



**HAL**  
open science

**Compte rendu de Florent Quellier (dir.), Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours, Paris, Belin, coll. " Références ", 800 pages, 2021.**

Monique Chastanet

► **To cite this version:**

Monique Chastanet. Compte rendu de Florent Quellier (dir.), Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours, Paris, Belin, coll. " Références ", 800 pages, 2021.. Histoire & sociétés rurales, 2022, 58 (2), pp.205-207. halshs-03997501

**HAL Id: halshs-03997501**

**<https://shs.hal.science/halshs-03997501>**

Submitted on 27 Feb 2023

**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.

## COMPTES RENDUS

Association d'histoire des sociétés rurales | « [Histoire & Sociétés Rurales](#) »

2022/2 Vol. 58 | pages 205 à 237

ISSN 1254-728X

ISBN 9782911369308

Article disponible en ligne à l'adresse :

-----  
<https://www.cairn.info/revue-histoire-et-societes-rurales-2022-2-page-205.htm>  
-----

Distribution électronique Cairn.info pour Association d'histoire des sociétés rurales.

© Association d'histoire des sociétés rurales. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

# COMPTES RENDUS

---

## OUVRAGES

**Florent QUELLIER (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours***, Paris, Belin, coll. « Références », 2021, 800 p., 41 €.

Cet ouvrage s'inscrit dans la lignée du livre collectif dirigé par Jean-Louis Flan-drin et Massimo Montanari (*Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996), qui a marqué un tournant dans ce domaine de recherches. Il en actualise ou en complète l'approche, avec de nouveaux auteurs et de nouveaux choix éditoriaux.

Quatorze archéologues, historiens et historiennes ont produit trente-et-un chapitres, chronologiques, géographiques et thématiques, organisés en quatre grandes périodes. Du Paléolithique à la fin du xx<sup>e</sup> siècle, ces études sont centrées sur l'Europe et ses régions voisines, les découpages variant selon les époques. La Préhistoire nous conduit en Eurasie, au Proche-Orient et en Méditerranée. Les Mondes anciens évoquent la Mésopotamie, l'Égypte pharaonique, les Grecs et les Romains ainsi que les peuples « barbares ». De l'Antiquité tardive à la fin du Moyen Âge, les Mondes médiévaux décrivent de nouveaux modèles culinaires à Rome, à Byzance, dans l'Occident chrétien et dans les pays arabo-musulmans. Enfin, les Mondes modernes et contempo-

rains s'ouvrent à des horizons lointains, au-delà des pays européens, à travers des mondialisations alimentaires successives.

Sept de ces chapitres s'accompagnent de textes intitulés « Clio aux fourneaux », consacrés à des interrogations, des recettes ou des menus. Autres outils de travail, une bibliographie finale et un index, qui regroupe surtout des noms de produits et de mets. Le livre contient de nombreuses illustrations, commentées avec précision, ainsi que des cartes, des plans, des croquis et des graphiques. Sans oublier les citations ou les analyses de sources écrites : tablettes épigraphiques, papyrus, livres de recettes, etc. Cette documentation, particulièrement bien mise en valeur, rend plus concret ce voyage en alimentation tout en éclairant les recherches historiques qui l'ont permis. En outre, sous le titre de « Mythologie de table », des encarts déconstruisent des idées reçues, comme « Marco Polo, la Chine et les pâtes » (p. 568) ou « La brioche de Marie-Antoinette » (p. 611).

Ce livre collectif réalise le tour de force d'être rédigé sans notes, des références bibliographiques figurant seulement avec certaines sources. La présentation et la lecture y gagnent en clarté et en fluidité. Ce choix s'imposait sans doute vu la taille de l'ouvrage, l'importance accordée aux illustrations et documents divers, sans parler

des usages actuels d'Internet. Il n'en reste pas moins un peu déroutant. Une autre originalité de cette publication réside dans son parti pris de mettre l'accent sur les temps anciens, de la Préhistoire à la fin du Moyen Âge : les trois quarts du volume y sont consacrés afin de mieux saisir « les fonds culturels dont est issue l'alimentation moderne » (F. Quellier, Introduction, p. 9).

Il n'est pas possible de rendre compte en détail d'un travail d'une telle ampleur, mais il faut souligner l'étendue de ce parcours qui se déploie, dans la très longue durée, des traces de boucherie relevées sur des sites paléolithiques aux industries alimentaires des *xix<sup>e</sup>* et *xx<sup>e</sup>* siècles. En passant par le sel comme symbole de commensalité en Grèce antique, l'essor des marchés et métiers de bouche dans les villes du bas Moyen Âge, ou encore l'apogée du service dit à la française aux *xvii<sup>e</sup>* et *xviii<sup>e</sup>* siècles. Il faut noter, par ailleurs, que si l'ouvrage fait la part belle aux riches et aux puissants, en raison de la disponibilité des sources, plusieurs auteurs s'intéressent aussi à l'alimentation des gens de peu, esclaves, plèbe urbaine ou paysans. Les femmes sont également l'objet d'attention, qu'il s'agisse de leur rôle dans le cadre domestique, commercial et festif, ou de leur sous-alimentation dans l'Antiquité grecque.

Ces études reposent sur une grande diversité d'approches et de méthodes. Pour la Préhistoire, les données donnent lieu à des analyses reposant sur des techniques complexes, tout en étant confrontées à des descriptions ethnographiques actuelles et subactuelles. Par la suite, différents types de textes sont croisés avec des sources iconographiques et archéologiques en Mésopotamie, dans l'Égypte pharaonique, en Grèce et à Rome. Outre ces apports, on dispose pour l'Antiquité tardive de quelques traités culinaires et diététiques, hérités des Grecs et des Romains – les plus anciens recueils de recettes qui nous soient parvenus. Le premier livre de cuisine rédigé en arabe apparaît à la cour des califes de Bagdad

au *x<sup>e</sup>* siècle, suivi de beaucoup d'autres. En Occident, au bas Moyen Âge, les livres de cuisine se multiplient à leur tour, parfois « en quête d'auteurs ». Aux Temps modernes, ces ouvrages expriment les nouveaux choix de l'aristocratie, en conformité avec l'ordre social, ainsi que la domination du « modèle français » en Europe. Pour l'époque contemporaine, des photos, des affiches publicitaires, des émissions audiovisuelles et, depuis quelques années, des sites Internet complètent les publications culinaires, dont le succès va croissant.

D'un chapitre à l'autre, on retrouve certains thèmes. L'examen des ressources vivrières et de leurs modes de transformation permet d'appréhender les diverses cuisines, leurs goûts et leurs saveurs. Les ustensiles de cuisson contribuent à nous renseigner à ce sujet. La dimension identitaire, souvent liée aux hiérarchies sociales, intervient très tôt dans l'histoire des pratiques alimentaires. Les nourritures, réelles ou symboliques, offertes au(x) dieu(x) et aux défunts traduisent fréquemment ces hiérarchies. La classification des aliments est en général liée à des conceptions religieuses, médicales ou sociétales. Ces représentations influent sur les rythmes quotidiens comme sur l'alternance de périodes d'abondance et de restriction. Le premier repas pris au réveil est ainsi un moyen de se régénérer et de se purifier dans l'Égypte pharaonique, alors qu'il tend à disparaître des monastères chrétiens, durant l'Antiquité tardive, l'alimentation devant reconstituer les forces perdues au travail. Les calendriers catholique et orthodoxe sont ponctués de jours gras et de jours maigres, *i.e.* sans produits carnés. Règles et interdits s'accroissent de compromis : dans l'Occident médiéval, les moines consomment beaucoup d'oiseaux, au statut ambigu entre viande et poisson. Dans le monde arabo-musulman, les espèces animales autorisées dépendent du Coran et de la tradition prophétique mais aussi des écoles juridiques et des habitudes locales.

Toujours dans la perspective d'une vue d'ensemble de ce volume, signalons que les banquets et les festins manifestent le pouvoir et le prestige des États et groupes sociaux qui y participent. À l'opposé de cette opulence, les problèmes d'accès à la nourriture se posent avec récurrence, entre aléas climatiques et conflits armés, cultures de la faim et politiques d'aide. La diffusion en Europe de plantes et de produits exotiques, puis coloniaux, renouvelle en profondeur les répertoires culinaires. Au XIX<sup>e</sup> siècle s'affirment des cuisines dites régionales et nationales – ce mouvement s'amorçant auparavant – et une cuisine bourgeoise s'impose. Évoquons également l'évolution des manières de table, dont la littérature gastronomique se fait l'écho, au niveau des élites surtout. Pendant longtemps, le « goût de l'Autre » se heurte au modèle dominant, méditerranéen, européen et occidental. Avant de devenir un moyen de distinction pour les milieux aisés. Et d'être plus largement adopté, à l'époque contemporaine, à travers migrations de populations et métissages alimentaires – métissages intervenant de toute façon sur la longue durée, malgré des résistances. Jusqu'aux paradoxes du temps présent : consommation de masse *versus* recherche de produits sains et respectueux de l'environnement, cuisine ethnique ou cuisine fusion, individualisation des choix et des conduites, etc. Sans parler de nos interrogations sur le rôle de la viande dans l'évolution du genre *Homo*, et sur sa place dans nos sociétés actuelles. Ou encore de l'accession récente de certaines pratiques alimentaires au rang de patrimoine immatériel de l'Unesco.

En conclusion, on ne peut qu'inciter à la lecture de cet ouvrage qui tient à la fois du beau livre, par son iconographie et sa mise en page, et du livre érudit, par les connaissances qu'il nous apporte et les pistes de réflexion qu'il nous propose. Il deviendra assurément une nouvelle « référence » dans le domaine de l'histoire de

l'alimentation, comme la collection dont il fait partie.

Monique Chastanet

**Daniel PERRON, *La Forêt française. Une histoire politique ?*** Paris, Éditions de l'Aube, 2021, 428 p.

Daniel Perron est spécialiste des politiques rurales et de la forêt. Dans ce volume, il offre une analyse exhaustive, savante et nuancée pour traiter des continuités et inflexions du droit forestier français. Il traverse plus de quinze siècles d'histoire forestière qui sont abordés comme un thermomètre civilisationnel. Cet objet de dimension immense relève éminemment du régalien, de l'intérêt général. « Regarder une forêt aujourd'hui revient à contempler l'évolution de notre histoire technique et sociale, fruit de dialogue » (p. 12). Le texte est distribué en six titres subdivisés en vingt chapitres. Ces derniers épousent la trame chronologique, égrenant les temps forts de l'histoire du droit forestier. D'abord l'ordonnance de Brunoy (1346), puis la Grande Ordonnance colbertienne de 1669, enfin le texte de septembre 1791 qui préfigure la rédaction du Code forestier de 1827. Il acte la séparation entre la forêt privée et les bois des collectivités (p. 143). Ensuite sont étudiés les grands travaux de Restauration des Terrains de Montagne (RTM) développés à partir du Second Empire comme parade aux crues généralisées de 1856. *In fine*, au début de l'ère gaullienne, la création de l'ÉPIC (Établissement public industriel et commercial) ONF remplace la vénérable administration des Eaux et Forêts. Le texte fourni est dense, nourri d'abondantes notes infrapaginales. Il s'agit d'un bel outil de recherche. Cette lecture n'est pas une initiation. Elle questionne puissamment l'actuel ainsi que la place à venir de la forêt comme ressource, objet d'intérêt général et paramètre essentiel pour construire notre futur commun.