

Boire et manger en Lorraine

de l'Antiquité au XXI^e siècle

REPRÉSENTATIONS

SAMEDI 28 NOVEMBRE

> Session 6 : De la promotion à l'interdit :
les représentations alimentaires (XX^e siècle)

15h30 : *Boire du vin : entre complaisance et interdits*
Laurent ERBS - Docteur en Histoire, Université de Lorraine

16h00 : *La belle époque de l'affiche publicitaire de la bière
en Lorraine*
Cécile VALLANCE - Enseignante d'Histoire-Géographie,
collège Louis Bruntz - Boumont (52)

16h30 : *Questions*

16h45 : *Denis SALLARD - Conclusions*



VENDREDI 27 ET SAMEDI 28 NOVEMBRE 2015

ABBAYE DES PRÉMONTRÉS COLLOQUE

9, rue saint Martin
Pont-à-Mousson

ENTRÉE GRATUITE

Coordonnées G.P.S.

Degré décimaux
48.907804 N
6.056471 E

Degré minutes secondes
48°54'28.0 N
6°03'23.0 E



INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Comité d'Histoire Régionale
Conseil Régional de Lorraine
CS 81004 - 57036 METZ CEDEX 1
Tél : 03 87 31 81 45
Courriel : chr@lorraine.eu



Lorraine

Comité d'Histoire Régionale



Boire et manger en Lorraine

de l'Antiquité au XXI^e siècle



COLLOQUE

Vendredi 27
Samedi 28
novembre 2015
8h30 - 17h15

Entrée gratuite

Abbaye des Prémontrés Pont-à-Mousson

Renseignements et inscriptions :
Comité d'Histoire Régionale
03 87 31 81 45 / chr@lorraine.eu
chr.lorraine.eu



Lorraine

Comité d'Histoire Régionale



Préoccupation animale fondamentale, l'alimentation dépasse, dans les sociétés humaines, la seule nécessité biologique. Boire et manger impliquent des processus complexes, de la production des aliments à leur consommation en passant par les représentations qui font du repas et des pratiques alimentaires un enjeu social fort, hier comme aujourd'hui.

À travers six sessions thématiques, ce colloque sur l'Histoire de l'alimentation en Lorraine propose des éclairages ponctuels et quelques synthèses. Reflets des recherches en cours, ces communications témoignent du spectre thématique très large de ce sujet qui met à contribution l'archéologie, le droit, la géographie, l'histoire et la sociologie. Inscrit dans la diachronie, de l'Antiquité au XXI^e siècle, ce colloque permet d'aborder sur le temps long les dynamiques de ruptures ou de persistance, tant du point de vue des espèces que des espaces cultivés.

Nourrir les hommes constitue un défi permanent et l'alimentation agit ainsi comme révélateur de la société. L'organisation des modes de production, de la circulation des produits alimentaires, de l'approvisionnement des civils et des soldats sont quelques facettes explorées par ce colloque.

Mais boire et manger, ce n'est pas seulement se nourrir. Les pratiques alimentaires sont aussi un facteur de sociabilité incontournable, qu'il s'agisse de se distinguer socialement ou de montrer son appartenance culturelle à un groupe. Le régime alimentaire individuel peut également varier au gré des circonstances, du repas imposé au soldat en campagne, aux restrictions d'origine médicale ou religieuse.

VENDREDI 27 NOVEMBRE

8h30 : Accueil du public

8h45 : Discours introductifs

• **Vice-Président du Conseil Régional de Lorraine**
• **Laurent JALABERT**, Président du Conseil Scientifique du Comité d'Histoire Régionale

PRODUCTIONS ET ÉCHANGES

Président de séance : Jean-Pierre HUSSON, Professeur de géographie - Université de Lorraine

> Session 1 : Mettre en culture (XVI^e-XIX^e siècles)

9h00 : Les productions agricoles des terroirs du Nord meusien durant la Renaissance, entre homogénéité et tentatives de spécialisation
Nicolas LEMMER - Responsable des Archives municipales de la ville de Stenay

9h30 : La dernière conquête de l'agriculture lorraine : la mise en culture des pâquis (XVIII^e-XIX^e siècles)

Xavier ROCHEL - Maître de conférences en géographie - Université de Lorraine

10h00 : Produire, transformer, consommer : les conseils des agronomes lorrains pour une « meilleure » alimentation au XIX^e siècle
Fabien KNITTEL - Maître de conférences en Histoire contemporaine - Université de Franche-Comté

10h30 : Questions et pause

> Session 2 : Circulation des denrées (XV^e-XIX^e siècles)

11h00 : Lorraine – Pays-Bas : Importations et exportations de denrées alimentaires (XV^e – XVI^e siècles)

Jean-Marie YANTE - Professeur émérite - Université catholique de Louvain.

11h30 : Évolution de l'approvisionnement des armées en Lorraine au XVII^e siècle

Camille CRUNCHANT - Doctorante, Université de Cergy-Pontoise, Université de Lorraine

12h00 : L'approvisionnement alimentaire de Bar-le-Duc (1700-1820)

Jean-Paul STREIFF - Docteur en Histoire moderne et en Histoire contemporaine, membre associé du CRULH - Université de Lorraine

12h30 : Questions

DEJEUNER

MODES DE CONSOMMATION

• **Laurent JALABERT**, Président de séance - Maître de conférences en Histoire moderne - Université de Lorraine

> Session 3 : Des régimes contraints : le malade, le curiste et le soldat (XVI^e-XXI^e siècles)

14h30 : Un patrimoine culinaire inconnu : les recettes des formulaires pharmaceutiques hospitaliers. À propos de trois documents lorrains
Pierre LABRUDE - Professeur honoraire, Université de Lorraine

15h00 : Régime et gastronomie, usages et pratiques alimentaires dans les villes thermales des Vosges

Mireille-Bénédicte BOUVET - Conservateur en chef du patrimoine, Directrice du service régional de l'Inventaire général du patrimoine culturel

15h30 : Quelques problématiques de l'alimentation du combattant de la Grande Guerre à travers l'archéologie
Michaël LANDOLT - Ingénieur d'études, Service Régional de l'Archéologie - DRAC Lorraine - Chercheur associé UMR 7044 Archimède

16h00 : Questions

17h00 : Visite de la brasserie artisanale « Les brasseurs de Lorraine » (sur inscription) - Rendez-vous devant la brasserie : 3, rue du Bois le Prêtre à Pont-à-Mousson.

SAMEDI 28 NOVEMBRE

8h30 : Accueil du public

Présidente de séance : Valérie SERDON - PROVOST - Maître de Conférences en histoire et archéologie du Moyen Âge - Université de Lorraine

> Session 4 : Histoire de produits alimentaires (Antiquité - XX^e siècle)

9h00 : La viticulture en Lorraine de l'Antiquité aux Temps modernes à travers l'archéologie préventive. État des connaissances
Renée LANSIVAL - Ingénieur chargé de recherche - INRAP

Julian WIETHOLD - Docteur, chargé opération et de recherche - INRAP

9h30 : L'approvisionnement en poisson et sa consommation à Metz à la fin du Moyen Âge

Frédéric FERBER - Docteur en Histoire médiévale - Université de Lorraine

10h00 : Le « tournant carnassier » à Metz à la fin du Moyen Âge (milieu du XIV^e siècle – début du XVI^e siècle)

Laurent LITZENBURGER - Docteur en Histoire médiévale, Chercheur associé au CRULH - Université de Lorraine

10h30 : Questions et pause

11h00 : De l'utilisation des opiacés dans la cuisine lorraine

Philippe MASSON - Docteur en Histoire moderne, chargé d'enseignement - IUT Nancy-Brabois - Université de Lorraine

> Session 5 : Cuisines d'ailleurs (XIX^e-XXI^e siècles)

11h30 : La vraie « pastachoute » lorraine : mythes et réalités de la cuisine italo-lorraine

Didier FRANCFORT - Professeur d'Histoire contemporaine, Université de Lorraine - Institut d'Histoire Culturelle Européenne, Château des lumières - Lunéville

12h00 : Questions

DEJEUNER

Président de séance : Pascal RAGGI - Maître de conférences en Histoire contemporaine - Université de Lorraine

14h00 : L'exotisme gastronomique à l'Exposition de l'Est de la France, Nancy 1909

Denis SAILLARD - Chercheur associé au Centre d'Histoire culturelle des sociétés contemporaines, Université de Versailles Saint-Quentin

14h30 : Les boucheries halal en Lorraine : implantations, réseaux et sociabilités en Meurthe-et-Moselle et dans les Vosges
Marie CAQUEL - Doctorante au CERCLE - Université de Lorraine

15h00 : Questions et pause