

Journées d'études organisées par la bibliothèque municipale de Dijon.
INSCRIPTION CONSEILLÉE et entrée libre dans la limite des places disponibles.

CONTACTS

Téléphone au **03 80 48 82 30** ou
Caroline Poulain, conservatrice en charge du patrimoine
cpoulain@ville-dijon.fr

LIEUX À DIJON

Accueil-dégustation à 8h30 : **bibliothèque patrimoniale et d'étude, salle de lecture, 3 rue de l'École de droit**
Conférences : **salle de l'Académie, 5 rue de l'École de droit**
Dîner du 14 novembre : **Lycée du Castel, 22 Rue Daubenton**

DEGUSTATIONS & DÎNER

Les dégustations sont le fruit d'un partenariat avec le lycée hôtelier du Castel. A partir de recettes issues de livres de cuisine publiés pendant la guerre (afin de permettre aux ménagères de bien cuisiner malgré les restrictions du temps), et conservés à la bibliothèque dans son fonds gourmand, les professeurs du lycée ont travaillé avec leurs élèves pour vous offrir un moment d'histoire expérimentale.

Le dîner du 14 novembre vous permettra de découvrir des plats tirés de menus de repas ayant eu lieu entre 1914 et 1918, et conservés dans la collection de la bibliothèque (<http://patrimoine.bm-dijon.fr>).

Informations-réservations pour le dîner au 03 80 48 82 30 (BM) du 1^{er} au 30 septembre (réservation prioritaire pour les personnes s'inscrivant aux journées d'études).

Puis au 03 80 76 70 31 (lycée) à partir du 1^{er} octobre (lundi au vendredi, 9h-11h30).



La **bibliothèque municipale de Dijon** présente

MANGER ET BOIRE

ENTRE 1914 & 1918

Journées d'études 14 et 15 novembre 2014

Entrée **Gratuite**
& **dégustations**
historiques

Un projet labellisé par la Mission Centenaire



Bibliothèque municipale de Dijon – 3-7, rue de l'École de droit – 03 80 48 82 30
bmdijon@ville-dijon.fr – www.bm-dijon.fr

Légende couverture : Albert Guillaume, une de *La Baionnette*, n° du 6 janvier 1916. Est. 2170
Photo intérieure : Quart de soldat Musée de la vie bourguignonne Perrin de Pucousin, Dijon (cliché Jean-Claude Grosse)

- 8h30  Accueil - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel
- 9h15-9h30 Présentation générale des journées
- 9h30-10h Ouverture par Emmanuelle Cronier, maîtresse de conférences à l'Université de Picardie-Jules Verne : La cuisine expérimentale
- 10h-12h30 **AU FRONT / QUE MANGENT LES SOLDATS ?**
Les combattants français et leur alimentation : le témoignage du contrôle postal (1915-1918).
 François Lagrange, Division de la Recherche historique, de l'Action pédagogique et des Médiations du Musée de l'Armée (Hôtel des Invalides, Paris)
"Les saveurs du village". La réception des produits alimentaires locaux par les hommes des tranchées.
 Rémy Cazals, professeur émérite d'histoire, Université de Toulouse II
"Manger à l'africaine" pendant la Grande Guerre, images et réalités de l'alimentation et usages alimentaires des troupes noires de la Première Guerre mondiale.
 Marc Michel, professeur émérite, Université d'Aix-Marseille
"L'alimentation rationnelle du soldat" : savoirs hygiénistes et sciences de la nutrition à l'épreuve de la guerre.
 Anne Rasmussen, maître de conférences, Université de Strasbourg, SAGE, UMR 7363
- 14h-15h30 **AU FRONT / BOIRE**
L'armée et les boissons alcoolisées entre 1914 et 1918 : des liaisons dangereuses ?
 Charles Ridet, docteur en histoire, chercheur à l'EHESS, professeur au Lycée Léopold Sedar Senghor d'Evreux
Boire et faire boire. L'approvisionnement des troupes françaises en vin durant la Grande Guerre.
 Christophe Lucand, professeur agrégé, docteur en histoire, chercheur associé Centre Chevrier, Université de Bourgogne-CNRS & Chaire UNESCO Culture et traditions du Vin
- 15h30  Pause - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel
- 16h15-18h30 **DES SOURCES**
L'alimentation du combattant de la Grande Guerre à travers l'archéologie : quelles problématiques ?
 Michaël Landolt, Pôle d'Archéologie Interdépartemental Rhénan, Sélestat, UMR 7044, Strasbourg
 Frank LESJEAN, Conseil Général de la Marne, Châlons-en-Champagne ; Conseil Général de l'Aisne, Oulches-la-Vallée-Foulon
BDIC : 1914-1918, l'alimentation en temps de guerre
 Aldo Battaglia, BDIC, responsable de la collection des originaux et des estampes
L'iconographie de l'alimentation dans l'album numérique 14-18 du Centre Image Lorraine
 Jean-Pierre Puton, directeur du Centre Image Lorraine
- 19h15  Dîner historique au Lycée du Castel (payant)

8h30  Accueil - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel

9h30-11h30 **A L'ARRIÈRE / LA VIE QUOTIDIENNE**

Produire des vivres de réserve pour l'armée en temps de guerre, les entreprises alimentaires, des industries de guerre ?

Marie Llosa, Université Toulouse 2, Framespa UMR 5136, CRID 14-18

Restaurants économiques de Bruxelles : la bourgeoisie affamée dans un pays occupé, 1914-1918

Peter Scholliers, professeur à la Vrije Universiteit Brussel

L'alimentation à l'arrière en Allemagne (1914-1918) : représentations du pain et expériences de guerre

Nina Régis, EHESS / Université d'Heidelberg, M2

13h30-15h **COMMENT FAIT-ON LA CUISINE ?**

La "cuisine de tranchée" ou l'art d'accommoder les vivres

Marie Llosa, Université Toulouse 2, Framespa UMR 5136, CRID 14-18

Les "recettes économiques" de guerre, une illusion ménagère ?

Emmanuelle Cronier, maîtresse de conférences à l'Université de Picardie-Jules Verne

15h  Pause - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel

15h30-17h30 **A L'ARRIÈRE / LA GASTRONOMIE**

La gastronomie française face aux "nations modernistes" : modèles et contre modèles

Julia Csergo, professeur à l'Uqam (Canada) et maître de conférences à Lyon 2

Le nationalisme gastronomique (1889-1918)

Denis Saillard, chercheur associé au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) / Université de Versailles Saint-Quentin

Bilan "gastronomique" de la Première Guerre mondiale

Alain Drouard, directeur de recherche honoraire au Cnrs, Président de la Commission internationale de recherche sur l'histoire européenne de l'alimentation

La bibliothèque municipale de Dijon enrichit et valorise un fonds patrimonial particulièrement original consacré à la gastronomie, dénommé fonds gourmand. Elle organise ces journées qui rassemblent des historiens dont les travaux, dans leurs spécialités respectives, ont rencontré la question de l'alimentation pendant la Grande Guerre. Dans un contexte historiographique accordant une large place à la culture matérielle, au quotidien, aux hommes, au corps, à "l'histoire d'en bas", elles apportent un éclairage particulier sur la période.