

### *L'alimentation et ses savoirs : histoires, représentations, techniques*

Marianne Albertan-Coppola (Université d'Aix-Marseille – CIELAM), Matteo Marcheschi (ILIESI–CNR ; Università di Pisa ; CSLF–Nanterre), Francesco Toto (Roma Tre ; IHRIM–UMR 5317)

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'alimentation offre un point d'observation privilégié des transformations sociales, économiques et culturelles, parce qu'elle se situe au croisement de pratiques matérielles, de techniques, de savoirs et de formes de représentation hétérogènes. Dans l'acte quotidien de se nourrir se rencontrent et se reconfigurent des catégories venues de champs différents – médecine, chimie, économie, morale, droit, savoir-vivre, esthétique –, qui passent d'un domaine à l'autre, changent de sens au contact des usages, et donnent lieu à de nouvelles articulations entre expérience matérielle et élaboration savante (Flandrin et Montanari 1996 ; Poulain 2002 ; Spary 2012 ; Von Hoffmann 2013 ; Bonnet 2015). L'alimentation ne renvoie donc pas seulement aux aliments ni à leurs représentations, mais à un ensemble mouvant de gestes, de normes, de discours et de classifications, où circulent à la fois des produits, des techniques, des mots, des valeurs et des critères de jugement. La table, réelle autant que figurée, devient ainsi un lieu de mise en forme sociale et symbolique, où se lisent les distinctions, où l'on distribue les places, établit les normes de civilité, qui rend visibles leurs transgressions (Flandrin 1986 ; Roche 1981 ; Quellier 2007 ; Starobinski 1976 ; Starobinski 1996). Quant à la cuisine, elle apparaît comme un espace de passage entre artisanat, pratique domestique, expérimentation et formalisation des savoirs, où se laissent observer tout à la fois des transferts de techniques, des déplacements de catégories et des temporalités propres – celles de la préparation, de la conservation, de la fermentation, de l'attente, de la saison, de la mode ou de la crise (Girard 1977 ; Csergo 2002 ; Charbonneau 2008 ; Jones 2016 ; Michel 2020). Étudier l'alimentation au siècle des Lumières, c'est ainsi suivre moins un thème qu'un ensemble de dynamiques où se nouent des échanges matériels, des déplacements conceptuels et des reconfigurations des frontières entre savoirs (Revel 1982, Gillet 1987).

Ce dossier recherche des contributions relevant de toutes les disciplines des sciences humaines et sociales, littératures, philosophies, histoire, etc. Sont bienvenues des études de cas, des comparaisons (espaces, milieux, circulations) et des analyses de corpus (archives, traités, livres de cuisine, presse, iconographie, textes normatifs), attentives aux gestes, aux techniques et aux formes de savoir, ainsi qu'aux enjeux politiques et symboliques qu'ils cristallisent. Les propositions seront sélectionnées en fonction de leur qualité scientifique mais aussi de leur capacité à dialoguer avec l'ensemble du dossier : nous privilégierons des contributions qui mettent au jour des dynamiques, des catégories ou des problèmes dotés d'une portée non seulement ponctuelle, mais aussi susceptibles d'éclairer des enjeux plus généraux.

#### *Axe 1. Dynamiques historico-économiques et politiques*

Comment la production, la circulation et la consommation des denrées redessinent-elles les géographies sociales et commerciales ? Quels effets produisent fiscalité et réglementations (grains, sel, douanes, police des marchés, contrôle des prix) sur les pratiques, les sociabilités et les conflits ? Une attention particulière pourra être portée aux sources juridiques (ordonnances, arrêts, règlements, jurisprudence) qui encadrent ces dispositifs et organisent la gestion publique de l'approvisionnement alimentaire. On pourra étudier l'introduction et la banalisation de produits dits « exotiques » (café, thé, cacao, sucre, maïs, pomme de terre), les peurs et préjugés qu'ils suscitent, et la construction de la figure du consommateur (Ferrières 2002 ; Mintz 1986 ; Schiebinger 2004 ; Spary 2012 ; Fink 1983). Les contributions pourront également analyser famines, disettes et crises frumentaires comme moments d'épreuve pour juger l'efficacité de l'action publique : gestion des ressources, dispositifs d'exception, responsabilités associées aux décisions du pouvoir, continuités et discontinuités entre Ancien Régime et conjonctures postrévolutionnaires (Lachivier 1991 ; Monahan 1993 ; Farge 2013 ; Michel 2020 ; Hincker 2023). On encouragera aussi des travaux sur la mise en récit de ces crises et de ces débats dans la presse, les pamphlets, le roman et le théâtre, ainsi que les études sur leurs inscriptions dans des dispositifs de spatialisation (cartes, itinéraires, atlas commerciaux). Enfin, cet axe accueillera des travaux sur les dimensions colonialistes et impérialistes de l'alimentation – exploitation, esclavage, racisme, économie de plantation – ainsi que sur les imaginaires

de l'altérité qu'elles produisent (rencontres, conflits, tabous, cannibalisme réel ou supposé), en tant qu'ils structurent une géographie morale et politique de la consommation (Tarrade 1972 ; Wallerstein 1974 ; Braudel 1979 ; Ehrard 2008 ; Avramescu 2009). Il regroupera de plus des contributions d'histoire des idées et de philosophie politique attentives aux cadres conceptuels et normatifs qui organisent ces transformations (besoin et luxe, propriété, justice et bien commun, gouvernement des subsistances, droits, légitimation de l'intervention publique), ainsi qu'aux controverses qu'ils suscitent (Hubert et Figeac 2006 ; Meyzie 2007 ; Csergo 1996).

### *Axe 2. Approches philosophico-médicales*

Le développement d'une chimie des aliments et la relecture de la physiologie digestive transforment le rapport entre cuisine, santé et médecine (Spary 2012 ; Charbonneau 2008). Qu'est-ce qu'un aliment salubre, et au nom de quels savoirs (chimie, hygiène, physiologie) le déclare-t-on tel ? Comment les prescriptions alimentaires se déclinent-elles selon les tempéraments, les passions, les métiers et les styles de vie ? Dans une perspective d'histoire des sciences, on pourra interroger les pratiques et les instruments qui fondent ces discours, ainsi que leurs modalités de diffusion. On pourra aussi étudier la circulation et la mise en récit de ces modèles dans des écrits littéraires (correspondances, récits de maladie, roman, théâtre, satire). Cet axe invitera à l'exploration des débats sur la nature humaine à partir du régime alimentaire : alimentation « originelle », place de la viande, végétarisme, cruauté, moralité, mais aussi effets attribués aux habitudes alimentaires sur le caractère individuel et collectif (Bonnet 1975 ; Mervaud 1998 ; Charbonneau 2008 ; Larue 2015 ; Larue 2019 ; Lebreton 2018 ; Assouly 2016). Il accueillera en outre des travaux sur la persistance et la contestation des prescriptions religieuses (jeûnes, carêmes, tabous, querelles autour de l'hostie), sur l'ingestion comme scène critique, ainsi que sur les troubles et pathologies (pica, boulimie, anorexie) dans leurs usages savants, médicaux et littéraires (Abad 1999 ; Mervaud 1998).

### *Axe 3. Savoirs et techniques culinaires*

La cuisine se dote au XVIII<sup>e</sup> siècle de règles, d'une méthode, d'une langue et d'une histoire, et devient un lieu de transfert entre laboratoire, artisanat et pratiques domestiques (Girard 1977 ; Mennell 1981 ; Fink 1995 ; Von Hoffmann 2013). Comment l'innovation technique (fermentation, distillation, conservation, transformations) s'articule-t-elle à la codification des gestes et des goûts ? Dans quelle mesure la cuisine se pense-t-elle comme « chymie » (décomposer, digérer, quintessencier), et comment ce modèle reconfigure-t-il la réflexion sur les techniques, les arts et les sciences ? Quel statut épistémologique et esthétique pour le savoir culinaire (technique, art, beaux-arts), et quelles querelles – explicites ou latentes – organise-t-il (Csergo 2002 ; Champion 2010 ; Perullo 2013 ; Abramovici 2018) ? Une attention particulière pourra être portée à l'essor de l'écrit culinaire au XVIII<sup>e</sup> siècle (recueils, paratextes, index, modes de classement des recettes, images) et à ce qu'il révèle des manières de systématiser, transmettre et légitimer un savoir en quête d'identité (Girard 1977 ; Von Hoffmann 2013 ; Bonnet 2015). Seront également bienvenues des études sur les représentations littéraires et artistiques de la cuisine et des métiers de bouche (scènes de table, comédies, roman ; natures mortes, estampes, caricatures), ainsi que sur les cadres juridiques et corporatifs (règlements de métiers, privilèges) qui conditionnent la transmission et la légitimation de ces savoirs (Knabe 1983 ; Démoris 1983 ; Lafon 1983 ; Abramovici 2018 ; Andries 1983).

## **Calendrier**

Les propositions (titre et présentation d'une quinzaine de lignes) sont attendues pour le **15 juillet 2026**. Elles doivent être envoyées à l'adresse suivante : [dixhuitiemesiecle60@gmail.com](mailto:dixhuitiemesiecle60@gmail.com).

Les réponses seront données **le 1<sup>er</sup> septembre 2026**.

Les articles retenus, d'une longueur entre 30.000 et 40.000 signes espaces inclus, seront à rendre le **1 avril 2027** à la même adresse.

Les contributions retenues paraîtront dans le numéro de **2028** de *Dix-Huitième Siècle*.

## Bibliographie

- Abad, R., « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime », *Revue historique*, 610 (1999), p. 237-276.
- Abramovici, J.-C., « Du ragoût en peinture », dans J. Csergo, F. Desbuissons (éd.), *Le cuisinier et l'art : art du cuisinier et cuisine d'artiste, XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, INHA, 2018, p. 218-222.
- Andries, L., « Cuisine et littérature populaire », *Dix-Huitième Siècle*, XV (1983), p. 35-52.
- Assouly, O., *Les nourritures de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit*, Paris, Classiques Garnier, 2016.
- Avramescu, C., *An Intellectual History of Cannibalism*, Princeton, Princeton University Press, 2009.
- Bonnet, J.-C., « Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau », *Poétique*, XXII (1975), p. 244-267.
- Bonnet, J.-C., *La Gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Paris, Librairie Générale Française, 2015.
- Braudel, F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, 3 vol., Paris, LGF, 1979.
- Champion, C., *Hors d'œuvre. Essai sur les relations entre arts et cuisine*, Gallardon, Menu Fretin, 2010.
- Charbonneau, F., *L'École de la gourmandise de Louis XIV à la Révolution*, Paris, Desjonquères, 2008.
- Csergo, J., « L'émergence des cuisines régionales », dans J.-L. Flandrin, M. Montanari (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841.
- Csergo, J., « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe. Quelques jalons (XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle) », *Société & Représentations*, XXXIV/2 (2002), p. 13-36.
- Démoris, R., « Chardin ou la cuisine en peinture », *Dix-Huitième Siècle*, XV (1983), p. 137-154.
- Ehrard, J., *Lumières et esclavage. L'esclavage colonial et l'opinion publique en France au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, André Versaille éditeur, 2008.
- Farge, A., *La Déchirure : souffrance et déliaison sociale au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Montrouge, Bayard, 2013.
- Ferrières, M., *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen Âge à l'aube du XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002.
- Fink, B. (éd.), *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, 1995.
- Fink, B., « L'avènement de la pomme de terre », *Dix-Huitième Siècle*, XV (1983), p. 19-32.
- Flandrin, J.-L., « La distinction par le goût », dans P. Ariès, G. Duby (éd.), *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, Paris, Seuil, 1986, p. 267-309.
- Flandrin, J.-L., Montanari, M. (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- Gillet, P., *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Payot, 1987.
- Girard, A., « Le triomphe de "la cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, XXIV (1977), p. 497-523.
- Hincker, F., *La Révolution française et l'économie : de 1750 à 1815*, Malakoff, Armand Colin, 2023.
- Hubert, A., Figeac, M. (éd.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2006.
- Jones, P. M., *Agricultural Enlightenment: Knowledge, Technology, and Nature, 1750-1840*, Oxford, Oxford University Press, 2016.
- Knabe, P.-E., « Esthétique et art culinaire », *Dix-Huitième Siècle*, XV (1983), p. 125-136.
- Lachivier, M., *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*, Paris, Fayard, 1991.
- Lafon, H., « Du thème alimentaire dans le roman », *Dix-Huitième Siècle*, XV (1983), p. 169-186.
- Larue, R., *Le végétarisme et ses ennemis. Vingt-cinq siècles de débats*, Paris, PUF, 2015.
- Larue, R., *Le Végétarisme des Lumières. L'abstinence de viande dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Classiques Garnier, 2019.
- Lebreton, C., « Empathie et cruauté : le paradoxe de l'imaginaire des viandes au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Asterion*, XVIII (2018).
- Mennell, S. (éd.), *Lettre d'un pâtissier anglois, et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Exeter, Exeter University Printing Unit, 1981.
- Mervaud, C., *Voltaire à table. Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Paris, Desjonquères, 1998.
- Meyzie, Ph., *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, PUR, 2007.

- Michel, T., *La conservation des grains en France au XVIII<sup>e</sup> siècle : innovations au temps des Lumières*, Paris, Les Indes savantes, 2020.
- Mintz, S. W., *Sweetness and Power : The Place of Sugar in Modern History*, London, Penguin Books, 1986.
- Monahan, W. G., *The Year of Sorrows : The Great Famine of 1709 in Lyon*, Columbus, Ohio State University Press, 1993.
- Perullo, N., *La cucina è arte ? Filosofia della passione culinaria*, Roma, Carocci, 2013.
- Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002.
- Quellier, F., *La Table des Français : une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles)*, Rennes, PUR, 2007.
- Revel, J.-F., *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1982.
- Roche, D., *Le peuple de Paris. Essai sur la culture populaire*, Paris, Aubier, 1981.
- Schiebinger, L., *Plants and Empire : Colonial Bioprospecting in the Atlantic World*, Cambridge, Harvard University Press, 2004.
- Spary, E. C., *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris, 1670-1760*, Chicago-London, The University of Chicago Press, 2012.
- Starobinski, J., « Le dîner chez Bertin », dans W. Preisendanz, R. Warning (éd.), *Das Komische*, München, W. Fink, 1976, p. 191-204.
- Starobinski, J., « Le philosophe à table », dans J. Berchtold, M. Porret (éd.), *Être riche au siècle de Voltaire*, Genève, Droz, 1996, p. 279-293.
- Tarrade, J., *Le commerce colonial de la France à la fin de l'Ancien Régime : l'évolution du régime de l'Exclusif de 1763 à 1789*, Poitiers, Oudin et Beaulu, 1972.
- Von Hoffmann, V., *Goûter le monde : une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Bruxelles, Peter Lang, 2013.
- Wallerstein, I., *The Modern World-System*, New York-London-Toronto, Academic Press, 1974.