

<b>Université de Sherbrooke</b>	<b>Faculté des lettres et sciences humaines</b>	<b>Département d'histoire</b>
<b>HST 790 - Histoire de l'alimentation (3 crédits) Hiver 2018</b>		
Professeur : Tristan Landry Téléphone : (819) 821-8000 poste 65400 Disponibilité : jeudi 13h – 16h		Bureau : A5-517 Courriel : <a href="mailto:tristan.landry@USherbrooke.ca">tristan.landry@USherbrooke.ca</a>

## PLAN DE COURS

### OBJECTIFS

Identifier et discuter les différentes approches méthodologiques en histoire de l'alimentation. Appliquer un modèle théorique à une étude de cas.

### CONTENU

Acquérir la connaissance de la terminologie, des méthodes et théories en histoire de l'alimentation. Distinguer les enjeux politiques, éthiques, sociaux et environnementaux liés à l'alimentation. Produire une synthèse des connaissances acquises en histoire de l'alimentation.

### CONTENU SPÉCIFIQUE

L'objectif de ce séminaire est d'explorer les diverses dimensions dont relève l'alimentaire (agriculture, économie, nutrition, gastronomie, identités, classes sociales, genre, etc.) et d'acquérir une connaissance des approches méthodologiques, des courants théoriques et des concepts de base sur lesquels se fonde son étude. Dans ce séminaire, nous focaliserons sur l'histoire culturelle de l'alimentation, que l'on définira comme l'étude du « patrimoine alimentaire », lui-même défini comme un ensemble de pratiques et de représentations liées à la nourriture, à sa production et à sa consommation et qui sont constitutives d'une communauté et de son évolution. La finalité de cette discipline est de contribuer à la connaissance critique de la construction culturelle de la nourriture dans les civilisations du passé. Nous aborderons, ce faisant, diverses préoccupations liées à la sécurité alimentaire, à la dégradation de l'environnement, à l'obésité, à la disparition globale des patrimoines traditionnels locaux, etc.

L'approche privilégiée dans ce séminaire n'est cependant pas purement théorique : plusieurs séances se dérouleront dans une cuisine où l'enseignant réalisera d'abord des plats historiques devant les étudiant·e·s, puis ce seront eux/elles qui devront exécuter une recette prise dans l'espace-temps de leur mémoire. La valeur pédagogique de cette approche est de permettre l'expérience du goût, qui ne peut se faire de façon théorique, mais qui est fondamentale pour comprendre l'histoire de l'alimentation. L'approche vise également à permettre l'acquisition de pratiques culinaires du passé dont la maîtrise ne peut, non plus, se faire d'un point de vue purement théorique. L'ambition d'une telle démarche est de permettre aux étudiant·e·s d'éventuellement intégrer une niche professionnelle prometteuse, à la convergence du « marketing histoire » et du mouvement *foodie*.

Une liste des allergènes alimentaires devra être fournie par les étudiant·e·s lors de la première rencontre.

## MÉTHODOLOGIE

Le plan détaillé de la recherche (20 %) : un texte court (5 pages sans la couverture, sans la bibliographie, times new roman, interligne 1,5) définissant les lignes directrices du travail de session qui prendra la forme d'une recette historique à exécuter en cuisine avec les camarades. L'évaluation de cet exercice prendra en compte la qualité et le réalisme du plan de travail, la précision de l'appareil théorique et méthodologique, la pertinence des sources documentaires. Une grille d'évaluation et des consignes seront données en classe.

Synthèse des lectures théoriques (15 %) : les premières rencontres s'organiseront autour de textes à lire dans le recueil. L'étudiant·e devra produire une synthèse (même consignes que ci-haut) de ces textes où il/elle expose de façon schématisée les principales sections du texte (en cherchant à mettre en lumière la logique structurante du texte) et analyse les particularités et les subtilités du texte (en suivant une progression logique et cumulative). L'évaluation prendra en compte la qualité de la rédaction, la logique de la structure et la qualité du français.

La performance en cuisine d'une recette historique (25 %) : une performance en cuisine où l'étudiant·e présente sa recette et son contexte historique, introduit les ingrédients et leur histoire, prépare ensuite la recette avec les camarades, le tout en une heure maximum. Ces derniers sont enfin invités à goûter et commenter le résultat pendant que l'étudiant·e-responsable explique comment ce dernier a été atteint (c'est-à-dire la méthodologie de recherche), de même enfin que l'importance ou la pertinence de ce plat d'un point de vue patrimonial, nutritionnel, gastronomique, économique etc. L'évaluation prendra en compte le niveau de préparation, la qualité de l'exécution, l'organisation et la limpidité des propos, la pertinence des commentaires entourant l'exécution et la dégustation. Une grille d'évaluation sera remise en classe. L'évaluation prendra en compte le niveau de difficulté de la recette.

Le travail de synthèse (40 %) : un texte long (maximum 20 pages, bibliographie et couverture exclues, times new roman, interligne 1,5) présentant la méthodologie de recherche, les sources, le contexte et les enjeux liés à la recette exécutée en classe. Le texte doit aussi faire un bilan de la réalisation en cuisine de la recette avec les camarades. L'évaluation prendra en compte la clarté de la rédaction, la qualité de l'appareil référentiel (selon la méthodologie de présentation des travaux universitaires), ainsi que la pertinence des informations. Une grille d'évaluation et des consignes seront données en classe.

## CALENDRIER DU COURS

2018-01-09 <b>Semaine 1</b>	<b>Lieu : A4-368</b> Présentation du contenu du séminaire et de la démarche pédagogique Présentation de la thématique et des orientations théoriques Introduction à l'historiographie liée à la thématique Consignes pour le travail en cuisine
2018-01-16 <b>Semaine 2</b>	<b>Lieu : A4-368</b> « Méthodologie et concepts » <b>Lecture commune:</b> Bender, Daniel, and Jeffrey M. Pilcher. « Editors' Introduction: Radicalizing the History of Food. » <i>Radical History Review</i> , no. 110 (mars 2011): 1-7. <a href="http://bit.ly/2i88fJX">http://bit.ly/2i88fJX</a> <b>Lectures individuelles:</b> deux dans la liste.
2018-01-23 <b>Semaine 3</b>	<b>Lieu : A4-368</b> « Une histoire comestible du monde » <b>Lecture commune:</b> Boulc'h, Stéphane. « Le repas quotidien des moines occidentaux du haut Moyen Âge ». In: <i>Revue belge de philologie et d'histoire</i> . Tome 75 fasc. 2, 1997. <i>Histoire médiévale, moderne et contemporaine - Middeleeuwse, moderne en hedendaagse geschiedenis</i> : 287-328. <a href="http://bit.ly/2AzyXpw">http://bit.ly/2AzyXpw</a> <b>Lectures individuelles:</b> deux dans la liste.

2018-01-30 <b>Semaine 4</b>	<b>Lieu : Centre communautaire de loisir Sherbrooke 1010, rue Fairmount, Sherbrooke (Québec) J1H 3N3</b> Recette: cuisiner dans l'Allemagne en guerre (14-18, 39-45)
2018-02-06 <b>Semaine 5</b>	<b>Rencontres individuelles obligatoires</b>
2018-02-13 <b>Semaine 6</b>	<b>Lieu : A4-368</b> <b>Exceptionnellement, le cours commence à 13h30 (assemblée générale de l'AGEFLESH)</b> « Identités culinaires » <b>Lecture commune:</b> Landry, Tristan, « Chapitre 5 : Gastronomie », <i>La révolution gastropolitique du Troisième Reich</i> , manuscrit. <a href="http://bit.ly/2zFzvXm">http://bit.ly/2zFzvXm</a> (mot de passe requis) <b>Lectures individuelles:</b> deux dans la liste <b>Remise dans Moodle du plan détaillé de la recherche</b> (avant 17:00)
2018-02-20 <b>Semaine 7</b>	<b>Lieu : A4-368</b> « Histoire connectée » <b>Lecture commune:</b> Pilcher, J. M. (2014). « “Old stock” Tamales and Migrant Tacos: Taste, Authenticity, and the Naturalization of Mexican food ». <i>Social Research</i> , 81(2), 441-462. <a href="http://bit.ly/2jBM1jH">http://bit.ly/2jBM1jH</a> <b>Lectures individuelles:</b> deux dans la liste.
2018-02-27 <b>Semaine 8</b>	<b>Lieu : Centre communautaire de loisir Sherbrooke 1010, rue Fairmount, Sherbrooke (Québec) J1H 3N3</b> Recette: cuisiner dans l'URSS de Staline
2018-03-06 <b>Semaine 9</b>	Semaine de lecture <b>Remise dans Moodle de la synthèse des lectures théoriques (12 mars, 17:00)</b>
2018-03-13 <b>Semaine 10</b>	<b>Lieu : Centre des loisirs</b> <b>Recette :</b> _____ <b>Recette :</b> _____
2018-03-20 <b>Semaine 11</b>	<b>Lieu : Centre des loisirs</b> <b>Recette :</b> _____ <b>Recette :</b> _____
<b>Période d'évaluation des enseignements : du 26 mars au 15 avril 2018</b> N'oubliez pas de remplir le ou les questionnaires d'évaluation en ligne accessibles à l'adresse suivante : <a href="https://www.usherbrooke.ca/evaluation-enseignement/">https://www.usherbrooke.ca/evaluation-enseignement/</a>	
2018-03-27 <b>Semaine 12</b>	<b>Lieu : Centre des loisirs</b> <b>Recette :</b> _____ <b>Recette :</b> _____
2018-04-03 <b>Semaine 13</b>	<b>Lieu : Centre des loisirs</b> <b>Recette :</b> _____ <b>Recette :</b> _____
2018-04-10 <b>Semaine 14</b>	<b>Lieu : Centre des loisirs</b> <b>Recette :</b> _____ <b>Recette :</b> _____
2018-04-17 <b>Semaine 15</b>	<b>Lieu : Centre des loisirs</b> <b>Recette :</b> _____ <b>Recette :</b> _____
101804-24 <b>Semaine 16</b>	<b>Remise dans Moodle du travail de synthèse (avant 17:00)</b>

## Considérations sur l'évaluation :

Le plan qui servira à l'exécution de la recette et à la rédaction du travail final doit être approuvé par le professeur et l'étudiant·e devra tenir compte des remarques et suggestions qui lui sont alors faites. Les directives pour les divers travaux seront données en classe. Les étudiant·e·s peuvent perdre jusqu'à 15 % de la note attribuée au plan, à la synthèse et au travail final pour la qualité de la langue. Les retards dans la remise des travaux seront sanctionnés par une perte de 5 % de la note par jour de retard incluant la fin de semaine. Après une semaine de retard, le travail ne sera plus considéré pour évaluation à moins qu'il y ait eu entente préalable avec le professeur. **Il est de la responsabilité de l'étudiant·e de s'assurer qu'il/elle télécharge vers Moodle le bon travail à remettre. Un mauvais document versé sur le site sera considéré par l'enseignant comme un travail non remis et, donc, l'étudiant·e sera pénalisé·e selon le règlement sur les retards énoncé ci-haut.**

## PLAGIAT ET AUTRES DÉLITS

Vous trouverez ci-après un document informatif préparé par le groupe de travail antiplagiat de l'Université de Sherbrooke à l'attention des étudiantes et des étudiants. Nous vous invitons à le lire et à prendre connaissance du *Règlement des études*, plus particulièrement la section 8 portant sur les règles relatives à la discipline que vous trouverez sur le site Internet du bureau du registraire : <https://www.usherbrooke.ca/registraire/droits-et-responsabilites/reglement-des-etudes/>.

Vous êtes également invités à visiter la page Internet Antiplagiat : <http://www.usherbrooke.ca/ssf/antiplagiat/> et à participer au Quiz antiplagiat : <http://www.usherbrooke.ca/ssf/antiplagiat/jetudie/quiz/>.

Voici le document informatif en PDF sur le plagiat approuvé par le Conseil universitaire : [https://www.usherbrooke.ca/ssf/fileadmin/sites/ssf/documents/Antiplagiat/2017-08-25\\_VRE\\_Document-informatif-VF.pdf](https://www.usherbrooke.ca/ssf/fileadmin/sites/ssf/documents/Antiplagiat/2017-08-25_VRE_Document-informatif-VF.pdf)

Dans tous les cas de plagiat ou de toute autre manoeuvre visant à tromper, une plainte sera déposée auprès de la personne responsable des dossiers disciplinaires de la Faculté et traitée selon la procédure prévue au *Règlement des études*. Toute personne reconnue avoir commis un délit se verra imposer une sanction disciplinaire.

## BARÈME DE NOTATION

NOTE CHIFFRÉE	LETTRE	POINT	NIVEAU
90 % et plus	A+	4,3	Excellent
85 % - 89 %	A	4,0	
82 % - 84 %	A-	3,7	
78 % - 81 %	B+	3,3	Très bien
75 % - 77 %	B	3,0	
72 % - 74 %	B-	2,7	
68 % - 71 %	C+	2,3	Bien
65 % - 67 %	C	2,0	
62 % - 64 %	C-	1,7	
58 % - 61 %	D+	1,3	Passable
55 % - 57 %	D	1,0	
54 % et moins	E	0,0	Échec

## LISTE DES LECTURES INDIVIDUELLES

### Méthodologie et concepts

- Aymard, Maurice. « Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode. » *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 30, no. 2 (1975): 431–444. <http://bit.ly/2i7Hd5i>
- Driver, Elizabeth. « Cookbooks as Primary Sources for Writing History. » *Food, Culture & Society* 12, no. 3 (2009): 257–274. <http://bit.ly/2ApbzZo>
- Fischer, Lisa Pope. « Turkey Backbones and Chicken Gizzards: Women's Food Roles in Post-Socialist Hungary. » *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 18, no. 4 (October 2010): 233–260. <http://bit.ly/2nlmzEp>
- Goldberg, Kevin D. « Acidity and Power: The Politics of Natural Wine in Nineteenth-Century Germany ». *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 19, no. 4 (2011): 294–313. <http://bit.ly/2BpOQvw>
- Harris, Amanda. « Food, Feeding and Consumption (or the Cook, the Wife and the Nutritionist): The Politics of Gender and Class in a 1948 Australian Expedition. » *History & Anthropology* 24, no. 3 (2013): 363–379. <http://bit.ly/2zUNvRd>
- Hunt, Karen. « The Politics of Food and Women's Neighborhood Activism in First World War Britain. » *International Labor & Working-Class History* 77, no. 1 (2010): 8–26. <http://bit.ly/2AjAVty>
- Janowski, Monica. « Food in Traumatic Times: Women, Foodways and 'Polishness' During a Wartime 'Odyssey'. » *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 20, no. 3/4 (2012): 326–349. <http://bit.ly/2i5MRF3>
- Moyer, Alexia. « Le livre de cuisine au Québec : sélection thématique à la collection nationale du 31 octobre 2012 au 2 février 2013. Par Simon Mayer, Bibliothécaire. Bibliothèque et Archives Nationales du Québec. » *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* 4, no. 1 (2013). <http://bit.ly/2ke8YO7>
- Safranova, A., « Les cantines et les femmes : un espoir d'émancipation ? », *Bulletin de l'Institut Pierre Renouvin*, n° 45, mai 2017, pp. 39-53. <http://bit.ly/2zT0keJ>
- Weber, H., « Towards 'Total' Recycling: Women, Waste and Food Waste Recovery in Germany, 1914–1939 », *Contemporary European History*, vol. 22, n° 3, 2013, pp. 371-397. <http://bit.ly/2iAIPas>

### « Une histoire comestible du monde »

- Auberger Janick. « Le lait des Grecs : boisson divine ou barbare ? ». In: *Dialogues d'histoire ancienne*. Vol. 27 N°1, 2001: 131-157. <http://bit.ly/2Ay2rEk>
- Bobrow-Strain, Aaron. « Making White Bread by the Bomb's Early Light: Anxiety, Abundance, and Industrial Food Power in the Early Cold War. » *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 19, no. 1/2 (2011): 74–97. <http://bit.ly/2nmhCuX>
- Bonneuil, Christophe et Frédéric Thomas, « Purifying Landscapes: The Vichy Regime and the Genetic Modernization of France », *Historical Studies in the Natural Sciences* (Fall 2010), 40: 4, 532–568. <http://bit.ly/2zUT02j>
- Flandrin, Jean-Louis. « 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) ». In: *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 38, N° 2, 1983: 369-401. <http://bit.ly/2i8Zyz7>
- Gerhard, G. (2009). « Food and Genocide: Nazi Agrarian Politics in the Occupied Territories of the Soviet Union ». *Contemporary European History*, 18, no. 1: 45-65. <http://bit.ly/2AnNOAV>
- Goukowsky Paul. « L'alimentation en Grèce et à Rome en temps de crise ». In: *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*: 123-146. <http://bit.ly/2ixTrbe>

Joannès, Francis. « L'alimentation des élites mésopotamiennes : nourriture du roi, nourriture des dieux ». In: *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance*. Actes du 18<sup>ème</sup> colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 & 6 octobre 2007. Paris : Académie des Inscriptions et Belles Lettres, 2008: 23-38. (*Cahiers de la Villa Kérylos*, 19) <http://bit.ly/2AM0epb>

Kai-sing Kung, James & Justin Yifu Lin. « The Causes of China's Great Leap Famine, 1959–1961 ». *Economic Development and Cultural Change* 52, no. 1 (2003) : 51-73. <http://bit.ly/2zVRNYE>

Miller, Ian. « The Chemistry of Famine: Nutritional Controversies and the Irish Famine, C.1845-7. » *Medical History* 56, no. 4 (2012): 444–462. <http://bit.ly/2A10VVK>

Scholliers, Peter, et Patricia Van den Eeckhout. « Hearing The Consumer? The Laboratory, The Public, And The Construction Of Food Safety In Brussels (1840s - 1910s). » *Journal of Social History* 44, no. 4 (2011): 1139–1155. <http://bit.ly/2AnF7qe>

Van Den Eeckhout, Patricia, et Peter Scholliers. « The Proliferation of Brands: The Case of Food in Belgium, 1890–1940. » *Enterprise & Society* 13, no. 1 (2012): 53–84. <http://bit.ly/2keUspk>

Wheatcroft, S. G. « Towards Explaining Soviet Famine of 1931–3: Political And Natural Factors In Perspective ». *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 12, no. 2/3 (2004): 107–136. <http://bit.ly/2BBmqQ6>

### Identités culinaires

Appadurai, Arjun. « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. » *Comparative Studies in Society and History* 30, no. 1 (1988): 3–24. <http://bit.ly/2i8Q4E4>

Delavigne, Anne-Élène. « La dimension identitaire des peurs alimentaires au Danemark. » *Études Rurales* no. 169/170 (2004): 29–41. <http://bit.ly/2jBfCtK>

Desjardins, Renée. « L'étude du menu comme représentation de l'identité culinaire québécoise : le cas des menus au Château Frontenac. » *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* 3, no. 1 (2011). <http://bit.ly/2i63Gj9>

Desloges, Yvon. « Les Québécois francophones et leur "identité" alimentaire : de Cartier à Expo 67. » *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* 3, no. 1 (2011). <http://bit.ly/2izeZnP>

Helstosky, Carol. « Recipe For The Nation: Reading Italian History Through *La Scienza In Cucina* and *La Cucina Futurista*. » *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 11, no. 2/3 (2003): 113–140. <http://bit.ly/2AMYPP8>

Ines Sabotič , « Le menu à Zagreb au tournant du XIX<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle : dans quelle langue mange-t-on ? », *Balkanologie* VIII, no. 2 (2004). <http://bit.ly/2kgBo9T>

Jacobs, Hersch. "Structural Elements in Canadian Cuisine." *Cuizine: The Journal of Canadian Food Cultures* 2, no. 1 (2009). <http://bit.ly/2BpUxJU>

Novero, Cecilia. « Stories of Food: Recipes of Modernity, Recipes of Tradition in Weimar Germany. » *Journal of Popular Culture* 34, no. 3 (2000): 163–181. <http://bit.ly/2AjjBa7>

Ouédraogo, Arouna. « De la secte religieuse à l'utopie philanthropique. Genèse sociale du végétarisme occidental ». In: *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 55, no. 4 (2000) : 825-843. <http://bit.ly/2nlqotg>

Treitel, Corinna. « Nature and the Nazi Diet. » *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 17, no. 3 (July 2009): 139–158. <http://bit.ly/2Az56xn>

### Histoire connectée

Harwich, Nikita. « Échanges croisés entre Nouveau Monde et Ancien Monde: maïs, pomme de terre, tomate et cacao ». *Études rurales*, no. 155/156 (2000): 239-259. <http://bit.ly/2BxSt3n>

Heuzenroeder, Angela. « European Food Meets Aboriginal Food: To What Extent Did Aboriginal Food Cultures Influence Early German-Speaking Settlers in South Australia? » *Limina* 12 (2006). <http://bit.ly/2APNf62>

Landry, Tristan. « L'altérité gastronomique dans les récits de voyageurs russes dans le Caucase du XIX<sup>e</sup> siècle ». *Actes du colloque international « Le Goût des Autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)*. Nancy, Presses universitaires de Lorraine, 2015: 159-186. <http://bit.ly/2noURqq>

Leclant, Jean. « Le café et les cafés à Paris (1644-1693) ». *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 6, no. 1 (1951) : 1-14. <http://bit.ly/2ivzAcR>

Leteux, Sylvain. « L'impact des transports ferroviaires sur la filière de la viande et la consommation carnée à Paris (1850-1920) », *Revue d'histoire des chemins de fer*, 41, 2010, p. 189-203. <http://bit.ly/2kd4CqI>

Nemser, Daniel. « “To Avoid This Mixture”: Rethinking Pulque in Colonial Mexico City ». *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 19, no. 1/2 (2011): 98–121. <http://bit.ly/2iahmda>

Pullat, R, & Pullat, R, « The Vodka Sea: Comparative History of Spirits Smuggling in the Baltic Sea », *Journal Of Scandinavian Studies In Criminology & Crime Prevention*, 13, 1 (2012), pp. 64-73. <http://bit.ly/2AzwGuE>

Régnier, Faustine. « Spicing Up the Imagination: Culinary Exoticism in France and Germany, 1930-1990 ». *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 11, no. 4 (October 2003): 189–214. <http://bit.ly/2zVQLMk>

Smith, Alison K. « Eating Out in Imperial Russia: Class, Nationality, and Dining before the Great Reforms. » *Slavic Review* 65, no. 4 (2006): 747–768. <http://bit.ly/2ANvSTt>

Suranyi, Anna. « Seventeenth-century English Travel Literature and the Significance of Foreign Foodways ». *Food & Foodways: History & Culture of Human Nourishment* 14, no. 3/4 (July 2006): 123–149. <http://bit.ly/2kf0kPg>

Thrush, C. « Vancouver the Cannibal: Cuisine, Encounter, and the Dilemma of Difference on the Northwest Coast, 1774-1808 ». *Ethnohistory* 58, no. 1 (2011):1-35. <http://bit.ly/2jDp5AK>