et innovations commerciales apparaissent comme des traits caractéristiques de cet univers professionnel au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Les artisans et les boutiquiers du secteur de l'alimentation représentent une part importante de l'activité économique urbaine. Il est important d'essayer d'en mesurer la place dans l'espace urbain et de comprendre les services qu'ils proposent. Dans la revue universitaire polonaise *Przegląd Historyczny*, j'ai publié en 2011 une étude sur l'offre que l'on peut rencontrer dans différents pays européens, des auberges françaises au *trattoria* italiennes<sup>145</sup>. Le commerce alimentaire de détail apparaît relativement stable du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle avec des boulangers, des bouchers et des épiciers toujours très présents. Mais on observe néanmoins des transformations notables dans l'exercice de certains métiers comme celui de pâtisseries qui s'oriente de plus en plus vers les préparations sucrées ou à travers l'apparition de nouvelles professions comme celle de restaurateur. Derrière des dénominations pérennes se cachent des transformations des techniques employées, des produits vendus et des clientèles concernées. Établissement populaire qui propose des simples bouillons dans les années 1780, le restaurant devient de la Révolution à l'Empire un haut lieu de la gastronomie comme je l'ai souligné dans un article paru dans *l'Europe. Encyclopédie historique*<sup>146</sup>.

L'histoire du commerce, des produits et des métiers de bouche est un chantier qui connaît depuis quelques années une dynamique nouvelle, bien loin d'une histoire anecdotique qui a longtemps prévalu. Dans le cadre de l'Institut Universitaire de France et du projet *Teresma* entre 2015 et 2019, j'ai organisé une série de séminaires au sein du Centre d'études des mondes moderne et contemporain (CEMMC) à l'Université Bordeaux Montaigne (voir liste en annexes p. 150) qui ont permis la présentation de recherches inédites sur les marchands vénitiens, les pâtisseries toulousains, les confiseurs, les épiciers ou les cafés de Vienne. Je suis convaincu que de nombreuses recherches, en particulier dans le cadre de mémoires de master et de thèse,

---

5 septembre 2015, Session *Tipicità. Il centro urbano come matrice della tipicità dei prodotti alimentare*. Elle a été reprise en partie dans l'article de synthèse tirée de cette session ; Luca Mocarrelli et Jean-Pierre Williot, « La ville, matrice de la typicité alimentaire ? », dans Giovanni Luigi Fontana (dir.), *Food and the City. Il cibo e la città*, Marsilio, Venezia, 2018, p. 127-133.

<sup>145</sup> Philippe Meyzie, « De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *The Historical Review*, volume CII, fascicule 4, *Przegląd Historyczny*, Tom CII, Zeszyt 4, 2011, p. 117-129.

<sup>146</sup> Philippe Meyzie, article « Restaurant : les nouvelles manières de table », dans Daniel Roche et Christophe Charles (dir.), *L'Europe. Encyclopédie Historique*, Actes Sud, Arles, 2018, p. 2222-2225.

restent à entreprendre sur le monde des métiers de bouche dont l'historiographie est longtemps restée uniquement attachée aux normes et aux textes réglementaires émanant des corporations. Une approche centrée sur les pratiques commerciales et l'histoire des techniques offrirait, à n'en pas douter, des perspectives neuves et intéressantes que je souhaite développer.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie, « Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup>) », dans Jean-Claude Daumas (dir.), *Les révolutions du commerce*, Besançon, Presses Universitaire de Franche-Comté, à paraître en 2019.

Le recours accru aux circuits commerciaux, l'élargissement de l'offre de produits disponibles et le désir d'accéder à de nouveaux goûts entraînent une diversification des circuits de distribution et une multiplication des lieux de vente notamment en ville. Si les marchés continuent d'assurer l'approvisionnement en produits de nécessité sous l'étroit contrôle des autorités, la vente au détail prend une place croissante pour donner accès à une gamme élargie de denrées. Les marchands-producteurs, les vendeurs ambulants et les boutiques représentent des circuits différents du commerce alimentaire qui facilitent l'accès à des produits d'origines lointaines et répondent aux évolutions des goûts des consommateurs. Les épiciers prennent une place croissante dans l'approvisionnement des populations. Cette contribution s'interroge sur le développement de ce commerce de détail dans les campagnes pour répondre à la demande d'un monde paysan qui recourt de plus en plus aux achats pour se nourrir. Durant cette période, la différence s'accroît (en termes de méthodes de vente, de circuits d'approvisionnement, etc) entre le commerce des denrées ordinaires (céréales, viandes), celui des produits issus du grand commerce (sucre, café) et les produits fins et recherchés (truffes, confiseries, pâtisseries). Elle met en avant la structuration d'un commerce de produits gourmands illustrée notamment par l'apparition des magasins de comestibles où la prise en compte des goûts d'une clientèle exigeante, la mise en scène des boutiques, les circuits de distribution et la mise en place de stratégies commerciales se rapprochent parfois du secteur du luxe. La segmentation de l'offre alimentaire et les attentes variées des consommateurs se traduisent par des modalités et des lieux de vente différents qui redessinent le paysage du commerce de l'alimentation en France.

Philippe Meyzie, « Du rôti à la sauce mijotée... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », dans Jean-Pierre Williot (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Bruxelles, collection L'Europe alimentaire, Peter Lang, 2015, p. 129-143.

Les métiers de bouche en France au XVIII<sup>e</sup> siècle proposent des aliments aux cuissons variées (rôtis, bouillis, fricassés, cuisson au four, etc). Afin de dépasser les limites d'une approche pittoresque des métiers de la restauration sous l'Ancien Régime, cette contribution étudie l'équipement et les techniques de ces professionnels (hôteliers, aubergistes, traiteurs, rôtisseries, pâtisseries). Les inventaires de leurs riches batteries de cuisine, les sources mettant en lumière leurs productions et les textes normatifs montrent en effet leur capacité à adopter des modes de cuissons innovants (potager, casseroles, sauces mijotées) et à répondre en permanence aux attentes d'une clientèle qui recherche des aliments préparés qu'ils ne peuvent cuisiner eux-mêmes faute de moyens techniques. Cette recherche met en évidence le rôle des professionnels de la table dans la maîtrise des savoir-faire en termes de cuissons indispensables aux consommations de la population et dans la création d'espaces culinaires de substitutions à une époque où l'équipement culinaire domestique reste limité.

Philippe Meyzie, « De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *The Historical Review*, volume CII, fascicule 4, *Przegląd Historyczny*, Tom CII, Zeszyt 4, 2011, p. 117-129.

Se nourrir hors de chez soi est une nécessité pour une bonne partie de la population à l'époque moderne. Voyageurs de passage, citadins à la recherche d'un four pour faire cuire un pâté ou ouvrier sans cuisine profitant des produits proposés par les vendeurs ambulants installés dans les rues, le recours au service des métiers de la restauration est une habitude commune. Ces professionnels de la table tiennent une place importante dans l'économie et font partie du paysage alimentaire de l'Europe moderne. Leur fréquentation rythme la vie, de la pitance quotidienne achetée au coin d'une rue aux repas de fête préparés par un traiteur renommé, et ils représentent des lieux importants d'échanges et de découverte de nouvelles saveurs. Cette étude réalisée à partir des archives des communautés de métiers, des livres de comptes ou de journaux d'annonces, cherche à mesurer le rôle de ces établissements dans la modernisation du marché des produits prêts-à-manger et dans l'évolution des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle. En privilégiant les sources de la pratique et en menant une approche à l'échelle européenne, cet article dresse les contours de ce monde varié de la restauration commerciale et explique de quelle manière il répond aux besoins de la population tout en initiant de nouveaux usages.

## **Qualité, produits, filières et territoires : l'exploration de nouveaux champs de recherche**

En m'intéressant à la circulation des produits en France et en Europe, j'ai pu observer que leur identification devenait un enjeu de plus en plus important à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et que la gamme des marchandises proposées s'étendait pour répondre aux attentes nouvelles des consommateurs. Comme le résumait Anne Conchon et Dominique Margairaz, « L'essor de la consommation et l'élargissement des marchés se traduisent à la fois par l'entrée dans les circuits de l'échange d'un nombre croissant de biens auparavant cantonnés dans la sphère de l'autoproduction, et par la multiplication des produits échangés, déclinés dans des gammes étendues de qualités ou d'appellations d'origine »<sup>147</sup>. J'ai voulu chercher à comprendre ce qui guidait les choix des consommateurs et sur quels critères s'appuyaient la hiérarchisation des marchandises. L'histoire de la qualité est un champ de recherches dont des jalons importants ont été posés par Alessandro Stanziani à travers plusieurs publications importantes qui ont largement nourri ma réflexion personnelle<sup>148</sup>. Les théories développées par le socio-économiste

---

<sup>147</sup> Anne Conchon et Dominique Margairaz, « De l'idiome mercantiliste à l'idiome libéral : classement, déclasserment, reclassement des produits (XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Gilles Chabaud (dir.), *Classement, déclasserment, reclassement de l'Antiquité à nos jours*, Limoges, Pulim, 2011, p. 337-362 ; sur la définition de la valeur, voir Bert De Munck And Dries Lyna (dir.), *Concepts of Value in European Material Culture, 1500-1900*, Londres, Routledge, 2016.

<sup>148</sup> Alessandro Stanziani (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Belin, 2003 ; *Histoire de la qualité alimentaire XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Le Seuil, 2005 ; « La définition de la qualité des produits dans une économie de marché », *L'Économie politique* 2008/1 (n° 37), p. 95-112 ; « Social Inequalities and Product Identification in food Markets. A Critique of Modernization and Globalization Paradigms », *Food & History*, vol. 10, n°1, 2012, p. 13-45.

Lucien Karpik dans *L'économie des singularités* m'ont également fourni des outils théoriques utiles dans mes recherches<sup>149</sup>. Il montre bien que les marchés de produits singuliers comme celui des grands vins ou des avocats fonctionnent autour de régimes de coordinations composés du produit qualifié, du consommateur et des dispositifs de jugement. Je me suis également inspiré des théories de l'économie des conventions pour analyser les normes de définition de la qualité et les représentations collectives qui les accompagnent<sup>150</sup>. Les apports de mes recherches résident dans l'étude de la manière dont est définie la qualité d'un produit alimentaire en se plaçant aussi bien du côté de la production que du commerce et du consommateur, ce qui correspond à la mise en œuvre d'une histoire globale -une histoire qui ne se limite pas à un angle d'analyse- que j'ai toujours cherché à mettre en œuvre. Dans une Europe préindustrielle où il n'existe guère de normes de fabrication pour des marchandises finalement de qualités variables, comment faire pour dire que ce produit est le meilleur ou le plus mauvais. Quels sont les critères mobilisés ? Comment sont-ils élaborés ? Comment cette différenciation des produits est traduite dans le fonctionnement le plus concret de ce marché ? Cette approche inédite m'a permis de mettre en relation la circulation et la qualification des produits. La deuxième orientation particulière de mes travaux sur le sujet a consisté à intégrer plus en avant la notion d'espace dans mes réflexions. L'étude des relations entre les territoires régionaux et des marchés lointains est une perspective intéressante pour comprendre une économie moderne, en particulier rurale, qu'on aurait trop tendance à considérer comme isolée et couper des grands courants d'échanges qui se développent à partir du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>151</sup>. Comment des produits parviennent à circuler d'un territoire à un autre en s'appuyant sur une reconnaissance liée à leur origine géographique ? Comment des denrées réussissent-elles à conquérir des marchés éloignés et à se différencier des autres ? Les liens entre la définition de la qualité des produits et les formes prises par sa circulation constituent un terrain d'investigation intéressant<sup>152</sup>.

Mes recherches ont pour but d'analyser et d'expliquer les liens entre activités économiques et territoires (de production, de commercialisation, de consommation) dans l'Europe préindustrielle. L'espace n'est pas un simple cadre de la réflexion, mais doit être intégré comme un facteur d'analyse essentiel comme le préconise Bernard Lepetit et à a pu le

---

<sup>149</sup> Lucien Karpik, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.

<sup>150</sup> Pour une mise au point sur l'apport de l'économie des conventions à la réflexion historique, voir Bernard Lepetit, « Histoire des pratiques, pratique de l'histoire », dans *Les formes de l'expérience. Une autre histoire sociale*, Paris, Albin Michel, 2013, p. 15-32.

<sup>151</sup> L'étude de la spatialisation des structures économiques est une voie de recherche à développer pour l'histoire économique de l'époque moderne, voir Didier Terrier et Patrick Verley, « Dépasser le territoire », dans Corinne Maitte, Philippe Minard et Matthieu de Olivera (dir.), *La gloire de l'industrie. XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle. Faire de l'histoire avec Gérard Gayot*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2012, p. 163-169.

<sup>152</sup> « Penser les circulations économiques », *Hypothèses*, 2015/1 (18), p. 95-104.

mettre en œuvre Natacha Coquery dans l'étude des boutiques de luxe parisiennes<sup>153</sup>. L'histoire est aussi une histoire des lieux qui prend en compte les acteurs dans leur situation et les territoires construits et perçus par l'homme<sup>154</sup>. Des interrogations multiples sur la question de la provenance, de l'origine et de la réputation territoriale ont servi de catalyseur à mes orientations scientifiques et ont initié l'élaboration de programmes de recherche pluridisciplinaires et internationaux. Pour y répondre au mieux, j'ai donné une ampleur nouvelle à mon travail en élargissant l'échelle de mes recherches au niveau national et international grâce à des enquêtes dans des dépôts d'archives en France (Paris, Lyon, Toulouse, Besançon, Dijon, Chalon-sur-Saône, Tours, Bourges, Clermont) et à l'étranger (Angleterre, Belgique). J'ai exploré une grande diversité de sources nouvelles comme les dossiers de faillites, les correspondances commerciales, les lettres de voiture ou les livres de comptes des marchands. Autour de cette thématique, l'histoire du vin fut le premier champ d'expérimentation de mes réflexions sur les liens entre produits, territoires et qualités, avant que la réputation ne s'affirme aujourd'hui comme un point nodal de ma recherche.

### *Vins, qualités et territoires*

Le champ de l'histoire de la vigne et du vin, profondément marqué par les travaux fondateurs de Roger Dion, Marcel Lachiver, Henri Enjalbert ou Philippe Roudié<sup>155</sup>, a connu un renouvellement depuis une dizaine d'années grâce à une nouvelle génération d'historiens avec lesquelles j'ai toujours échangé de manière fructueuse<sup>156</sup>. La plupart d'entre eux se sont attachés à mettre en lumière le rôle du marché et du goût des consommateurs dans les évolutions de la production et dans la valorisation des vignobles. Si je n'ai jamais placé l'étude du vin au cœur de mes recherches, j'ai néanmoins entrepris plusieurs études qui s'inscrivent dans ce mouvement et surtout m'ont permis de développer mes premières réflexions sur l'histoire de la

---

<sup>153</sup> Bernard Lepetit, « Espace et histoire », dans *Carnet de croquis. Sur la connaissance historique*, Paris, Albin Michel, 1999, p. 129-141. ; Natacha Coquery, *Tenir boutique à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, CTHS, 2011.

<sup>154</sup> Guy di Méo, « De l'espace subjectif à l'espace objectif : l'itinéraire du labyrinthe », *Espace géographique*, tome 19-20, n°4, 1990, p. 359-373.

<sup>155</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1991 ; Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988 ; Henri Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin : l'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975 ; Philippe Roudié, *Vignobles et vigneron en Bordelais 1850-1980*, Paris, Éditions du CNRS, 1998.

<sup>156</sup> Anne Wegener-Sleeswijk, « Du nectar et de la godaille : qualité et falsification du vin aux Provinces-Unies, XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, juillet-septembre 2004, p. 17-43 ; Benoit Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830)*, Paris, Fayard, 2008 ; Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne et des vigneron des années 1650 à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, FHSO, 2012.

qualité et du lien au territoire<sup>157</sup>. Autour de ces problématiques, le vin est un produit dont l'histoire est déjà bien balisée comme en témoignent les recherches menées par Alessandro Stanziani pour l'époque contemporaine<sup>158</sup>. Pour la période moderne, l'article d'Henri Enjalbert sur la naissance des grands crus a été l'un des points de départ de ma réflexion car il y insistait sur la dimension économique et sociale dans la construction de la qualité<sup>159</sup>.

Pour saisir l'émergence de la qualité, je me suis intéressé à l'histoire des techniques, de la vinification à l'utilisation de la bouteille. Comme pour d'autres produits, je l'ai fait en intégrant les consommations et les manières de boire pour comprendre les mutations qui sont souvent abordées sous l'angle de la production et des innovations techniques, déconnectées de la demande. Mes recherches se sont appuyées sur des inventaires de cave, l'étude des verres à boire et les descriptions qui permettent de saisir les goûts pour le vin. Les récits de voyage et les correspondances commerciales ont fourni de précieuses indications sur la manière d'apprécier le vin, de le décrire et d'établir des hiérarchies<sup>160</sup>. En 2010-2011, j'ai organisé au sein du CEMMC un cycle de séminaire sur l'histoire de la vigne et du vin au cours duquel des réflexions sur la définition de la qualité et ses enjeux commerciaux ont été initiées<sup>161</sup>. Je poursuis aujourd'hui des recherches sur le vin à travers la préparation d'un dossier thématique de la revue *Food & History* sur le goût du vin à travers les différentes périodes en collaboration avec Thibault Boulay, Samuel Leturcq (Université de Tours), Allen Grieco (Harvard Center for Renaissance Studies at Villa I Tatti) et Benoît Musset (Université du Maine). Je participe également au programme de recherches *Liquoreux d'Aquitaine* dans lequel je m'intéresse à la réputation des vins du Langonnais (Sauternes, Barsac)<sup>162</sup>. Les stratégies commerciales des négociants en vin, la prise en compte des goûts des consommateurs, la référence au lieu ou

---

<sup>157</sup> Philippe Meyzie, Article « Vin » dans Daniel Roche et Christophe Charles (dir.), *L'Europe. Encyclopédie Historique*, Arles, Actes Sud, 2018, p. 520-523.

<sup>158</sup> Alessandro Stanziani, « Normes et produits. L'origine des Appellations régionales des vins en France, 1905-1914 », dans Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte (dir.), *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Éditions, 2009, p. 157-187.

<sup>159</sup> Henri Enjalbert, « Comment naissent les grands crus : Bordeaux, Porto, Cognac », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 8<sup>ème</sup> année, n° 3 et 4, 1953, p. 315-328 et p. 457-474.

<sup>160</sup> Philippe Meyzie, « Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un vocabulaire pré-cœnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, Paris, éditions Dunod, 2014, p. 143-155.

<sup>161</sup> Voir annexe 1, p. 112.

<sup>162</sup> Le programme-région *Liquoreux d'Aquitaine* dirigé par Stéphanie Lachaud-Martin de l'Université Bordeaux Montaigne rassemble une vingtaine de chercheurs venus de disciplines variées (œnologie, géographie, histoire, économie).

l'importance de la hiérarchisation sont des clefs de lecture d'un marché<sup>163</sup> que j'ai par la suite appliquées aux denrées d'origine.

Mes recherches sur l'histoire du vin se sont traduites par la participation à plusieurs colloques, programmes de recherches et ouvrages collectifs, des conférences grand public et des enseignements au sein de l'ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin). Durant plusieurs années, j'y ai assuré des cours sur l'histoire du vin, et particulièrement sa consommation et sa valorisation (commerciale, culturelle), dans le Diplôme Universitaire d'œnologie et dans la licence professionnelle d'œnotourisme. Je fus également sollicité en 2014 pour participer à la réflexion scientifique sur les salles de la Cité du Vin de Bordeaux consacrées à l'époque moderne. Cette mission d'expertise scientifique fut enrichissante dans ma connaissance des médiations culturelles du savoir historique. L'histoire du vin n'a jamais quitté mon activité scientifique et pédagogique depuis une dizaine d'années. Balisée par les travaux des historiens et des géographes, plus facile à saisir au travers de sources abondantes et bien référencées, elle fut un domaine propice à l'expérimentation de problématiques nouvelles. J'ai souhaité à partir de ce point d'appui intégrer mes études sur le vin dans des réflexions plus larges sur la qualité, la circulation des produits, le rôle de la demande et le lien au territoire.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Philippe Meyzie, « L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot (dir.), *De la cave au vin : une fructueuse alliance*, Rencontres du Clos-Vougeot 2013, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2014, p. 63-75.

Parmi les facteurs de l'émergence des grands crus en Bordelais à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la bouteille en verre occupe une place importante. Si, en Champagne, d'un point de vue technique, l'utilisation de la bouteille en verre s'avère indispensable à la naissance des vins effervescents, elle permet en Bordelais de donner une dimension nouvelle à la production, la commercialisation et la consommation des vins, contribuant à distinguer certains d'entre eux. Cette innovation technique est associée à l'idée d'un vieillissement bénéfique pour le vin et, par conséquent, d'un goût nouveau dans les manières de boire le vin. Cette contribution s'intéresse aux acteurs, aux mécanismes et à la chronologie de la diffusion de la bouteille en verre et de son utilisation pour l'élevage, le commerce et la consommation du vin. Il s'agit de comprendre quel est le lien étroit qui unit cet objet et les vins de Bordeaux. De la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, premier temps de cette rencontre, il faut attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour que la bouteille occupe véritablement une place centrale dans l'économie des vins bordelais. Sans doute moins rapide qu'une révolution, l'histoire de l'usage de la bouteille en verre en Bordelais est un lent processus qui, comme toute innovation, est confrontée à des résistances et touche de manière très inégale la production concourant ainsi à la distinction des grands crus.

---

<sup>163</sup> Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Sandrine Lavaud, (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, éditions Féret, 2012, p. 159-177.

Philippe Meyzie, « Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, Paris, éditions Dunod, 2014, p. 143-155.

À partir d'un corpus de récits et de guides de voyage, cette contribution s'intéresse à la manière dont les voyageurs qui parcourent la France et l'Europe décrivent le vin et ses usages. La précision du vocabulaire, la hiérarchisation des vins, la comparaison parfois des uns et des autres participent à la construction de discours autour de la qualité. Quels sont les vins et les vignobles mis en avant ? Quels sont les critères de distinction ? Quel est le vocabulaire de cette analyse empirique pré-œnologique ? Ces questions conduisent à une réflexion plus large sur le rôle de ces voyageurs et de leurs écrits dans l'élaboration et la diffusion de la renommée de certains vins au cours de cette période charnière d'émergence des grands crus et de différenciation accrue des marchés du vin.

Philippe Meyzie, « La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot (dir.), *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole*, Rencontres du Clos-Vougeot 2012, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2013, p. 65-78.

Plusieurs marchés du vin se développent en Europe dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle : d'un côté, un marché des vins populaires commercialisés en grandes quantités à l'échelle locale ou internationale (comme les vins de l'Orléanais et les vins de palus du Bordelais) ; de l'autre côté, un marché du vin plus restreint qui, par ses modes de fonctionnement, se rapproche d'un marché du luxe où les vins mousseux de Champagne et quelques grands crus du Bordelais vont tenir une place de choix au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. La « révolution » des vins de Bordeaux n'est donc pas une transformation isolée mais s'inscrit dans un mouvement d'ensemble de différenciation et de valorisation des produits. Au-delà du terroir qui apparaît le plus souvent comme un facteur de réussite parmi d'autres, les innovations techniques (culture de la vigne, vinification) et commerciales participent à cette émergence de vins de Bordeaux distingués des autres. Mais surtout, le moteur essentiel de ce changement réside dans une adaptation constante au contexte économique, aux crises et à une demande qui évolue durant cette période. La prise en compte du marché constitue une voie nécessaire pour comprendre l'émergence des grands vins de Bordeaux. Cette contribution explique que la « révolution » des vins de Bordeaux se situe au cœur de l'interaction entre des consommations nouvelles et une production qui évolue.

Philippe Meyzie, « De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48.

Au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, à travers les bouteilles et les verres à boire, le verre pénètre largement dans les mœurs des élites aquitaines. Dans la conservation du vin, dans le goût pour des vins vieux de qualité et dans l'art de les déguster, l'utilisation croissante du verre joue un rôle primordial qui révèle la volonté des notables locaux de se distinguer socialement par des habitudes nouvelles et leur position à la pointe des innovations techniques dans le domaine du vin. Le recours aux bouteilles en verre et aux bouchons de liège ouvre la voie à la consommation de vin vieux de qualité qui deviennent les marqueurs d'une table raffinée à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le goût nouveau pour des vins fins conservés des années dans leur écrin de verre délicatement rangés sur du sable dans les caves des châteaux et des hôtels particuliers s'accompagne de transformations majeures dans l'art de la dégustation. Les bouteilles jusqu'alors disposées sur des dessertes et manipulées uniquement par les domestiques sont installées sur les tables à la disposition de chacun des convives. Assez rapidement les verres à boire - en cristal chez les élites et en verre dans des milieux plus modestes - se diffusent et se diversifient dans leur forme pour permettre d'apprécier et même d'analyser les vins de plus en plus renommés de l'Aquitaine. Verres à champagne, verres à liqueur, verres à Bordeaux ou verres à pieds font ainsi progressivement leur apparition dans les riches demeures de la noblesse et du monde du négoce bordelais. Aborder à l'échelle régionale grâce aux croisements de sources variées comme les livres de comptes et les inventaires de caves, l'étude du rapport étroit entre le verre et le vin, analysé principalement sous l'angle des consommations, permet de



réévaluer la part prise par la demande et le marché du luxe dans les transformations économiques et techniques.

### *Produits, réputations, circulations et territoires*

Mes recherches les plus récentes et le mémoire inédit qui figure dans ce dossier d'habilitation à diriger des recherches (tome 3) doivent beaucoup aux problématiques et aux méthodes développées autour de l'histoire des produits depuis une dizaine d'années. Je me contenterai ici d'en tracer les grandes lignes et les implications dans ma recherche en général<sup>164</sup>. Comprendre l'économie au travers d'un produit ou d'une gamme de produit m'apparaît comme une voie pertinente qui ouvre de belles perspectives. Les travaux de Gérard Gayot sur les draps de Sedan ou d'Olivier Raveux sur les indiennes ont montré tout l'intérêt d'une telle démarche<sup>165</sup>. Les recherches de Nicolas Marty sur les eaux embouteillées se sont inscrites largement dans une réflexion sur l'histoire de la qualité, la construction sociale des marchés et la prise en compte des attentes des consommateurs<sup>166</sup>. Pour l'époque moderne et l'histoire de l'alimentation, l'attention a beaucoup porté sur les produits exotiques<sup>167</sup>. Les céréales et le pain à travers les travaux de Steven Kaplan ont été aussi largement étudiés<sup>168</sup>. Mais, pour d'autres denrées, les études historiques sont plus éparpillées et rares sont celles à tenter de saisir le produit sous toutes ces facettes au plus près de la réalité locale. La thèse de Patrick Boulanger sur l'huile d'olive représente une démarche intéressante dans sa volonté de saisir à la fois la production, le goût de l'huile d'olive, les attentes des consommateurs, ses différents usages et son commerce, le tout replacé dans un contexte local et par rapport à la situation du commerce

---

<sup>164</sup> Pour plus de détails sur les liens entre qualité et origine, je renvoie à l'introduction de mon mémoire inédit *Réputation et marchés. Les produits d'origine en France et en Europe (1680-1830)*, tome 3 du dossier d'habilitation à diriger des recherches.

<sup>165</sup> Olivier Raveux, « À la mode orientale ? La consommation des couvertures de lit et des robes de chambre en indiennes à Marseille dans le dernier tiers du XVII<sup>e</sup> siècle », dans Nicolas Marty et Antonio Escudero (dir.), *Consommateurs et consommations, XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle. Regards franco-espagnols*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan-Publicacions universitat d'Alacant, 2015, p. 79-102 ; « A la façon du Levant et de Perse : Marseille et la naissance de l'indiennage européen (1648-1689) », *Rives méditerranéennes*, n° 29, 2008, p. 37-51 ; Gérard Gayot, *Les draps de Sedan, 1646- 1870*, Paris, Éditions de l'EHESS/Terres Ardenaises, 1998.

<sup>166</sup> Nicolas Marty, *L'invention de l'eau embouteillée Qualité, normes et marchés de l'eau en bouteille en Europe 19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècles*, Bruxelles, Berlin, PIE Peter Lang, 2013.

<sup>167</sup> Paul Butel, *Histoire du thé*, Paris, Desjonquères, 1987 ; Jean Meyer, *Histoire du sucre*, Paris, Desjonquères, 1989 ; Sydney Mintz, *Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir*, Paris, Nathan, 1991, ; Nikita Harwich, *Histoire du Chocolat*, Paris, Desjonquères, 1992 ; Jean-Pierre Poussou, « Le développement du goût pour les produits exotiques et la croissance de leur consommation en Europe de l'Ouest et du Nord-Ouest aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 19-59. On peut aussi citer la récente thèse de Maud Villeret dont nous avons été membre du jury. Maud Villeret, *Le goût de l'or blanc. Transformation et diffusion du sucre dans la vallée ligérienne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse sous la direction de Natacha Coquery, Université de Nantes, 20 novembre 2015.

<sup>168</sup> Steven L. Kaplan, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Fayard, 1996.

international<sup>169</sup>. À travers une histoire des produits appréhendés dans leur globalité, de la production à la consommation, j'ai développé des recherches scientifiques inédites sur les produits alimentaires liés à une origine géographique à travers des études de cas (oie, prunes)<sup>170</sup> et des approches générales sur le marché et la qualification de ces denrées à l'échelle nationale et européenne<sup>171</sup>. J'ai initié en même temps des réflexions collectives grâce à des programmes de recherche, *ViValter* et *Teresma*, que j'ai co-dirigé avec Corinne Marache et, au final, la réalisation d'un mémoire inédit sur la réputation des produits d'origine en France et en Europe. À travers des angles de vue variés, ces axes de recherche ont servi à apporter une contribution originale à l'étude de l'inscription des activités économiques dans l'espace et à l'analyse des interactions entre le marché, les goûts des consommateurs et la société.

Les programmes *ViValter* (La ville, espace de valorisation des produits de terroir) et *Teresma* (Produits de terroir, espaces et marchés, hier et aujourd'hui) m'ont permis d'appréhender les liens des produits aux territoires dans des contextes très variés, autant de points de comparaison et de réflexions qui ont nourri mes chantiers de recherche individuels. *ViValter* (2012-2015) fut consacré à l'analyse du rôle central de la ville dans la valorisation des produits de terroirs tant au niveau des transformations agricoles et de la commercialisation que de la consommation et de la promotion (culinaire, événementiel, touristique, médiatique). L'élaboration scientifique de ce projet avec ma collègue d'histoire contemporaine Corinne Marache, les prospections d'archives réalisées par les étudiants vacataires que j'ai encadrés, les riches échanges avec les membres du programme à l'occasion de multiples rencontres scientifiques avec un colloque international organisé à Bordeaux en 2013, élargirent le champ de mes réflexions par la confrontation avec des problématiques, des sources et des méthodes d'autres périodes et d'autres disciplines<sup>172</sup>. Les travaux des géographes, et en particulier ceux de Claire Delfosse et Daniel Ricard sur les fromages, proposent des interrogations stimulantes sur l'origine des produits, les dénominations géographiques et leur inscription dans des marchés

---

<sup>169</sup> Patrick Boulanger, *Marseille, marché international de l'huile d'olive un produit et des hommes 1725-1825*, Marseille, Institut historique de Provence, 1996.

<sup>170</sup> Corinne Marache et Philippe Meyzie, « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles », *Annales de l'Académie polonaise des sciences à Paris*, 2016, p. 207-224 ; « Réputation et commerce des prunes en France (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Florent Quellier et Mohamed Houbaida (dir.), *Des fruits et des légumes de part et d'autre de la Méditerranée XV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*, Rennes-Tours, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François Rabelais, collection Table des Hommes, à paraître.

<sup>171</sup> Philippe Meyzie « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38 n°2, avril 2015, p. 225-251 ; Philippe Meyzie « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII<sup>e</sup> siècle », Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux (dir.), *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Tours-Rennes, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, 2013, p. 23-38.

<sup>172</sup> Voir la présentation scientifique de ce programme et du colloque dans l'annexe 2, p. 147-149.

à différentes échelles<sup>173</sup>. *ViValter* fut un espace de collaboration avec des sociologues et des anthropologues pour mieux comprendre, par exemple, le rôle des circuits de distribution, des professionnels (chefs étoilés) et des consommateurs dans la valorisation des produits de terroir. Grâce à ce programme, j'ai eu l'occasion et les moyens de développer les échanges scientifiques avec des chercheurs italiens afin de mieux saisir quels rapports existent entre produits et territoires dans un autre espace européen au cours de l'histoire<sup>174</sup>. J'ai orienté mes recherches sur la construction historique de la distinction (commerciale et culturelle) entre les produits. Les spécialités culinaires du Sud-Ouest ou les prunes (de Guyenne, de Tours, de Brignoles) sont valorisées par les marchands et les consommateurs car elles correspondent aux goûts et aux besoins d'une clientèle qui offre un débouché et une opportunité économique. Dans le cadre de *ViValter*, j'ai également co-dirigé un master sur le gâteau basque qui a mis en évidence que cette spécialité basque avait connu des évolutions notables depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>175</sup>.

Toutes ces réflexions ont été approfondies et développées dans le cadre du programme *Teresma* financé suite à un appel à projets de la région Nouvelle-Aquitaine en 2015. Nous avons fait le choix d'y accorder une place plus importante à la dimension économique afin d'expliquer comment les produits d'origine s'insèrent dans les marchés et parviennent à circuler à différentes échelles, du local de la production jusqu'à des consommateurs éloignés. Le programme *Teresma* (2015-2019) prolonge les réflexions sur l'histoire et la reconnaissance des produits. La journée d'étude franco-italienne consacrée aux produits laitiers, par exemple, a offert un éclairage intéressant, à travers le croisement des historiographies des deux pays, sur l'évolution de leurs liens aux territoires et la manière dont ils s'inscrivent dans les circuits commerciaux à l'échelle locale, nationale ou internationale en faisant face à la concurrence et la contrefaçon<sup>176</sup>. En avril 2017, l'organisation avec Corinne Marache du colloque international sur « Produits menacés, produits oubliés, produits disparus. Causes et mécanismes du déclin XIV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles » fut l'occasion de réfléchir sur la trajectoire des produits alimentaires<sup>177</sup>.

---

<sup>173</sup> Claire Delfosse, *La France fromagère, 1850-1990*, Paris, La Boutique de l'histoire, 2007 ; Daniel Ricard, *Les montagnes fromagères françaises*, Clermont-Ferrand, CERAMAC, 1994.

<sup>174</sup> Workshop « Prodotti, territorio e tipicità : la valorizzazione economica dei beni immateriali », Parme, 12 mai 2014.

<sup>175</sup> Virginie Saspiturry, *L'émergence des produits de terroir comme vitrine d'une région. L'exemple de l'etxeko bixkotxa : un gâteau basque partagé entre tradition et modernité*, Master 2, co-dirigé Corinne Marache, Université Bordeaux Montaigne, 2015 et « De la sphère domestique à la sphère marchande et industrielle : les trajectoires plurielles du gâteau basque du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours », dans Corinne Marache et Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, Rennes-Tours, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, 2015, p. 169-184.

<sup>176</sup> « Produits laitiers, territoires et marchés. Journée d'étude franco-italienne », Bordeaux-MSHA, 1<sup>er</sup> avril 2016 (voir annexe 2, p. 141-142.)

<sup>177</sup> Voir le programme de ce colloque dans l'annexe 2, p. 132-135.

Celle-ci n'est pas toujours linéaire et si les réussites ont été assez largement étudiées par les historiens, les produits en recul, menacés voir disparus n'avaient jusqu'alors pas fait l'objet de la même attention. En choisissant de porter le regard sur des phénomènes de déclin, le colloque a montré que la trajectoire des produits pouvait être marquée par des phases de baisse de production, de recul de la demande, de dépréciation de la valeur ou de rupture de notoriété. L'examen de ces mécanismes révèle en creux ce qui permet à une denrée de connaître une large diffusion commerciale et à un territoire de production de se distinguer des autres. Publiées en 2018 aux éditions Peter Lang dans la collection l'Europe alimentaire, les 22 contributions présentées ont ouvert des pistes de recherches intéressantes pour réfléchir sur la construction de la qualité et l'influence de la consommation sur la valorisation/dévalorisation des produits<sup>178</sup>. Ces deux programmes de recherche permirent ma participation à plusieurs colloques et l'organisation de rencontres scientifiques en France et à l'étranger (Italie, Pologne) autour de ces questions<sup>179</sup>. J'ai coordonné aussi, dans le cadre de programme *Teresma*, un important travail de collecte de sources (littérature grise, archives, entretiens oraux) mené par une post-doctorante (Maud Villeret) et plusieurs vacataires (étudiants de master, doctorants, docteurs). Cette expérience de coordination de la recherche fut très enrichissante et relève à mes yeux du cœur de la fonction d'enseignant-chercheur qui initie et accompagne la recherche. Ces deux programmes ont ouvert des opportunités de coopérations scientifiques prometteuses à l'échelle nationale et européenne. Elles ont donné naissance, à l'occasion d'un workshop organisé à Parme en 2012, au réseau européen FHnet (*Food Heritage Network*) dont l'objectif est de fédérer les chercheurs en histoire des produits, de la consommation et de l'alimentation, afin que des relations pérennes s'installent, au-delà des divers programmes de recherche qui présentent l'inconvénient de n'être que temporaires. *FHnet* a organisé à Padoue, en 2015, sa première session lors du Congrès de l' AISU – Associazione Italia de Storia Urbana – *Food and the city*, sur le thème *Tipicità. Il centro urbano come matrice della tipicità dei prodotti*

---

<sup>178</sup> Corinne Marache, Philippe Meyzie et Maud Villeret (dir.), *Des produits entre déclin et renaissance (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, collection L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria, 2018.

<sup>179</sup> Par exemple, Corinne Marache et Philippe Meyzie, « Travelling to the past. The goose of South-West (France) between memory and history, 16<sup>th</sup>-21<sup>th</sup> centuries », participation au colloque international « Lorsque la cuisine rencontre la science. L'oie de la Saint-Martin et la (re)construction des traditions alimentaires en France et en Pologne », Académie polonaise des sciences, 5 novembre 2015. Avec la participation du Muzeum Pałacu Króla Jana III Sobieskiego Wilanowie, Uniwersytet im. Mikołaja Kopernika w Toruniu, Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa PTH), de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours), de l'Université de Paris-Sorbonne et de l'Université Bordeaux-Montaigne ; « Travelling to the past. The goose of South-West (France) between memory and history, 16<sup>th</sup>-21<sup>th</sup> centuries », participation au colloque international *Goose meat for saint Martin's day. Cuisine, history and cultural heritage*, Museum of King Jan III's Palace at Wilanow, 7-8 novembre 2014.

*alimentare*, sous la direction de Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais de Tours) et de Luca Mocarelli (Université de Milano-Bicocca) à laquelle j'ai participé<sup>180</sup>.

Les comparaisons internationales, l'élargissement du regard vers d'autres périodes historiques et le croisement avec d'autres disciplines fournissent des outils pour mettre en perspective les enjeux historiques autour de la qualité et de l'origine dans la France de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. La prise en compte simultanée des espaces de production et de consommations représente un angle d'étude pertinent pour expliquer l'histoire des produits et leur circulation. Grâce à ma nomination en 2014 à l'Institut Universitaire de France en tant que membre junior, j'ai pu mener à bien des recherches dans de nombreux dépôts d'archives ciblés en France et à l'étranger (Angleterre, Belgique) afin d'étudier le marché des produits d'origine dans ses multiples dimensions. Mon projet retenu par un jury international portait sur les réputations et le marché des produits d'origine<sup>181</sup>. Suite à un appel lancé par la revue *French Historical Studies* sur le renouveau de l'histoire de l'alimentation en France, j'ai été retenu pour publier en 2015 un article programmatique qui identifiait la diversité des acteurs et des mécanismes de la construction de la renommée des produits d'origine<sup>182</sup>. À partir de cette double réflexion initiale et grâce au soutien de l'IUF (Institut Universitaire de France), j'ai cherché à mettre en relation la production de ces denrées, leurs modes de circulation, les lieux de commercialisation et la demande des consommateurs.

Le mémoire inédit présenté dans ce dossier d'habilitation s'inscrit dans ces dynamiques de recherche. Je l'ai envisagé comme un essai qui vise à proposer des pistes de réflexions, à présenter des méthodes d'analyses et à fournir des explications sur la manière dont se façonne la réputation des produits d'origine et dont elle agit sur le fonctionnement des marchés alimentaires. L'hypothèse de départ de ce travail est de considérer que la réputation, signe de qualité et gage de confiance, facilite la circulation des produits dans l'économie préindustrielle. J'ai cherché à mettre en évidence, à travers le cas de denrées de renom (fromage de Roquefort, jambon de Bayonne, prunes de Brignoles, etc.), l'existence d'une pluralité de marchés et de « régimes de marché » différents<sup>183</sup>. En choisissant une échelle nationale et internationale, en s'intéressant à de multiples denrées, en se plaçant au plus près des acteurs (producteurs,

---

<sup>180</sup> « Savoir-faire urbain et construction de la typicité en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », VII Congresso AISU « Food and the City », Padoue, 5 septembre 2015.

<sup>181</sup> Voir la présentation détaillée du projet dans l'annexe 3, p. 167-175.

<sup>182</sup> Philippe Meyzie « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38, n<sup>o</sup>2, avril 2015, p. 225-251.

<sup>183</sup> Dominique Margairaz et Philippe Minard, « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5<sup>e</sup> série, année 2006/2, p. 241-252.

marchands, consommateurs, prescripteurs) et des territoires, mon étude apporte des éléments de réflexion sur la définition de la qualité, le rôle de la demande, les circuits d'approvisionnement, l'insertion des territoires dans les échanges commerciaux dans une économie française qui, des années 1680 aux années 1830, connaît des mutations profondes, mais demeure aussi profondément imprégnée d'usages anciens. La renommée d'une marchandise favorise sa circulation et permet l'insertion de territoires isolés dans l'économie de l'échange. La réputation est une construction économique, sociale et culturelle. Elle sert au marchand à hiérarchiser les produits pour mieux les vendre ; elle est un instrument de distinction pour des consommateurs connaisseurs ; elle sert de référence et de signe de qualité dans la culture alimentaire française. L'histoire de la réputation des produits d'origine met en lumière la coexistence dans l'économie de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle d'usages anciens caractéristiques de l'Ancien Régime (une demande influente et socialement différenciée, le recours à des circuits parallèles d'approvisionnement, la valeur sociale dans la définition de la qualité des marchandises) et de pratiques nouvelles (améliorations des techniques de production, innovations commerciales, spécialisations économiques, diffusion de l'information auprès des consommateurs, élargissement du marché). Le marché des produits d'origine est caractérisé par l'attention portée au transport et au conditionnement des marchandises, la réactivité aux exigences de la demande, la spécialisation croissante des circuits de distribution et des lieux de vente (magasins de comestibles) et le poids de la réputation dans la valorisation des marchandises. Au mitan de mon itinéraire scientifique, j'ai voulu faire de ce mémoire inédit une ouverture vers d'autres chantiers esquissés au fil des pages. Je souhaiterais entre autres approfondir l'analyse des conditions techniques de production des aliments renommés (productions domestiques dans les campagnes et artisanales dans les petites villes) et tenter de mesurer leur place dans l'économie locale. Pour cela, des recherches restent à entreprendre à partir de la littérature technique, des actes notariés, des sources judiciaires et des archives commerciales. Je pense aussi initier des recherches à partir des archives scientifiques issues des enquêtes pour la réalisation des inventaires du patrimoine culinaire françaises menées sous l'égide du Conseil National des Arts Culinaires. Ces archives déposées au Centre Marcel Maget qui dépend de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon pourraient être mobilisées pour réaliser des études de cas qui viendraient affiner les conclusions de ce travail<sup>184</sup>.

Les recherches autour de cette thématique vont être prochainement prolongées et élargies à l'occasion d'un colloque international consacré à la réputation des produits, des

---

<sup>184</sup><https://arcmc.hypotheses.org/les-poles-thematiques/archives-de-la-recherche-et-des-chercheurs/le-centre-marcel-maget>

marques et des origines, organisé avec mon collègue italien Stefano Magagnoli en mai 2019 à l'Université de Parme<sup>185</sup>. Il a pour but de croiser le regard des historiens autour de la notion de réputation qui jusqu'alors a surtout été mobilisée par les économistes et les sociologues. La manière dont sont distingués les produits les uns des autres, établies les hiérarchies et les normes, définie la qualité des biens sont des axes de réflexion que nous souhaitons poursuivre et approfondir. Dans la suite du programme *Teresma*, ma collègue d'histoire contemporaine Corinne Marache et moi-même travaillons en collaboration avec des cartographes de l'UMR Passages et des historiens italiens pour développer des recherches communes sur la cartographie des produits d'origine en France et en Italie dans une perspective diachronique. À partir des produits géographiquement identifiés dans des dictionnaires de commerce, des guides de voyage, des ouvrages de géographie ou des guides gastronomiques, nous voudrions essayer de retracer dans la longue durée (de la fin du Moyen Âge au XXI<sup>e</sup> siècle) l'histoire des liens entre produits et territoires dans les deux pays à travers la réalisation d'une base de données cartographiques. Dans mes activités de recherche (individuelles et collectives), les produits d'origine et les marchés alimentaires occupent une place importante car ils représentent un observatoire de choix pour réfléchir sur les liens entre économie et territoires, analyser les transformations des consommations et comprendre les dynamiques socio-culturelles de l'échange.

### ***Publications principales relatives à cette thématique***

Corinne Marache, Philippe Meyzie et Maud Villeret (dir.), *Des produits entre déclin et renaissance (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, collection L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria, 2018, 368 p.

Entre succès, déclin, relances et patrimonialisation, cet ouvrage pluridisciplinaire rassemblant géographes, historiens, économistes et anthropologues interroge les causes et les mécanismes des trajectoires non linéaires des produits alimentaires en Europe et sur le continent américain. Il vise à comprendre comment et pourquoi certains produits déclinent pour devenir une production résiduelle, totalement disparaître ou bien renaître plus tard. La problématique du déclin dans l'étude des produits possède des vertus heuristiques. Elle permet de mieux comprendre comment un aliment s'inscrit dans des modes de consommation en perpétuelle évolution, comment il parvient à se diffuser sur le marché avant de se voir concurrencer par d'autres, comment une production locale pouvant posséder une certaine renommée devient peu à peu une culture résiduelle. Elle conduit à interroger les choix alimentaires et leurs contraintes, les orientations du secteur agro-alimentaire, mais aussi les questions de santé publique, d'environnement. Les auteurs se sont particulièrement attachés à mettre au jour des indicateurs possibles pour repérer et mesurer ce déclin : production en baisse, désaffection des consommateurs, problèmes de qualité, repli de la commercialisation, réputation affaiblie... Au carrefour des enjeux contemporains de l'agriculture, de l'alimentation et du développement territorial, les questions de la relance et de la patrimonialisation des

---

<sup>185</sup> Voir la présentation scientifique détaillée de ce colloque dans l'annexe 2, p. 128-131.

produits sont également largement présentes dans le livre. Dans un contexte de concurrence accrue à l'échelle internationale et de dépérissement de certains territoires, face aux attentes nouvelles des consommateurs en quête de produits de qualité au fort ancrage territorial, ils peuvent offrir de réelles opportunités économiques. Les études de cas proposées mettent en lumière les ressources économiques, mais aussi patrimoniales, identitaires et politiques, que peuvent représenter ces produits oubliés.

Corinne Marache et Philippe Meyzie, « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles », *Annales de l'Académie polonaise des sciences à Paris*, 2016, p. 207-224.

Le Sud-Ouest organise de nos jours de nombreuses fêtes autour de l'oie et le foie gras est un symbole fort de la gastronomie régionale. Pourtant, la production des oies grasses est devenue anecdotique dans l'agriculture de la région et les oies n'ont pas toujours été un symbole de l'identité culinaire locale. Il s'agit d'analyser la trajectoire de l'oie du Sud-Ouest à travers l'étude de sa production, de sa consommation, de sa valorisation et de sa commercialisation, mais aussi de son héritage et de sa patrimonialisation du XVI<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècle. Cette étude inédite sur le long terme explique pourquoi cet animal dont la production est de loin inférieure aux autres volailles, occupe une place si particulière dans la gastronomie, le folklore et l'imaginaire populaire.

Philippe Meyzie « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38, n<sup>o</sup>2, avril 2015, p. 225-251.

La valorisation de l'origine géographique des produits alimentaires se construit durablement en France au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pour les marchands, les consommateurs et les amateurs éclairés (voyageurs, gastronomes), l'identification à une ville ou une province est un signe de qualité sur ce marché singulier de l'alimentation bien structuré qui se rapproche de celui du luxe par le poids de la demande et sa dimension socio-culturelle. Tout à la fois ancrées dans les usages de la société d'Ancien Régime et sensibles aux innovations commerciales, la circulation et la consommation de ces denrées représentent un marché alimentaire original qui témoigne de la promotion des produits des terroirs provinciaux dans l'imaginaire gourmand du début du XIX<sup>e</sup> siècle. En étudiant la manière dont se construit la renommée de ces produits localisés, cet article met en évidence les acteurs et les enjeux de ce marché français de la gourmandise.

Corinne Marache et Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, Rennes-Tours, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, 2015, 306 p.

Si les produits de terroir intéressent de plus en plus les sciences humaines et sociales, le rôle central de la ville dans leur valorisation reste encore peu exploré et le mythe de leur origine au sein de campagnes isolées continue encore souvent de prévaloir dans l'imaginaire collectif. Historiens, géographes, anthropologues, sociologues, spécialistes du cinéma ou des musées, proposent ici un regard nouveau sur ces produits de terroir saisis à travers le prisme de la ville et de ses acteurs. Les villes, de la capitale à la métropole provinciale en passant par les petites villes, participent à l'émergence des produits associés au terroir. Elles stimulent ou orientent leur production, elles leur offrent un débouché décisif ou contribuent à leur transformation et leur promotion. Pouvoirs urbains, organisations professionnelles, événements festifs, restaurants, commerces et métiers de bouche, foires et marchés constituent autant de moments, de lieux et d'acteurs essentiels dans l'émergence, la trajectoire et la renommée de ces produits. Du Moyen Âge à nos jours, les quinze contributions rassemblées dans cet ouvrage interrogent dans une perspective diachronique, internationale et pluridisciplinaire le lien étroit qui unit villes, produits et terroirs. De la cerise de Montmorency au gâteau basque en passant par le vin et les spécialités suisses ou italiennes, ce livre développe des regards croisés sur les mécanismes et les enjeux de cette relation complexe et multiforme.



Philippe Meyzie « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux (dir.), *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Tours-Rennes, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, 2013, p. 23-38.

Si l'étude de la littérature de voyage a permis de mieux comprendre comment se construit le lien entre un produit alimentaire et un territoire, les réseaux économiques qui accompagnent cette valorisation des produits locaux ou « localisés » restent encore à préciser. Pour qu'un aliment, un plat, un savoir-faire culinaire soient associés à des territoires touristiques (villes, pays, provinces), il faut qu'ils soient connus et reconnus à l'extérieur. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la littérature commerciale offre un champ propice pour repérer et caractériser les produits alimentaires dont l'origine, la provenance ou la dénomination associée à un lieu confère une qualité qui les distingue des autres produits. Dans l'imaginaire gourmand, ils deviennent alors un support de valorisation des provinces et de construction des réputations gastronomiques. À partir de dictionnaires de commerce (Savary des Bruslons, Morellet), de journaux d'annonces (*Annonces, Affiches et Avis divers ; Gazetin du Comestible*) et d'almanachs (*Almanach général des marchands*), cette contribution identifie les produits localisés mis en avant et explique les critères de leur valorisation. Elle propose une réflexion sur les mécanismes, les acteurs et les circuits qui participent au développement, dans le secteur économique de l'alimentation, d'une analogie entre qualité et territoire.

*Troisième partie*  
***Vers de nouvelles perspectives de  
recherches***



Au fil des pages retraçant mon parcours et les principales thématiques auxquelles je me suis intéressé, j'ai évoqué des chantiers et des pistes de recherches que je souhaite poursuivre, approfondir et explorer. Dans la dernière partie de ce mémoire de synthèse, je voudrais dresser une esquisse des horizons scientifiques vers lesquels j'envisage de me diriger dans les années à venir. Dans les deux cas, si mon activité personnelle de chercheur contribuera à nourrir les différentes thématiques, il est aussi dans mon esprit l'expression d'une volonté d'initier des programmes de recherche collectifs. Présenter une habilitation à diriger des recherches répond aussi logiquement à une envie de pouvoir encadrer des études doctorales autour de nouveaux domaines de recherche et d'accompagner des étudiants dans leurs premiers pas d'apprentis historiens. Comme je l'ai souligné dans la première partie du mémoire, le partage et le plaisir sont au cœur de ma conception du métier d'enseignant-chercheur. J'ai eu l'occasion de suivre déjà plusieurs étudiants qui, à la suite de master recherche ou de master professionnel, ont emprunté des voies très variées, des concours d'enseignement, à la recherche, au journalisme en passant par les métiers du patrimoine. Ce fut à chaque fois une grande satisfaction de constater que leur initiation à la recherche leur avait fourni un tremplin et un bagage de savoir-faire utiles dans bien d'autres domaines. Les directions de recherche que je vais rapidement présenter sont donc des pistes à explorer, encore à affiner, nourries de la diversité des archives explorées au fil des années. Elles ont la vocation à servir de terrains d'études à des travaux de recherche inédits (masters, thèses, projets collectifs de recherche) que je souhaiterais initier, encadrer et accompagner dans les prochaines années.

## **Pour un renouveau de l'histoire économique de l'alimentation**

L'histoire de l'alimentation est le socle de ma démarche historique sans limiter pour autant les champs de mon intérêt scientifique. J'ai montré tout au long de ce mémoire de synthèse que je me suis engagé dans d'autres domaines de recherches comme l'histoire de la distribution, du transport des marchandises ou des consommations en mobilité. L'histoire de l'alimentation ne doit plus seulement être une histoire socio-culturelle des goûts et des consommations dont les apports ont été nombreux depuis les années 1980-1990, mais qui atteint aujourd'hui ses limites et court le risque de se répéter. Comme je tente de le faire dans mon mémoire inédit, l'histoire économique de l'alimentation, restée en sommeil depuis plusieurs décennies pour l'époque moderne, peut être relancée et offrir des perspectives scientifiques prometteuses et utiles à nos réflexions contemporaines sur l'économie et l'alimentation. Non plus, comme cela se pratiquait dans les années 1960-1970 à l'âge d'or de l'histoire sérielle en

analysant les prix des céréales et les volumes de marchandises échangées, mais en centrant les recherches sur les acteurs, le rôle de la demande, les circuits de distribution, la vente au détail, la sécurité alimentaire, etc. Ce renouveau de l'histoire économique de l'alimentation éclaire le rôle de l'artisanat et du commerce alimentaire dans l'économie du XVIII<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les interactions entre l'offre et la demande, les conditions matérielles de la circulation des marchandises ou l'importance du commerce intérieur dans la France préindustrielle. Il s'agit de prendre en compte l'ensemble de la chaîne qui va de la production agricole jusqu'au mangeur. Les acteurs du commerce, de l'artisan-boutiquier jusqu'au négociant, peuvent faire l'objet d'études plus approfondies afin de comprendre leurs activités, leurs trajectoires et leur rôle dans la définition de la qualité. Le renouveau autour de l'histoire des techniques et des savoir pratiques donne de nouveaux outils pour s'intéresser à la production et la fabrication des denrées<sup>186</sup>. Dans l'avenir, je pense orienter un peu plus mes recherches vers l'étude des techniques de productions ou des pratiques de cueillettes de denrées peu explorées sous cet angle comme les truffes, les volailles, les fromages et les fruits séchés. En mobilisant des corpus variés (archives judiciaires, traités scientifiques, actes notariés, presse, etc.) autour de ces productions, je voudrais montrer comment les campagnes du XVIII<sup>e</sup> siècle et des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle entrent en relation avec les consommateurs urbains et ses attentes. Dans cette perspective, il pourrait être intéressant de rapprocher les problématiques de l'histoire rurale et celles de l'histoire des consommations qui sont jusqu'alors restées relativement éloignées l'une de l'autre.

L'entrée produit représente une autre voie d'étude stimulante pour initier un renouveau de l'histoire économique de l'alimentation moderne que je veux continuer à développer dans les prochaines années et sur laquelle je souhaiterais accompagner les recherches des étudiants. J'ai esquissé dans le mémoire inédit quelques pistes autour de produits comme les fromages d'Auvergne, les volailles, les truffes ou les prunes de Brignoles qui méritent d'être approfondies et pourraient donner lieu à des recherches d'étudiants. Comme le montre la thèse de Maud Villeret sur le sucre, l'étude minutieuse d'une filière et son ancrage dans un territoire (la vallée de la Loire de Nantes à Orléans) permet de saisir toutes les facettes de l'économie préindustrielle<sup>187</sup>. Certaines catégories de denrées comme les fromages (roquefort, sassenage,

---

<sup>186</sup> Liliane Perez et Catherine Verna, « La circulation des savoirs techniques du Moyen-Âge à l'époque moderne. Nouvelles approches et enjeux méthodologiques », *Tracés. Revue de Sciences Humaines*, 2009, n°16, p. 25-61.

<sup>187</sup> Maud Villeret, *Le goût de l'or blanc. Transformation et diffusion du sucre dans la vallée ligérienne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse sous la direction de Natacha Coquery, Université de Nantes, 20 novembre 2015. Membre de son jury de thèse, j'ai eu l'occasion de collaborer avec Maud Villeret lors de son post-doctorat au sein du programme *Teresma* en 2016-2017.

maroilles, vachelins) pourraient faire l'objet de recherches neuves car ils font partie des produits qui circulent en quantité en France et en Europe. Leur histoire a été retracée pour les XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles<sup>188</sup>, mais des études sur les époques antérieures restent encore à mener à partir des archives des marchands (livres de comptes, correspondances) à Lyon, Bordeaux ou Besançon grâce aux fonds des juridictions consulaires. Il s'agirait de s'intéresser à la circulation internationale des fromages et aux acteurs de ce commerce pour comprendre comment se mettent en œuvre des stratégies d'approvisionnement pour satisfaire à des demandes différenciées selon la qualité des produits. Par ailleurs, en croisant les travaux souvent éparpillés concernant les zones de production et en les complétant par des recherches inédites, je souhaiterais m'intéresser aux techniques de production fromagères, laboratoire de la modernisation de l'agricole. Des recherches approfondies sur des filières pour comprendre comment les transformations du commerce influencent les productions agricoles mériteraient d'être mis en œuvre à travers des études de cas sur les prunes de Guyenne ou les cuisses d'oie de Gascogne<sup>189</sup>. En croisant les archives locales sur l'agriculture et des archives sur leur commerce dans les lieux de vente, il est possible de porter un nouveau regard sur des productions agricoles et familiales encore en partie méconnues.

## **Réseaux de distribution et logistique de la circulation dans les villes et les campagnes**

L'étude des réseaux de distribution et du petit commerce, demeure un domaine de recherche encore à explorer<sup>190</sup>. En 1993, l'historien Emmanuel Chadeau pouvait écrire : « l'histoire des entreprises de commerce de détail, qui reste un chantier ouvert, n'est pas un modeste recoin de l'histoire des entreprises : elle appartient par ses objets, par ses problématiques et ses rythmes, à l'histoire générale de la production, des échanges, des métiers »<sup>191</sup>. Pour l'époque moderne, les historiens anglo-saxons ont développé les études sur

---

<sup>188</sup> Claire Delfosse, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, Mondes ruraux contemporains, Boutique de l'histoire éditions, université de Lyon-INRA, 2007 ; Sylvie Vabre, *Le sacre du roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire. Fin XVIII<sup>e</sup> siècle-1925*, Rennes-Tours, collection « Table des hommes », Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaire François Rabelais, 2015.

<sup>189</sup> Le choix de s'intéresser au commerce et aux mutations des réseaux de distribution pour mieux comprendre les transformations agricoles se retrouve, par exemple, pour la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle dans les travaux de Thierry Nadau. *Itinéraires marchands du goût moderne. Produits alimentaires et modernisation rurale en France et en Allemagne, 1870-1940*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2005.

<sup>190</sup> Alain Chatriot et Marie-Emmanuelle Chessel, « L'histoire de la distribution : un chantier inachevé », *Histoire, Économie & Société*, n°1, 2006, p. 67-82.

<sup>191</sup> Emmanuel Chadeau, « Le commerce de détail : entreprises et « révolutions commerciales » », *Entreprises et Histoire*, 1993, n°4, p. 5-11.

le sujet<sup>192</sup>. À travers ma participation à l'ouvrage collectif dirigée par Jean-Claude Daumas sur les révolutions du commerce, j'ai commencé à développer des recherches sur le commerce de détail des produits alimentaires<sup>193</sup>. La manière dont les denrées circulent des grandes places commerciales vers les petites villes et les campagnes reste encore mal connue pour la France des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Les recherches menées dans le cadre du mémoire inédit m'ont permis de repérer des fonds d'archives à exploiter pour étudier les réseaux de distribution et le commerce de détail y compris dans les campagnes. Les papiers des marchands et les bilans de faillites à Lyon, Besançon, Dijon, Bourges, Chalon-sur-Saône ou Bordeaux sont des fonds intéressants que je souhaite continuer à explorer et sur lesquels je pourrais engager des travaux d'étudiants. L'exploitation des archives notariales (actes de ventes, inventaires après décès) permettra de mieux saisir la réalité du monde du petit commerce dans les campagnes. Les travaux d'Alain Belmont sur les artisans ont bien montré leur importance dans le monde rural<sup>194</sup>. Les boutiques des épiciers forment un réseau de distribution que nous voudrions tenter de reconstituer dans le Sud-Ouest et ailleurs afin d'essayer de mieux comprendre comment les consommateurs ruraux parviennent à se procurer savon, cassonade et bougies. Le projet développé par ma collègue Corinne Marache en collaboration avec Jon Stobart sur le petit commerce et le monde agricole offre un premier cadre à ses recherches. Plusieurs rencontres sont prévues en 2019 à Paris lors d'une session au congrès de l'EURHO (European Rural History Organisation) en septembre sur le thème « Village shops, the agricultural sector and food chains : the transformation of rural service provision in Europe, 1600-1900 » et à Bordeaux pour un workshop auquel je vais participer. Par la suite, j'envisage de développer ce sujet de recherche par l'élaboration d'un programme scientifique collectif autour du petit commerce dans les villes, les bourgs et les campagnes aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. Une partie des circulations intérieures si importantes dans l'économie du XVIII<sup>e</sup> passe entre les mains des marchands et petits boutiquiers. Il ne s'agirait pas tant de mettre en œuvre l'étude sociale de ce groupe, que d'expliquer leur fonction de relais entre différents espaces et d'intermédiaire dans l'adoption de cultures de consommations nouvelles<sup>195</sup>.

---

<sup>192</sup> Nancy Cox, *The Complete Tradesman. A study of retailing, 1550-1820*, Ashgate, 2000 ; Jon Stobart, *Sugar and Spice. Grocers and Groceries in Provincial England, 1650-1830*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

<sup>193</sup> Philippe Meyzie, « Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup>) », dans Jean-Claude Daumas (dir.), *Les révolutions du commerce*, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, à paraître en 2019.

<sup>194</sup> Alain Belmont, « Les « boutiques » des artisans villageois dans la France d'Ancien Régime (XVI<sup>e</sup>-début du XIX<sup>e</sup> siècle) » *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, vol. 106, n°106-1, 1999, p. 197-210.

<sup>195</sup> Au même titre que les domestiques, les boutiquiers ruraux sont des intermédiaires culturels entre différents espaces (villes et campagnes) et catégories sociales ; *Les intermédiaires culturels*. Colloque du Centre Méridional d'Histoire Sociale, des Mentalités et des Cultures (juin 1978). Aix-en-Provence, Université de Provence, Paris, Honoré Champion, 1981.

J'envisage de poursuivre et d'initier des recherches sur le moment essentiel du transport pour comprendre comment les marchandises alimentaires et d'autres (textiles, objets d'art, etc.) circulent concrètement à l'intérieur du royaume. La circulation des marchandises au quotidien reste dans l'ombre du grand commerce, en raison de l'éclatement des sources, même si des recherches récentes commencent à s'intéresser à cette thématique<sup>196</sup>. Les livres de comptes de plusieurs marchands voituriers et commissionnaires, déjà repérés, fournissent les premières bases documentaires pour aborder ce nouveau dossier. L'étude des métiers de l'emballage apporterait des compléments d'information à cette approche à partir de livres de comptes et de correspondances<sup>197</sup>. Cet axe de recherche permettrait de s'interroger plus en avant sur les conditions matérielles de la circulation et de pénétrer dans le fonctionnement du commerce intérieur en France au XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, chantier à développer pour les espaces au centre du royaume (Périgord, Limousin, Auvergne, Quercy).

## Histoire des comptabilités alimentaires

L'exploitation de nombreux documents comptables pour étudier les consommations et le commerce alimentaire m'a permis de mesurer l'importance de ces sources et le gisement qu'elles représentent encore pour l'historien. Je m'intéresse maintenant à ces documents en eux-mêmes, à la manière dont ils sont construits, au rôle des rédacteurs, aux dénominations employées pour distinguer les aliments, aux modes de calcul et de gestion des stocks, etc. Pour les comptabilités marchandes, des recherches stimulantes ont été réalisées depuis une dizaine d'années<sup>198</sup>. Elles ont bien montré comment la façon de tenir les comptes avait évolué progressivement au cours des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles avec l'utilisation de la comptabilité en partie double. Les usages comptables et la matérialité de ces sources ont été étudiés pour les archives des entreprises<sup>199</sup>. La création d'une revue au croisement de l'histoire et de la

---

<sup>196</sup> David Audibert, *Épiciers de l'Ouest. Le Mans, Angers, Nantes au XVIII<sup>e</sup> siècle : étude comparative*, thèse Université du Maine, 2003 ; Sklaerenn Scullier, *Le commerce alimentaire dans l'Ouest de la France au XVIII<sup>e</sup> siècle. Territoires, pratiques et acteurs*, thèse Université Rennes 2, 2015 ; Julien Villain, *Appareil commercial et diffusion des biens de consommation au XVIII<sup>e</sup> siècle. Aires et structures du commerce des commodités en Lorraine centrale et méridionale, années 1690-1791*, thèse Université Paris I, 2015.

<sup>197</sup> Par exemple, Archives départementales du Rhône, 8 B 1232, Frères Sonnerat : registre emballages et transports (1687-1707).

<sup>198</sup> Yannick Lemarchand et Robert H. Parker (dir.), *Accounting in France : Historical Essays. La comptabilité en France : Essais Historiques*, New-York, Garland Publishing, 1996 ; Natacha Coquery, François Menant, Florence Weber (dir.), *Écrire, compter, mesurer. Vers une histoire des rationalités pratiques*, Paris, Éditions rue d'Ulm, 2006, notamment N. Coquery, « Les écritures boutiquières au XVIII<sup>e</sup> siècle : culture savante, encadrement légal et pratiques marchandes », p. 163-180.

<sup>199</sup> Didier Bensadon, Nicolas Praquin et Béatrice Touchelay (dir.), *Dictionnaire historique des comptabilités des entreprises*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 2016.



comptabilité témoigne du dynamisme de ce champ de recherche<sup>200</sup>. En revanche, les comptabilités privées et domestiques n'ont pas fait jusqu'alors l'objet de la même attention pour l'époque moderne<sup>201</sup>. En 2015-2016, j'ai eu l'occasion d'entamer une première réflexion sur la nature des comptabilités alimentaires lors d'un séminaire de recherche « Sources et méthodes dans la recherche en histoire de l'alimentation » partagé avec Bruno Laurioux (professeur d'histoire médiévale) et Pierre-Antoine Dessaux (maître de conférences en histoire contemporaine) consacré aux comptabilités et destiné aux étudiants du master Histoire et Cultures de l'Alimentation de l'Université François Rabelais de Tours. Ces premiers jalons méthodologiques ont conduit à l'organisation d'une session sur les comptabilités aristocratiques lors de la 2<sup>ème</sup> conférence de l'IEHCA en juin 2016 durant laquelle j'ai présenté une étude sur les dépenses de bouche de prince de Saxe<sup>202</sup>. Dans les prochaines années, je souhaiterais analyser la tenue des comptabilités nobiliaires<sup>203</sup>. L'un des enjeux majeurs est de comprendre pourquoi les comptes sont établis (paiement des fournisseurs, pratique du crédit, contrôle de la personne en charge du paiement, gestion des stocks). L'identification de ceux qui ont en charge le relevé des dépenses est autre une question importante : cuisinier ? Maître d'hôtel ? Intendant ? Il est intéressant de s'interroger sur la façon dont sont construites les rubriques qui servent à répartir les denrées : viandes, poissons, volailles, offices, etc. J'ai pu noter, par exemple, qu'au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, de manière tout à fait nouvelle, certaines comptabilités alimentaires faisaient état d'une rubrique « menu », mettant en parallèle sur une même page les achats et les plats servis<sup>204</sup>. Les comptes alimentaires domestiques dans leur évolution éclairent

---

<sup>200</sup> *Comptabilité(s) revue d'histoire des comptabilités* a été créée en 2010. <https://journals.openedition.org/comptabilites/278>.

<sup>201</sup> Les recherches sur ces questions sont plus développées pour les époques antérieures et fournissent des points d'appui utiles. On peut citer Gérard Minaud, *La comptabilité à Rome. Essai d'histoire économique sur la pensée comptable commerciale et privée dans le monde antique romain*, Lausanne, Presses Polytechniques et Universitaires Romandes, 2005. La thèse de Yann Morel à partir de la comptabilité de la cour de Bourgogne au XV<sup>e</sup> siècle représente aussi une approche intéressante pour l'époque médiévale ; Yann Morel, *Approvisionner, nourrir, représenter. L'alimentation à la cour des ducs de Bourgogne d'après les écrous de la dépense (1450-1477)*, thèse de l'Université Versailles-Saint-Quentin, 2015.

<sup>202</sup> « Les dépenses de bouche du prince de Saxe : une comptabilité protéiforme », communication lors d'une session sur les comptabilités alimentaires à la 2<sup>ème</sup> conférence Internationale d'Histoires et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 2016. Deux autres interventions furent présentées lors de cette session : Marjorie Meiss-Even, « L'alimentation de la maison de Guise d'après les cahiers de la dépense ordinaire et les marchés de fourniture » et Aurélie Chatenet-Calyste, « Comptabilités princières et consommation alimentaire au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de la maison de Marie-Fortunée d'Este, princesse de Conti (1731-1803) ».

<sup>203</sup> Marjorie Meiss-Even, « Comptabilités nobiliaires », dans *Dictionnaire historique des comptabilités*, *op. cit.*, p. 466-468 ; Valérie Pietri, « « Sage Mesnage » ou dissipation : consommation nobiliaire et crédit d'après les livres de raison dracénois au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Provence Historique*, janvier-mars 2002, p. 87-104.

<sup>204</sup> Archives départementales des Yvelines E 3198-3199, Menus de repas commandés par la marquise de Solar. Comptes journaliers dépenses de bouche (1777-1778) ; Archives départementales de l'Aube, Fonds de Saxe, E 3134-3136, dépenses de bouche (1778-1786) ; Archives de la ville de Bruxelles, archives historiques, liasse 467, Comptes de l'hôtel du prince de Ligne à Bruxelles, dépenses de cuisine (1745-1755).

l'organisation d'une maison, les réseaux de fournisseurs et la hiérarchie des aliments. En initiant des travaux de recherche sur des livres de comptes de la noblesse ou des comptabilités d'établissements religieux tout en s'appuyant sur les traités consacrés à la tenue des comptes et la gestion d'une maison, il s'agira de reconstituer, ce que les spécialistes de l'histoire de la comptabilité désignent comme des chaînes comptables, c'est-à-dire d'identifier ceux qui engagent les dépenses, ceux qui sont en contact avec les marchands, ceux qui sont chargés de payer, ceux qui contrôlent les dépenses a posteriori, etc. La tenue des comptabilités de la noblesse du XVIII<sup>e</sup> siècle met en lumière le soin apporté à la gestion des revenus et des dépenses, loin de l'image d'une absence totale de contrôle financier. Au croisement de l'histoire des consommations et de l'histoire de la comptabilité, ce chantier de recherche permettra de développer la compréhension des choix alimentaires et des comportements économiques.

## **Consommations et mobilités dans l'Europe moderne**

Afin de mieux comprendre la circulation des produits et des goûts, j'ai commencé à porter mon attention sur les consommations des hommes qui se déplacent dans l'Europe moderne : voyageurs, marchands, colporteurs, diplomates, princes, etc. Au-delà des récits qui évoquent les lieux d'accueil, les repas servis ou les difficultés d'approvisionnement sur lesquels de nombreuses études ont été entreprises, cette quatrième direction de recherche aborde l'économie de l'accueil, la manière dont on parvient à se procurer des marchandises lorsqu'on se déplace et les réseaux (commerciaux, sociaux, politiques) mobilisés pour y parvenir. Ce chantier à la rencontre des « mobilités concrètes » s'appuie sur des éléments entrevus au cours de mon parcours scientifique, mais que j'étendrai grâce à l'exploration de sources nouvelles tant en France que dans d'autres pays européens<sup>205</sup>. Lors de recherches au croisement de l'histoire des relations internationales et de la culture matérielle, j'ai pu constater que les archives diplomatiques fournissaient de nombreuses indications sur les consommations en mobilité des ambassadeurs, des consuls ou des chargés d'affaires. On y voyait comment les ambassadeurs préparaient leur séjour à l'étranger, faisaient acheminer meubles et nourriture, s'entouraient du personnel nécessaire et s'assurer d'un approvisionnement efficace à chaque étape de leur voyage. Étudier les consommations au moment de déplacements ou de courts séjours (dans les villes thermales, par exemple) est un angle de vue pour s'intéresser aux

---

<sup>205</sup> Daniel Roche, « Les mobilités concrètes XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles », *French Historical Studies*, n°29 (3), 2006, p. 513-515.

secteurs économiques qui répondent aux besoins particuliers de la mobilité (transport, hébergement, alimentation, loisirs).

L'histoire du monde de l'hôtellerie (hôtels, auberges, cabarets), assez bien connue pour le cas parisien grâce aux recherches menées par Daniel Roche<sup>206</sup>, a été moins étudiée dans le reste de la France en dehors d'une histoire anecdotique et de quelques études de cas<sup>207</sup>. Or, cet univers marchand destiné en partie à une clientèle de voyageur forme un territoire social et économique important des circulations dans l'Europe moderne. S'ils sont des lieux pour dormir et se nourrir, ces lieux d'accueil sont aussi des espaces de commerce et de contrebande<sup>208</sup>. L'étude de Michael Kwass sur Louis Mandrin a montré que l'hôtellerie tenait un rôle important dans les circuits de la contrebande et servait de point de rencontre entre de marchandises venues d'ailleurs et les consommateurs locaux<sup>209</sup>. En s'appuyant sur les archives judiciaires, je m'intéresserai aux activités marchandes multiples qui animent ces établissements : commerces, jeux, prostitution, organisation de banquets etc. L'attention sera aussi portée sur l'aménagement et l'équipement des hôtels et des auberges dans les villes de province et les campagnes. Il s'agira d'étudier leur répartition dans l'espace urbain et leur implantation en milieu rural. Le but est d'expliquer les mutations de l'hôtellerie du XVIII<sup>e</sup> siècle à la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et comment une activité souvent complémentaire d'accueil devient progressivement un secteur économique structuré et important. Cette thématique fournira un observatoire pour continuer à analyser les circulations sous toutes leurs formes.

---

<sup>206</sup> Daniel Roche (dir.), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 2000 ; « Voyages, mobilités, Lumières », *Revue de synthèse*, vol. 123/1, 2002, p. 17-35.

<sup>207</sup> Fabrice Vigier, « Les structures hôtelières de deux villes du Centre-Ouest français sous l'Ancien Régime », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°118/1, 2011, p. 113-142.

<sup>208</sup> « Les auberges sont au cœur des circuits marchands, liant formel et informel et acculturant le peuple aux jeux du marché », Laurence Fontaine, *Le marché...*, *op. cit.*, p. 74.

<sup>209</sup> Michael Kwass, *Louis Mandrin. La mondialisation de la contrebande au siècle des Lumières*, Paris, Vendémiaire, 2016.

## Ouvertures....

« Le grand problème dans le monde c'est que les personnes intelligentes sont pleines de doutes alors que les personnes stupides sont pleines de certitudes », Charles Bukowski

Au même titre que le mémoire inédit, mon mémoire de synthèse est une étape dans un itinéraire scientifique et ne représente pas dans mon esprit un bilan et une fin en soi. L'exercice induit un regard rétrospectif nécessaire et enrichissant sur des années de recherche ; il offre aussi l'occasion de mesurer ce qui n'a pas été fait, les recherches encore à poursuivre et les pistes de réflexion nouvelles à découvrir. Je ne présenterai donc pas ici des conclusions qui seraient sans aucun doute inappropriées après avoir passé en revue une dizaine d'années de carrière d'un enseignant-chercheur où, si des chantiers ont été explorés en profondeur, d'autres n'en sont encore qu'à leur début, des pistes ont été entrevues et bien d'autres horizons restent encore à découvrir dans les décennies qui se profilent devant moi. Le mémoire de synthèse ou d'ego-histoire est un temps de respiration. Une respiration utile pour prendre le temps de réfléchir sur le sens du métier d'enseignant-chercheur dans l'Université du début de XXI<sup>e</sup> siècle et essayer de jeter un regard lucide et critique sur les années de carrières écoulées au gré des enseignements, des recherches, des rencontres scientifiques et des publications. L'histoire de l'alimentation est restée un domaine de recherche privilégié, mais qui n'a jamais été un champ restrictif. Bien au contraire, il fut une porte d'entrée et un observatoire pour s'interroger sur les identités sociales, le fonctionnement de l'économie préindustrielle et sur les liens aux territoires. Nourri de l'expérience acquise dans l'histoire des consommations, j'ai pu apporter un regard neuf sur les identités religieuses, la définition de la qualité de produits, les réseaux d'approvisionnement et les circuits de distributions. La préparation d'une habilitation à diriger des recherches et aussi une respiration bénéfique et bienvenue pour se rendre compte combien un parcours individuel doit aux rencontres, aux échanges et aux collaborations. De colloques en programmes de recherche interdisciplinaires sur la longue durée, j'ai pu mesurer que le dynamisme nécessaire à l'initiation de nouveaux chantiers de recherche provient en partie de ces entreprises collectives stimulantes. Imprégné des expériences et des lectures stimulantes qui rythment la vie de l'historien, ce moment est aussi une respiration salutaire pour s'ouvrir vers d'autres horizons de la recherche que l'on souhaite fertile, innovant et terrains de partage. Observer sa propre pratique de chercheur, en mesurer les apports et surtout prendre conscience des limites et de ce qui reste à accomplir, est une condition nécessaire pour celui qui souhaite transmettre et partager. La préparation d'une habilitation à diriger des recherches entretient l'incertitude et l'envie indispensables au travail du chercheur.



# *Annexes*



## **Annexe 1 : Curriculum Vitae et publications**





## **Philippe Meyzie**

Né le 16 juillet 1977 à Limoges

En couple, un enfant

Adresse :

38 rue Emile Zola

33850 Léognan

Tél : 06 33 52 36 09

[phmeyzie@club-internet.fr](mailto:phmeyzie@club-internet.fr)

[philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr](mailto:philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr)



### **Fonction et établissement d'affectation :**

Maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne (anciennement Université Bordeaux 3), classe normale

### **Unité de recherche d'appartenance :**

Membre du CEMMC (Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain-EA 2958) dirigé par Mme Christine Bouneau

Membre de l'IUF (Institut Universitaire de France)

## **Formation et carrière**

### ***Diplômes, concours, emplois***

2014-2019 : Membre junior de l'Institut Universitaire de France (délégation de 5 ans)

2007 : Élection comme Maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux 3

2006-2007 : Titulaire en zone de remplacement sur le département de la Gironde (collège de Soulac, collège de Saint-Macaire, lycée Elie Faure à Lormont, lycée Montaigne à Bordeaux)

2006 : Qualification au CNU (section 22)

2005 : Doctorat d'histoire moderne de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

« *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale* », 3 volumes, 905 pages

Préparé sous la direction du professeur Josette Pontet

Thèse soutenue le 31 mai 2005 à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

Composition du jury :

Mme Anne-Marie COCULA, professeur à l'Université Bordeaux III

Mme Madeleine FERRIERES, professeur à l'Université d'Avignon

Mr Michel FIGEAC, professeur à l'Université Bordeaux III

Mme Josette PONTET, professeur à l'Université Bordeaux III

Mr Le Recteur Jean-Pierre POUSSOU, professeur à l'Université Paris-IV

Mr Daniel ROCHE, professeur au Collège de France

Mention très honorable avec félicitations du jury à l'unanimité

2004-2006 : Attaché temporaire d'enseignement et de recherche (ATER) d'histoire moderne à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

2001-2004 : Allocataire-moniteur à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

2001 : Diplôme d'Études Approfondies (DEA) d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, sur *La Table du Sud-Ouest aquitain. Goûts alimentaires, manières de table, gastronomie et société à l'échelle régionale (XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, préparé sous la direction du professeur Josette Pontet, mention Très Bien

2000 : Agrégation d'histoire et CAPES d'histoire-géographie

1999 : Maîtrise d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III sur *La Table des élites bordelaises. Recherches sur les goûts alimentaires et les manières de table des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle*, préparée sous la direction du professeur Josette Pontet, mention Très Bien

1998 : Licence d'histoire, mention géographie de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

1997 : DEUG d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

1996 : Lettres supérieures au lycée Camille Jullian à Bordeaux

1995 : Baccalauréat Série A 1, mention Assez Bien

### ***Stages et formation continue***

2003 :

Stage de cartographie informatique niveau 1 sur les logiciels *Illustrator* et *Cartes & Données* proposé par l'école doctorale d'histoire et géographie, Bordeaux III.

Stage Voix et geste, niveau 3, proposé par le Centre d'initiation à l'enseignement supérieur (C.I.E.S.) d'Aquitaine dans le cadre du Monitorat.

2002 :

Stage Voix et geste, niveau 2, proposé par le Centre d'initiation à l'enseignement supérieur (C.I.E.S.) d'Aquitaine dans le cadre du Monitorat.

Stage Communication positive, proposé par le Centre d'initiation à l'enseignement supérieur (C.I.E.S.) d'Aquitaine dans le cadre du Monitorat.

2001 :

Stage Voix et geste, niveau 1, proposé par le Centre d'initiation à l'enseignement supérieur (C.I.E.S.) d'Aquitaine dans le cadre du Monitorat.

## Activité scientifique

### *Encadrement scientifique*

- Liste des masters dirigés ou co-dirigés (par ordre chronologique) :

2008-2009

Mathilde Caline, *Les consommations alimentaires des communautés religieuses à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle. L'exemple du couvent des Jacobins et du couvent des Clarisses*, Master 1

2009-2010

Cécile Pierre, *L'alimentation amérindienne en Huronie à travers le récit des missionnaires français (1623-1648)*, Master 2, co-dirigé avec Michel Figeac et Laurier Turgeon (Université de Laval)

2013-2014

Virginie Saspiturry, *L'émergence des produits de terroir comme vitrine d'une région. L'exemple de l'etxeko bixkotxa : un gâteau basque partagé entre tradition et modernité*, Master 1, co-dirigé avec Corinne Marache

2014-2015

Virginie Saspiturry, *L'émergence des produits de terroir comme vitrine d'une région. L'exemple de l'etxeko bixkotxa : un gâteau basque partagé entre tradition et modernité*, Master 2, co-dirigé Corinne Marache

Alexia Chartral, *Le mode de vie somptuaire d'un prince de sang, l'exemple du duc de Bourbon-Condé (1740-1800)*, Master 2, co-dirigé avec Michel Figeac

Jean-Baptiste Barelli, *De la tomalt au catchoupe de tomate : histoire de l'intégration de la tomate en France de sa découverte à sa consommation (1523-1848)*, Master 2, École Normale Supérieure de Lyon

2016-2017

Marie Perot, *Les lieux de l'hôtellerie à Bordeaux 1760-1830*, Master 1

2017-2018

Marie Perot, *Les lieux de l'hôtellerie à Bordeaux de 1770 à 1830 : une relation d'interdépendance entre l'hôtellerie et l'espace dans lequel il évolue*, Master 2

- Participation à des soutenances de masters (par ordre chronologique) :

2007-2008 :

Clémence Lescaméla, *La maison du négociant bordelais et gaditan à la veille de la Révolution*, Master 2, dir. Michel Figeac

My Hellsing, *Le regard d'une femme aristocrate sur l'identité culturelle nobiliaire à la veille de la Révolution au travers des mémoires de la baronne d'Oberkirch*, Master 2, dir Michel Figeac

2009-2010 :

Emile Boistelle, *La correspondance secrète de Mercy d'Argenteau avec le prince de Kaunitz et Joseph II*, Master 2, dir François Cadilhon

Jean-Loup Rémazeilles, *La radiesthésie en France au siècle des Lumières : de l'art divinatoire à la désacralisation d'une pratique*, Master 2, dir François Cadilhon

Pauline Valade, *Pour une approche du sentiment : l'étude de la joie comme émotion politique à Bordeaux des années 1650 à 1794*, Master 2, dir Michel Figeac  
Charlotte Ferrière, *La presse féminine et mondaine au début du XIX<sup>e</sup> siècle : essai d'histoire socio-culturelle*, Master 2, dir François Cadilhon  
Judith Cossin, *Les princesses du Mercure Galant. Vie sociale sous le règne de Louis XIV*, Master 2, dir François Cadilhon  
Allison Fargue, *Cadre de vie des marchands bordelais avant et après la Révolution : dans l'intimité des boutiques et des demeures*, Master 2, dir. Michel Figeac  
Lauriane Cros, *La Russie et la Gazette de France 1760-1770*, Master 2, dir François Cadilhon

2010-2011

Priat Mehdi, *Le catalogue français de 1778 à la bibliothèque des Festetics à Keszthely*, Master 2, dir. François Cadilhon

2011-2012 :

Audrey Bouscaillou, *Les Sens dans les récits de voyage dans les Alpes à l'époque des Lumières*, Master 2, dir. Michel Figeac

2012-2013

Patrick Colin, *La Cour de Vienne de 1686 à 1697 vue à travers le Mercure Galant et la Gazette*, Master 2, dir François Cadilhon

2013-2014

Noëlla Tour, *La vie quotidienne à Bordeaux. Une approche de la culture matérielle au travers des inventaires après décès. 1695-1705/1745-1755*, Master 2, dir Michel Figeac

2015-2016

Claire Brunet, *Civilité et politesse de la fin des guerres de Religion le 13 avril 1598 à la mort de Louis XIV le 1<sup>er</sup> septembre 1715, entre éclat et obscurité des élites du Grand Siècle*, Master 2, dir. Michel Figeac

2016-2017

Barthélémy Darrigol, *Pierre Paul Nairac. Une histoire de l'âge d'or bordelais*, Master 2, dir. Laurent Coste

2017-2018

Fanny Billoir, *Les Sieurs de la Roussie de la Pouyade : itinéraire d'une famille nontronnaise à la recherche du prestige (fin du XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Master 2, dir. Michel Figeac

Justine Matteï, *Les MacCarthy : l'assimilation d'une famille noble irlandaise au sein de l'élite des grandes villes de France*, Master 2, dir. Michel Figeac

Astrid Levitte-Müller, *Les dons alimentaires à Tours sous le règne de Louis XIV*, dir. Florent Quellier, Université François Rabelais de Tours

- Participation à des comités individuels de suivi de thèse

Yuka Saito, *Grimod de La Reynière. Entre discours et sensibilités gustatives : le goût dans l'oeuvre de Grimod de La Reynière, XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, sous la direction de Florent Quellier, Université d'Angers

David Moune, *L'esclave de maison dans les ports français de l'atlantique (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, sous la direction de Laurent Coste, Université Bordeaux Montaigne

Gil Galasso, *L'Art de la découpe à table. Trajectoires 1700-2017*, sous la direction de Christophe Bouneau, Université Bordeaux Montaigne

## *Diffusion et rayonnement*

- Expertises nationales et internationales (évaluation de la recherche) :
  - HCRES (Haut Conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur) : expertise de la Maison des Sciences de l'Homme du Val de Loire en février 2017
  - BELSPO (Service public de programmation Politique scientifique en Belgique) : expertises pour les programmes BRAIN-be (Belgian Research Action through Interdisciplinary Networks) en 2014 et 2017
  - REPRISE (Register of Expert Peer-Reviewers for Italian Scientific Evaluation), expertise en 2018 dans le cadre de l'appel à projets *Progetti di Rilevante Interesse Nazionale* (PRIN).
  
- Expertises scientifiques
  - Membre du conseil d'administration de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine (IGNA) depuis 2018
  - Membre de l'assemblée générale de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) en tant que personnalité qualifiée depuis 2017
  - Membre nommé en tant qu'expert du Comité Histoire de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) depuis 2017
  - Expertise scientifique lors de la création de la Cité du Vin à Bordeaux, 2014
  - Membre du comité scientifique de l'exposition Cuisinières & marmitons. Petite histoire de la cuisine en Gascogne, Musée de la Chalosse, Montfort-en-Chalosse, 2011
  - Membre du comité scientifique de l'exposition « Consom'attitudes : passe en mode éco », organisée par Cap Sciences, Bordeaux, 2009
  
- Activités éditoriales
  - Évaluations de plusieurs publications pour les éditeurs suivants : Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais (collection Table des Hommes).
  - Membre du comité scientifique de la collection *Gastronomica, Food Studies* aux Éditions Le Manuscrit (Paris)
  - Membre du comité éditorial de la collection DIAITA Scripta & Realia (Université de Coimbra)
  - Membre du comité de lecture de la revue en ligne *Crescentis. Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin* (<https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>)
  - Membre du comité éditorial de la *Revue Historique de Bordeaux et du département de la Gironde*
  - Évaluations d'articles (peer-review) pour les revues suivantes : *Food & History, Annales du Midi, Le Temps des Medias, Anthropology of Food, Sociologie & Sociétés* (Canada), *Revue Historique de Bordeaux et du département de la Gironde, Téoros-Revue de recherche en tourisme*.
  - Recensions scientifiques dans les revues suivantes : *Annales du Midi, Revue d'histoire moderne et contemporaine, Annales de démographie historique, Vingtième siècle, Revue historique, Food & History. Annales, Histoire, Sciences Sociales, Histoire & Sociétés Rurales*

- Participation à des jurys de thèse
  - Gil Galasso, *L'Art de la découpe à table. Trajectoires 1700-2017*, thèse sous la direction de Christophe Bouneau, Université Bordeaux Montaigne, 11 septembre 2018
  - Nicolas Raduget, *Les acteurs et les voies de la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine des années 1880 à 1990*, thèse sous la direction de Jean-Pierre Williot, Université François Rabelais (Tours), 7 décembre 2015
  - Maud Villeret, *Le goût de l'or blanc. Transformation et diffusion du sucre dans la vallée ligérienne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, thèse sous la direction de Natacha Coquery, Université de Nantes, 20 novembre 2015
  
- Responsabilités scientifiques
  - 2015-2019 : Co-Responsable avec Corinne Marache du Programme Région Nouvelle-Aquitaine *TERESMA* (Produits de terroir, espaces et marchés, hier et aujourd'hui) réunissant 32 chercheurs et 7 centres de recherche français et étrangers (Italie, Pologne, Belgique).
  - 2012-2015 : Co-Responsable avec Corinne Marache du Programme Région Aquitaine *VIVALTER* (Ville et valorisation des produits des terroirs du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours) réunissant 27 chercheurs et 10 centres de recherche
  - 2010-2014 : Co-direction d'un « axe émergent » du CEMMC sur « La ville, lieu de valorisation des produits des terroirs », avec Corinne Marache (Université Bordeaux 3)
  - Membre du Conseil scientifique du CEMMC (2008-2015)
  - Membre du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation depuis 2012
  
- Membre de comités scientifiques de colloques
  - Membre du comité scientifique du colloque (Programme Teresma) sur « Produits menacés, produits oubliés, produits disparus. Causes et mécanismes du déclin XIV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles », Bordeaux, 4-5 avril 2017
  - Membre du comité scientifique de la journée d'études « La diffusion des produits ultramarin en Europe (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) » organisée par Marguerite Martin et Maud Villeret, Nantes, 30 juin 2016
  - Membre du comité scientifique du colloque « Circulations, métissages et culture matérielle XVI<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècles » organisé par Christophe Bouneau et Michel Figeac dans le cadre du CEMMC, Bordeaux, 14-17 octobre 2015
  - Membre du comité scientifique du colloque « Modèle culinaire français : diffusion, adaptations, transformations, oppositions à travers le monde (17<sup>e</sup>-21<sup>e</sup> siècles) », organisé par l'IEHCA, Tours, 3-5 décembre 2014
  - Membre du comité scientifique du colloque « L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du Moyen-Âge à nos jours », Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, 21-22 mars 2014
  - Membre du comité scientifique du colloque (Programme Vivalter) sur « Ville et valorisation des produits de terroir : Sources, méthodes et approches comparatives à l'échelle internationale », Bordeaux, MSHA, 21-22 novembre 2013

- Organisation de colloques, conférences, journées d'études, table-ronde, séminaires de recherches
  - Préparation en cours avec Stefano Magagnoli (Université de Parme) d'un colloque international sur « Réputations (produits, marques, origines) et marchés. Perspectives historiques », CEMMC-IUF-Université de Parme, Parme, 14-16 mai 2019
  - Responsable d'un séminaire de recherche semestriel CEMMC-IUF sur le commerce alimentaire, les métiers de bouche et l'histoire des produits en Europe (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle) à l'Université Bordeaux-Montaigne, 2015-2019
  - Co-organisation avec Corinne Marache du colloque international (programme Teresma) sur « Produits menacés, produits oubliés, produits disparus. Causes et mécanismes du déclin XIV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles », Bordeaux, 4-5 avril 2017
  - Organisation avec Bruno Laurioux et Pierre-Antoine Dessaux (Léa-Université François Rabelais de Tours) d'une session sur les comptabilités aristocratiques lors de la 2<sup>ème</sup> conférence Internationale d'Histoires et des Cultures de l'Alimentation, IEHCA, Tours, 26 mai 2016
  - Organisation d'une journée d'études « Banquets et présents honorifiques dans les villes de province en France (XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle). Des archives à découvrir et à exploiter pour l'histoire de l'alimentation », Bordeaux, Archives Bordeaux Métropole, 7 juin 2016
  - Co-organisation avec Corinne Marache d'une journée d'études franco-italienne « Produits laitiers, territoires et marchés » dans le cadre du programme Teresma, Bordeaux, 1<sup>er</sup> avril 2016
  - Co-organisation avec Guillaume Hanotin d'une journée d'études « Trains & équipages : organiser les déplacements diplomatiques en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle », Bordeaux, 10 février 2016
  - Co-organisation avec Corinne Marache d'une journée d'études TARA (Territoires et Archives de l'alimentation-Léa de Tours), « Quand la campagne fait l'événement : produits alimentaires et manifestations urbaines », Tours, 21 mai 2015
  - Organisation d'une table ronde à la Bibliothèque municipale de Bordeaux, « Du Sauternes à la châtaigne. Produits, gastronomie et histoire » dans le cadre de l'exposition Ripaillons, 14 juin 2014
  - Co-organisation avec Caroline Le Mao du colloque international sur « L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du Moyen Âge à nos jours », Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, 21-22 mars 2014
  - Co-organisation avec Corinne Marache du colloque international (Programme Vivalter) sur « Sources, méthodes et enjeux de l'histoire des produits des terroirs en France et en Europe, » Université Bordeaux 3, 21-22 novembre 2013
  - Co-organisation avec Michel Figeac d'un séminaire du CEMMC sur l'histoire de la consommation et de la culture matérielle, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle, France-Europe (intervenants : Jaroslaw Dumanowski, Université de Toruń et Marjorie Meiss-Even, Université de Lille).
  - Co-organisation avec Corinne Marache d'une table ronde (Programme Vivalter) sur « Les formations intéressées par la production, la promotion et la valorisation des produits régionaux : quelle place pour l'histoire et les historiens », Bordeaux, MSHA, 13 novembre 2012
  - Co-organisation avec Corinne Marache d'une table ronde au Rendez-vous de l'Histoire à Blois sur « Les produits des terroirs sont-ils des produits paysans ? » (intervenants Claire Delfosse, Marc de Ferrière, Loïc Bienassis, Corinne Marache), Blois, 19 octobre 2012



- Co-organisation avec Corinne Marache d'un séminaire de recherche (Programme Vivalter) sur « Le rôle de la ville dans la valorisation et la promotion des produits du terroir » (intervenants Sylvie Vabre et Florent Mérot), Bordeaux, MSHA, 22 février 2012.
  - Co-organisation d'un séminaire de recherche sur « Le terroir et les produits du terroir : un objet d'histoire ? », (intervenants Laurence Bérard et Marc de Ferrière), Bordeaux, MSHA, 3 février 2011.
  - Organisation au sein du CEMMC d'une cycle de séminaires sur l'histoire de la vigne et du vin : « Ports, vin et commercialisation » (Intervenantes : Marguerite Figeac et Anne Wegener), Bordeaux, MSHA, 28 janvier 2010 ; « Du Bordelais à l'Argentine : faire l'histoire d'un vignoble », (Intervenantes : Guyonne Blanchy, Stéphanie Lachaud), Bordeaux, MSHA, 28 octobre 2010 ; « À la recherche de la qualité : Champagne et Muscadet », (Intervenants : Benoît Musset, Raphaël Schirmer), Bordeaux, MSHA, 26 mai 2011.
- Participation à des réseaux de recherche
    - Membre du réseau international de la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » depuis 2012
    - Membre du Réseau de chercheurs et du Conseil Scientifique de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) depuis 2012
    - Membre fondateur de *FHnet (Food Heritage Network)*
    - Chercheur associé au *Food Lab (Laboratorio per la storia dell'alimentazione)*, Università di Parma, Dipartimento di Economi
    - Chercheur associé à L'Équipe Alimentation (Léa) de l'Université François-Rabelais de Tours (2014-2017)
    - Membre du programme-région Nouvelle-Aquitaine « Liqueux d'Aquitaine » dirigé par Stéphanie Lachaud-Martin, Université Bordeaux-Montaigne, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (Université de Bordeaux) et Université de Pau et des Pays de l'Adour. (2017-2021)
- Intervention dans des séminaires de recherches en France et à l'étranger
    - Intervention sur « Produits d'origine et réputation. La préhistoire des appellations en France au XVIII<sup>e</sup> siècle » dans le cadre du séminaire « La construction des appellations (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) - Le vrai et le faux dans les assiettes » organisé par Sylvie Vabre, Université Jean Jaurès, Toulouse, 13 décembre 2018
    - Intervention sur « Faire l'histoire du goût XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles » dans le cadre du séminaire interdisciplinaire doctoral organisé par Michel Figeac sur « Les sens sous le prisme des Sciences Humaines et Sociales », Université Bordeaux Montaigne, 3 avril 2013
    - Intervention au séminaire d'histoire économique Le marché : concept économique et réalités historiques organisé par Christophe Pébarthe et Aurélie Carrara, sur « Le marché et l'approvisionnement alimentaire dans l'Europe moderne », UMR Ausonius, Pessac, 21 mars 2011
    - Intervention à l'Université du Maine pour une séminaire sur l'histoire de l'alimentation à l'époque moderne à l'invitation de Laurent Bourquin et Benoît Musset, 8 mars 2010
    - Intervention dans le cadre d'un séminaire doctoral sur l'histoire de la culture matérielle à l'université Elte de Budapest sur « Faire l'histoire de l'alimentation à l'époque moderne » (accord Erasmus), 17 mai 2009
    - Intervention à l'EHESS à l'invitation de Rolande Bonnain-Dulon et Joseph Goy dans le cadre du séminaire « Ruralités contemporaines » sur « La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle), mars 2008

- Intervention à l'université Nicolas Copernic de Toruń sur « Faire l'histoire de l'alimentation à l'époque moderne » à l'invitation de Jaroslaw Dumanowski dans le cadre d'un accord Erasmus en 2008
  - Intervention à l'Université de Rennes II pour un séminaire sur « Alimentation rurale et cuisine régionale : l'exemple du Sud-Ouest aquitain 1700-1850 » à l'invitation de Florent Quellier, 27 novembre 2007
- Communications scientifiques (sans actes)
    - Participation à la table-ronde sur l'approvisionnement local des restaurants et collectivités et sur le développement durable dans les villes grâce aux potagers urbains, International Conference on Food Pies in the Sky, Université Bordeaux Montaigne, Pessac, 28 septembre 2018
    - « La reconnaissance sans la certification. Les produits d'origine dans la France des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », Workshop « Localiser les productions agroalimentaires : entre relance économique et reconnaissance patrimoniale » organisé par Philippe Pesteil, Université de Corse, Corte, 19-21 juin 2017
    - « ViValter-Teresma : enjeux des programmes de recherche interdisciplinaires sur les produits de terroir », 3<sup>ème</sup> Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 2 juin 2017
    - « Du parmesan à Paris et des truffes à Londres. Les diplomates et la circulation des produits alimentaires recherchés en Europe au XVIII<sup>e</sup> siècle », colloque Table et Diplomatie à l'échelle du monde, IEHCA-Labex EHNE, Tours-Paris, 2-5 novembre 2016
    - « Les dépenses de bouche du prince de Saxe : une comptabilité protéiforme », 2<sup>ème</sup> conférence Internationale d'Histoires et des Cultures de l'Alimentation, IEHCA, Tours, 26 mai 2016
    - « Savoir-faire urbain et construction de la typicité en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », VII Congresso AISU "Food and the City", Padoue, 5 septembre 2015
    - « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle », Goose meat for Saint Martin's day. Cuisine, history and cultural heritage, Museum of King Jan III's palace at Wilanow (Poland), 7-8 novembre 2014
    - Participation au workshop international « Prodotti, territorio e tipicità: la valorizzazione economica dei beni immateriali », Parme, 12 mai 2014
    - « Excès et tempérance dans l'alimentation en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle. Panorama historique », L'excès alimentaire dans la littérature comique du XVI<sup>e</sup> siècle, Journée d'étude organisée par Matthieu Lecoutre, Goulven Oiry et Carole Primot, Université Paris 7, 17 novembre 2012.
    - « La circulation des modes culinaires françaises en Europe XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », II Kongres Badaczy XVIII Wieku, Cracovie, 19-22 octobre 2011
    - « Pour une histoire globale de l'alimentation en Europe XVI<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », colloque Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy, Toruń (Pologne), 28-30 septembre 2010
  - Diffusion du savoir (vulgarisation)
    - *Conférences, tables rondes grand public*
      - Conférence « Les métiers de bouche au service du palais », château de Versailles, 11 octobre 2018.
      - Conférence sur « Alimentation, gastronomie et politique du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours », lors de l'assemblée générale de l'Institut du Goût Nouvelle Aquitaine dans le cadre du Salon de l'Agriculture Aquitaine Limousin Poitou-Charentes, Bordeaux, 17 mai 2018

- Table ronde organisée par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine et les étudiants de la licence professionnelle VAMTR sur « Goûts et terroirs en Nouvelle-Aquitaine », Bordeaux Science Agro, 15 mars 2018
- Conférence « À la table des moines », à la Cité du Vin, Bordeaux, 25 février 2018
- Participation à la table-ronde « Matières de la cuisine, matières de l'architecture » avec Michel Pétauud-Létang et Jean-Pierre Xiradakis, Agora, Biennale de Bordeaux, Architecture-Urbanisme-Design, Bordeaux, 22 septembre 2017
- Conférence à l'Université populaire d'Eymoutiers sur « Produits de terroir : entre mythes et histoire », 15 septembre 2017
- Conférence-débat « Des hommes, une terre, des produits et des goûts » avec Corinne Marache organisée par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine, Bordeaux, 26 mai 2017
- Participation à la table ronde sur le thème du chocolat avec Serge Ahmed, neurobiologiste CNRS à l'Institut des maladies neurodégénératives et Patrick Sauvant, nutritionniste industriel dans le cadre de la journée-rencontre des étudiants en Chimie : environnement, matériaux et santé, Bordeaux, 14 mars 2017
- Conférence sur « La renommée des produits de terroir, une construction historique (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle) » aux « Assises de l'origine » dans le cadre du Salon de l'Agriculture Aquitaine Limousin Poitou-Charentes, Bordeaux, 18 mai 2016
- Conférence sur « Alimentation et identités en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle » à l'Unipop organisée par le cinéma Jean Eustache et le Festival du film d'histoire, Pessac, 18 janvier 2016
- Table-ronde « Qu'est-ce que le terroir. Regards croisés » au Salon du livre gastronomique, Tours, 29 novembre 2015
- Conférence à l'Université populaire d'Eymoutiers sur « Alimentation paysanne et cuisines régionales XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles », 13 septembre 2015
- Conférence à la Société Archéologique de Bordeaux sur « Bordeaux, capitale gastronomique au XVIII<sup>e</sup> siècle », 11 mars 2015
- « Le melting-pot aquitain : cuisines d'ici, cuisines d'ailleurs », Table ronde à l'occasion du Festival de la gastronomie et de l'art de vivre SO Good, Bordeaux, avec Corinne Marache, Jean-Pierre Xiradakis et Hugo Naon, animée par Rodolphe Martinez, 30 novembre 2014
- Conférence sur « De la châtaigne au pâté de Périgueux : nourriture paysanne et gastronomie en Périgord (XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) » aux Archives départementales de la Dordogne, Périgueux, 13 novembre 2014
- « Du Sauternes à la châtaigne. Produits gastronomie et histoire », table ronde proposée dans le cadre de l'exposition « Ripaillons », Bibliothèque municipale de Bordeaux, avec Stéphanie Lachaud et Corinne Marache, animée par Marc de Ferrière, 14 juin 2014
- Participation au débat « Les produits des terroirs sont-ils des produits paysans ? », Rendez-vous de L'Histoire de Blois, 19 octobre 2012
- Participation à la table ronde « Les révolutions alimentaires » avec Bruno Laurioux et Jean-Paul Delmoule, Rendez-vous de L'Histoire de Blois, 19 octobre 2012
- Conférence « 'Les produits des terroirs' : leur histoire, leur renommée, leur utilisation », avec Corinne Marache pour l'Association *La Double en Périgord*, Ferme du Parcot (Echourgnac, Dordogne), 14 octobre 2012
- Conférence au château de Candé dans le cadre de l'exposition « Petit inventaire gourmand de Touraine » sur « Les cadeaux alimentaires et la valorisation des produits des terroirs aquitains sous l'Ancien Régime », 23 septembre 2012
- Conférence à la Société Historique et Archéologique de Saint-Emilion sur « Gastronomie et gourmandise en Bordelais XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », 16 février 2012
- Conférence sur « L'approvisionnement alimentaire des villes du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle », dans le cadre des Entretiens de la Rue d'Athènes organisés par la SAF-Agriculteurs de France, 20 janvier 2011
- Conférence sur « Boire le vin » pour l'Association *La Double en Périgord*, Ferme du Parcot (Echourgnac, Dordogne), 15 octobre 2010

- Conférence sur « Alimentation paysanne et cuisines régionales, 1700-1850 », pour l'Association *La Double en Périgord*, Ferme du Parcot (Echourgnac, Dordogne), 4 octobre 2009
- Conférence « Gastronomie et gourmandise à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle » à l'Université du Temps Libre de Bayonne, Bayonne, 13 mars 2009
  - *Médias (presse, radio)*
- Invité de l'émission *La Fabrique de l'Histoire*, France Culture, Les banquets républicains, 30 janvier 2018
- Invité de l'émission *La Fabrique de l'Histoire*, France Culture, Les produits exotiques (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles), 28 avril 2016
- Rédaction de l'article « Versailles ou la mise en scène du pouvoir absolu », *Le Nouvel Observateur Hors-série, La cuisine. Une passion française*, n°86, mai-juin 2014, p. 39-42
- Entretien dans les *Cahiers de Science & Vie* pour un numéro sur « Aux sources du vin et de l'ivresse », n°140, octobre 2013
- Invité de l'émission *La Marche de l'Histoire*, France Inter, La truffe, 20 décembre 2011
- Responsabilités et activités au sein des sociétés savantes ou associations
  - Trésorier de la Société Historique de Bordeaux (2008-2015)
  - Vice-trésorier de la Société Historique de Bordeaux (2016-2018)
  - Membre du Conseil d'administration de la Fédération Historique du Sud-Ouest (depuis 2010)
  - Membre du Conseil d'administration des Rencontres historiques internationales de l'abbaye de Flaran (depuis 2018)

## Activités pédagogiques

### • Enseignements à l'Université Bordeaux Montaigne (par ordre chronologique) :

**2018-2019** service de 64 HTD (décharge de 128 heures en tant que membre de l'IUF)

- Licence 2 : Méthodologie de l'histoire moderne (12 h TD)
- Licence 2 : L'Europe moderne, souverainetés et circulations (24 h TD)
- Master 2 Histoire, Développement, innovation et environnement du XVI<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle, Perspectives de recherche (5 h TD)
- Master 2 Histoire Pouvoirs et espaces politiques du XVI<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle, Perspectives de recherche (4 h TD)
- Master Professionnel Développement des territoires, origine et qualité des produits (6 heures CM et 10 heures de TD)

**2017-2018** service de 64 HTD (décharge de 128 heures en tant que membre de l'IUF)

- Licence 2 : Méthodologie de l'histoire moderne (12 h TD)
- Licence 2 : L'Europe moderne, souverainetés et circulations (24 h TD)
- Master 2 Histoire, Développement, innovation et environnement du XVI<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle, Perspectives de recherche (5 h TD)
- Master 2 Histoire Pouvoirs et espaces politiques du XVI<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle, Perspectives de recherche (4 h TD)

- Master Professionnel Développement des territoires, origine et qualité des produits (6 heures CM et 10 heures de TD)

**2016-2017** service de 64 HTD (décharge de 128 heures en tant que membre de l'IUF)

- Licence 2 : Méthodologie de l'histoire moderne (12 h TD)
- Licence 2 : L'Europe moderne, souverainetés et circulations (24 h TD)
- Master 2 Histoire, Développement, innovation et environnement du XVI<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle, Perspectives de recherche (5 h TD)
- Master 2 Histoire Pouvoirs et espaces politiques du XVI<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle, Perspectives de recherche (4 h TD)
- Master Professionnel Développement des territoires, origine et qualité des produits (6 heures CM et 10 heures de TD)

**2015-2016** service de 75 HTD (décharge de 128 heures en tant que membre de l'IUF)

- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)
- Master Histoire, M 2, Séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 2, TD sur « L'enracinement historique des produits des terroirs : sources et méthodes » (3 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 1, CM/TD sur « Territoire, qualité, patrimoine : dimension historique » (18 HTD)

**2014-2015** service de 75 HTD (décharge de 128 heures en tant que membre de l'IUF)

- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)
- Master Histoire, M 2, Séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 2, TD sur « L'enracinement historique des produits des terroirs : sources et méthodes » (3 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 1, CM/TD sur « Territoire, qualité, patrimoine : dimension historique » (18 HTD)

**2013-2014** service de 226.5 HTD

Semestre 1

- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)
- Master Histoire, M 2, Séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 2, TD sur « L'enracinement historique des produits des terroirs : sources et méthodes » (3 HTD)
- TD de méthodologie historique pour la formation à distance en L 1 (6 HTD)

Semestre 2

- L 1 Histoire, 2 groupes de TD sur « Économie et société en France dans la France d'Ancien Régime » (48 HTD) + méthodologie (24 HTD)
- L 2 Histoire, TD d'Économie Historique sur « « Luxe, consommation et demande dans la pensée économique d'Aristote à la société de consommation » (24 HTD) + (12 HTD pour la formation à distance)
- L 3 Histoire, TD « Histoire de l'Europe centrale XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles » (24 HTD)
- Master Histoire, M 1, TD sur « Les méthodes et les outils de l'histoire quantitative » (12 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 1, CM/TD sur « Territoire, qualité, patrimoine : dimension historique » (18 HTD)
- Préparation à l'oral du hors-programme de l'agrégation d'histoire (1,5 HTD)

**2012-2013** service de 218,5 HTD

Semestre 1

- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)
- Master Histoire, M 2, Séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 2, TD sur « L'enracinement historique des produits des terroirs : sources et méthodes » (3 HTD)
- Agrégation d'histoire CM/TD sur « La circulation des goûts et des modes en Europe (1680-1780) » (4 HTD)
- TD de méthodologie historique pour la formation à distance en L 1 (6 HTD)

Semestre 2

- L 1 Histoire, TD sur « Économie et société en France dans la France d'Ancien Régime » (24 HTD) + méthodologie (12 HTD)
- L 2 Histoire, 2 groupes TD d'Économie Historique sur « « Luxe, consommation et demande dans la pensée économique d'Aristote à la société de consommation » (48 HTD) + (12 HTD pour la formation à distance)
- L 3 Histoire, TD « Lumières et vie sociale » (24 HTD)
- Master Histoire, M 1, TD sur « Les méthodes et les outils de l'histoire quantitative » (12 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 1, CM/TD sur « Territoire, qualité, patrimoine : dimension historique » (18 HTD)
- Préparation à l'oral du hors-programme de l'agrégation d'histoire (1,5 HTD)

**2011-2012** service de 236.5 HTD

Semestre 1

- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)
- Master Histoire, M 2, séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 2, TD sur « L'enracinement historique des produits des terroirs : sources et méthodes » (3 HTD)
- TD de méthodologie historique pour la formation à distance en L 1 (6 HTD)

Semestre 2

- L 1 Histoire, TD sur « Économie et société dans la France d'Ancien Régime » (24 HTD) + méthodologie (12 HTD)
- L 2 Histoire, 2 groupes TD d'Économie Historique sur « « Luxe, consommation et demande dans la pensée économique d'Aristote à la société de consommation » (48 HTD) + (12 HTD pour la formation à distance)
- L 3 Histoire, TD « Lumières et vie sociale » (24 HTD)
- Master Histoire, M 1, TD sur « Individualités, groupes, réseaux » (24 HTD)
- Master Histoire, M 1, TD sur « Les méthodes et les outils de l'histoire quantitative » (6 HTD)
- Master Professionnel (Développement des territoires, qualité et origine des produits), M 1, CM/TD sur « Territoire, qualité, patrimoine : dimension historique » (22 HTD)
- Préparation à l'oral du hors-programme de l'agrégation d'histoire (1,5 HTD)

**2010-2011** service de 223.5 HTD

Semestre 1

- L 1 Géographie 2 groupes de TD sur « La France de 1715 à 1792 » (48 HTD)
- L 1 Histoire, TD sur « La France de Louis XIV » (30 HTD)
- L 3 Histoire, TD sur « Les élites nobiliaires en France, Angleterre, Espagne (vers 1660-vers 1780) » (48 HTD)
- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)

- Agrégation d'histoire, CM/TD sur « Les goûts, les modes et les produits de luxe en Europe » (1.5 HTD)

#### Semestre 2

- L 1 Histoire, 2 groupes de TD sur « La France de Louis XV » (60 HTD)
- Master Histoire, M 2, séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)

### **2009-2010** service de 228 HTD

#### Semestre 1

- L 1 Géographie 2 groupes de TD sur « La France de 1715 à 1792 » (48 HTD)
- L 1 Histoire, TD sur « La France de Louis XIV » (30 HTD)
- L 3 Histoire TD sur « Les élites nobiliaires en France, Angleterre, Espagne (vers 1660-vers 1780) » (36 HTD)
- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)

#### Semestre 2

- L 1 Histoire, 2 groupes de TD sur « La France de Louis XV » (60 HTD)
- Master Histoire, M 2, séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)

### **2008-2009** service de 234 HTD

#### Semestre 1

- L 1 Géographie 2 groupes de TD sur « La France de 1715 à 1792 » (48 HTD)
- L 1 Histoire, TD sur « La France de Louis XIV » (30 HTD)
- L 3 Histoire, 2 groupes de TD sur « Les élites nobiliaires en France, Angleterre, Espagne (vers 1660-vers 1780) » (72 HTD)
- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)

#### Semestre 2

- Licence 1 Histoire, TD sur « La France de Louis XV » (30 HTD)
- Master Histoire, M 2, séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)

### **2007-2008** service de 234 HTD

#### Semestre 1

- L 1 Géographie 2 groupes de TD sur « La France de 1715 à 1792 » (48 HTD)
- L 1 Histoire, TD sur « La France de Louis XIV » (30 HTD)
- L 3 Histoire, 2 groupes de TD sur « Les élites nobiliaires en France, Angleterre, Espagne (vers 1660-vers 1780) » et « La Nouvelle-France et les Treize colonies (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) » (72 HTD)
- Master Histoire, M 2, CM « Histoire de la consommation à l'époque moderne », (36 HTD)

#### Semestre 2

- L 1 Histoire, TD sur « La France de Louis XV » (30 HTD)
- Master Histoire, M 2, séminaire de recherche « Les nouveaux chantiers de l'histoire économique », (18 HTD)

- **Enseignements dans d'autres établissements :**

**2016 :** à l'Université François Rabelais (Tours), organisation avec Pierre-Antoine Dessaux et Bruno Laurieux d'un séminaire de recherche sur les comptabilités alimentaires dans la cadre du Master Alimentation, (6 HTD)

**2013 :** à l'Université de Bordeaux 2 (Faculté d'œnologie)  
DU d'initiation à l'œnologie CM sur « Boire le vin en France et en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », (6 HTD)  
Licence d'œnotourisme CM sur « Vin et territoire », (9 HTD)

**2012 :** à l'Université de Bordeaux 2 (Faculté d'œnologie)  
DU d'initiation à l'œnologie CM sur « Boire le vin en France et en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », (6 HTD)  
Licence d'œnotourisme CM sur « Vin et territoire », (9 HTD)

**2011 :** à l'Université de Bordeaux 2 (Faculté d'œnologie)  
DU d'initiation à l'œnologie CM sur « Histoire de la vigne et du vin », (6 HTD)

**2010 :** à l'Université de Bordeaux 2 (Faculté d'œnologie)  
DU d'initiation à l'œnologie CM sur « Histoire de la vigne et du vin », (3 HTD)

**2009 :** à l'université de Bordeaux 2 (Faculté d'œnologie)  
DU d'initiation à l'œnologie CM sur « Histoire de la vigne et du vin », (3 HTD)

- **Responsabilités collectives**

- Responsabilités administratives et pédagogiques

- Responsable pédagogique de l'accord Erasmus avec l'Université de Parme (depuis 2015)
- Responsable pédagogique de l'accord Erasmus avec l'Université Adam Mickiewicz de Poznan (2008-2015)
- Responsable de la formation à distance du département d'histoire, Université Bordeaux Montaigne (2011-2014)
- Enseignant coordinateur pour la mise en place de la plateforme Moodle au sein du l'UFR Humanités (2012-2014)
- Tuteur pédagogique des sportifs de haut-niveau de l'UFR Humanités, Université Bordeaux Montaigne (2012-2013)
- Membre du comité de sélection pour un poste de maître de conférences en histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne (en 2012)
- Professeur référent dans le cadre du « Plan Réussir en Licence » (2008-2011)

- Responsabilités et mandats (internationaux, nationaux)

- Membre du jury de l'agrégation d'histoire pour les épreuves écrites (2011-2013)



## LISTE DES PUBLICATIONS

### *Ouvrages personnels*

1. Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, 288 p.  
Version polonaise sous le titre *Kuchnia w Europie nowożytnej. Jesc i pic XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012, 271 p.
2. Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, préface de Daniel Roche, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007, 432 p., Prix de l'Institut Eugène Le Roy

### *Direction de numéro de revue*

1. Guillaume Hanotin et Philippe Meyzie (dir.), *Trains & Équipages : les déplacements diplomatiques en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, dossier spécial dans la revue *Histoire, Économie et Société*, 2018/1, 136 p.
2. Philippe Meyzie (dir.), *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, 167 p.

### *Direction d'ouvrages collectifs*

1. Corinne Marache, Philippe Meyzie et Maud Villeret (dir.) *Des produits entre déclin et renaissance (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Peter Lang, collection L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria, Bruxelles, 2018, 368 p.
2. Philippe Meyzie (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours)*, éditions Féret, Bordeaux, 2017, 190 p.
3. Corinne Marache et Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, 306 p.
4. Caroline Le Mao et Philippe Meyzie (dir.), *L'Approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, collection Histoire Maritime, PUPS, Paris, 2015, 510 p.

### *Publications dans des revues à comité de lecture*

1. Philippe Meyzie et Guillaume Hanotin, « Voyages, diplomatie et culture matérielle », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 4-13.
2. Philippe Meyzie, « L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748 », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 64-80.

3. Philippe Meyzie, « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38 n°2, avril 2015, p. 225-251.
4. Philippe Meyzie, « Gourmandise et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.
5. Philippe Meyzie, « Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850) », *Annale di Storia del Turismo*, n°IX, 2013, p. 11-21.
6. Philippe Meyzie, « Miedzy ustami a brzegiem talerza », *Mówia Wieki*, n°11 (632), 2012, p. 32-38
7. Philippe Meyzie, « De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *The Historical Review*, volume CII, fascicule 4, *Przegląd Historyczny*, Tom CII, Zeszyt 4, 2011, p. 117-129.
8. Philippe Meyzie, « Historia sleku we Francji i w Polsce », *Mówia Wieki*, numer specjalny Kuchnia Staropolska, décembre 2009, p. 14-18.
9. Philippe Meyzie, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54.
10. Philippe Meyzie, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », *Food & History*, volume 4, n°2, 2006, p. 207-224.
11. Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Économie & Société*, janvier-mars 2006/1, p. 33-50
12. Philippe Meyzie, « A la table des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi, revue de la France méridionale*, Tome 115, n°241, 2003, p. 69-88

### ***Participation à des ouvrages collectifs***

1. Philippe Meyzie, « Réputation et commerce des prunes en France (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », dans Florent Quellier et Mohamed Houbaida (dir.), *Des fruits et des légumes de part et d'autre de la Méditerranée XV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François Rabelais, collection Table des Hommes, à paraître
2. Philippe Meyzie, « La recherche des saveurs sucrées, de la cassonade aux vins liquoreux », dans Michel Figeac (dir.), *D'Or et de Douceurs. Le goût du sucré en France et en Pologne*, à paraître.
3. Philippe Meyzie, « Gastronomie bordelaise » et « Caves » dans Raphaël Schirmer (dir.), *Atlas des vins girondins*, éditions Féret, à paraître en 2019.
4. Philippe Meyzie, « Food and European markets 1500-1800 », Roderick Phillips (dir.), *Early Modern Food*, Routledge, London, à paraître en 2019.
5. Philippe Meyzie, « Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) », dans Jean-Claude Dumas (dir.), *Les révolutions du commerce (France, XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Presses Universitaires de Franche-Comté, Besançon, à paraître en 2019.

6. Philippe Meyzie, article « Alimentation » dans Benoist Pierre (dir.), *Les Jésuites. Histoire générale, Dictionnaire et Anthologie*, éditions Robert Laffont dans la collection Bouquins, à paraître en 2019.
7. Philippe Meyzie, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Guilhem Ferrand et Judicaël Petrowiste (dir.), *Le nécessaire et le superflu : le paysan consommateur*, collection Flaran, Presses universitaires du Midi, Toulouse, à paraître début 2019.
8. Philippe Meyzie, articles « Café », « Fromage », « Gastronomie », « Pomme de terre », « Restaurant », « Thé » et « Vin » dans Daniel Roche et Christophe Charles (dir.), *L'Europe. Encyclopédie historique*, éditions Actes Sud, Arles, 2018.
9. Philippe Meyzie, « Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) ? », dans Olivier Christin et Yves Krumenacker (dir.), *Les Protestants à l'époque moderne. Une approche anthropologique*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2017, p. 105-121.
10. Philippe Meyzie, « Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 503-520.
11. Philippe Meyzie et Corinne Marache, « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles », *Annales de l'Académie polonaise des sciences à Paris*, 2016, p. 207-224
12. Philippe Meyzie, « Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles » dans Nicolas Marty et Antonio Escudero (dir.), *Consommateurs et consommation XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle Regards franco-espagnols*, Presses Universitaires de Perpignan-Publications Universitat d'Alacant, Perpignan, 2015, p. 103-126
13. Philippe Meyzie et Madeleine Ferrières, « Terroir, villes et histoire », dans Corinne Marache et Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, p. 11-28.
14. Philippe Meyzie, « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet (dir.), *Commerce du luxe, luxe du commerce*, éditions Mare & Martin, Paris, 2015, p. 149-156.
15. Philippe Meyzie, « La cuisine française : dialogue entre grande cuisine et cuisine populaire », dans *Le Repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 115-118.
16. Philippe Meyzie, « La circulation des produits alimentaires d'hier à aujourd'hui » et « Les prisons de la longue durée : l'Europe du blé », dans Catherine Esnouf, Jean Fioramonti et Bruno Laurioux (dir.), *L'Alimentation à découvert*, Paris, CNRS éditions, 2015, p. 105 et p. 247-248.
17. Philippe Meyzie, « Du rôti à la sauce mijotée... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », dans Jean-Pierre Williot (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, collection L'Europe alimentaire, Peter Lang, Bruxelles, 2015, p. 129-143.
18. Philippe Meyzie, « L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot (dir.), *De la cave au vin :*

*une fructueuse alliance*, Rencontres du Clos-Vougeot 2013, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2014, p. 63-75.

19. Philippe Meyzie, « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Éditions, Bordeaux, 2014, p. 251-260.
20. Philippe Meyzie, « Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, éditions Dunod, Paris, 2014, p. 143-155.
21. Philippe Meyzie, « Francuskie zwyczaje kulinarne w Europie XVIII wieku », dans *Europejski Wiek Osiemnasty, Studia I Materialy*, Cracovie, 2013, p. 131-141.
22. Philippe Meyzie, « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux (dir.), *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes, 2013, p. 23-38.
23. Philippe Meyzie, « La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot (dir.), *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole, Rencontres du Clos-Vougeot 2012*, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2013, p. 65-78.
24. Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli (dir.), *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, éditions Peter Lang, Bruxelles, 2013, p. 97-108.
25. Philippe Meyzie, « À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », dans Jean-Pierre Lethuillier et Odile Parsis-Barubé (dir.), *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Éditions Garnier, Paris, 2012, p. 279-292.
26. Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Sandrine Lavaud (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, éditions Féret, Bordeaux, 2012, p. 159-177
27. Philippe Meyzie, « Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corinne Marache, Agen, 2010, p. 235-246.
28. Philippe Meyzie, « La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans Pierre-Yves Beaupaire et Pierrick Pourchasse (dir.), *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, PUR, 2010, p. 425-434.
29. Philippe Meyzie, « Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », dans Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, collection La Table des Hommes, Presses Universitaires François Rabelais-PUR, Tours, 2010, p. 33-48.

30. Philippe Meyzie, « Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac (dir.), *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, MSHA, Pessac, 2009, p. 181-196
31. Philippe Meyzie, « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, 2008, p. 213-228.
32. Philippe Meyzie, Contribution au recueil de documents *L'Europe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Textes et documents*, François Cadilhon et Laurent Coste (dir.), Pessac, PU de Bordeaux, 2008
33. Philippe Meyzie, « De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48.
34. Philippe Meyzie, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Annie Hubert et Michel Figeac (dir.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, PU de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 63-83
35. Philippe Meyzie, « Des goûts aquitains aux accents espagnols ? », « Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ? », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 34, 2007, p. 155-168.
36. Philippe Meyzie, Contribution au recueil de documents *La France d'Ancien Régime. Textes et documents, 1484-1789*, François Cadilhon (dir.), Pessac, PU de Bordeaux, 2003.
37. Philippe Meyzie, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321.

### **Catalogues d'exposition :**

1. Philippe Meyzie, plusieurs contributions dans *Délices d'artistes. L'imaginaire dévoilé des natures mortes*, Alimentaryum, Vevey (Suisse), 2013
2. Philippe Meyzie, « A la découverte de la table gasconne 18<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècles », *Cuisinières & marmitons, Petite histoire de la cuisine en Gascogne*, Musée de la Chalosse, Montfort-en-Chalosse, 2011.

### **Préfaces :**

1. Préface de Gil Galasso, *Histoire de l'art de la découpe des Maîtres d'hôtel et du service à table. Tome 1, Du dapifer à l'écuyer tranchant*, Biarritz, 2018, p. 3-5.
2. « Personnages célèbres, histoire et cuisine », préface du livre de Sylvain Caruso, *Des Plats Des Hommes dans l'Histoire de France*, éditions Mines de Rien, Jugeals-Nazareth, 2012, p. 3-5.

**Vulgarisation :**

1. Philippe Meyzie, « Pénurie, gastronomie & produits renommés. Une histoire de l'alimentation en Nouvelle-Aquitaine », *À la découverte de La Nouvelle-Aquitaine. Inventaire patrimonial & sentimental*, éditions Atlantica, Biarritz, 2018, p. 159-160.
2. Philippe Meyzie, « Entre enracinements et ouverture. La culture alimentaire bordelaise », *Cahiers de la Métropole Bordelaise*, n°13, mai 2018, p. 47-49.
3. Philippe Meyzie, « La gastronomie du Périgord, une construction historique », *Le Festin Hors-Série, Dordogne Périgord en 101 sites et monuments*, novembre 2016, p. 137-138.
4. Philippe Meyzie, « Versailles ou la mise en scène du pouvoir absolu », *Le Nouvel Observateur Hors-série, La cuisine. Une passion française*, n°86, mai-juin 2014, p. 39-42.



**Annexe 2 : Programmes des principaux colloques,  
journées d'études et cycles de séminaires organisés ou co-  
organisés**



## RÉPUTATIONS (PRODUITS, MARQUES, ORIGINES) ET MARCHÉS. PERSPECTIVES HISTORIQUES

Colloque organisé par Stefano Magagnoli (Università degli Studi di Parma) et Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne)

Parme, 14-16 mai 2019



### Présentation scientifique

La question des réputations dans le champ économique a largement retenu l'attention des sociologues et des économistes depuis les années 2000<sup>1</sup>. À l'heure d'internet et des réseaux sociaux, la réputation des produits, des marques ou des entreprises sont des enjeux majeurs de l'économie actuelle. Cette reconnaissance et les qualités (ou défauts) qui peuvent leur être attribuées sont déterminants dans le monde du commerce. La réputation est une valeur économique supplémentaire qu'il est difficile d'ignorer dans l'analyse des marchés et des choix des consommateurs. De nombreuses études ont été consacrées, par exemple, à l'E-réputation qui représente aujourd'hui un point essentiel des stratégies commerciales mises en œuvre dans de nombreux secteurs économiques. Le marché des grands vins et celui des produits de luxe constituent aussi l'un des terrains d'étude privilégiés de cette notion de réputation et de ses effets économiques<sup>2</sup>. La réputation peut être définie pour le sociologue comme « une représentation sociale partagée, provisoire et localisée, associée à un nom et issues d'évaluation sociales plus ou moins puissantes et formalisés »<sup>3</sup>. Comprendre pourquoi un produit est clairement identifié, distingué des autres et reconnu pour des qualités particulières apparaît comme une question essentielle pour saisir le fonctionnement de l'économie et les dynamiques des marchés selon les moments et les lieux.

<sup>1</sup> Antonio Mutti, « Reputazione », *Rassegna Italiana di Sociologia*, 2007/4, p. 601-622 ; Lucien Karpik, « Réalité marchande et réputation », *Communications*, 2013/2, n° 93, p. 121-129 ; Jean-Samuel Beuscart et al., « La réputation et ses dispositifs. Introduction », *Terrains & travaux*, 2015/1, n° 26), p. 5-22.

<sup>2</sup> Pierre-Marie Chauvin, *Le marché des réputations. Une sociologie du monde des vins de Bordeaux*, Bordeaux, 2010 ; Olivier Gergaud, *Fonctions de prix hédonistiques et informations imparfaite : le rôle de la réputation sur le marché du vin de Champagne*, thèse de l'Université de Reims Champagne-Ardenne, 2000 ; Thomas Mollanger, *La construction de la marque et de l'image de marque du cognac Hennessy au XIX<sup>e</sup> siècle*, thèse de l'Université de Bordeaux, 2018 ; Thomas Mollanger, « The effects of producers' trademark strategies on the structure of the cognac brandy supply chain during the second half of the 19<sup>th</sup> century. The reconfiguration of commercial trust by the use of brands », *Business History*, 2017.

<sup>3</sup> Pierre-Marie Chauvin, « La sociologie des réputations. Une définition en cinq questions », *Communications*, 2013/2, n° 93, p. 131-145.

Du côté des historiens pourtant, les recherches sur la notion de renommée ou de réputation se sont plus intéressées aux écrivains et aux artistes, c'est-à-dire à leur dimension sociale et culturelle<sup>4</sup>. Les historiens de l'art ont mené des études pour comprendre comment se façonnait la réputation d'un créateur. Les historiens de l'économie n'ont pas délaissé non plus cette notion et ont bien montré comment la réputation des marchands ou des entreprises était un capital essentiel<sup>5</sup>. À l'époque moderne en particulier, la réputation d'un marchand est un gage de confiance qui facilite les échanges commerciaux notamment sur de longues distances. En revanche, la réputation des produits a beaucoup moins retenu l'attention des historiens jusqu'à présent et surtout les analyses demeurent isolées. Plusieurs études ont pourtant bien montré que certains produits étaient identifiés et leurs qualités reconnues à l'échelle de l'Europe au Moyen Âge et à l'époque moderne. Les produits manufacturés de Birmingham, les draps d'Elbeuf ou de Sedan, la soie de Bologne et de Lyon, l'horlogerie de Paris ou de Neufchâtel sont des marchandises renommées dans l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>6</sup>. Les produits italiens (agro-alimentaire, modes), par exemple, bénéficient de la réputation du *Made in Italy* qui contribuent à leur diffusion à travers le monde depuis plusieurs siècles<sup>7</sup>. Le développement des marques à partir du XIX<sup>e</sup> siècle et plus tard celui du marketing confèrent une place grandissante aux enjeux de réputation. Les grands vins ont aussi mobilisé les historiens autour de cette notion de réputation, intégrée dans les réflexions plus larges sur l'histoire de la qualité<sup>8</sup>. Origine géographique<sup>9</sup>, savoir-faire de production, notoriété d'une marque commerciale, notoriété du lieu auquel un produit est associé<sup>10</sup> correspondent donc à différentes formes de réputation qui participent d'une économie de la qualité, entre marché du luxe et marché de masse, et contribuent à la structuration des marchés. Ces réputations sont le produit de processus sociaux et historiques dont il convient d'appréhender la genèse.

<sup>4</sup> Voir, par exemple, Sébastien Dubois, « Mesurer la réputation. Reconnaissance et renommée des poètes contemporains », *Histoire & Mesure*, n° XXIII, 2, 2008, p. 103-143. ; Antoine Lilti, *Figures publiques. L'invention de la célébrité (1750-1850)*, Paris, Fayard, 2014.

<sup>5</sup> Avner Greif, « Reputation and Coalitions in Medieval Trade : Evidence on the Maghribi Traders », *Journal of Economic History*, 1989/4 (n° 49), p. 857-882 ; *Business History Review*, Corporate Reputation, Volume 87 - Numéro 4 - Hiver 2013 ; Graig Muldrew, « The currency of credit and personality : belief, trust and the economics of reputation in early modern English society », dans *Des personnes aux institutions. Réseaux et culture du crédit du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle en Europe*, Laurence Fontaine, Gilles Postel-Vinay, Jean-Laurent Rosenthal et Paul Servais éd., Bruylant-Academia, Louvain, 1997, p. 58-79 ; Michael L. Barnett et Timothy G. Pollock (dir.), *The Oxford handbook of corporate reputation*, Oxford, Oxford University Press, 2012 ; Christopher Kobrack, « The Concept of Reputation in Business History », *Business History Review*, 2013, vol. 87, n° 4, p. 763-786.

<sup>6</sup> Philippe Minard, « Le bureau d'essai de Birmingham ou la fabrique de la réputation au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales HSS*, n° 5, (septembre-octobre 2010), p. 1117-1146 ; P. Minard, « Réputation, normes et qualité dans l'industrie textile française au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Alessandro Stanziani ed., *La qualité des produits en France, XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Belin, 2003, p. 69-92 ; Gérard Gayot, *Les draps de Sedan, 1646-1870*, Paris, Éditions de l'EHESS/Terres Ardennaises, 1998 ; Carlo Poni, *La seta in Italia. Una grande industria prima della rivoluzione industriale*, Bologna, il Mulino, 2009.

<sup>7</sup> Carlo Marco Belfanti, « Renaissance and Made in Italy : Marketing Italian Fashion through History », *Journal of Modern Italian Studies*, Volume 20, 2015, p. 53-66 ; « Renaissance et Made in Italy : l'invention d'une identité culturelle pour la mode italienne », dans *La gloire de l'industrie XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles. Faire de l'histoire avec Gérard Gayot*, sous la direction de C. Maitte, P. Minard, M. De Oliveira, Rennes, PUR, 2012, p. 145-159.

<sup>8</sup> Alessandro Stanziani, « Les signes de qualité. Normes, réputation et confiance (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) », *Revue de synthèse*, n° 2, (2006), p. 329-358.

<sup>9</sup> Stefano Magagnoli, « Reputazione, skill, territorio », *Storia Economica*, 2, 2011, p. 247-274 ; Philippe Meyzie, « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38 n° 2, avril 2015, p. 225-251.

<sup>10</sup> S. Magagnoli, « Eating Tradition. Typical Products, Distinction and the Myth of Memory », *Global Environment - A Journal of Transdisciplinary History*, « Consuming the World: Eating and Drinking in Culture, History and Environment », numéro spécial sous la direction de M. Mart et D.J. Philippon, 2018/1 (n° 11), p. 154-172.

À l'occasion de ce colloque, nous voudrions donc réunir des historiens, du Moyen Âge à l'époque contemporaine, pour porter un regard historique sur la réputation des produits, des marques et des origines géographiques afin de mieux cerner leur développement, leur fonctionnement et leur influence dans le jeu des échanges. À travers des études de cas variés, des réflexions plus générales et en croisant les méthodes d'analyse, il s'agira d'essayer de saisir, selon les époques et les lieux, les outils et les mécanismes de la construction de ces réputations et la manière dont elles agissent dans l'économie. On peut notamment penser que ces réputations ont une fonction importante dans des économies préindustrielles où la circulation de l'information, la mise en place de normes et les signes officiels de qualité restent limités, mais aussi, d'une autre manière sans doute, à partir du XIX<sup>e</sup> siècle avec l'essor des marques, la publicité et la mondialisation du commerce. Quels sont les fondements de ces réputations liées à un produit, une marque ou une origine ? Comment sont-elles perçues par les consommateurs ? Quels sont les dispositifs qui permettent de les évaluer ? La réputation favorise-t-elle les circulations commerciales en créant de la confiance entre des acteurs du marché parfois éloignés les uns des autres ?

Afin d'apporter des éléments de réponses à ces interrogations, les communications pourraient s'orienter autour des thèmes suivants (qui ne sont évidemment pas limitatifs) :

- La construction de la réputation : temps, rythmes, modalités.
- La mesure des réputations et le pouvoir de la mesure.
- La circulation des réputations : voyages, migrations, médias, etc.
- Les lieux de la réputation : villes, marchés, boutiques, capitales économiques, cours princières.
- Les fondements de la réputation : maîtrise d'un savoir-faire ; stratégies commerciales ; influence de la mode et des prescripteurs, etc.
- Les indicateurs de la réputation : classements, prix, notoriété, marques, etc.
- L'effet des réputations sur les échanges commerciaux : hausse des prix, développement et segmentation des marchés, augmentation de la demande, discours commercial, etc.
- Valorisation et protection des réputations : contrefaçons, concurrences, labellisation, passage de la réputation aux Appellations d'Origine, etc.
- La réputation comme ressource : individuelle (d'entreprise) ou collective (d'un territoire).
- Déclin et glissement de la réputation : d'un produit à un autre ou d'un territoire à un autre (de la soie de Bologne à la soie de Lyon), stratégies d'imitation, moyens de faire face à une mauvaise réputation.

### **Programme (provisoire)**

#### ***Réputation et qualité :***

Marco Belfanti, « Il made in Italy tra narrazione e storia »

Natacha Coquery, « Réputation, luxe et goût français au XVIII<sup>e</sup> siècle »

Maria Sole Porpora, « Si fa presto a dire "qualità". L'evoluzione giuridica della *food quality* »

### ***Réputation, lieu et histoire :***

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé et Guillaume Grillon, « La Bourgogne, terre des vins de terroir : construction d'une réputation »

Jon Stobart, « Products, promotion and place-names in English shops, c.1670-1820 »

Sylvie Vabre, « Réputations et marchés du roquefort du Moyen-Âge au XX<sup>e</sup> siècle : Continuités et ruptures »

Fabio Parasecoli, « Manufacturing reputation ? The value of wine where there used to be none »

### ***Stratégies commerciales et promotion***

Carmen Soares, « Commercial Education Approaches to Foodstuffs' Reputation: Portugal in the 18<sup>th</sup> Century »

Rengenier Rittersma, « Barking ambassadors. The role of truffle dog expeditions in promoting Piedmont truffles (18th c.) »

Pierrick Pourchasse, « La qualité des produits du Nord, réalité ou stratégie commerciale »

Peter Scholliers, « The Reputation of Social-Democratic Bread: the Ghent Co-Operative *Vooruit* between 1883 and 1914 »

### ***Concurrences et opportunités***

Caroline Le Mao, « Construire la renommée des produits navals français à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, une impossible quête ? »

Nadège Sougy, « Au nom de la réputation des objets fabriqués, XIX<sup>e</sup> siècle. Défendre et promouvoir les indications de provenance »

Nicolas Marty, « La construction de la réputation dans des contextes normatifs différents : les eaux minérales en Europe aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles »

### ***Réputation, marchés et consommation***

Stéphanie Lachaud, « Qualité et réputation des vins blancs doux et liquoreux du sud Gironde : la construction des réputations »

Benoît Musset, « Les prescripteurs d'opinion sur les vins, des années 1520 aux années 1820 »

Claudio Besana, Silvia Conca Messina, « I formaggi grassi delle Prealpi: la reputazione di un prodotto di consumo popolare »

Jean-Pierre Williot, « Remplir une fonction économique et se faire critiquer publiquement : la réputation du sandwich ferroviaire »

## PRODUITS MENACÉS, PRODUITS OUBLIÉS, PRODUITS DISPARUS. CAUSES ET MÉCANISMES DU DÉCLIN, XIV<sup>E</sup>-XXI<sup>E</sup> SIÈCLES

Colloque du programme Teresma, organisé par Corinne Marache et Philippe Meyzie  
MSHA-Maison des Suds, 4-6 avril 2017



Colloque TERESMA  
4-6 avril  
2017

### Produits menacés, produits oubliés, produits disparus

Causes et mécanismes  
du déclin, XIV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles

- MSHA • Salle Jean Borde • 4-5 avril
- Maison des Suds • Amphithéâtre • 6 avril

Organisateurs  
Corinne.Marache@u-bordeaux-montaigne.fr  
Philippe.Meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr



### Programme

#### Mardi 4 avril

Salle Jean Borde – Maison des sciences de l’homme d’Aquitaine (MSHA)

8h30 : Accueil

9h00 : Introduction (Corinne Marache-Philippe Meyzie – Université Bordeaux Montaigne)

#### Atelier 1 : *Mesure(s) du déclin*

9h20 : RICARD Daniel (Université de Clermont Ferrand), « Les produits laitiers français sous signe officiel de qualité lié au terroir : revisiter les analyses en interrogeant les produits en déclin »

9h45 : DELFOSSE Claire et LE GALL Pierre (Université Lyon 2), « Les produits traditionnels hors Indication Géographique, pierre angulaire d’un réseau local singulier ? Le cas de deux fromages locaux "historiques" »

10h10 : MARKOWITZ Lisa (Université de Louisville), « Peruvian Alpaca : the story of a mistrusted meat »

10h35 : Discussions

10h50 : Pause

**Atelier 1 : *Mesure(s) du déclin (suite)***

11h10 : D'ERRICO Rita et GHEZZI Renato (Université de Rome), « Pecorino romano and Pecorino toscano : how a great cheese became a niche product and how a niche cheese it has developed in the international markets »

11h35 : TEDESCHI Paolo et VAQUERO PINEIRO Manuel (Universités de Milan et de Pérouse), « De la disparition à la redécouverte : l'épeautre dans l'alimentation italienne »

12h00 : MCDONELL Emma (Université de l'Indiana), « The Not-so Lost Crop of the Incas: examining narratives of decline and discovery »

12h25 : Discussions

**Atelier 2 : *Trajectoires, entre succès et déclin***

14h15 : ESCUDIER Jean-Louis (Université de Montpellier), « Les Vins doux naturels, de l'engouement au désamour »

14h40 : GRIGORIEVVA Alexandra (Université d'Helsinki), « *Pastila* or pâte de fruits Russian style, from the ancient fusion of Western and Eastern practices and prizes won at world fairs in the 19<sup>th</sup> century to Soviet industrial obliteration and post-Soviet come-back boom »

15h05: LOCATELLI Andrea Maria (Université catholique de Milan), « The disappearance and rebirth of a wine : the Sfurzat in Valtellina »

15h30 : Discussions

15h45 : Pause

**Atelier 2 : *Trajectoires, entre succès et déclin (suite)***

16h00 : EDLMAYR Simon (Université de Salzbourg), « European crayfish – from ordinary food to bred delicacies »

16h25 : ANDREONI Luca, CHIAPPARINO Francesco, MORETTINI Gabriele (Université polytechnique des Marches à Ancône), « À la recherche du produit perdu. Crises et changement des productions agricoles italiennes au XX<sup>e</sup> siècle »

16h50 : LACHAUD Stéphanie (Université Bordeaux Montaigne), « Le vignoble disparu des palus d'Ambarès en Bordelais (XVIIe-XIXe siècles) »

17h15 : Discussions

### **Mercredi 5 avril**

Salle Jean Borde – Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine (MSHA)

#### **Atelier 3 : *Relance, renaissance, patrimonialisation***

9h00 : RADUGET Nicolas (Université de Tours), « Le pruneau de Tours : une spécialité renommée devenue patrimoine imaginaire (XVIe-XXIe siècles) »

9h25 : SENN Ana Paula (Université de Tours), « La réglisse de Bourgueil du début du XIXe au début du XXe siècle : prospérité et déclin »

9h50 : DEDEIRE Marc & MACIULYTE Jurgita (Universités de Montpellier et de Vilnius), « La Cerise de Žagarė et les communautés rurales en Lituanie : entre produit de terroir et reconstruction identitaire »

10h15 : Discussions

10h30 : Pause

**10h45-12h15 : Table-ronde « Grands Témoins »**, en présence de Pascale Brevet, Bernard Lafon, Anne Palczewski, et Jean-Pierre Xiradakis.

#### **Atelier 4 : *Concurrences, menaces, crises***

14h00 : LE BRAS Stéphane (Université de Clermont Ferrand), « Peine perdue. L'oubli des produits vitivinicoles de qualité du Languedoc (XIXe-XXe siècles) »

14h25 : VILLERET Maud (Université Bordeaux Montaigne), « Le sucre de raisin, un substitut révolutionnaire au sucre de canne : histoire d'un échec »

14h50 : SCHIRMER Raphaël (Université Bordeaux Montaigne), « À la recherche des vignes perdues »

15h15 : MAGAGNOLI Stefano (Université de Parme), « La vengeance de l'Avatar. Les Vinaigres balsamiques industriels contre les Vinaigres balsamiques traditionnels de Modène »

15h40 : Discussions

16h00 : Pause

#### **Atelier 4 : *Concurrences, menaces, crises (suite)***

16h15 : CAVIGNAC Julie (Université fédérale du Rio Grande do Norte), « Le terroir *fake*. Produits industrialisés et plats "traditionnels" au nord-est du Brésil »

16h40 : DUMANOWSKI Jaroslaw (Université Nicolas Copernic de Toruń), « Pain d'épices de Toruń : un produit oublié ? »

17h05 : PARMENTIER Isabelle & EFFENBERG Henri (Université de Namur), « La tarte au riz de Verviers, une survie difficile entre crise économique, sécurité alimentaire et intérêts politiques »

17h30 : Discussions

**Jeudi 6 avril**  
Amphithéâtre de la Maison des Suds

**Atelier 5 : *Acceptable et inacceptable : de l'évolution de la perception des produits***

9h00 : BELAJ Melanija et IVANISEVIC Jelena (Université de Zagreb), « The discrete charm of the heads and blood: destiny of offal and blood dishes in Croatian menus »

9h25 : FERRIERES Madeleine (Université d'Aix-en-Provence), « Produits oubliés à la table de l'entomologiste »

9h50 : MAZÉ Mathieu (Université Paris I), « Petit-lait, santé et tourisme au XVIIIe siècle »

10h15 : Discussions

10h30 : Pause

**Atelier 6 : *Les produits face à la loi***

10h45 : FICHOU Jean-Christophe (Centre François Viète Nantes-Brest), « Marsouins et dauphin : un mets royal aujourd'hui totalement disparu »

11h10 : MEROT Florent (Université Paris 13), « "Quel gibier braconnes-tu là ?" Ordonnances seigneuriales, protection animalière et privation carnée dans le duché-pairie de Montmorency aux XVIIe et XVIIIe siècles »

11h35 : GUIOT Flore (Université catholique de Louvain), « Beurre ou margarine ? Évolution de leur concurrence d'un point de vue économique, nutritionnel, gustatif et éthique »

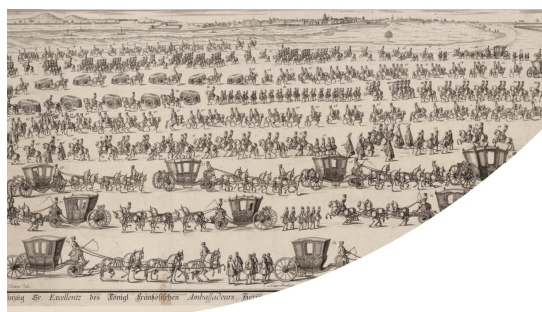
**12h00 : Conclusions** (Corinne Marache-Philippe Meyzie, Université Bordeaux Montaigne)



# TRAINS & ÉQUIPAGES : ORGANISER LES DÉPLACEMENTS DIPLOMATIQUES EN EUROPE XVI<sup>E</sup>-XVIII<sup>E</sup> SIÈCLES

Journée d'études organisée par Guillaume Hanotin et Philippe Meyzie  
Mercredi 10 février 2016

MSHA, 10 février 2016



## Trains & équipages : organiser les déplacements diplomatiques en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle

◆ 10 février 2016

◆ 10h - 17h30

Journée d'études organisée par  
Guillaume Hanotin et Philippe Meyzie

Université Bordeaux Montaigne-CEMMC  
MSHA Salle 2

Illustration : M. (1733) (Centre de Recherches de France,  
Le Comité de Paris, le Comité de Londres et le Comité de Vienne) (1733)



## Programme

Accueil : 10 h-10 h 15

10 h -15-10 h 30 Introduction scientifique Guillaume Hanotin et Philippe Meyzie

Atelier 1 : Présidence Lucien Bély

10 h 30- 12 h 45 :

- Loïc Bienassis (IEHCA Tours), "Disbursements by the Right Honourable the Lord Viscount Scudamore. De Greenwich à Paris, le voyage d'un ambassadeur de Charles Ier (17 août-5 septembre 1635) »
- Alexandre Tessier (Université Paris-Sorbonne), « Un train de plénipotentiaires : Logistique et cérémonies sur le chemin des ambassadeurs britanniques vers le congrès de Cologne (1673) »

- Albane Pialoux (Université Paris-Sorbonne), « Les déplacements des ambassadeurs vers Rome au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- Gilles Montègre (Université de Grenoble), « Les déplacements diplomatiques en Italie au XVIII<sup>e</sup> à partir des archives Bernis »

Atelier 2 : Présidence Géraud Poumarède

14 h 30-16 h :

- François Brizay, (Université de Poitiers), « Les déplacements de l'ambassadeur de France à Constantinople aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles »
- Fabrice Brandli (Université de Genève) « Les mobilités frontalières. Cérémonial diplomatique et coopération judiciaire au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- Guillaume Hanotin (Université Bordeaux Montaigne, CEMMC), « Voyager entre Bordeaux et Madrid aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. »

Pause

Atelier 3 : Présidence Michel Figeac

16 h 15 – 17 h30

- Isabel Drumond Braga (Universidade de Lisboa), « Du Portugal au Maghreb, du Maghreb au Portugal : les déplacements des ambassadeurs au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- 
- Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne, CEMMC, IUF), « Des préparatifs aux paiements des dépenses : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748-1749 »

# BANQUETS ET PRÉSENTS HONORIFIQUES DANS LES VILLES DE PROVINCE EN FRANCE (XIV<sup>E</sup>-XX<sup>E</sup> SIÈCLE)

Des archives à découvrir et à exploiter pour l'histoire de l'alimentation

Journée d'études organisée par Philippe MEYZIE

Archives Bordeaux Métropole, 7 juin 2016



Journée d'études organisée par Philippe MEYZIE

## Banquets et présents honorifiques

dans les villes de province en France (XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)

Des archives à découvrir et à exploiter pour l'histoire de l'alimentation

8h45-17h45

Archives Bordeaux Métropole - Parvis des Archives, 33100 Bordeaux

contacts : philippe.meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr, florence.verdier@u-bordeaux-montaigne.fr



## Programme

8 h 45 Accueil des participants

9 h 00 Ouverture de la journée par Frédéric Laux (Directeur des Archives Bordeaux Métropole)

9 h 10 Introduction scientifique par Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne)

### Atelier 1 : 9 h 30 – 11h

Présidence : Sandrine Lavaud (Université Bordeaux Montaigne)

Lucie Galano, CEMM (Centre d'études médiévales de Montpellier), « Produits de luxe et rapports de pouvoir dans le cadre du consulat de Montpellier au XIV<sup>e</sup> siècle »

Johan Picot (Université Bordeaux Montaigne), « Le présent alimentaire en diplomatie à travers l'exemple du consulat de Montferrand (milieu XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle) »

Guilhem Ferrand (Université de Pau), « Comptabilités et usages alimentaires en Rouergue à la fin du Moyen Âge »

*Discussions*

*Pause*

**Atelier 2 : 11 h 30-12 h 30**

Présidence : Michel Figeac (Université Bordeaux Montaigne)

Sylvain Bertoldi, (Directeur des archives municipales d'Angers), « Présents de ville et banquets à Angers (XV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) : une image du terroir ? »

Jérôme Loiseau (Université de Bourgogne), « Les festins du roi. Alimentation et politique à l'occasion des états provinciaux dans la France des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles »

*Discussions*

**Atelier 3 : 13 h 45- 15 h 15**

Présidence Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais)

Olivier Ihl, (Science-Po Grenoble), « Les menus civiques de banquet. Mets et mots du 14 Juillet dans la France du 19<sup>e</sup> siècle »

Sébastien Langlois (Bibliothèque municipale de Dijon), « Les banquets provinciaux dans la collection des menus de la Bibliothèque municipale de Dijon »

Pierre Bodineau (Université de Bourgogne), « La gastronomie officielle à Dijon des Ducs Valois au sommet franco-allemand de 1996 »

*Discussions*

*Pause*

**Atelier 4 : 15 h 45-17 h 15**

Présidence Agnès Vatican (Directrice des Archives départementales de la Gironde)

Séverine Blenner-Michel, (Conservateur en chef du patrimoine, Archives diplomatiques), « Les voyages officiels dans les provinces françaises (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle) à partir de la collection des menus des Affaires étrangères »

Frédéric Laux (Directeurs des Archives Bordeaux Métropole), « Les banquets offerts par la Ville de Bordeaux au chef de l'Etat, de Sadi Carnot à Charles de Gaulle : pérennité et évolution d'une tradition des visites présidentielles à Bordeaux »

Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais), « Le banquet ferroviaire entre l'inauguration et la célébration : de nouvelles voies de recherche »

*Discussions*

17 h 15– 17 h 40

Conclusions (Bruno Lauriou) (Université François Rabelais-président du Conseil Scientifique de l'IEHCA)

### **Comité scientifique :**

Marc de Ferrière le Vayer, Professeur d'histoire contemporaine, Université François Rabelais-Tours  
Michel Figeac, Professeur d'histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne, Directeur du CEMMC  
Bruno Laurieux, Professeur d'histoire médiévale, Université François Rabelais-Tours, Directeur du conseil scientifique de l'IEHCA

Frédéric Laux, Directeur des Archives Bordeaux Métropole

Sandrine Lavaud, Maître de conférences en histoire médiévale, Université Bordeaux Montaigne, Ausonius

Philippe Meyzie, Maître de conférences en histoire moderne, Université Bordeaux Montaigne, CEMMC

Agnès Vatican, Directrice des Archives départementales de la Gironde

Jean-Pierre Williot, Professeur d'histoire contemporaine, Université François Rabelais-Tours, directeur de Léa (L'Équipe Alimentation)

Cette journée organisée en partenariat avec les Archives Bordeaux Métropole a reçu le soutien de plusieurs pôles de recherche qui assurent la promotion de cette journée :



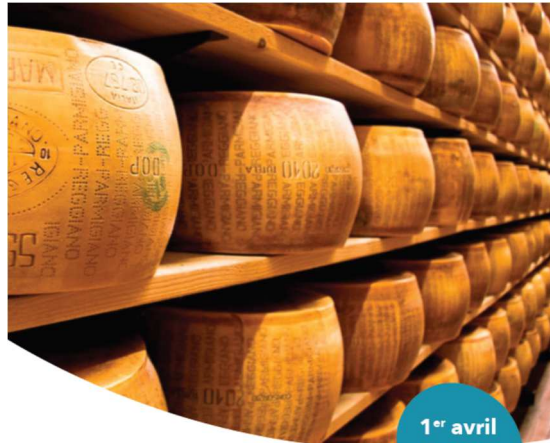
- L'Équipe Alimentation (Léa) de l'Université François Rabelais de Tours
- L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)



## PRODUITS LAITIERS, TERRITOIRES ET MARCHÉS

**Rencontres franco-italiennes, programme TERESMA**  
**Co-organisée par Corinne Marache et Philippe Meyzie**

1<sup>er</sup> avril 2016, Université Bordeaux Montaigne, MSHA



1<sup>er</sup> avril  
2016

### Rencontres franco-italiennes **Produits laitiers, territoires et marchés**

Université Bordeaux Montaigne  
MSHA - Salle Jean Borde  
9 H 00 -17 h 30

contacts :  
corinne.marache@bordeaux-montaigne.fr  
philippe.meyzie@bordeaux-montaigne.fr



**9h00 : Introduction** par Corinne Marache et Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne), responsables du programme Région TERESMA

#### **9h 15 -11h30 : ateliers**

✓ Stefano Magagnoli (Université de Parme), *Le consortium du Parmigiano Reggiano ou la construction de l'action collective*

✓ Sylvie Vabre (Université Toulouse-Jean Jaurès), *Les chemins de la distinction. Roquefort et la première appellation d'origine (1925)*

#### *Pause*

✓ Fabrice Poncet (Université de Caen), *De quoi le beurre d'Isigny est-il le nom ?*

✓ Rita D'Errico, Paolo Tedeschi (Université de Milan), *To be a PDO product or not to be? Some Italian cheeses during the interwar period*

*11h15-11h30: discussions*

**11h30-12h00 : Présentation du projet de cartographie TERESMA : *L'identification territoriale des produits au fil du temps***

Corinne Marache, Philippe Meyzie, Julie Pierson et Olivier Pissot

**12h00 : Déjeuner**

**14h00 -15h30 Table-ronde : thème « *Les produits de terroir : Identification territoriale et marchés* »**

Participants :

- ✓ Jacques Gautier, Inspecteur national, INAO (Institut national de l'origine et de la qualité)
- ✓ Laurent Gomez, chargé de mission qualité et origine – Région ALPC et secrétaire général AREPO
- ✓ Fabrice Gour, chargé de promotion des AOP jambon de Parme et Parmesan en France
- ✓ Anne Palczewski, directrice de l'AAPRA (Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire)

Modérateurs : Corinne Marache et Philippe Meyzie

**15 h45-17h15 : ateliers**

- ✓ Andrea M. Locatelli (Université de Milan), *Notes about the path dependence of an "active typicality": the Grana Padano in the second half of the 20th century*
- ✓ Claudio Besana, Silvia A. Conca Messina (Université de Milan), *Gorgonzola cheese: from the success of the early 20th century to the protection of typicality in the 1970s*
- ✓ Julien Frayssignes (Ecole d'Ingénieurs Purpan de Toulouse), *Ancrage territorial et fixation spatiale de l'activité : l'histoire juridique de quelques AOC fromagères françaises*

*17h00-17h15 : Discussions*

# L'APPROVISIONNEMENT DES VILLES PORTUAIRES DU XVII<sup>E</sup> SIÈCLE À NOS JOURS

Colloque international du CEMMC organisé par Caroline Le Mao et Philippe

19-21 mars 2014– Université Bordeaux Montaigne



## Programme

### Mercredi 19 mars

(Musée National des Douanes)

13h 30-13h 45 : accueil des participants

13h 45-14h : discours d'accueil

14h-14h 20 : introduction scientifique par C. LE MAO et P. MEYZIE (U. Bordeaux Montaigne)

### Espaces et acteurs de l'approvisionnement des villes portuaires

*Présidente de séance : Josette PONTET (U. Bordeaux Montaigne)*

- 14h 30 : **D. DO PAÇO** (Institut Universitaire Européen, programme Max Weber), « Échelles d'approvisionnement et aménagements urbains : l'espace portuaire de Vienne, v.1650-v.1800 »
- 14h 55 : **F. BRUMONT** (U. Toulouse), « Ville, citadelle et port. L'approvisionnement de Bayonne au XVII<sup>e</sup> siècle »



- 15h 20 : **P. CALCAGNO** (U. de Gênes), « Non solo per mantenimento della città, ma anche per somministrazione alle Riviere »: Gênes et le ravitaillement en grains du Domaine de Terre-Ferme »

15h 45-16h 20 discussions et pause

*Président de séance : Gérard LE BOUËDEC (U. Bretagne Sud)*

- 16h 20 : **K. DANA** et **H. KIMIZUKA** (U. Bretagne-Sud), « Entre eaux douces et salées : l’approvisionnement du port de Redon (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) »
- 16h 45 : **O. LE GOUIC** (U. Bretagne Sud), « Les approvisionnements français du port de Cadix au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- 17h 10 : **A. POLONIA** (U. Porto), « L’approvisionnement des villes portuaires du Nord du Portugal à l’époque de l’expansion maritime (16<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècles). Acteurs et réseaux. L’articulation port/ hinterland »

17h 35 : discussion

## **Jeudi matin 20 mars**

(MSHA, salle Jean Borde)

### **Logistique, transports, industries et innovations**

*Président de séance : Christophe BOUNEAU (U. Bordeaux Montaigne)*

- 9h 00 : **O. CHALINE** (U. Paris-Sorbonne), « Le navire, le quai et la maison : circulation des marchandises et espace urbain à Rouen au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- 9h 25 : **G. Le BOUËDEC** (U. Bretagne Sud), « De la mer au quai et du quai à la table, ou l’itinéraire de l’approvisionnement en poissons d’un port de pêche du XIX<sup>e</sup> siècle à nos jours, l’exemple du port de Lorient »
- 9h 50 : **J.-F. GREVET** (U. d’Artois), « Du navire au camion, du port à l’hinterland, mutations et recomposition des acteurs du transport et de l’approvisionnement portuaire (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle) »

10h 15 : discussions et pause

*Président de séance : Michel FIGEAC (U. Bordeaux Montaigne)*

- 10h 50 : **S. MARTIN** (U. Nantes), « L’arsenal de Rochefort et le ravitaillement des colonies : élaboration, évolution et fonctionnement d’un approvisionnement portuaire singulier au XVIII<sup>e</sup> siècle »
- 11h 15 : **G. VERTECCHI** (U. Venise), « Innovation technique et conservation du biscuit : le cas de Venise au 18<sup>e</sup> siècle »
- 11h 40 : **J.-P. POUSSOU** (U. Paris-Sorbonne), « Bordeaux, port de ravitaillement en farine au 18<sup>e</sup> siècle »
- 12h 05 : **F. CANDELON-BOUDET** (U. Bordeaux III), « Approvisionner l’Europe en produits exotiques au XVIII<sup>e</sup> siècle : la contribution des capitaines de navire bordelais »

12h 30 : discussions

## Jeudi après-midi 20 mars

(MSHA, salle Jean Borde)

### Nourritures des marins, nourritures exotiques et produits locaux. L’approvisionnement alimentaire des villes portuaires

*Présidente de séance : Corinne MARACHE (U. Bordeaux Montaigne)*

- 14h 30 : **S. SCULLER** (U. Rennes 2), « Les villes portuaires, plates-formes de diffusion des nouveautés alimentaires au XVIII<sup>e</sup> siècle : l’exemple breton »
- 14h 55 : **M. VILLERET** (U. Nantes), « De l’or brun à l’or blanc : les raffineries de sucre à Nantes (milieu XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) »
- 15h 20 : **D. JOUFFROY** (U. Corse), « L’huile d’olive en Corse : enjeux et mécanismes de son approvisionnement des présides génois durant l’époque Moderne ».

15h 45 : discussions et pause

*Président de séance : Alexandre FERNANDEZ (U. Bordeaux Montaigne)*

- 16h 20 : **D. GABIOLA CARREIRA** (U. Nice), « Le problème de l’approvisionnement en blé des ports cantabriques au XVI<sup>e</sup> siècle : le cas de Santander et Laredo »
- 16h 45 : **J.-C. FICHO** (U. Bretagne Occidentale), « Les origines des approvisionnements des magasins aux vivres de l’arsenal de Brest »
- 17h 10 : **P.-A. DESSAUX**, (U. François Rabelais-Tours), « La logistique des approvisionnements de la Marine française au XIX<sup>e</sup> siècle »

17h 35 : discussions

## Vendredi matin 21 mars

(MSHA, salle Jean Bordes)

### Arsenaux et approvisionnements militaires

*Président de séance : Jean-Pierre POUSSOU (U. Paris-Sorbonne)*

- 9h 00 : **J. Miguel ESCRIBANO PÁEZ** (European University Institute), “Supplying Malaga, supplying the army. The “Proveduría General de Armadas” and the military necessities of the Hispanic Monarchy in the Western Mediterranean (ca 1500-1528)”
- 9h 25 : **M. Amparo LÓPEZ ARANDIA** (U. d’Extramadure), “From the forest to the dockyard. The Maritime Provinces and the provision of wood in Spain during the 18th century »
- 9h 50 : **E. KOCHER-MARBOEUF** (U. Poitiers), « Si les tôles, bois, cuivres et laitons... des navires pouvaient parler.” L’approvisionnement des chantiers de construction navale au XX<sup>e</sup> siècle, une problématique commune »

10h 15 : discussions et pause

*Présidente de séance : Caroline LE MAO (U. Bordeaux Montaigne)*

- 10h 50 : **D. CELETTI** (U. Padoue), « Essor des constructions navales, transformations agricoles, développement manufacturier. Le cas de l’Arsenal de Venise (16<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècles) »
- 11h 15 : **D. PLOUVIEZ** (U. Nantes), « Appréhender et maîtriser les arrière-pays portuaires militaires Les missions du commissaire de la marine Chasbert de l’Isle au début du XVIII<sup>e</sup> siècle ».
- 11h 40 : **P. POURCHASSE** (U. Bretagne-Occidentale), « L’approvisionnement de l’arsenal de Brest en produits du Nord dans la 2<sup>de</sup> moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle »

12h 05 : discussions

### **Vendredi après-midi 21 mars**

(MSHA, salle Jean Borde)

#### **Crises, approvisionnements parallèles et adaptations**

*Président de séance : Bruno MARNOT (U. La Rochelle)*

- 13h 45 : **F. MICALLEF** (U. Paris I), « L’approvisionnement de Marseille au temps de la Ligue : les apprentissages diplomatiques d’une cité en crise (vers 1580-1596) »
- 14h 10 : **B. MICHON** (U. Nantes), « Le port de Nantes et la « crise de l’avènement » (1661-1663) »
- 14h 35 : **S. LE BRAS** (U. Pau), « Sète, "port du vin" et son approvisionnement : un siècle de crises en crises (mi XIX<sup>e</sup> – mi XX<sup>e</sup> s.) »

15h 00 : discussions et pause

- 15h 30 : **J. PERET** (U. Poitiers), « Le rôle original de la course dans l’approvisionnement d’une ville portuaire, La Rochelle, en temps de guerre (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) »
- 15h55 : **V. PANSINI** (U. Rennes 2), « Guerre de course et approvisionnement en mer de Gênes (1793-1800) : blocage ou voie alternative ? »

16h 20 : discussions

16h 40 : Conclusions par J.-P. WILLIOT (U. Tours) et Bruno MARNOT (U. La Rochelle)

## VILLE ET VALORISATION DES PRODUITS DE TERROIR

### Colloque international Vivalter coorganisé par Corinne Marache et Philippe Meyzie

Bordeaux, MSHA/Maison des Suds, 21-22 novembre 2013



#### Judi matin 21 novembre

MSHA (salle Jean Borde)

#### 8h 45 : Accueil des participants

#### 9h 00 : Ouverture du colloque

Michel Pernot, vice-président du conseil scientifique de l'Université Bordeaux 3

Pierre Beylot, directeur de la MSHA

Alexandre Fernandez, directeur-adjoint du CEMMC

Corinne Marache et Philippe Meyzie, responsables du programme *Vivalter*

**9h25-9h50 : Introduction scientifique** par Madeleine Ferrières (Université d'Avignon) et Philippe Meyzie (Université Bordeaux 3), *Histoire, ville et terroir*

**9h50-10h00 : Intervention de Jean-Pierre Xiradakis** (Propriétaire du restaurant *La Tupina*) : *La Tupina : lieu de valorisation des produits de terroir à Bordeaux*

**Thème 1. Enjeux, sources et réflexions croisées autour d'un objet d'étude pluridisciplinaire**

MSHA (Salle Jean Borde)

10h00-10h25 Jean-Pierre Williot (Université de Tours) : *Villes et produits des terroirs : Aretha, ses sources et ses méthodes du Centre aux périphéries*

10h25-10h50 Stefano Magagnoli (Università di Parma) : *Est-ce la ville qui construit les produits typiques. Réputation et terroir à partir d'une perspective italienne.*

**10h50-11h05 : Discussions**

**11h05-11h20 : Pause**

11h20-11h45 : Cristina Bragaglia (Université de Bologne), *Le regard du cinéma et les marchés urbains : images en mouvement et lieux d'échanges entre ville et terroir*

11h45- 12h10 : Denis Rohrer (Alimentarium, Musée de l'alimentation, Vevey, Suisse), *Le terroir au musée. Expositions et collections comme reflets de la mondialisation d'un phénomène*

**12h10-12h25 : Discussions**

**12h30-14h30 : Déjeuner**

**Jeudi après-midi 21 novembre**

**Thème 2 : La ville, pôle de valorisation des produits des terroirs**

MSHA (Salle Jean Borde)

14h30-14h55 : Giovanni Ceccarelli (Università di Parma), *La typicité en dehors du terroir : Londres et les produits italiens aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*

14h55-15h20 : Nicolas Raduget (Université de Tours), *L'histoire des produits du terroir les fait-elle vendre ? Le cas des villes de Touraine*

**15h20-15h35 : Discussions**

**15h35-15h55 : Pause**

15h55-16h20 : Martine Cocard (Université de Rennes), *Du marron à la bogue : les variabilités des formes d'une foire urbaine*

16h20-16h45 : Dulce Freire (Université de Lisbonne), *La mondialisation des saveurs méditerranéennes : l'huile d'olive portugaise dans les marchés locaux et internationaux au XX<sup>e</sup> siècle*

16h45-17h10 : Raphaël Schirmer (Université Bordeaux 3): *Boire du vin à New York (1850-2008) à travers le fonds de la bibliothèque Publique de New York (NYPL) : « What's on the menu? »*

**17h10-17h30 : Discussions**

**Vendredi Matin 22 novembre**

**Thème 3. Acteurs et structures de la valorisation des produits des terroirs**

Maison des Suds (salle des stages)

8h30-8h55 : Loïc Bienassis (IEHCA), *Les produits régionaux aux expositions universelles de 1889 et 1900*

8h55-9h20 : Julie Manfredini (Université Paris I), *L'émergence des produits du terroir dans la France du XX<sup>e</sup> siècle. Le rôle des syndicats d'initiative*

9h20-9h55 : Valérie Kociemba (Université Bordeaux 3), *Les sites internet des exploitations viticoles girondines : « fenêtres » sur le territoire viticole et ses dynamiques*

9h55-10h20 : Aline Brochot (CNRS-Ladyss), *Chefs étoilés et producteurs locaux : Une alliance objective. Enquête dans les Alpes Maritimes*

**10h20-10h35 : Discussions**

**10h35-10h55 : Pause**

10h55-11h20 : Sylvain Brunier (Université Grenoble II) *Le tournant de la qualité : le rôle des organisations professionnelles agricoles dans la construction de la Marque Savoie (1960-1990)*

11h20-11h45 : Frédéric Précigout (Université de Tours) et Isabelle Téhoueyres (Anthropologue), *Quand l'aide alimentaire valorise le lien au terroir : étude du cas de l'action UNITERRE auprès d'épiceries sociales en Poitou-Charentes et Aquitaine*

**11h45-12h00 Discussion**

**12h00- 12h20 : Conclusions** par Corinne Marache

**LE COMMERCE ALIMENTAIRE, LES MÉTIERS DE BOUCHE ET L'HISTOIRE DES  
PRODUITS EN EUROPE (XVI<sup>E</sup>-XXI<sup>E</sup> SIÈCLE)**

**Université Bordeaux-Montaigne**

**CEMMC-Teresma-IUF**

**Cycle de séminaires**

**2015-2019**

- Julien Villain (Université Paris-Panthéon-Sorbonne-IDHES), « Croissance commerciale, mutations de l'offre et intégration des espaces économiques : les marchands et la diffusion des produits d'épicerie dans les campagnes dans la Lorraine du XVIII<sup>e</sup> siècle », 12 février 2019
- Nicolas Marty (Université de Perpignan), « La construction de la qualité des eaux embouteillées », 28 novembre 2018
- Paolo Tedeschi (Université Milan-Bicocca DEMS), « La revanche des céréales mineures : le grand retour de l'épeautre, du seigle et du sarrasin », 30 novembre 2017
- *Villes, campagnes et marchés avec* Fabrice Poncet (Université de Caen) « L'autre Normandie laitière : les beurres d'Isigny (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) » et Emmanuelle Charpentier (Université Toulouse Jean Jaurès) « L'émergence de la ceinture dorée bretonne : le pays malouin au XVIII<sup>e</sup> siècle », 25 octobre 2017
- Julia Csergo (Département d'études urbaines et touristiques de l'Université du Québec à Montréal-UQUAM), « Le Terroir et la marque : quels nouveaux enjeux ? (Québec/France) », 29 novembre 2016
- *Les métiers de l'alimentation dans la ville avec* Fabien Faugeron (Université Paris-Sorbonne), « Les métiers de l'alimentation à Venise à la fin du Moyen-Âge » et Frédéric Candelon-Boudet (Université Bordeaux-Montaigne-CEMMC), « Les pâtisseries toulousaines au XVIII<sup>e</sup> siècle », 9 décembre 2016
- *Les produits coloniaux en Europe : de l'exotique au familier avec* David Do Paço (Max Weber Fellow, European University Institute), « Le commerce du café et autres douceurs orientales en Europe : regard comparatif sur Vienne et ses sources au dix-huitième siècle » et Maud Villerret (Université Bordeaux-Montaigne-CEMMC), « De l'exotique au familier : les stratégies des détaillants pour stimuler le goût du sucré au XVIII<sup>e</sup> siècle », 8 avril 2015

## **Annexe 3 : Argumentaires scientifiques des programmes de recherche**



**VIVALTER**  
**LA VILLE, ESPACE DE VALORISATION DES PRODUITS DES TERROIRS**  
**DU XVI<sup>E</sup> SIÈCLE À NOS JOURS**

**Programme de recherche de la Région Aquitaine (2012-2016)**  
**codirigé par Corinne Marache et Philippe Meyzie**



**ViValTer** est un projet de recherche pluridisciplinaire financé par la Région Aquitaine (2012-2016) ayant pour objectif de faire se rencontrer le monde de la recherche, les filières de formation et les professionnels intéressés par les produits de terroir et leur valorisation.

Ce programme réunit 27 chercheurs d'horizon divers, appartenant à plus d'une dizaine de centres de recherches et de programmes nationaux ou internationaux (ANR ECA, GDR Campagnes européennes, IEHCA).

**Description scientifique du projet**

**Les produits du terroir sont, depuis quelques années, très en vogue, et conduisent nécessairement l'historien à s'interroger plus avant sur les fondements de ce succès. Leur valorisation ne se limite pas au monde rural et aux politiques récentes de promotion de la grande distribution ou de l'économie touristique. Ce processus s'inscrit dans le temps long et fait intervenir de nombreux acteurs.**

Longtemps considérée comme prédatrice vis-à-vis de son arrière-pays, la ville entretient des relations plus complexes avec les campagnes alentours et participe de fait à la mise en valeur de son territoire et de ses produits. Si beaucoup de chercheurs en sciences humaines se sont intéressés à la production agricole, aux circuits économiques, aux relations de pouvoir entre villes et campagnes, d'autres approches plus récentes prennent plus volontiers en compte la nature, la qualité et la représentation des produits, à l'instar des travaux menés récemment par Corinne Marache sur les produits des terroirs aquitains et en particulier la châtaigne ou des travaux de Philippe Meyzie sur l'histoire de l'alimentation et sur la mobilité des produits des terroirs. Dans cette perspective, **il convient donc de poursuivre la réflexion en s'interrogeant sur la mise en valeur des terroirs. L'une des voies permettant de saisir la multiplicité des enjeux et des acteurs de ce processus est de centrer l'analyse sur la ville (du bourg à la capitale provinciale), comme espace de valorisation des produits des terroirs.** Du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours, les formes de la valorisation évoluent : elles ne portent pas sur les mêmes produits, ne reposent pas sur les mêmes acteurs, ne relèvent pas des mêmes enjeux, ce qui en fait un **objet historique à part entière**, mais aussi, plus largement un **objet de réflexion pour les sciences sociales**, ce qui nous a conduit à composer une **équipe de chercheurs pluridisciplinaire** mêlant des historiens, des géographes, des ethnologues, des anthropologues et des historiens du droit.

**La valorisation des produits des terroirs par la ville peut être déclinée en plusieurs axes :**

- **Encouragement à la production et à son amélioration :** La ville exerce **un rôle incitateur sur l'arrière-pays** dans la mesure où la demande et la consommation urbaines influencent la quantité et la nature de la production (ex : blé dur de la moyenne Garonne, vignoble d'Argenteuil, cerises de Montmorency, etc.). En lien avec les politiques successives d'action publiques (de Colbert à la PAC, des AOC aux labels et autres IGP), des réseaux d'approvisionnement centrés sur la ville se développent afin de permettre aux produits des campagnes d'entrer dans des circuits économiques complexes (ex : collecte de lait pour la fabrication de fromages, chanvre pour la marine...). **La ville agit par ailleurs sur l'amélioration des méthodes de production.** Même si certains produits apparaissent comme des symboles d'archaïsme (ex : châtaignes au XIX<sup>e</sup> siècle) et restent méprisés par les agents du progrès, beaucoup s'inscrivent dans la modernité et sont capables d'innovations. La diffusion et la vulgarisation des avancées scientifiques en matière d'agriculture se font essentiellement par l'intermédiaire d'hommes (intendants, notables, physiocrates et agronomes, conseillers et professeurs agricoles, courtiers en vins...) ou de structures urbaines (corps de villes et municipalités, sociétés, comices et syndicats agricoles, chambres d'agriculture...). Il conviendra également d'étudier comment et par quels canaux (journaux, ouvrages scientifiques ou de vulgarisation, publicité...), ces acteurs opèrent la **diffusion de l'information**. De fait, les villes constituent un **relais** et une **interface** entre les milieux institutionnels, intellectuels, scientifiques urbains et les campagnes ; elles contribuent à ce titre à **une meilleure qualité des produits des terroirs**.

- **Ville transformation, conditionnement et commercialisation des produits des terroirs :** **Le marché, la boutique, les métiers de bouche, le comice agricole, mais aussi les lieux de restauration** constituent autant **d'agents, de lieux et de moments forts** de la commercialisation, de l'identification, de la structuration et de la **promotion des produits des terroirs**. Certains permettent la diffusion d'informations et de connaissances liées au progrès agricole (exposition des machines agricoles dans les comices et les foires, apparition de nouveaux produits comme la pomme de terre, conférences proposées par les professeurs d'agriculture...). D'autres œuvrent à la lutte contre la fraude, à l'amélioration de l'hygiène, au contrôle de l'information sur l'origine, la qualité ou la valeur des produits et à l'uniformisation des poids et des mesures. Tous façonnent la réputation de ces produits et participent à leur **renommée** (cuisiniers, marchés spécialisés...) ou à leur **valeur ajoutée**. Le conditionnement, l'emballage et la publicité, secteurs dans lesquels la ville joue un rôle clé, contribuent alors à une diffusion toujours plus large des produits des terroirs. Au cours de la période, on assiste à un élargissement de la fonction initiale de ces lieux et événements commerciaux et économiques vers une fonction de valorisation plus globale des produits du terroir, plaçant la ville au cœur de la relation entre le local et le national (marchés fermiers, salons gourmands, expositions, musées, chefs étoilés) qu'il est nécessaire d'analyser.

- **Qualité et renommée des produits :** **Ce projet de recherche vise en outre à mieux** comprendre comment, à partir des villes, se crée et se diffuse la réputation d'un produit, d'une fabrication ou d'un savoir-faire, d'un territoire ou d'un « terroir » en France et en Europe. Pourquoi la **renommée** d'un produit (vin, spécialité gastronomique, production artisanale) se construit-elle souvent en ville ? La dénomination d'un produit peut même être associée à une ville (tomate de Marmande, jambon de Bayonne et de Parme, haricot de Paimpol, vins de

Bordeaux, haricots tarbais, Noix de Grenoble). Mais ce n'est toutefois pas toujours le cas et les contre exemples sont à ce titre porteurs de sens (Nantes et le vignoble de Muscadet, Florence et le Chianti, Noix du Périgord). Dès lors, il convient de s'interroger sur les **acteurs** (édiles, notables, associations professionnelles, chambres d'agriculture...) et les **vecteurs de cette promotion** (banquets, cadeaux, presse, guides touristiques et gastronomiques, littérature, récits de voyage...), y compris à l'**échelle nationale et internationale**. Le **rôle des politiques** qui instrumentalisent ou favorisent la célébrité des produits de leurs campagnes nous paraissent constituer une entrée neuve et pertinente. Une production ainsi valorisée peut servir de support à la communication d'une ville (ex : pruneau d'Agen), pour favoriser le développement de nouvelles formes de tourisme (eaux minérales et villes thermales, par exemple). Ce dernier sert alors à faire voyager toujours plus les produits mais aussi à renforcer leur ancrage dans le terroir, les associant ainsi au patrimoine local, régional voire national, à l'heure où le repas gastronomique des Français est entré dans le patrimoine immatériel de l'UNESCO. On perçoit donc les enjeux de la valorisation des produits des terroirs, qu'ils soient économiques, politiques, culturels ou territoriaux.

Cette étude de *la ville, espace de valorisation des produits des terroirs du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours* vise donc à ouvrir de nouvelles pistes pour étudier l'histoire des productions agricoles et de leur promotion. Elle permettra de mesurer la profondeur historique de certains produits du terroir dans notre environnement comme dans notre patrimoine ou au contraire de mieux comprendre la construction parfois artificielle de l'image de certains d'entre eux. Si les produits de la région Aquitaine tiendront une large place dans ce programme de recherche, l'objectif est bien évidemment d'ouvrir cette étude à d'autres régions françaises et pourquoi pas européennes. Cette thématique s'inscrit dans une **perspective pluridisciplinaire** visant à **éclairer les acteurs et les mécanismes qui donnent à la ville un rôle essentiel dans la mise en valeur de son environnement et de ses produits**.

#### **Bilan du programme Vivalter**

Fort d'un budget global de 61 894 euros, le **projet région** a réuni 28 chercheurs venus de différentes disciplines (histoire, géographie, anthropologie) appartenant à une dizaine de centres de recherche en France.

Ce programme de recherche s'est organisé autour de 3 axes principaux :

- 1) Le rôle de la ville dans l'encouragement à la production et à son amélioration
- 2) Ville transformation, conditionnement et commercialisation des produits des terroirs
- 3) Qualité, réputation et renommée des produits

#### **Les manifestations scientifiques.**

L'accent a d'abord été mis sur la volonté d'améliorer la connaissance de l'objet d'étude et de concrétiser l'approche pluridisciplinaire de la réflexion.

- Ainsi, un **premier séminaire organisé le 3 février 2011** a réuni une anthropologue (Laurence Bérard) et un historien (Marc de Ferrière) autour de la question *Terroirs et produits du terroir : un objet d'histoire ?*

- L'année suivante, le **mercredi 22 février 2012**, un second séminaire a permis de confronter deux études de cas sur la question du **rôle de la ville dans la valorisation des produits de terroir**, menées respectivement par Sylvie Vabre, MCF en histoire contemporaine à Toulouse Le Mirail, et Florent Mérot, Post-Doctorant à Paris 13.

Parmi ses objectifs principaux, le projet Vivalter entendait créer du lien entre le tissu économique régional et le monde de la recherche autour de la question du lien entre la ville, le terroir et les produits de terroir. Plusieurs actions ont été menées en ce sens.

Le 13 novembre 2012, un séminaire portant sur *Les formations intéressées par la production, la promotion et la valorisation des produits régionaux : quelle place pour l'histoire et les historiens a permis de réunir plusieurs formations générales et professionnelles de l'Université Bordeaux 3* (Master Pro géographie « Développement du territoire, qualité et origine des produits », de l'Université de Tours (Master Histoire et culture de l'Alimentation, DU « Fromages et patrimoines »), de l'IUT de Clermont Ferrand (licence professionnelle "Produits alimentaires de terroir : innovation et valorisation"), mais aussi l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, le Lycée des métiers de Gascogne (lycée hôtelier de Talence) et l'ISVV.

Puis, le 18 mars 2013, une table ronde portant sur *Les structures de valorisation des produits régionaux, hier et aujourd'hui. Cette rencontre a permis la rencontre de chercheurs avec des structures comme l'Agence Aquitaine de Promotion agroalimentaire, l'Agropole d'Agen, le Bureau national interprofessionnel du pruneau, la Chambre d'agriculture de la Dordogne, le Conservatoire des races d'Aquitaine, l'INAO, le Syndicat des producteurs de Châtaignes et de Marrons du Périgord...*

La tenue à Bordeaux les 4 et 5 octobre 2012 du colloque organisé en partenariat avec l'Association d'Histoire et sociétés rurales (Jean-Marc Moriceau) qui portait sur ***l'Univers du vin : Hommes, paysages, territoires***, soutenu par le CEMMC et le projet Vivalter fut un moment marquant. Ce colloque a en effet été retenu dans les réalisations phares du CEMMC (et il est donc évoqué dans cette rubrique).

À mi-parcours, un grand colloque international a été réalisé sur le thème de *Ville et valorisation des produits des terroirs : Sources, méthodes et approches comparatives à l'échelle internationale*, 21-22 novembre 2013. Il a réuni des chercheurs de plusieurs disciplines en sciences humaines (histoire, ethnologie, géographie), issus de plusieurs universités françaises et étrangères (Suisse, Italie, Portugal...) et des personnalités du tissu économique (Denis Rorher de l'Alimentarium de Vevey – Suisse – et Jean-Pierre Xiradakis, propriétaire du restaurant *La Tupina* – Bordeaux –).

### **Apports scientifiques du programme région Vivalter ; Rayonnement et attractivité académique**

- Cet axe émergent a permis d'associer les travaux du CEMMC à ceux d'ADES (Université Bordeaux Montaigne), mais aussi à de nombreuses autres équipes ou structures de recherches françaises et étrangères (LEA, IEHCA, Foodlab de Parme...). Les échanges et résultats des recherches menées pendant ces quatre années ont abouti à de nouveaux projets internationaux, qui devraient voir le jour dans le courant de l'année 2014. Ainsi, le CEMMC (dans le cadre du programme Vivalter), l'Equipe Alimentation (LEA), l'IEHCA et le Foodlab de Parme se sont réunis à Parme (Italie) les 12 et 13 mai 2014 dans le cadre d'un workshop pour organiser la mise en place d'un Réseau international de recherches sur l'histoire des produits et de leur typicité.

- Une étudiante de Master, dirigée par Corinne Marache et Philippe Meyzie travaille actuellement sur un sujet en lien avec cet axe de recherche et plusieurs étudiants vacataires contribuent à alimenter les travaux des chercheurs de l'équipe Vivalter qui réunit une trentaine de chercheurs et une dizaine de centres de recherche.

- Des enseignements adossés à cet axe de recherche sont assurés par ses responsables en Master Pro et Licence Pro à l'Université Bordeaux Montaigne ou encore à l'ISVV.

- Le programme Vivalter mène plusieurs enquêtes de terrain :

1. Enquêtes en cours sur la production, la transformation, la commercialisation, la consommation et la réputation de certains produits.

2. Enquête sur les produits menacés, disparus ou interdits, en collaboration avec le monde de la restauration et des producteurs.

3. Enquêtes sur les acteurs et structures de valorisation des produits de terroir

4. Programme de numérisation d'archives et création de base de données sur les thèmes de la production, transformation, conservation, commercialisation, valorisation et consommation de produits de terroir.

- Plusieurs articles émanant de recherches adossées à cet axe ont déjà été publiés et un ouvrage de synthèse réunissant plus d'une vingtaine de textes sera publié en 2015, vraisemblablement aux Presses universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, dans la collection *Table des Hommes*.

- Par ailleurs, les membres du programme ont été invités à plusieurs colloques internationaux pour communiquer sur ces thèmes (Saint-Brieuc 2012 sur *Goût de l'authentique et construction émotionnelle des territoires touristiques (XVIIIe-XXe siècles)* ; Kenitra (Maroc) sur "Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée, 15e-20e siècle", etc...).

### **Interactions avec l'environnement social, économique et social**

Grâce à cet axe émergent, aux enquêtes menées et aux rencontres nées des journées organisées avec des professionnels, le CEMMC entretient désormais des relations durables et des échanges fructueux avec le monde professionnel de la restauration notamment (Restaurant *La Tupina*, Michel Guérard à Eugénie-les-Bains). Des liens ont également été renforcés avec l'ISVV, l'INAO ou créés avec des structures syndicales (pruneau, châtaigne), la chambre d'agriculture de la Dordogne, le Conservatoire des races d'Aquitaine...



**Programme de recherche de la Région Aquitaine (2015-2019)  
co-dirigé par Corinne Marache et Philippe Meyzie**

**Un état de l'art**

Depuis une vingtaine d'années, les produits des terroirs ont suscité l'intérêt croissant des sciences humaines et sociales (sociologie, ethnologie, géographie, économie, histoire...). Dans la tradition initiée depuis le XIX<sup>e</sup> siècle par Paul Vidal de La Blache, la géographie a depuis longtemps évoqué ces productions locales comme autant d'éléments constitutifs de l'identité du territoire français et de sa diversité. Les analyses les plus récentes dans cette discipline ont cependant conduit à mettre aussi en avant l'importance des marchés dans la mode des produits de terroirs<sup>1</sup>. La qualité de ces produits y apparaît comme étroitement liée au territoire<sup>2</sup>. Les réflexions des ethnologues, des anthropologues et des sociologues sont venues compléter l'analyse du discours et des modes de consommation autour de ces produits<sup>3</sup>. Avec un peu plus de retard, les historiens se sont intéressés à leur tour à ces produits et à leur ancrage dans la durée, étudiant l'évolution de leur production, de leur commerce ou de leur image. Si la recherche française occupe une place de choix dans ce renouveau, les chercheurs étrangers portent également de plus en plus leur attention sur ces productions localisées. En Italie, par exemple, les travaux des économistes et historiens du *FoodLab* (Laboratorio per la storia dell'alimentazione) de l'Université de Parme ont développé des outils novateurs d'analyse autour des notions de typicité ou d'avatar<sup>4</sup>. Les chercheurs polonais s'intéressent aussi de plus en plus à l'histoire de leur alimentation et à la valorisation de produits liés à des territoires agricoles bien identifiés. En Amérique du Nord ou sur le pourtour méditerranéen, les produits de terroir et leur valorisation contemporaine font l'objet d'études nouvelles conduites par les

---

<sup>1</sup> DELFOSSE C. (dir.), *La Mode du terroir et des produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011.

<sup>2</sup> *La qualité agroalimentaire et ses territoires*, numéro spécial de *Sud-Ouest Européen. Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 6, décembre 1999 ; DEDEIRE M., RAZAFIMAHEFA L. (2013) « Les territoires des appellations d'origine en France : entre métropolisation et qualifications territoriales », *Revue Sud-ouest Européen*, n 36, Identité, espaces, terroirs, territoires et mondialisation, , Presse Universitaire du Mirail, 9-28.

<sup>3</sup> BÉRARD L. et MARCHENAY P., *Produits du terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2007 ; BÉRARD L., DELFOSSE C., MARCHENAY P., « Les "produits de terroir" : de la recherche à l'expertise », dans *Ethnologie française*, n° XXIV, 4, 2004, p. 591-600.

<sup>4</sup> MAGAGNOLI S., « L'invenzione "industriale" della tradizione : il cartello dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena », *Food and History*, 1, 2005, p. 225-263 ; CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S., « The "Taste" of Typicality », *Food and History*, 2, 2010, p. 45-76 ; CECCARELLI G., GRANDI A., « Il vino Marsala, un prodotto tipico "a-tipicamente" italiano », *Storia economica*, n° 14-2, 2011, p. 187-206 ; CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S., « The avatar: an economic history paradigm for typical products », CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S. (dir.), *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir. La Typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir*, Bruxelles, Peter Lang, coll. « European Food Issues », 2013, p. 69-86 ; GRANDI A., MAGAGNOLI S., « Contrefaçon ou démocratisation du luxe ? Les avatars du vinaigre balsamique de Modène », SOUGY N. (dir.), *Luxes et internationalisation XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Neuchâtel, Éditions Alphil-Presses universitaires suisses, 2013, p. 231-247.

anthropologues, les économistes, les agronomes ou les spécialistes du tourisme<sup>5</sup>. Plusieurs colloques ou publications récentes ont tenté de proposer des analyses croisées à l'échelle internationale autour de questions comme celles de la typicité ou du rôle de la ville dans la valorisation de ces produits<sup>6</sup>. Les approches demeurent toutefois éclatées sans qu'aucun réseau ne soit jusqu'alors constitué pour développer les comparaisons et permettre la mise en œuvre d'une réflexion scientifique internationale et interdisciplinaire sur les produits de terroirs.

Le dynamisme actuel de ce domaine de recherche émergent reflète la place prise par ces produits dans les consommations et le discours médiatique. Ces productions agricoles, ces produits transformés et ces plats, associés explicitement à un territoire aux contours plus ou moins bien définis, sont aujourd'hui bien présents sur les marchés, dans les linéaires des grandes surfaces et sur les cartes des restaurants les plus renommés. Les études historiques ont bien montré que leur typicité résultait avant tout de leur capacité à voyager, à s'exporter en dehors de leur territoire d'origine et à aller à la rencontre des consommateurs extérieurs. Si le consommateur local n'a pas forcément besoin d'identifier le produit « d'ici », le lien explicite au territoire possède un rôle commercial indéniable et une plus-value concurrentielle à l'extérieur de la région d'origine.

Ces produits des terroirs ont été largement abordés en tant qu'objet patrimonial<sup>7</sup>. De nombreuses études se sont intéressées à leur histoire, à leurs modes de production, de fabrication et de valorisation, ou bien encore à leur place dans les cuisines régionales<sup>8</sup>. Les processus de labélisation et leur influence sur la commercialisation de ces produits ont été bien analysés par les sociologues et les économistes<sup>9</sup>. Les études économiques ont pu montrer que

---

<sup>5</sup> TRUBEK A-B., *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley, 2008 ; TEKELIOGLU Y. (ed.), ILBERT H. (ed.), TOZANLI S. (ed.), *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*. Montpellier, CIHEAM, 2009 ; TURGEON Laurier, « Les produits du terroir, version Québec », *Ethnologie française*, 2010/3 Vol. 40, p. 477-486 ; Carole CHAZOULE et Rémy LAMBERT, « L'émergence des appellations d'origine au Québec. Naissance d'une nouvelle convention de qualité », *Économie rurale*, 299, Mai-juin 2007, p. 24-41 ; LAMBERT, R. et F. JOUVE. *Développement des appellations réservées et des termes valorisants: Régions Capitale Nationale et Chaudière-Appalaches*. Université Laval. 2012

<sup>6</sup> CECCARELLI G., GRANDI A. et MAGAGNOLI S., *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir. La Typicité dans l'histoire. Tradition, innovation et terroir*, Bruxelles, Peter Lang, coll. « European Food Issues », 2013. Corinne MARACHE et Philippe MEYZIE, *Les produits des terroirs, une création citadine ?*, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François Rabelais de Tours, coll. Table des hommes, à paraître, 2015.

<sup>7</sup> BESSIERE J. et TIBERE L. (sous la dir.), 2011, Food Heritage / Patrimoines Alimentaires, *Revue Internationale Anthropology of Food* [En ligne], 8 | 2011, 2011. URL : <http://aof.revues.org/index6759.html>, mai ; A.CAMPANINI, P.SCHOLLIERS, J-P.WILLIOT (Dir), *Manger en Europe*, collection « l'Europe alimentaire », Bruxelles, Peter Lang, 2011

<sup>8</sup> CSERGO J., « L'émergence des cuisines régionales » dans FLANDRIN J-L et MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841 ; CSERGO, J., « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle » dans POULOT D., *L'Esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, 1997, p. 183-193 ; BIENASSIS L., « Les chemins du patrimoine : de Notre-Dame au camembert », *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, CAMPANINI A., SCHOLLIERS P., WILLIOT J-P. (dir.), Bruxelles, Berne, Berlin, Francfort-sur-le-Main, New York, Oxford, Vienne, Peter Lang, 2011, p. 45-91 ; QUELLIER F., « Le discours sur la richesse des territoires au XVII<sup>e</sup> siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, 2012/1, n° 254, p. 141-154 ; MEYZIE P., *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007 ; CSERGO Julia, LEMASSON Jean-Pierre (dir.), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, coll. « Mutations », n° 250, 2008 ; ANDRIEUX J.-Y. et HARISMENDY P. (dir.), *L'assiette du touriste. Le goût de l'authentique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2013 ; MARACHE C., (dir.), *Les Produits des terroirs aquitains, Actes du LXI<sup>e</sup> Congrès d'études régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest*, Pessac, FHSO, 2010.

<sup>9</sup> LAGRANGE L. et VALCESCHINI E., *Enjeux internationaux et institutionnels des signes de qualité et d'origine*, *Économie rurale*, n° 299, mai-juin 2007.

la territorialisation de ces produits représentait une plus-value décisive qui leur permettait de conquérir une place sur le marché. Ils ont mis en évidence le fait que le fonctionnement de ces systèmes agro-alimentaires localisés répondait à des modes de fonctionnement particuliers et offrait aux entreprises des éléments de différenciation de leurs produits sur les marchés dans une logique de concurrence<sup>10</sup>. Toutefois, ce rôle central de l'espace dans le succès de ces produits n'a pas été encore interrogé dans la longue durée. Loin d'être une création du XXI<sup>e</sup> siècle, ni même du XX<sup>e</sup> siècle, avec la mise en place légale des appellations d'origine contrôlée, la valeur ajoutée procurée aux produits alimentaires par leur lien à un territoire apparaît au moins dès le Moyen Âge. Ce projet s'appuiera, entre autres, sur les recherches menées au sein du programme de la Région Aquitaine ViValTer (*Villes et valorisation des produits de terroir du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours* (2011-2015)). Les résultats obtenus et les liens tissés dans ce programme très dynamique (nombreux séminaires, colloques et rencontres avec des professionnels, publications en cours...) ont fait naître de nouveaux questionnements et ouvert de nouvelles perspectives de recherche. Ce programme Vivalter et les autres programmes auxquels ont pu participer les membres de TERESMA sont donc le gage d'une riche et solide expérience acquise sur ces thématiques par les différents partenaires du projet (CEMMC, ADESS, LEA, FoodLab) et d'autres chercheurs associés spécialistes des produits de terroir.

### **Objectifs du projet et principaux axes de réflexion**

Il nous semble donc opportun de mettre en œuvre un nouveau programme de recherche pluridisciplinaire, international et diachronique pour essayer de mieux comprendre comment ces produits dits de terroir permettent à des espaces locaux, parfois isolés et sans potentiel apparent, de s'insérer dans des espaces et des marchés au niveau régional, national voire international. Les réflexions initiées par ce projet de recherche visent à fournir des outils d'analyse et des ressources patrimoniales aux acteurs des filières agro-alimentaires et aux décideurs locaux afin de développer l'articulation entre héritage et développement économique. Dans les filières de qualité, la localisation et l'ancrage historique des produits sont des outils d'innovation et de promotion sur les marchés, dont l'Aquitaine notamment peut tirer avantage.

Ce projet scientifique vise à analyser en détail les relations complexes que les produits des terroirs entretiennent avec les différents espaces, du local de la production jusqu'à l'international du commerce du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours.

### **Les produits du terroir et leurs espaces de provenance : atouts, handicaps, héritages et influences**

En inversant la perspective traditionnelle qui attribue aux territoires des atouts potentiels à l'origine de leur développement (fertilité des sols, ouverture sur l'extérieur, modernisation agricole...), et sans délaissier pour autant cet aspect, nous souhaiterions voir si ce qui est habituellement considéré comme un handicap ne peut pas, dans certains cas et à certaines périodes, devenir un avantage pour le commerce et la valorisation de produits à forte identité.

---

<sup>10</sup> DEDEIRE M. et GIRAUDEL J-L. « La distance cognitive avec le territoire d'origine du produit alimentaire », *Economie rurale*, 301, septembre-octobre 2007, p. 36-54 ; Rastoin J.L., Ghersi G., *Le système alimentaire mondial, Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Editions Quae, Paris, 2010 ; Fort F., Rastoin J.L., 2009, *Marchés agroalimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprises fondées sur le territoire : le modèle européen des indications géographiques*, in Tekelioglu Y., Ilbert H., Tozanli S., Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens, Options Méditerranéennes, A(89), Ciheam, Paris : 93-119 ; M. POUZENC, D. COQUART, J. PILLEBOUE, V. OLIVIER et M. GUIBERT, « Diversification des modèles de qualité territorialisée des produits agroalimentaires : risque ou opportunité pour les terroirs ? », *Méditerranée*, n° 109, 2007, p. 31-40.



Ainsi, l'isolement des régions de montagne ou de moyenne montagne, la situation en dehors des axes principaux de transport, le maintien d'usages anciens, originaux, ou de productions agricoles dites archaïques ou traditionnelles sont autant d'éléments qui peuvent devenir des atouts de promotion des produits de terroir sur les différents marchés. Ne s'inscrivent-ils pas ici dans une forme de trajectoire inversée par rapport à des orientations agricoles dominantes ? Il convient alors de s'interroger sur la part du territoire d'origine dans la distinction de ces produits et dans la mise en place de stratégie de différenciation par les différents acteurs (producteurs, marchands, autorités locales...). Il s'agira de comprendre quelles sont les bases territoriales et les modèles agricoles porteurs de ces produits de terroirs. Comment un produit parvient-il à passer d'une économie paysanne marquée par une consommation locale à des marchés à l'échelle régionale, nationale et internationale en s'appuyant sur une identification forte ? Quelles sont les formes de territorialisations de ces produits ?

Il pourra également être intéressant de mesurer les apports opérés par la renommée de certains produits sur leur terroir d'origine : dans quelle mesure ces produits connus et reconnus contribuent-ils au dynamisme agricole et économique d'un territoire, comme à sa mise en valeur ? Leur succès modifie-t-il les orientations, choix et pratiques agricoles du territoire de production originel, voire des territoires alentours, notamment dans la perspective d'un développement durable ? Les autres productions locales profitent-elles de cette renommée ou au contraire la subissent-elles (à l'instar de la domination que la vigne peut exercer sur les autres cultures dans des régions comme celle du Champagne et du Tokay ou bien du recul des céréales dans les pays d'élevage) ?

Tout autant que les caractéristiques géographiques, l'histoire et les héritages ancrés dans l'espace participent à la réputation des produits et, par conséquent, à leur circulation à différentes échelles. Comment ces produits portent-ils cette histoire selon les époques. Les accompagne-t-elle dans le discours, dans la publicité, le packaging ? Sa place se dilue-t-elle, se simplifie-t-elle dans l'espace et dans le temps ?

### **L'insertion des produits localisés dans les marchés locaux, régionaux, nationaux et internationaux**

À travers une approche diachronique et une variation des échelles du local au global, nous souhaiterions porter un nouveau regard sur la valorisation économique de l'origine géographique de ces produits alimentaires du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours. Comment le discours et l'imaginaire autour de ces produits localisés créent une confiance entre les acteurs, favorable à leur insertion dans les marchés ? Comment la réputation d'un produit associé à un territoire peut devenir un levier économique dans une logique concurrentielle pour partir à la conquête des consommateurs et assurer par là même la mise en valeur d'un espace local ? En d'autres termes, quelle valeur ajoutée la typicité d'un produit est-elle susceptible d'apporter ? Dans quelle mesure cette typicité est-elle réelle ou construite, pour répondre aux exigences des consommateurs ? Par des effets de mode, sur des marchés de niches ou bien encore en venant se substituer à des produits existants, les produits des terroirs, loin d'être enfermés dans le cadre d'une économie paysanne dominée par l'autosubsistance, s'insèrent au contraire depuis longtemps dans les réseaux commerciaux. Cette insertion à plus ou moins grande échelle implique aussi de s'interroger sur l'emballage, le conditionnement et les réseaux de transport de ces produits (coûts, techniques, itinéraires). En décryptant ces mécanismes dans la longue durée, en multipliant les échelles d'analyse et les comparaisons, en mobilisant des méthodes scientifiques variées, ce programme de recherche a pour principal objectif d'interroger le lien à l'espace dans la circulation et la valorisation de ces produits. Il entend repérer les acteurs qui,

sur les zones de production, de transformation et de commercialisation, participent à la renommée des produits de terroir.

### **Réputation et capacité des produits des terroirs à s'inscrire dans des réseaux commerciaux nationaux ou internationaux sans nécessairement suivre une trajectoire linéaire**

Certains produits disparaissent, sont rejetés par les consommateurs dont les goûts évoluent, sont menacés par les évolutions du modèle agricole et de la législation, sont dépréciés par le discours médical, sont dominés par d'autres productions, etc. D'autres peuvent être fortement concurrencés sur des espaces commerciaux traditionnels et doivent partir à la conquête de nouveaux marchés ailleurs. Il sera donc intéressant d'essayer de comprendre les mécanismes qui entraînent le déclin de leur renommée, leur repli spatial et commercial, voire la disparition de certains produits des terroirs du XVI<sup>e</sup> à nos jours. Il s'agira tout autant de prendre en compte, par exemple, la raréfaction de la matière première, par définition, liée à un espace restreint, la compétition avec d'autres produits typiques ou industriels que d'analyser la perception de la qualité des produits par les consommateurs susceptible d'évoluer en fonction des crises sanitaires ou des modes culinaires. La réapparition récente et la relance de certains d'entre eux (comme en Pologne ou Lituanie depuis la fin du communisme) ainsi que leur valorisation au niveau local (production, commerce, tourisme gastronomique) devront également être interrogés dans leur lien à l'espace et le développement des territoires ruraux. Pour cela, il conviendra de mesurer leurs aires de diffusion, base de leur notoriété et leurs évolutions dans la durée.

### **L'étude des savoir-faire et des savoir-vendre tiendra une place majeure dans ce projet scientifique**

Les produits des terroirs sont une construction humaine. Il convient d'en repérer les étapes, d'identifier les acteurs et les processus de transmission que ces derniers mettent en œuvre afin d'assurer la continuité du lien existant entre un produit spécifique bien identifié et un territoire. Ces processus de transmission d'un héritage peuvent alors être considérés comme des outils de développement de systèmes agro-alimentaires localisés. Il s'agira en outre de comprendre comment les méthodes de production, les processus de transformation et de conditionnement, les circuits de distribution, les techniques de vente permettent à ces produits de quitter leur région d'origine et de construire leur réputation à une échelle nationale et internationale. Le marketing de ces produits par des marques privées ou territoriales, par exemple, représente aujourd'hui un processus qui mobilise bien souvent les espaces à travers les paysages, ou l'histoire à travers monuments et la notion d'authenticité<sup>11</sup>. Les imitations, les fraudes, les falsifications ou les avatars autour de ces produits des terroirs seront également abordés car ils sont aussi parfois des moyens d'assurer une diffusion plus large d'une version remaniée et popularisée de ces produits. En effet, pour gommer les distances avec le consommateur, les produits de terroirs doivent parfois être soumis à des processus d'altération organoleptique, technique, économique et sociale qui interrogent le lien au territoire.

---

<sup>11</sup> FORT F., *Étude des stratégies de terroir : le cas des PME agroalimentaire du Languedoc-Roussillon*, Montpellier, 2000 ; MARCHESNAY M., « Les PME de terroir : entre "géo" et "clio" stratégies », *Entreprises et histoire*, Volume 28, 2001/2, p. 51-63.

## **Le patrimoine immatériel représenté par ces produits de terroir peut être considéré aujourd'hui comme une ressource à l'innovation et au développement local**

Le « made in », l'identité territoriale d'un produit, sa typicité ou sa renommée ne peuvent être réduits à une simple construction économique, mais sont aussi le résultat de processus de valorisation d'ordre social ou culturel. Cette valorisation aux multiples formes ne provient pas seulement des acteurs locaux insérés dans le territoire (producteurs, artisans, commerçants, institutions), mais d'aussi d'acteurs extérieurs parfois lointains en relation plus ou moins directe avec le territoire (consommateurs, touristes et professionnels du tourisme, Etats, grands chefs). L'étude de ces relations complexes entre acteurs locaux et extérieurs doit servir à une meilleure compréhension des mécanismes des marchés des produits des terroirs et de leur diffusion à différentes échelles.

Par ailleurs, si la typicité et tout l'imaginaire qu'elle véhicule s'avère décisive dans le succès commercial de certains produits, elle constitue également une plus-value pour le développement et le dynamisme des espaces ruraux<sup>12</sup>. Des foires et marchés d'antan aux fêtes et marchés de producteurs qui ne cessent de se développer en passant par les concours agricoles en tous genres et fêtes à la gloire de tel ou tel produit régional, la renommée des produits nourrit également l'économie et le marché local par des voies parallèles tel le secteur du tourisme<sup>13</sup>.

### **Mise en œuvre du projet :**

La mise en œuvre de ce projet scientifique s'articule autour de trois axes méthodologiques nécessaires à l'analyse du rapport entre produits, espaces et marchés.

- **Mesure et réflexions interdisciplinaires autour de la place et du rôle de la notion de terroir dans les marchés et les circuits économiques régionaux, nationaux ou internationaux.** Dialogue concerté sur les variables qui entourent ces notions dans l'espace et dans le temps, mais aussi en fonction des différentes disciplines présentes dans ce projet qui évoluent habituellement de manière cloisonnée dans le champ de la recherche scientifique. Il ne s'agit donc pas de juxtaposer les méthodes d'analyse des différentes disciplines (histoire, géographie, économie, anthropologie, sociologie), mais en plaçant l'espace et les marchés au cœur de nos réflexions, de tenter de dégager une grille d'analyse partagée des produits des terroirs, qui pourrait à la fois servir aux acteurs socioéconomiques et favoriser la construction d'un programme de recherche européen sur cette question dans les quatre années à venir.

---

<sup>12</sup> Jacinthe BESSIÈRE (dir.), *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Versailles, édition Quae, 2012 ; *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial : le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*, Paris, L'Harmattan, 2001 ; Jacinthe BESSIÈRE 2013, « Héritagisation, a challenge for tourism promotion and regional development : example of food heritage », *Journal of Heritage tourism*, Routledge, Vol. 8, No 4, Taylor & Francis Group, p. 275-291 ; BESSIÈRE J., TIBERE L., 2013, « Traditional food and tourism : french tourist experience and food heritage in rural spaces », *Journal of the Science of Food and Agriculture*, special issue on Traditional foods, Edited By: David S Reid, Wiley-Blackwell, Online Library, Vol 93, Issue 14, start page 3420 ; BESSIÈRE J., 2013, « Quand le patrimoine alimentaire innove. Essai d'analyse sociologique des processus d'innovation patrimoniale alimentaire au service des territoires », *Mondes du Tourisme*, n°7, Editions Espaces Tourisme et loisirs, Paris, Juin, p. 37-51 ; LAMBERT, R. F. JOUVE., « L'appellation réservée, l'innovation au service du patrimoine alimentaire québécois », dans Marie-Noëlle AUBERTIN et Geneviève SICOTTE, *Gastronomie québécoise et patrimoine*, ACFAS, 2013. L'actualité de la thématique apparaît aussi, par exemple, avec l'organisation d'un colloque international sur « La valeur patrimoniale des économies de terroir comme modèle de développement humain » à Paris les 18 et 19 février 2015.

<sup>13</sup> Voir, par exemple, le programme de recherche canadien (ANR) auquel participe Julia Csergo, *Food Herit : Critical and Comparative Research on Food Heritage and Gastropolitics* (2013-2017).

- Des études pourront être menées à partir d'un échantillon de **produits et de filières** variés, couvrant différentes catégories (volailles, truffes, produits laitiers, fruits, vins...) dont certaines, comme les confiseries, les charcuteries et les volailles, ont été peu abordés par la recherche jusqu'à présent. Il s'agira à chaque fois de s'intéresser à l'ensemble de la chaîne agroalimentaire (*food chain*) (agriculture, transformation, distribution, consommation) afin de reconstituer sur le temps long, la trajectoire de ces produits<sup>14</sup>. Pour chacun d'entre eux, la **variation des échelles d'analyses** doit permettre de mesurer leur notoriété, leur insertion dans les marchés locaux, régionaux, nationaux et internationaux ainsi que les retombées de leur succès (ou de leur déclin) sur les territoires de production et de transformation. En dépassant la simple étude du produit pour le replacer à la fois dans l'espace, au sein de la filière et dans l'histoire, les recherches envisagées proposeront une approche scientifique novatrice. Exemples de produits envisagés comme objets d'étude dans le projet : marron du Périgord, Noix du Périgord, truffes du Périgord, prune de l'Agenais, foie gras du Sud-Ouest, Vin du Sauternais, gâteau basque, jambon de Bayonne, tomate de Marmande, terrine de Nérac, vin d'Anglet et Capbreton, huitres du bassin d'Arcachon... Les trajectoires de ces produits aquitains emblématiques pourront avantageusement être comparées à des produits d'autres régions françaises et étrangères en fonction des territoires de recherche de l'équipe TERESMA : cerise de Zagare (Lituanie), cognac d'Orléans, fromage de Roquefort, cerise de Montmorency, vin de Marsala, Parmigianno-Regianno, jambons de Parme, vin du Tokay, beurre d'Isigny, poulet Chantecler (race canadienne), porc Wallon, La Plate de Florenville (pomme de terre gaumaise), etc.

- Des **collaborations internationales** seront prioritairement développées au sein de ce projet afin de permettre les comparaisons nécessaires avec d'autres pays dans lesquels le lien entre produits et territoire est bien ancré comme l'Italie, ou, au contraire, des pays dans lesquels ce lien et la valorisation des terroirs sont une construction beaucoup plus récente comme le Canada. Cette démarche permettrait de fournir des comparaisons utiles au développement des produits aquitains sur les marchés européens. Afin de renforcer cette perspective internationale, le projet s'inscrira dans le réseau européen FHnet (Food Heritage Network) qui réunit à l'heure actuelle des chercheurs des universités de Parme (Universita degli Studi di Parma), Tours (Université François Rabelais) et Bordeaux (Université Bordeaux Montaigne) et s'appuiera également sur le réseau de la Chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires ». Plusieurs spécialistes et programmes (Recherches historiques sur les produits du terroir wallon (CAIG : Cellule d'Appui aux Indications géographiques) », soutenu par la Région wallonne (2011-2019) et réalisé en collaboration avec l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio-Tech) européens et canadiens (*Food Herit: Critical and Comparative Research on Food Heritage and Gastropolitics*, programme de l'Agence Nationale de la Recherche canadienne 2013-2017) sont intégrés ou associés à ce projet, afin de développer les collaborations et les comparaisons. Ainsi, ce projet de recherche a pour ambition de développer les synergies entre les chercheurs, qui, à travers diverses rencontres scientifiques et enquêtes communes, permettront de faire converger les réflexions sur les produits des terroirs, les espaces et les marchés. Dans cette perspective, le projet vise à servir d'incubateur à un programme européen de recherche dans lequel l'Aquitaine pourrait tenir une place de premier plan en lien direct avec les filières agro-alimentaires aquitaines. Au terme des trois ans, il a donc vocation à être prolongé par le dépôt d'un projet ANR ou européen (H2020) autour de ces questions.

---

<sup>14</sup> VAN MOLLE L. and SEGER Y (dir.), *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, Brepols, 2013.

### **Équipe et partenaires scientifiques :**

L'équipe de ce projet réunit 33 chercheurs français et étrangers (Belgique, Italie, Pologne, Lituanie, Canada), venus de différents champs disciplinaires (histoire, géographie, sociologie de l'alimentation, économie rurale et agroalimentaire, spécialistes de l'environnement, du tourisme, du marketing agroalimentaire...). Le budget total de ce projet est de XXX euros.

Quatre centres de recherches sont partenaires de ce projet :

- Le **CEMMC** : Le Centre d'Étude des Mondes Moderne et Contemporain de l'Université Bordeaux Montaigne a développé depuis plusieurs années des recherches sur l'histoire du vin, des productions agricoles et du rôle de la ville dans la valorisation des produits de terroirs. A partir de 2015, dans le cadre du nouveau contrat quinquennal recherche du CEMMC, le projet sera pleinement intégré au sein du l'axe transversal « Échelles, réseaux, environnement ».

- **ADESS** : ce centre de recherche en cotutelle Université Bordeaux Montaigne, CNRS et Université de Bordeaux comprend plusieurs spécialistes du vin et des systèmes agro-alimentaires. Il possède aussi des compétences techniques dans le domaine de la cartographie.

- Le **LEA** : L'Équipe Alimentation de l'Université François Rabelais (Tours) est une équipe de recherche pluridisciplinaire reconnue sur l'alimentation et qui a réalisé notamment des études sur le patrimoine culinaire de la région Centre. Cette équipe entretient des liens très étroits avec le monde professionnel et le secteur socioéconomique.

- Le FoodLab est une équipe de chercheurs du département d'économie de l'Université de Parme qui a développé depuis plusieurs années des recherches sur le concept de typicité et sur les produits italiens dans une perspective internationale.

### **Comité de pilotage :**

#### **Membres :**

Corinne Marache, EA2958 CEMMC Université Bordeaux-Montaigne  
Philippe Meyzie, EA2958 CEMMC, Université Bordeaux-Montaigne  
Jean-Pierre Williot, directeur de l'EA6294 LEA, Université François Rabelais,

Tours

Marc de Ferrière, EA6294 LEA, Chaire Unesco, Université François Rabelais,

Tours

Raphaël Schirmer, UMR5185 ADESS Université Bordeaux Montaigne, CNRS,  
Université de Bordeaux

Stefano Magagnoli, FoodLab, département d'économie, Université de Parme  
Giovanni Ceccarelli, FoodLab, département d'économie, Université de Parme

### **Enquêtes et réalisations :**

1. Dans le cadre de ce programme de recherche, nous souhaiterions réaliser **une banque de données constituée de films et d'entretiens** avec des chefs cuisiniers (aquitains et aquitains à l'étranger), des producteurs, des épiciers, des représentants de divers métiers de bouche (traiteur, boucher, confiseur, crémiers, fromagers...), grâce notamment à l'appui de l'association « Défense et sauvegarde des Traditions du Sud-Ouest ». Mais ce travail de collecte et de valorisation concernerait aussi des particuliers qui seraient interrogés sur les savoir-faire familiaux et la transmission de ces savoir-faire. Ces entretiens permettraient de mieux comprendre les éléments constitutifs de la qualité, de la typicité et de la renommée des produits des terroirs aquitains. Ils

permettraient par ailleurs de contribuer à la sauvegarde et à la promotion du patrimoine immatériel du Sud-Ouest. Un ouvrage grand public construit à partir des entretiens avec des grands chefs autour des produits aquitains, de leur histoire et de leur renommée pourrait contribuer à la promotion de ce travail de recherche.

Cette collecte concernerait uniquement la Région Aquitaine, mais s'insérerait dans un programme européen mené en concertation avec le LEA de Tours, l'IEHCA et le Foodlab de Parme, qui comptent parmi nos partenaires.

2. **Travail de collecte d'archives privées** (déposées ou non) d'artisans, commerçants, métiers de bouche, entreprises agro-alimentaires... afin de constituer un fonds documentaire important sur des sources difficilement mobilisables. Cette documentation pourra nourrir des travaux de recherche (enseignants chercheurs, étudiants de Master, doctorat...) et être mis à la disposition des professionnels en tant que ressources patrimoniales et techniques.

3. **Un travail cartographique mené sur le temps long et à des échelles variées** permettant, pour quelques produits choisis, de mesurer leur renommée, leur impact à l'échelle locale et l'échelle de leur diffusion commerciale. Ce dossier cartographique sera intégré à l'ouvrage final qui clôturera le programme de recherche, et qui réunira la version écrite des meilleurs séminaires, interventions dans les colloques et journées d'étude... Il constituera un outil potentiel pour les professionnels intéressés par l'ancrage historique des produits.

4. **Un site internet** fournira un accès aux ressources documentaires générées par le programme de recherche (films, entretiens, photos, affiches publicitaires, étiquettes, trajectoire de certains produits aquitains célèbres – truffe...). Il permettra de diffuser largement les résultats de ces travaux au cours des trois années du programme. Il se voudra également un site participatif (forum, échanges...), un lieu de rencontre entre le monde professionnel et celui de la recherche.

### **Évènements scientifiques et manifestations envisagés :**

- **Proposition d'ateliers annuels pratiques « archives / savoir-faire » à usage des professionnels.**

Il s'agirait d'initier les professionnels (métiers de bouche, producteurs, commerces et industries agro-alimentaires, professionnels du tourisme) aux ressources archivistiques et à l'utilisation potentielle qu'ils pourraient en avoir dans leurs activités (exemples d'ateliers possibles : « La cuisine du Sud-Ouest du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours » ; « L'art de vendre les produits aquitains des cours royales à internet » ; « Les savoir-faire anciens de la filière gras, de l'élevage à la cuisine » ; « Faire l'histoire d'un produit de la production à la consommation : sources et méthodes »). Ces ateliers seraient élaborés à la demande, en fonction des attentes spécifiques des professionnels concernés et pourraient avoir lieu dans différentes villes de la région Aquitaine (Périgueux, Bayonne, Dax...). L'information leur serait communiquée via les syndicats professionnels, les chambres d'agriculture, la presse spécialisée.

- **Deux cycles de séminaires pluridisciplinaires** dans une perspective de réflexion comparative internationale :

- *Produits et territoires (de production, de transformation, de vente, de consommation)*

- *Produits et savoir faire*

Ces séminaires seraient notamment organisés en collaboration avec LEA de Tours et le FoodLab de Parme, dans le cadre du réseau FHnet.

**- Tables rondes avec des professionnels :**

- *Produire, transformer et transmettre les produits de terroir*
- *Vendre, faire connaître et diffuser les produits de terroir*

**- Colloque international et pluridisciplinaire :**

*Produits disparus, produits menacés, produits oubliés : causes et mécanismes du déclin des terroirs (2017)*

**RÉPUTATION, ORIGINE GÉOGRAPHIQUE ET QUALITÉ DE PRODUITS  
ALIMENTAIRES (FIN XVII<sup>E</sup>-DÉBUT XIX<sup>E</sup> SIÈCLES)**



**institut  
universitaire  
de France**

**Programme de recherche 2014-2019 soumis lors de la candidature à l'Institut  
Universitaire de France**

Si l'histoire de l'alimentation bénéficie aujourd'hui d'une vraie légitimité et d'un dynamisme indéniable, elle continue parfois de s'inscrire dans la lignée d'une histoire anecdotique ou bien reste enfermée, pour l'époque moderne, dans l'étude des normes à partir de la littérature culinaire ou des ordonnances royales. Dans ce domaine, l'histoire des produits, des métiers liés à l'alimentation et du commerce de détail des menues denrées reste encore peu explorée. La voie que nous proposons de suivre passe par une étude méthodique des archives, nécessairement d'ampleur, pour parvenir à mieux saisir la réalité du marché de l'alimentation et la place qui occupent certains produits. L'achat d'aliments (ou leur fourniture par d'autres voies) n'est pas un acte anodin ; il possède une dimension économique, politique, sociale et culturelle. Il ne peut se réduire à une question de prix, de besoins nutritionnels ou simplement de goûts. Pour essayer de mieux comprendre comment fonctionnent les échanges d'aliments, il nous semble intéressant de réfléchir, de manière neuve, sur la qualification des produits et notamment sur la notion de réputation. Pourquoi, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, certaines denrées acquièrent une réputation grandissante qui les distingue des autres produits ? Pourquoi l'origine, qui associe un produit à un territoire, devient progressivement un gage de qualité en France mais aussi dans d'autres pays européens (Angleterre, Italie) ? Quels sont les enjeux économiques de cette réputation territoriale, à la fois en termes de production, de commercialisation et de consommation ? Comment ce marché fonctionne-t-il à l'échelle internationale ?

***Un champ nouveau à explorer pour l'historien***

La question de la qualité occupe une place grandissante dans le champ de réflexions des économistes ou des sociologues (Boltanski, Karpick) et pénètre peu à peu dans celui des historiens. Pour l'époque contemporaine, les travaux pionniers et fondateurs d'Alessandro Stanziani, sur le marché du vin notamment, ont bien montré tout l'intérêt de ce questionnement sur la qualité des produits – objet historique à part entière- mais on peut regretter que ces approches soient peu répandues en histoire de l'alimentation, notamment pour les périodes antérieures. Les travaux de Sylvie Vabre sur le Roquefort ou de Claire Delfosse sur le Brie ont confirmé néanmoins la pertinence d'une réflexion historique à mener sur ces produits particuliers liés aux territoires. Une session lors du dernier European Congress in World and Global History tenu à Londres en 2011 s'est d'ailleurs intéressée à ces signes d'origine (M. Belfanti), preuve de l'actualité de ce champ de recherche. Ce renouveau historiographique fait écho aux réflexions déjà entreprises par les ethnographes (L. Bérard, P. Marchenay), les géographes (C. Delfosse, G. Fumey) ou les sociologues, sur les produits d'origine, les produits localisés, les produits des « terroirs ». La réputation et la valorisation de l'origine prennent également place parmi les concepts mobilisés par les économistes, les agronomes et les sociologues à propos du marché du vin et des appellations (F. Casabianca, P-M Chauvin, E.



Valceschini). Mais qu'en est-il pour les périodes antérieures à la mise en place de conventions officielles comme les AOC créés en 1935 ?

Pour l'histoire moderne, cette question de la qualification des produits et de son rôle dans l'économie de l'échange reste encore largement dans l'ombre, même si elle a déjà été abordée à propos de l'industrie du textile par Gérard Gayot, puis Jean-Yves Grenier et Philippe Minard qui montrent bien le développement d'une « économie de l'identification » au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. La construction des normes a aussi fait l'objet de travaux novateurs (D. Margairaz, A. Conchon) pour la période. Des recherches ont été entreprises sur des vins comme le champagne ou le vin de Madère (B. Musset, J-C Hancock) montrant tout l'intérêt d'une réflexion sur la qualité et son lien au territoire. Cependant, le secteur de l'alimentation n'a pour l'instant pas fait l'objet de la même attention. En 2008, lors d'un colloque sur le choix des aliments, Bruno Laurioux notait d'ailleurs qu'une « sémiologie historique des qualités alimentaires serait sans doute à écrire ». Pourtant les travaux récents menés par Natacha Coquery sur l'économie du luxe et le monde de la boutique montrent bien que la renommée est un facteur d'importance dans le fonctionnement du marché ; cette analyse du « remarquable » (D. Roche), dans l'économie préindustrielle en général et dans le secteur de l'alimentation en particulier, représente un champ de recherche à explorer. Pour l'Italie, la circulation des spécialités locales a bien aussi été perçue comme l'un des facteurs d'identification des cuisines régionales ; « exporter le terroir » apparaît d'ailleurs comme une voie pour comprendre l'histoire et le marché de la gastronomie (A. Capatti, M. Montanari). Les travaux de Marco Belfanti sur le « made in Italy » et des historiens économistes du Food Lab de Parme sur la typicité (G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli) ouvrent également des perspectives intéressantes pour comprendre cette valorisation des produits. Il nous a donc semblé intéressant d'envisager la mise en œuvre de ce projet novateur centré l'origine et la provenance des produits en France et en Europe de la fin du XVII<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle, au moment où se développe progressivement une économie de l'échange, s'initie une « révolution du petit commerce » (B. Blondé, I. Van Damme, J. Stobart) et avant que la révolution des transports avec le chemin de fer ne vienne bouleverser les circuits du commerce alimentaire. Cette période constitue selon nous un tournant dans la valorisation des produits alimentaires liés à une origine géographique et dans la construction de la réputation toujours actuelle de certains d'entre eux.

### *Des consommations à l'histoire des produits*

Après avoir travaillé sur les cultures alimentaires régionales, réalisé plusieurs recherches sur les identités alimentaires et la circulation tout à la fois des produits et des goûts en France et en Europe, il nous semble opportun d'essayer de mieux comprendre, en partant de l'histoire des consommations, comment se construit la réputation des produits alimentaires en France et sur les marchés internationaux. Pourquoi certains produits sont distingués et valorisés par rapport à d'autres aussi bien par les producteurs, les acteurs du commerce que par les consommateurs ? Dans la pensée économique moderne (Boisguilbert, Cantillon) émerge alors une nouvelle conception de l'espace conçu comme un ensemble différencié de lieux. La question de l'origine et de la provenance (province, ville, région) sera donc au cœur de notre approche. Cette perspective permettra de mieux saisir les caractéristiques du marché des menues denrées qui, contrairement à ceux des céréales et de la viande, ont été moins étudiés à l'exception des recherches menées sur Paris par Reynald Abad et Jean-Michel Roy ou par Anne Montenach sur Lyon. Ce projet s'inscrit dans le renouvellement de l'histoire économique par les produits qui permet de mieux comprendre, un chantier encore en partie à explorer, celui du fonctionnement des marchés et du commerce intérieur dans la France et l'Europe préindustrielle (P. Verley, D. Margairaz). Pâtisseries, charcutiers, confiseurs, épiciers, marchands de comestibles participent, à Paris dans les villes de province et dans les grandes capitales européennes comme Londres, Amsterdam ou Anvers à la mise en œuvre de la révolution des consommateurs décrite par les

historiens anglo-saxons (M. Berg, J. Brewer). Les marchés pluriels des produits alimentaires localisés s'inscrivent dans une économie de l'échange mue par la culture des apparences, marquée par la circulation de l'information et qui accorde une place centrale à la notion de confiance. En se plaçant tout à la fois du côté des consommations, de la commercialisation et de la production, nous souhaitons porter un regard neuf sur cette question en accordant une large place aux acteurs (producteurs, négociants, transporteurs, boutiquiers, artisans) de ce secteur économique. Mais il conviendra aussi pour comprendre l'émergence de ces produits renommés de s'intéresser aux regards extérieurs, ceux des voyageurs, des administrateurs ou des gourmands parisiens et étrangers. Le XVIII<sup>e</sup> siècle marque en effet un tournant dans cette mise en avant des produits des « terroirs ». Même si certains d'entre eux sont connus depuis le Moyen-Age et la Renaissance, leur diffusion prend une ampleur nouvelle au siècle des Lumières avec l'essor des consommations et de la circulation des produits en Europe. La question de la réputation, que les dictionnaires de l'époque moderne associent couramment aux produits alimentaires, et celle de la valorisation seront au centre de nos perspectives. Notre démarche consistera donc à adopter une approche sociale et économique de la consommation et de la commercialisation afin de montrer que la demande pour ces denrées d'origine s'accroît et se structure à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle en France.

La genèse de ce projet et l'orientation nouvelle de mes champs de réflexion vers l'histoire des produits doit beaucoup à ma participation à plusieurs colloques ou séminaires interdisciplinaires en France et à l'étranger. Les réflexions sur la notion de pittoresque entreprises par les spécialistes de la littérature ou de l'art, celles des économistes sur le concept de typicité au laboratoire FoodLab de l'Université de Parme (G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli) ou celles des ethnologues sur le terme de « terroir » et les productions localisées (L. Bérard, P. Marchenay) m'ont conduit à mesurer les enjeux de la question. Les colloques organisés par l'IEHCA dont je suis membre du conseil scientifique ou bien ceux mis en œuvre par des collègues étrangers intéressés par l'histoire de l'alimentation (J. Dumanowski) m'ont permis de comprendre, à travers une démarche comparative, la pertinence de cette recherche sur la valorisation de l'origine des aliments en Europe dès l'époque moderne. Dans ce domaine, mes réflexions s'appuient aussi sur ma collaboration étroite avec la Chaire Unesco de sauvegarde et de valorisation des patrimoines culturels alimentaires établie en 2011 à l'Université François Rabelais de Tours et dirigée par le professeur Marc de Ferrière Le Vayer. Le renouvellement des problématiques de l'histoire de la vigne et du vin abordant la question du commerce, de la qualité et la réputation (Chaire Unesco « Culture et traditions du vin ») et nos contributions à des ouvrages collectifs sur ce sujet nous ont montré tout l'intérêt qu'il y aurait à approfondir ces pistes et à les élargir à d'autres denrées qui reprennent au vin des mécanismes similaires dans la définition d'une qualité liée à l'origine. De même, notre participation au colloque international sur « Commerce du luxe, luxe du commerce », organisé par Natacha Coquery à Lyon en novembre 2012, nous a permis de constater que le commerce des produits des terroirs pouvait s'apparenter, dans ses mécanismes, au marché du luxe. Le colloque sur la ville et la valorisation des produits des terroirs : sources, méthodes et approches comparatives à l'échelle internationale que nous avons organisé à Bordeaux en novembre 2013 a montré également l'intérêt d'une perspective européenne autour de cette question. Les réflexions menées avec Marco Carlo Belfanti (Université Brescia) dans la cadre du dépôt d'une demande de COST sur « History as Intangible Asset for European Agri-Food Specialties » en 2013 (avec Morris Jonathan, University of Heretfordshire, Scholliers Peter, Free University Brussels, Sougy Nadège, Université de Neuchâtel, Lee Jenny, University of Uppsala, Valls Francesc, University of Barcelona) ainsi que dans le cadre de la mise en œuvre de projets de recherches communs avec les chercheurs du *Food Lab* de Parme m'ont confirmé la pertinence de collaborations européennes autour de cette question.

Cette approche pluridisciplinaire à dimension internationale et ces perspectives croisées entre histoire économique et histoire culturelle servent de base à la construction de ce projet personnel tant au niveau des problématiques et des méthodes, qu'au niveau des projets de collaborations envisagés. L'expérience acquise dans l'exploration des sources très diverses (archives notariales, judiciaires, commerciales, financières) conservées dans les dépôts d'archives nationaux, départementaux et municipaux servira à mettre en œuvre ces pistes de recherches au plus près des pratiques économiques et des consommations afin de dépasser les limites d'une histoire centrée uniquement sur les normes. Dans ce domaine, les réflexions de l'historien peuvent éclairer les débats actuels sur la qualité. Le plus souvent, l'histoire des produits alimentaires est mise en œuvre par les ethnologues dans le cadre de réflexion sur l'ancrage historique des produits. Par ses méthodes et en replaçant le produit dans son contexte à la fois économique, culturel et social, l'historien peut fournir des éléments nouveaux et ajouter une profondeur historique souvent absente.

### ***Réputation, qualité et origine géographique : pour une approche globale***

Afin de se dégager de l'histoire anecdotique et de comprendre la valorisation nouvelle des produits localisés à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, il est nécessaire d'avoir une approche globale qui s'intéresse tout à la fois à l'histoire économique, sociale et culturelle. Les enjeux sociaux, les effets de mode, les goûts alimentaires et l'imaginaire qui entourent ces produits ne sauraient être négligés. La demande tient un rôle majeur dans la construction des réputations qui ne peut être appréhendée à travers une analyse exclusivement économique et fonctionnaliste. Il faut donc s'intéresser à l'ensemble de la chaîne : de la production agricole, à la transformation, et la commercialisation, en passant par le transport et jusqu'aux consommations dans toutes leurs diversités, du mangeur local au mangeur plus averti et lointain. Ce projet vise à montrer **comment, dans l'économie et la société, l'origine géographique de certains aliments devient un signe de qualité partagé qui favorise la circulation de ces produits en France et en Europe**. La territorialisation et la réputation de ces aliments concourent alors à leur insertion dans les circuits de l'échange et leur donnent un avantage comparatif. L'identification de l'origine devient en effet de plus en plus importante à mesure que la distance s'accroît entre lieu de production et lieu de consommation. L'originalité de notre démarche consiste à placer le champ de notre réflexion à la croisée des consommations et de l'offre par l'étude des produits, de leur circulation et de leur notoriété.

Dans cette perspective, ce projet de recherche pourrait s'orienter autour de trois axes majeurs.

- Le premier consiste à **identifier ces produits, à mesurer leur notoriété et à étudier son évolution entre la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et les années 1830-1840**. Ce travail d'évaluation des réputations devrait être réalisé aussi bien du côté de l'offre que du côté des consommations. Il permettra de voir quels sont les produits valorisés, de repérer l'essor ou le déclin de leur renommée et d'analyser les qualités attribuées à ces denrées localisées. Les cas de recul de notoriété comme pour les vins d'Anglet ou le fromage de Sassenage, ou bien les renommées tardives comme celle des volailles de Bresse seront en effet abordés pour déterminer en creux les fondements de la renommée. Cette première approche devrait conduire à une cartographie et une typologie des produits distingués. Elle a aussi pour objectif de dresser les limites de leur aire de renommée (régionale, nationale, internationale). L'ensemble des domaines où la réputation de ces produits peut s'exprimer seront abordés : commerce, voyage, gastronomie, littérature, etc. Il conviendra d'examiner également la place de ces produits dans les consommations à travers notamment les dépenses de bouche de clients prestigieux en France et en Europe (duc de Saxe, comte de Provence, duc de Savoie, comtesse d'Oxford, etc.) qui tiennent une place importante dans cette économie du « connaisseur » pour reprendre

l'expression de Jean-Yves Grenier. Ce premier axe devrait enfin permettre de caractériser la nature du lien qui associe une denrée à un territoire particulier et d'analyser les diverses qualités attribuées au produit.

- Le second axe de recherche s'attachera à comprendre **les fondements de cette renommée**. Quels sont les mécanismes et les acteurs qui participent à leur valorisation au niveau local mais aussi à l'échelle du royaume et en Europe ? Cette analyse se fondera en partie sur l'étude ciblée de la trajectoire de certains de ces produits comme les jambons de Bayonne, les truffes du Périgord, le cognac d'Orléans, le beurre d'Isigny, le fromage de Sassenage, les vins aquitains, l'huile d'Aix ou les andouilles de Troyes. Nous envisageons également de développer des points de comparaison avec des produits italiens diffusés en Europe comme le parmesan, le vinaigre de Modène ou les saucisses de Bologne. À travers ces études de cas qui offrent un panel diversifié et représentatif des produits des terroirs dont certains s'insèrent dans des circuits de diffusion internationaux, il s'agira d'étudier les transformations qui s'opèrent alors dans la production (en s'appuyant notamment sur l'historiographie récente née du renouveau de l'histoire rurale en France), dans les circuits de diffusion et dans les consommations. Les goûts des consommateurs étrangers (notamment anglais et hollandais pour les vins et les produits alimentaires de luxe) feront l'objet d'études particulières. Le contrôle des autorités, à travers la lutte contre la fraude et la contrefaçon, sera abordé comme facteur de définition de normes de qualité. De manière générale, une attention particulière portera sur la ville et les marchés urbains qui, par leur demande, leur rôle de relais et les politiques mises en œuvre, représentent un espace majeur de valorisation de ces produits de consommation différée (en lien direct avec le programme émergent du CEMMC sur « La ville, espace de valorisation des produits des « terroirs » du Moyen-Age à nos jours » dont nous sommes co-responsable). La circulation de l'information sur ces produits, par le biais des dictionnaires de commerce, des journaux d'annonces, des voyageurs, des guides de voyage ou de la littérature gastronomique sera abordée comme un élément majeur dans la construction de leur réputation et la mise en évidence de ses médiateurs. Le rôle des réseaux personnels, sociaux et politiques (notamment à travers l'étude des cadeaux alimentaires des corps de ville ou des diplomates à travers l'Europe) devra être pris en compte dans l'analyse de cette économie « encastrée ».

- Le troisième axe de recherche se concentrera plus spécifiquement sur les divers **marchés de ces produits localisés** afin d'analyser comment l'origine devient un gage de qualité qui favorise leur circulation. Comment se structurent les marchés des produits gourmands qui, par certains aspects, s'apparentent à l'économie du luxe ? L'origine devient au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle un gage de confiance entre les différents acteurs du marché qui assure une meilleure circulation des produits dont il faudra mesurer l'ampleur tant au niveau social qu'au niveau spatial. Il s'agira de voir comment ces conventions sont partagées entre les différents acteurs économiques. Grâce notamment aux correspondances commerciales et aux archives judiciaires, l'étude portera aussi sur le fonctionnement concret de ces marchés et sur les conditions matérielles de la circulation de ces marchandises en France et en Europe : méthodes de conservation, conditionnement, transports, réseaux de distributions, autant de champs de recherche encore peu explorés par les historiens de l'époque moderne. Les lieux de vente au détail, des magasins de comestible parisiens aux warehouses de Londres en passant par les restaurants de Varsovie de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle feront l'objet d'une attention particulière. Dans la continuité des recherches initiées par le programme ANR « Emballages et conditionnements alimentaires 1850-2000 », nous nous intéresserons à cette question de l'emballage particulièrement présente dans les correspondances commerciales à propos du vin et des aliments au XVIII<sup>e</sup> siècle et qui devient centrale avec le développement des conserves. On pourra également voir que la circulation de ces denrées réputées s'accompagne d'innovations commerciales (publicité, système de dépôt-vente), mais se caractérise également par le maintien de pratiques de diffusion et de valorisation traditionnelles (dons, contrebande),

représentatives de la société et de l'économie d'Ancien Régime. Là encore, notre approche consistera à associer une approche globale de ces marchés alimentaires spécialisés et des études de cas autour de produits emblématiques (truffes du Périgord, andouilles de Troyes, vins de Bordeaux, jambon de Bayonne, beurre d'Isigny) afin de reconstituer l'ensemble du circuit économique de la production jusqu'au consommateur français ou étranger. L'originalité de notre démarche consistera à ne pas se limiter aux débouchés de ces produits, mais à saisir l'ensemble de la filière, de la zone de production aux consommateurs en se plaçant à des échelles différentes qui iront du local (espace de production) à l'international (espace de commercialisation et de consommation) afin de mesurer leurs interactions.

### *La nécessaire mobilisation de sources variées*

La mobilisation de sources variées s'avère incontournable pour mesurer la valorisation de l'origine des produits alimentaires et comprendre le fonctionnement de ces marchés spécialisés. Seul un financement de l'IUF permettrait de donner toute l'ampleur nécessaire, sur le plan documentaire et scientifique, à une telle étude en offrant la possibilité de travailler sur plusieurs territoires représentatifs de l'espace national et de développer des recherches sur les marchés étrangers.

L'étude des sources concernant la consommation et les discours autour de ces produits du XVII<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle constituera un premier ensemble. Pour cela, nous nous appuyons, en premier lieu, sur la **littérature commerciale (dictionnaires de commerce, journaux d'annonces provinciaux du XVIII<sup>e</sup> siècle, journaux anglais), les récits de voyages, la littérature culinaire (livres de cuisine, littérature gastronomique), la littérature agronomique ainsi que sur des mémoires administratifs (intendants, subdélégués, Conseil de Commerce, ambassadeurs)**. Mais notre projet vise surtout à mettre en œuvre l'analyse des sources d'archives de la pratique, trop souvent négligées, concernant la consommation et le commerce de ces produits à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, au moment où commencent à se développer les échanges intérieurs et internationaux. Pour mesurer l'identification et la consommation de ces produits localisés, nous nous attacherons principalement à l'analyse des **dépenses alimentaires (factures, livres de comptes)**. Plusieurs livres de dépenses de table conservés aux Archives nationales, à la Bibliothèque Nationale, à la bibliothèque municipale de Versailles ou à Chantilly permettront d'étudier leur consommation dans les milieux aristocratiques (Comte de Provence, duc de Bourbon, prince de Soubise, prince de Condé, duc de Bourgogne). Mais, plusieurs dépôts départementaux offrent également des sources de première qualité et encore peu exploitées à ce jour sur les consommations de ces élites qui façonnent la réputation des produits à la mode : les dépenses de bouche de la cour de Savoie aux Archives départementales de la Savoie, celles du marquis de Briges aux archives départementales des Yvelines ou celles du duc de Saxe aux archives départementales de l'Aube. Les livres de dépenses de l'aristocratie anglaise ou polonaise, friande des spécialités culinaires étrangères, pourront servir à mesurer la renommée internationale de certains produits (pâtés aux truffes du Périgord, jambon de Bayonne, prunes de Brignoles). Un échantillonnage raisonné d'autres pièces de dépenses concernant la noblesse, les milieux marchands ou le clergé devrait permettre d'évaluer l'évolution de la consommation de ces produits des terroirs de la fin du XVII<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce premier ensemble documentaire servira ainsi à identifier les produits localisés, à mesurer leur notoriété et à puiser des indications sur leurs conditions de production et de commercialisation.

Afin de vérifier la validité de notre démarche dans l'analyse de la réputation territoriale de ces produits, de saisir leur commercialisation dans son ensemble et d'appréhender l'échelle de leur diffusion, les recherches doivent en effet être menées à l'échelle nationale et internationale à travers des dépouillements ciblés et représentatifs. Une **enquête sur les cadeaux alimentaires et les banquets de corps de ville**, par exemple, permettra d'identifier

les produits valorisés et de comprendre comment les autorités politiques interviennent dans ce processus. Les pièces justificatives des dépenses conservées dans la série CC des archives municipales constituent en effet une ressource riche et encore peu exploitée dans cette perspective qui fournira un corpus central de notre projet. Certains dépôts particulièrement riches dans ce domaine et représentatifs de l'espace français (Angers, Bourges, Bayonne, Besançon, Rennes, Amiens, Toulouse, Troyes), pourront faire l'objet des premiers dépouillements et servir à l'amorce d'une enquête nationale. Des correspondances de diplomates étrangers, relais de la diffusion de ces produits en Europe, seront analysées comme celles des ambassadeurs anglais Lord Waldegrave et Lord Grantham. Les résultats feront l'objet d'un article de synthèse dans une revue nationale ou internationale qui permettra de montrer comment certains produits liés aux terroirs provinciaux (jambon de Bayonne, fromage de Roquefort, pâtés de Périgueux, andouilles de Troyes, pâtés d'Amiens, etc) acquièrent une notoriété grandissante grâce à ces présents et comment des circuits de distribution efficaces assurent leur circulation et leur promotion à de vastes échelles.

Les **dossiers de faillites et les papiers commerciaux** (livres de comptes, correspondances commerciales, lettres de voiture) des métiers de bouche (pâtisseries, traiteurs, restaurateurs, charcutiers) et des marchands concernés (fromagers, beurriers, épiciers, fruitiers, négociants) constitueront le troisième corpus majeur de ce projet. Ils donnent accès aux stocks de marchandises, aux fournisseurs et aux clients, mais aussi aux mécanismes de ces marchés (conditionnement, circuits de distribution, qualité, évaluation des produits). Les archives des justices consulaires créées par l'ordonnance de 1673 et celles des tribunaux de commerce du XIX<sup>e</sup> siècle de centres de consommations majeures, de villes commerciales d'importance ou servant de relais à ces produits ruraux (Angers, Bordeaux, Lyon, Reims, Bayonne, Besançon, Paris, Toulouse, Chambéry, Troyes) disposent à cet effet des corpus intéressants et inédits, mais réclamant un dépouillement d'ampleur qui nécessite du temps disponible. Dans ces mêmes villes, les **archives policières et judiciaires** concernant les litiges commerciaux et l'action des différents pouvoirs dans ce domaine seront analysés afin de comprendre le fonctionnement des marchés et des diverses voies d'approvisionnement (à partir de sondages ciblés dans la série B des archives départementales et la série FF des archives municipales). Il sera nécessaire également de recourir à des **actes notariés** (inventaires après décès, actes de vente) concernant les métiers de l'alimentation, ce que la richesse des fonds disponibles permettra de mettre en œuvre notamment à partir de l'exemple bordelais. Un soutien de l'IUF permettrait ainsi de donner force à ses enquêtes en particulier à travers le financement de déplacements personnels et de missions confiées à des étudiants de master dans le cadre de co-direction avec les professeurs d'histoire moderne et contemporaine de mon université.

Pour bien appréhender la notoriété de certains produits et la constitution des réseaux de diffusion internationaux, il sera nécessaire d'entreprendre des recherches dans d'autres pays où les modes et les produits français pénètrent au XVIII<sup>e</sup> siècle (Pologne, Italie, Angleterre) à travers notamment les archives des ambassadeurs et des consuls conservées aux Archives du Ministère des Affaires Etrangères. Les London Metropolitan Archives conservent des archives intéressantes de marchands de fruits, d'épiciers ou de confiseurs. Ces riches sources commerciales anglaises permettront de mesurer la circulation de produits géographiquement identifiés comme ceux vendus dans les Italian Warehouses de Londres. Les rapports des résidents français à Dantzig permettront d'étudier leur commercialisation dans la Nord-Est de l'Europe. Des papiers de négociants de Bruxelles comme Jacques Pletinckx (Archives générales du Royaume) pratiquant ce commerce pourront aussi être mobilisés. La place de ces produits (fromage de Roquefort, prunes de l'Agenais) dans le commerce avec les Antilles sera également examinée à partir des archives des villes portuaires (Bordeaux, Nantes) dans le cadre de l'axe du CEMMC sur les villes portuaires auquel nous sommes étroitement associés. Les correspondances commerciales et les livres de comptes de marchands de Paris, Bordeaux ou de

Lyon (relais de la diffusion des produits méditerranéens) serviront à étudier le commerce international de ces denrées. Cette perspective internationale sera renforcée par l'organisation de séminaires et d'un colloque afin de voir les spécificités éventuelles du modèle français, mais aussi par la constitution d'un réseau européen de chercheurs intéressés par l'histoire des produits de terroir. Seul un financement pourra permettre la mise en œuvre d'une approche suffisamment large, indispensable à l'analyse de la pluralité de ces marchés.

### *Mise en perspective du projet*

La mise en œuvre du projet et la valorisation des résultats obtenus pourra s'organiser autour de différents points :

- **Travail de prospection et d'analyse des archives dans différents dépôts : Archives nationales, archives départementales et municipales, archives étrangères (Angleterre, Pologne, Italie, Belgique).** L'enquête sur les cadeaux et les banquets municipaux sera mise en œuvre par des recherches individuelles et des missions confiées à des étudiants de master (année 1 et 2). Elle donnera lieu à **une journée d'étude réunissant des historiens et des archivistes sur les banquets municipaux, les présents d'honneur et la valorisation des produits locaux du Moyen-Age à nos jours** (année 2) qui pourra bénéficier de l'appui de l'IEHCA et de la Chaire Unesco « Sauvegarde et Valorisation des Patrimoines Culturels Alimentaires ». Une **publication dans une revue nationale ou internationale des résultats de cette enquête concernant la France des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles est également envisagée** (année 3).

- Organisation d'un **séminaire semestriel de recherche international et pluridisciplinaire sur le commerce des denrées, les métiers de l'alimentation et l'histoire des produits en Europe** (époque moderne et contemporaine) dans le cadre du CEMMC (années 1 à 5). Plusieurs collègues français et étrangers seront sollicités à cet effet. L'objectif de ce séminaire est de mieux comprendre les conditions matérielles de la circulation des produits en Europe, de mettre en évidence les innovations initiées par les métiers de l'alimentation (techniques et commerciales) et de mesurer leur action dans la valorisation des produits selon les lieux et les époques. Le soutien de l'IUF offrirait la possibilité de multiplier les regards croisés entre pays (France, Italie, Belgique, Pologne) et les disciplines (histoire, géographie, histoire du droit, anthropologie).

- **Constitution d'un groupe de chercheurs en vue de l'élaboration d'un projet européen de recherche (Horizon 2020) sur l'histoire des produits typiques, leur réputation et leur commerce.** (participants envisagés : Léa (Équipe Alimentation) de l'Université François Rabelais de Tours, IEHCA (Institut Européen d'Histoire et Cultures de l'Alimentation), Centre d'Etudes des Mondes Moderne et Contemporaine de l'Université Bordeaux Montaigne, Programme Région ViValTer, Food Lab (Laboratoria per la storia dell'alimentazione-Università di Parma-Dipartimento di Economica). Un workshop est prévu en mai 2014 à l'Université de Parme.

- Organisation d'un **colloque international sur l'histoire de la réputation des produits en Europe du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours** dont les travaux devront être publiés (année 4). Cette rencontre permettrait de mettre en œuvre un regard croisé sur la question de la réputation des produits entre histoire économique et histoire culturelle. Elle vise aussi à essayer de savoir si les qualités qui font la réputation des produits sont les mêmes selon les aires géographiques et les périodes.

- Publication d'un **ouvrage personnel de synthèse sur la construction des réputations territoriales et leur rôle sur le marché de l'alimentation** (fin XVII<sup>e</sup>-

début XIX<sup>e</sup> siècle) et son éventuelle traduction en anglais pour assurer une large diffusion au sein de la communauté scientifique internationale (année 5).





## **Annexe 4 : Résumés du dossier de synthèse**

## Abstract

### *From Culinary Styles to Food Markets: The Circulation of Tastes & Products Around France & Europe (1680-1830)*

From the History of Tastes to Food Markets, this work presents my research interests and the place they hold within the historical debate on the circulation of tastes and products, around France and Europe, during the periods 1680 to 1830. The notion of circulation is used by historians of migration, cultural exchanges and social groups. In my work, this analysis offers a viewpoint from which to better understand product movements from one area to another; of new consumption cultures among different social strata and of culinary habits adopted throughout Europe. Questioning the mechanisms that facilitated exchange, as well as the actors who made use of them, have formed the basis of my work, which has developed from the defence of my thesis, at Michel de Montaigne Bordeaux III University, in 2005. I chose to write a research summary file as it offers a waypoint along an educational itinerary which underlines and emphasises the research positions taken throughout my career. It will offer an insight into the historical themes that have been of great interest to colleagues and helped to instigate collective projects which have followed in their stead. The summary file will consist of three parts. Initially, I will present my personal conception of higher-education and the role that research plays, notably the collective and individual dynamic which has driven my research and the role that these works play in the debate. Furthermore, I will show the evolution of my research interests; growing from the history of food cultures in South-West France to the history of quality and European markets. This overview shows that food history offers a privileged position from which to analyse social, cultural and economic change. The originality of the methodology is found within the constant connection between practices and representations; consumption cultures and trade; supply and demand. Such cutting-edge research demonstrates an all-encompassing vision being taken; a passage from socio-cultural history of consumption to a larger one; that of the economic history of markets. Finally, such perspectives reveal the economic history of food as its own research area and one that is particularly conducive to demonstrating widening circulation in the eighteenth century. Food connected far-flung territories, favoured consumption and drove the development of internal trade.

In the first part, entitled *Let it Simmer, Serve and Share...*, I have used the opportunity to present my conception of a lecturer-researcher's prerogatives. Curiosity, freedom, fun, sharing, openness – these are all keywords that I associate with research and the spreading of its results. They correspond with my desire to work with varied sources that have yet to be uncovered (food accounts, post-mortem inventories, stockists' records, written recipes) and to devote myself to the 'total object', in the sense given to the term by Marcel Mauss. Those words give me the greatest pleasure as I may explore a subject which enthuses many and allows me to share my work. Teaching, public conferences, round-tables with professionals; all offer the opportunity to interact with wider audiences. The global history of food unveils the societal diversity of the Old Regime, the economic transformations of the eighteenth century and the creation of new consumption cultures. This history has been pieced together around economic questions of price trends; for example, cereal price crises in the 1960s and 1970s, before a cultural renaissance in the 1980s occurred in the history of tastes. Today, it is a research topic in its own right and my own work investigates the recognition and the institutionalisation of this historiographical subject. My contributions have been fed by both English-language and French-language histories of consumption and material culture, particularly the works of Daniel Roche. My apprenticeship of historical analysis has concentrated upon the socio-cultural issues and sources devoted to history of food. The direction followed has been one of encounters, meetings, exchanges and exploration of research ideas which have, occasionally, revealed themselves to be temporary impasses. Such a summary file requires that key moments, those that have influenced one's choices, should be discussed. The problems laid bare; the sources used and the methods employed by the historian are all the fruit of the environment in which they interact and develop, alongside those readings which feed their thinking. The enriching meetings, with colleagues from other disciplines (geography, anthropology, ethnography, economics) or other subdisciplines and time periods have lead along a path, guided by ideals of openness. The historian's freedom remains in the choice of research subjects which drive them towards unknown parts where they discover another historiography and further questions. On many occasions, I was confronted with other sub-disciplines, including religious history and international relations. From time to time, this methodology proved perilous, but it incited the opening of new doors. The scientific exchanges, meetings at conferences, or within the framework of our scientific institutions, like CEMMC (Centre for the Study of the Early-Modern and Modern World), Léa (The Food Team of Tours), the FHnet (Food Heritage Network) or the IEHCA (European Institute of Food History and Cultures) have all driven my

scientific activities. I have always tried to avoid closing myself off in a niche field of research; this has led to the construction of collective research programmes. At Bordeaux Montaigne University, I have co-led two multidisciplinary research programmes, one called *ViValter* (The Town - Valorisation Area for *Terroir* Products) and the other, *Teresma* (Products of the Land, Areas and Markets, Yesterday and Today). I have been given the opportunity to develop research networks abroad (Italy, Poland, Belgium, Canada) and to lead large-scale projects, which have incorporated the involvement of both post-doctoral researchers and graduate students. This has allowed scientific works to emerge and lead to many publications, which have, in turn, been catalysts for my own research, allowing it to deepen through the discovery of new methods and international comparisons. My choices have favoured an open history; one that has benefitted from questions raised during my university teaching, or the public appearances and different consultancy activities (museums, *INAO* - National Institute of Origins and Quality) that such work has allowed. My research career can best be described as the work of a professional historian who tries to nourish the debates of their time.

The second part of the summary thesis, *A History of Circulations – From Tastes of the South-West to International Food Markets*, covers different research themes that I have explored during the past decade. The history of food, which is the area of research to which I have devoted my career, has allowed me to study actors, spaces and mechanisms in the circulation of tastes, products and fashions. Starting with the history of consumption, my research has, since, orientated towards the study of the food trade and quality. I have begun new lines of research on regional products and the socio-cultural and economic valorisation of foodstuffs. My contribution is based on four principal themes, which will lead towards future, important, scientific contributions. The first is called *Regional Cooking and Tastes: The First Steps*. My thesis, published under the title *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)* has served as a starting point for reflections on food culture and the multiple influences which have impacted upon regional models. I developed my research by comparing the norms and practices, and drew directly from original sources including menus, food spending, written recipes. South-West France has served as an important case-study, and comparisons with Anjou and Spain have allowed for questions to be asked concerning specificity. The tastes, and regional cuisines, are the product of a local, geographical rooting and affirm themselves in the adoption of new foodstuffs, the superposition of culinary models, the valorisation of local specialties and, above all, through the views of travellers and gastronomists from outside, whether they were domestic or from abroad, at the beginning of

the nineteenth century. *Consumption, Identity and Exchanges in France and Europe: The Deeper View* is the second theme in my scientific itinerary. Through the prism of food, I have shown that consumer choices are driven by social, cultural and economic dynamics which transcend spatial or geographical boundaries. Tastes and fashions circulate within society by distinction and mimicry. They move between town and countryside, Paris and the province, France and Europe. The study of food, linked to the consumer as closely as possible, reveals a plurality of identities where social status intersects with the person's faith, gender and local environment. Several research subjects have proven highly enriching to the study, notably the food-profile of a member of the Bordelaise nobility, Marie-Joséphine de Galathea. Such an investigation brought various subjects to light, including studies on protestant food culture, greed in the eighteenth century and food consumption in the manor of French nobility. Furthermore, my work has furthered knowledge of the history of modern international trade, through studies of culinary influences in Poland, or the analysis of consumption of the European aristocracy, notably that of the Prince of Saxony. I have shown that culinary models, much like traditional French haute-cuisine, following the reign of Louis XIV, could serve as a reference in Europe. However, the model was adapted from country to country and never remained identical. The third theme, *Product Circulation, Food Markets and Food Artisans: The Turning Towards Economic History*, has stemmed from a desire to make use of my knowledge of consumption and use archives to analyse the functioning of diverse food markets. I have highlighted the important role played by demand, the social dimension of markets and the multiplicity of trade routes. The feeding of port towns; the commerce in luxury goods; the insertion of the peasantry in the market or logistical circuits in support of diplomatic missions have been the principal fields studied. This has been achieved through the publication of collective works, case studies and more general analyses. From the point of view of economic history and techniques, I have laid the groundwork for a history of the food-preparation trades (cooks, confectioners, caterers) and small businesses (innkeepers, grocers). The fourth theme, *Quality, Products, Sectors and Territories: Exploring New Research Fields* corresponds to works recently undertaken and of those that remain to be explored. Through this approach, I have sought to understand how the hierarchies of goods, the forms of product valorisation and the links uniting territorial food production, be they agricultural or artisanal, have been constructed. As historiography and sources are widely available, wine has been the first area of experimentation for ideas on the qualification of products, the role of prescribers such as merchants, travellers, consumer-connoisseurs, and the doubly-important changes in techniques, including the use of glass-bottles, as well as commercial strategies like distinction of different

vineyards. At the same time, I began new research on food with recognised regional provenance, to better understand associations with one particular region and the reasons behind a product's recognition, far from its area of origin. Through case-studies, notably plums and geese, and the use of new sources like trade dictionaries, merchant correspondences or the consular archives, and multidisciplinary research programmes, I have been able to refine the questions asked. Moreover, thanks to the support of the IUF (Institut Universitaire de France), I have been able to enlarge the scope of my investigations. The new publication, *Reputation and markets. Foodstuffs of origin in France and Europe (1680-1830)*, which has been presented as part of my dossier to become Qualified to Direct Research, shows that reputation, and the commercial and social construction of sign of quality, have favoured the circulation of merchandise and brought about the development of differentiated markets. It has revealed the coexistence of ancient practices, which were characteristic of the Old Regime economy in the latter-half of the eighteenth century. For instance, these could include an influential, socially-distinct demand, the return to parallel circuits of food-supply or even the social value of definitions of a merchandise's quality. New practices were introduced; notably represented by technical improvements in the production-cycle, commercial innovation, economic specialisation, information diffusion amongst consumers and the enlargement of the market.

The third part presents the research perspectives that I envisage undertaking. It involves continuing to develop the field of the economic history of food, through studies devoted to products and sectors (poultry, cured meats, cheeses), to show the improvement of production techniques and their insertion into trade circuits. The distribution networks and logistical circulation of goods is another domain in which I would like to delve. Small rural commerce and transport actors (travelling merchants, packers) are research subjects which allow access to the functioning of internal trade that was vital to the eighteenth-century French economy. For the time being, however, they remain hidden by large-scale trade. The history of domestic accounting and the study of travelling provisions, during both short- and long-term stays, are two further directions that I plan to take, in the future. These research projects will appear in my personal, scientific itinerary, for there are many programmes and collective projects which remain to be undertaken, but which I plan to initiate in the coming years.

***Des modes culinaires aux marchés alimentaires  
La circulation des goûts et des produits  
en France et en Europe (1680-1830)***

De l'histoire des goûts à celle des marchés alimentaires, le mémoire de synthèse présente mon parcours scientifique et les enjeux de ma recherche sur la circulation des goûts et des produits en France et en Europe des années 1680 aux années 1830. Dans mes travaux, l'analyse des circulations est une perspective pour comprendre comment des produits passent d'un territoire à un autre, de nouvelles cultures de consommation sont adoptées à différents niveaux de la société et des modes culinaires sont reprises dans plusieurs pays européens. La synthèse de mon dossier scientifique se décline en trois temps.

Dans une première partie intitulée « *Laisser mijoter, servir et partager...* », j'ai profité de cet espace de liberté pour présenter ma conception personnelle du métier d'enseignement-chercheur. Curiosité, liberté, plaisir, partage, ouverture sont des mots que j'associe à la recherche et à diffusion de ses résultats. Ils correspondent à ma volonté de travailler sur des sources variées qu'il faut savoir découvrir (livres de dépenses de bouche, comptes détaillés d'épiciers, inventaires après décès, mémoires de fournisseurs, recettes manuscrites) et de me consacrer à un objet total. L'histoire globale de l'alimentation éclaire la diversité de la société d'Ancien Régime, les transformations économiques du XVIII<sup>e</sup> siècle, la mise en place de nouvelles cultures de consommation et le développement des échanges. Aujourd'hui objet scientifique à part entière, mon itinéraire s'est inséré dans la reconnaissance et l'institutionnalisation de l'histoire de l'alimentation. Mes travaux en ont été nourries, mais ils sont aussi imprégnés par une histoire des consommations et de la culture matérielle portée par les historiens anglo-saxons et en France par les publications de Daniel Roche. La volonté de ne pas rester enfermer dans le champ trop étroit d'un domaine de recherche m'a incité à construire des programmes collectifs de recherche. J'ai co-dirigé deux programmes de recherche pluridisciplinaires : *ViValter* (La ville, espace de valorisation des produits de terroir du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours) et *Teresma* (Produits de terroir, espaces et marchés, hier et aujourd'hui). Ils ont été l'opportunité de développer des réseaux de recherche à l'étranger (Italie, Pologne, Belgique, Québec), de mener de vastes enquêtes en encadrant post-doctorant et étudiants, de permettre des rencontres scientifiques et d'aboutir à plusieurs publications. Ils ont été des catalyseurs de mes recherches personnelles en favorisant l'approfondissement de mes travaux, la découverte de méthodes nouvelles et les comparaisons internationales.



La deuxième partie du mémoire de synthèse, *Une histoire des circulations. Des goûts du Sud-Ouest aux marchés alimentaires internationaux*, aborde les différents thématiques de recherches explorées depuis une dizaine d'années. En partant de l'histoire des consommations, j'ai orienté mes recherches vers l'étude du commerce alimentaire et l'histoire de la qualité. J'ai ouvert des chantiers inédits sur les liens des produits aux territoires et la valorisation (économique, sociale et culturelle) des denrées. La présentation des apports de ma recherche s'articule en quatre thématiques principales qui témoignent d'un itinéraire, des enjeux scientifiques rencontrés et de leur croisement fertile. La première s'intitule *Cuisines et goûts régionaux : les premiers pas*. Le Sud-Ouest a constitué un territoire d'étude privilégié, mais des comparaisons ont permis d'en mesurer la spécificité. Les goûts et les cuisines régionales sont le produit de l'enracinement et de l'ouverture ; ils s'affirment dans l'adoption de denrées nouvelles, dans la superposition de modèles culinaires, dans la valorisation de spécialités locales et surtout dans les regards extérieurs des voyageurs ou des gastronomes. *Consommations, identités et échanges en France et en Europe : l'approfondissement* recouvre la deuxième thématique majeure de mon itinéraire scientifique. A travers le prisme de l'alimentation, j'ai montré que les choix de consommation étaient mus par des dynamiques sociales, culturelles et économiques nombreuses qui dépassaient les frontières spatiales ou géographiques. Les goûts et les modes circulent à l'intérieur de la société par distinction et mimétisme ; ils circulent entre villes et campagnes, Paris et les provinces, la France et l'Europe. L'étude de l'alimentation au plus près des consommateurs révèle des identités plurielles où la position sociale se mêle à l'appartenance religieuse, au sexe et à l'environnement local. Mes travaux contribuent aussi à l'histoire des circulations internationales. J'ai montré que des modèles culinaires comme la cuisine classique française à partir du règne de Louis XIV pouvaient servir de référence en Europe, mais que le modèle était adapté, jamais repris à l'identique. Le troisième champ de recherche *Circulation des produits, marchés alimentaires et métiers de bouche : l'orientation vers l'histoire économique* vise à tirer profit de mes connaissances sur les consommations et leurs archives pour analyser le fonctionnement des marchés alimentaires dans leur diversité et opérer une mobilité thématique vers l'histoire économique. J'ai cherché à mettre en lumière le rôle décisif de la demande, la dimension sociale du marché et la multiplicité des circuits de l'échange. L'approvisionnement des villes portuaires, le commerce du luxe ou l'insertion des paysans dans le marché en ont été les principaux champs d'étude à travers des ouvrages collectifs, des études de cas et des analyses plus générales. Dans la perspective d'une histoire économique et des techniques, j'ai posé également les premiers jalons d'une histoire des métiers de bouche (cuisiniers, pâtisseries,

traiteurs) et du petit commerce (aubergistes, épiciers). Le quatrième thème *Qualité, produits, filières et territoires : l'exploration de nouveaux champs de recherche* correspond aux chantiers les plus récemment entrepris. Par l'entrée produit, je me suis interrogé sur la façon dont été construites les hiérarchies entre marchandises, les formes de valorisation et les liens qui unissent une production alimentaire (agricole ou artisanale) à un territoire. Le vin a été un premier champ d'expérimentation de mes réflexions sur la qualification des produits, le rôle des prescripteurs (marchands, voyageurs, consommateurs connaisseurs) et l'importance conjuguée des changements techniques (utilisation des bouteilles en verre) et des stratégies commerciales dans la distinction des vignobles. J'ai engagé parallèlement des recherches inédites sur les produits alimentaires d'origine pour comprendre leur association à un territoire et les raisons qui expliquent leur reconnaissance. À travers des études de cas (sur les prunes et les oies), l'exploitation de sources nouvelles (dictionnaires de commerce, correspondances marchandes, fonds des juridictions consulaires) et des programmes de recherches pluridisciplinaires, j'ai pu affiner mes résultats et, grâce au soutien de l'IUF (Institut Universitaire de France), élargir mes terrains d'investigation. Le mémoire inédit sur *Réputation et marchés. Les produits d'origine en France et en Europe (1680-1830)*, présenté dans ce dossier d'habilitation à diriger des recherches, montre que la réputation, construction commerciale et sociale d'un signe de qualité, favorise la circulation des marchandises et entraîne le développement de marchés différenciés. Elle révèle la coexistence dans l'économie de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle d'usages anciens caractéristiques de l'Ancien Régime (une demande influente et socialement différenciée, le recours à des circuits parallèles d'approvisionnement, la valeur sociale dans la définition de la qualité des marchandises) et de pratiques nouvelles (améliorations techniques de la production, innovations commerciales, spécialisations économiques, diffusion de l'information auprès des consommateurs, élargissement du marché).

La troisième partie présente en quelques pages les perspectives de recherche que j'envisage de mettre en œuvre à présent. Il s'agira de continuer à développer le champ de l'histoire économique de l'alimentation en s'intéressant aux produits et aux filières (volailles, salaisons, fromages) pour éclairer l'amélioration des techniques de production et leur insertion dans les circuits du commerce. Les réseaux de distribution et la logistique de la circulation des marchandises est un autre chantier que je souhaite entreprendre (petit commerce rural, acteurs du transport intérieur). L'histoire des comptabilités domestiques et l'étude des consommations en mobilité (voyages, séjours temporaires) sont deux autres directions de recherche que j'emprunterai dans l'avenir. Ces horizons de recherche seront le terrain de mon itinéraire

scientifique personnel, de programmes et de projets collectifs à construire, mais aussi de recherches que j'aimerais initier et encadrer dans les années à venir.

## Table des matières

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>7</b>
---------------------------	----------

### **PREMIÈRE PARTIE**

<b>LAISSER MIJOTER, SERVIR ET PARTAGER... .....</b>	<b>15</b>
---	-----------

Histoire et alimentation : un itinéraire au cœur de la reconnaissance d'un champ historiographique .....	18
Les vertus de la confrontation, du collectif et du hasard .....	22
Le choix assumé d'une histoire ouverte .....	27

### **DEUXIÈME PARTIE**

<b>UNE HISTOIRE DES CIRCULATIONS. DES GOÛTS DU SUD-OUEST AUX MARCHÉS ALIMENTAIRES INTERNATIONAUX (ANNÉES 1680-ANNÉES 1830) .....</b>	<b>35</b>
--	-----------

<b>Cuisines et goûts régionaux : les premiers pas.....</b>	<b>39</b>
Dans le Sud-Ouest.....	39
..... et ailleurs .....	44

<b>Consommations, identités et échanges en France et en Europe : l'approfondissement .....</b>	<b>48</b>
Identités sociales et identités religieuses.....	49
Consommations, goûts et circulations à l'échelle européenne .....	54
Plaisirs et gourmandise .....	59

<b>Circulation des produits, marchés alimentaires et métiers de bouche : l'orientation vers l'histoire économique .....</b>	<b>61</b>
Approvisionnements, consommateurs et marchés alimentaires .....	63
Métiers de bouche, petit commerce et savoir-faire : premiers jalons .....	71

<b>Qualité, produits, filières et territoires : l'exploration de nouveaux champs de recherche .....</b>	<b>74</b>
Vins, qualités et territoires .....	76
Produits, réputations, circulations et territoires .....	80

## TROISIÈME PARTIE

<b>VERS DE NOUVELLES PERSPECTIVES DE RECHERCHES.....</b>	<b>89</b>
Pour un renouveau de l’histoire économique de l’alimentation.....	91
Réseaux de distribution et logistique de la circulation dans les villes et les campagnes .....	93
Histoire des comptabilités alimentaires .....	95
Consommations et mobilités dans l’Europe moderne .....	97
<b>OUVERTURES.....</b>	<b>99</b>
<b>ANNEXES .....</b>	<b>101</b>
Annexe 1 : Curriculum Vitae et publications .....	103
Annexe 2 : Programmes des principaux colloques, journées d’étude et cycles de séminaires organisés ou co-organisés .....	127
Annexe 3 : Argumentaires scientifiques des programmes de recherche .....	151
Annexe 4 : Résumés du dossier de synthèse .....	177
<b>Table des matières .....</b>	<b>187</b>