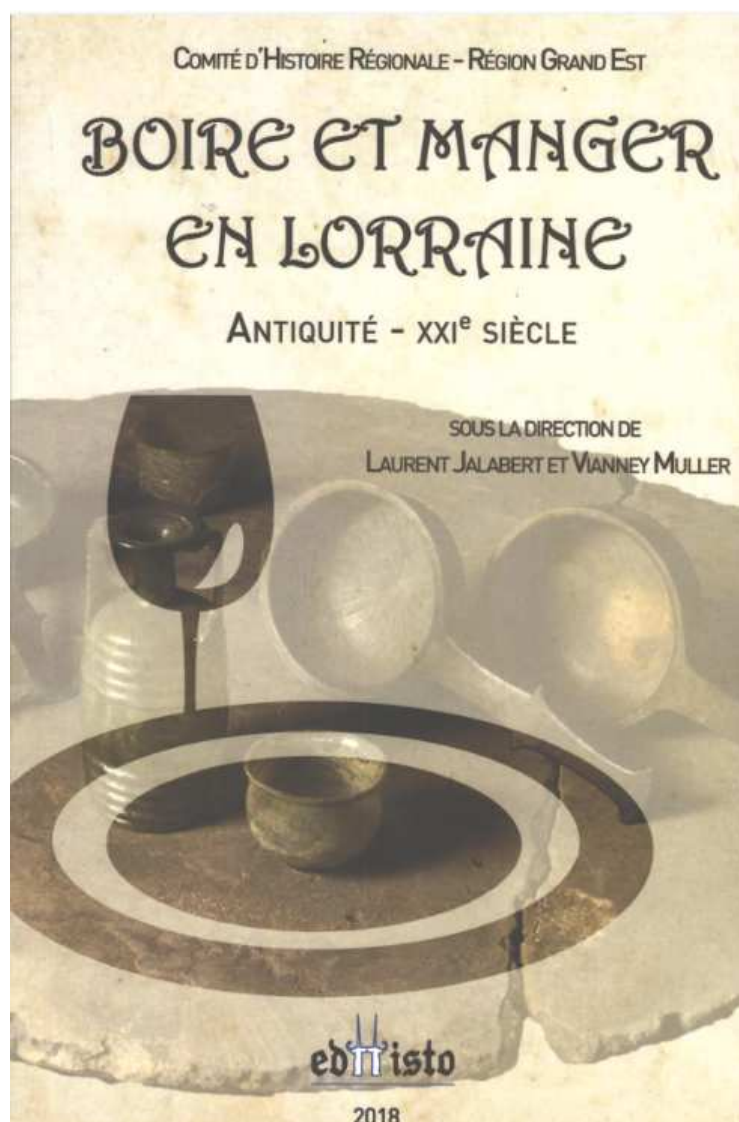


# *BOIRE ET MANGER EN LORRAINE*

Antiquité -  
XXI<sup>ème</sup> siècle

Sous la direction de  
**Vianney MULLER**  
et  
**Laurent JALABERT**



Des éditions EDHISTO

**Une Histoire de l'alimentation en Lorraine**  
**Patrimoine, culture, organisation des sociétés**

## Une étude inédite de l'histoire de l'alimentation en Lorraine comme pratique sociale

« *L'homme est ce qu'il mange* », c'est cette idée de Ludwig Feuerbach qui a guidé le comité d'Histoire régionale de Lorraine, lorsqu'il a organisé les 27 et 28 novembre 2015 le colloque *Boire et manger en Lorraine*. Les actes de ce colloque paraissent aujourd'hui : ils rassemblent les contributions des meilleurs historiens lorrains et nous invitent à revisiter l'histoire de la Lorraine à travers son agriculture, ses mœurs alimentaires et sa gastronomie. Depuis l'Antiquité la plus reculée jusqu'à nos jours, c'est une Lorraine intime et prodigieuse qui nous est proposée de découvrir ici.



Aborder l'histoire de l'alimentation en Lorraine peut apparaître comme un paradoxe sociétal tout en relevant d'une actualité historiographique. Paradoxe, car nos sociétés occidentales sont, à l'heure actuelle, globalement préservées du spectre de la faim qui a longtemps plané sur nos aïeux, et également parce que nous sommes de plus en plus détachés de l'acte de la production-quête de notre nourriture : pour la plupart d'entre nous, cette dernière tâche relève de l'acte d'achat dans un magasin, même si l'on assiste de plus en plus à un retour au *slow food* et à l'autoproduction, liée elle aussi à la mise en avant des circuits alimentaires courts. Le paradoxe évoqué est donc tout relatif : s'intéresser à l'histoire de l'alimentation - et à ce qui occupe une part parfois non négligeable de notre quotidien si l'on rejette le *fast food* - relève bien d'une actualité. La production historique dans ce domaine en donne de fait la preuve. Il ne s'agit pas ici de dresser un bilan exhaustif des ouvrages et articles ayant trait à cette question dont le spectre est très large, tant chronologiquement que thématiquement, mais bien de montrer l'actualité des présents actes issus d'une rencontre organisée par le Comité d'Histoire Régionale sous le titre *Boire et manger en Lorraine*.

Parce qu'avec l'histoire de l'alimentation, nous sommes au cœur de la vie et aussi d'une préoccupation quotidienne jusqu'à nos jours, avec ses invariants mais aussi ses changements, notamment dans nos sociétés occidentales. Parce que l'histoire de l'alimentation est un excellent reflet de nos sociétés et son étude dépasse très largement le seul cadre d'une histoire culturelle du goût. L'évolution de la manière de s'alimenter révèle, au fil des siècles, l'organisation des sociétés humaines, leur niveau de connaissances agronomiques, leurs pratiques religieuses, les échanges de populations aux cultures gastronomiques différentes. Nourrir les hommes représentait également, jusqu'à il y a peu - pour les sociétés occidentales et encore aujourd'hui pour certains de nos concitoyens et d'autres pays dans le monde - un défi pour les élites dirigeantes qui doivent faire face aux difficultés d'approvisionnement des populations civiles et des armées. Histoire technique, histoire sociale mais aussi histoire culturelle ont été au cœur de ce colloque centré sur la Lorraine car cette démarche se justifie.



En fait, l'histoire de l'alimentation est toujours à la croisée de plusieurs axes d'études. En effet, comprendre l'approvisionnement d'une ville, quelle que soit l'époque, c'est certes regarder des circuits de production et commerciaux, c'est aussi, parfois, interroger des pratiques politiques : on sait le soin apporté dans la Rome antique au ravitaillement de la ville romaine, tout comme celui donné à ce que les Parisiens aient de quoi manger. Nourrir est donc aussi un acte politique, ici afin de ne pas laisser le peuple gronder, voire pire. Se nourrir est un acte social, en partant de l'alimentation la plus frugale, exigeant peu de moyens et de savoir-faire, jusqu'à la préparation la plus sophistiquée, renforcée par des échanges commerciaux et culturels, qui devient alors instrument de distinction. L'histoire de l'alimentation s'intéresse à ce vaste panel, à travers les âges, qui touche du plus pauvre au plus riche. Les sources et documents pour aborder cette question sont nombreux : ils vont des objets et vestiges archéologiques aux livres de comptes, en passant par les livres de recettes, des listes de stocks de denrées et des inventaires après décès. À chaque période ses sources, ou presque. C'est ce que nous montrent les présents articles réunis dans cet ouvrage qui embrasse une chronologie très large sur un territoire commun : la Lorraine.

## Diachronie et diversité, une étude novatrice



Ces actes de colloque se démarquent des travaux antérieurs sur l'alimentation en Lorraine par leur approche diachronique, de l'Antiquité à l'époque contemporaine, et la diversité des méthodes et axes d'études mobilisés, de l'histoire du droit à celle des techniques en passant par l'archéologie, géohistoire, la pharmaceutique, l'histoire culturelle, l'histoire de l'art... Aux chercheurs expérimentés des différentes disciplines s'ajoutent de jeunes chercheurs qui trouvent ici l'occasion de faire leurs premières armes et proposent au public des sujets novateurs ou peu traités récemment, qui gagneront à être mûris dans les années à venir. Les quinze textes publiés ici sont regroupés en six sessions thématiques qui abordent, à la façon d'un menu découverte, différentes facettes du sujet. En guise d'entrées, trois communications sur la production (*Mettre en cultures*) et deux relatives au commerce (*Circulation des denrées*) qui proposent de riches études de cas sur des échelles de territoire variées. En entremet, la troisième session (*Alimentation et santé*) témoigne de la richesse des approches avec deux exemples contrastés : d'une part, la mise en valeur d'un type de source largement méconnu et suggérant de belles découvertes à venir, d'autre part une première synthèse sur l'alimentation dans le thermalisme vosgien et la tension entre préoccupations médicales et commerciales. L'« *Histoire de produits alimentaires* », regroupant quatre contributions

dédiées à un produit, voire un plat, constitue en quelque sorte le plat de résistance. Ces produits y sont abordés dans leur globalité, de la production à la consommation, mais à des échelles différentes, de l'ensemble du territoire lorrain à la cité médiévale de Metz en passant par une recette spécifique issue du Toulinois. Pour la poésie du dessert, l'immatériel est à l'honneur avec la question des échanges culturels (*Cuisines d'ailleurs*), profondément ancrés dans l'histoire sociale de notre région et de ses territoires. La question des représentations relatives à la boisson, toujours ambivalentes (*L'alcool : entre promotion et interdits*), constitue par essence un excellent pousse-café !

### Le Comité d'Histoire Régionale Grand Est, une structure unique en France...

« Je veux également remercier le comité d'Histoire régionale de Lorraine, qui poursuit ici son indispensable travail en faveur d'une meilleure connaissance du territoire lorrain. Cette équipe, qui fait partie intégrante de la direction de la Culture de la Région, anime aujourd'hui le réseau des acteurs de l'histoire et du patrimoine dans l'ensemble du Grand Est. C'est une structure unique en France, qui œuvre aux côtés des **1 200 associations et sociétés d'histoire que compte notre région.** »

**Jean ROTTNER**  
Président de la Région Grand Est



Gobelets en céramiques grises cannelées de Sarreguemines - cliché Hervé Paitier, INRAP ©

Préface du Président de la Région Grand Est

Introduction par Laurent **JALABERT** et Vianney **MULLER**

Session 1 : **METTRE EN CULTURE** (XVI<sup>e</sup> - XIX<sup>e</sup> siècles)

**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

**La dernière conquête de l'agriculture lorraine : la mise en culture des pâquis** (XVIII<sup>e</sup> - XIX<sup>e</sup> siècles)

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

**Produire, transformer, consommer : les conseils des agronomes lorrains pour une « meilleure » alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle**

Fabien **KNITTEL** - Maître de conférences en Histoire contemporaine - Université de Franche-Comté

Session 2 : **CIRCULATION DES DENRÉES** (xv<sup>e</sup> - xix<sup>e</sup> siècles)

**Lorraine - Pays-Bas. Importations et exportations de denrées alimentaires** (XV<sup>e</sup> - XVI<sup>e</sup> siècles)

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

**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

Session 3 : **ALIMENTATION ET SANTÉ** (xviii<sup>e</sup> - xix<sup>e</sup> siècles)

**Un patrimoine culinaire inconnu : les recettes des formulaires pharmaceutiques hospitaliers. À propos de trois documents lorrains**

Pierre **LABRUDE** - Professeur honoraire - Université de Lorraine

**Régime et gastronomie, usages et pratiques alimentaires dans les villes thermales des Vosges**

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

Session 4 : **HISTOIRE DE PRODUITS ALIMENTAIRES** (Antiquité - xx<sup>e</sup> siècles)

**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

**L'approvisionnement en poisson et sa consommation à Metz à la fin du Moyen Âge**

Frédéric **FERBER** - Docteur en Histoire médiévale - Université de Lorraine

**Le « tournant carnassier » à Metz à la fin du Moyen Âge (milieu du XIV<sup>e</sup> siècle - début du XVI<sup>e</sup> siècle)**

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

**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<sup>e</sup> - xxi<sup>e</sup> siècles)

**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

**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

Session 6 : **DE LA PROMOTION À L'INTERDIT : LES REPRESENTATIONS ALIMENTAIRES** (xix<sup>e</sup> - xxi<sup>e</sup> siècles)

**Boire du vin : entre complaisance et interdits**

Laurent **ERBS** - Docteur en Histoire - Université de Lorraine

**La belle époque de l'affiche publicitaire de la bière en Lorraine**

Cécile **VALLANCE** - Enseignante d'Histoire-Géographie - collège Louis Bruntz - Bourmont (52)

# BOIRE ET MANGER EN LORRAINE

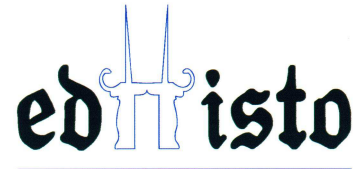
est un beau livre **tout en couleurs** de 309 pages, 63 illustrations, 20 cartes  
format 16x24 cm, couverture souple

Prix unitaire : **25 €** (port offert) - ISBN 978-2-35515-029-6

L'ouvrage est à commander auprès des éditions EDHISTO

## EDHISTO Editions

146 rue de la Creuse  
Hameau de Saint-Blaise  
88 420 MOYENMOUTIER (Vosges)  
Tel : 03.29.41.97.42 - Fax : 09.79.94.51.88



Contact presse, liaison avec les présentateurs ou les auteurs, commandes  
Courriel : [yann.prouillet@edhisto.eu](mailto:yann.prouillet@edhisto.eu) - Site Internet : [www.edhisto.eu](http://www.edhisto.eu)

Edhisto, éditeur du Comité d'Histoire Régionale depuis 2011

## Sous l'égide du CHR, une collection qui concourt à une histoire encyclopédique de la Lorraine

### La Lorraine et ses voisins

6 colloques - 11 journées d'études - 87 auteurs, historiens, universitaires, spécialistes de leur question  
102 contributions inédites - 1 697 pages - 219 illustrations et cartes  
traitant de 4 pays et 8 régions autour de la Lorraine

 <p>La Lorraine et les pays de la rive gauche du Rhin (Sarre, Palatinat, pays de Trèves) du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours</p> <p>Sous la direction de François ROTH</p> <p>Comité d'Histoire Régionale</p> <p>edhisto 2011</p> <p>Livre de 189 pages, 7 illustrations et cartes N&amp;B, format 16x23 cm. Prix unitaire : 20 € (port offert)</p>	 <p>La Lorraine et la France du Moyen Âge à nos jours : relations, différences et convergences</p> <p>Sous la direction de François ROTH</p> <p>Comité d'Histoire Régionale</p> <p>edhisto 2012</p> <p>Livre de 176 pages, 6 illustrations et cartes N&amp;B, format 16x23 cm. Prix unitaire : 20 € (port offert)</p>	 <p>Lorraine, Bourgogne et Franche-Comté, mille ans d'histoire</p> <p>Sous la direction de François ROTH</p> <p>Comité d'Histoire Régionale</p> <p>edhisto 2011</p> <p>Livre de 372 pages, 41 illustrations et cartes N&amp;B, format 16x23 cm. Prix unitaire : 23 € (port offert)</p>	 <p>COMITÉ D'HISTOIRE RÉGIONALE</p> <h1>CONFLITS</h1> <h2>ET PROGRES SCIENTIFIQUES ET TECHNIQUES EN LORRAINE</h2> <h3>A TRAVERS LES SIECLES</h3> <p>sous la direction de Laurent Jalabert et Vianney Muller</p> <p>edhisto 2015</p>
 <p>Lorraine et Alsace, mille ans d'histoire</p> <p>Sous la direction de François ROTH</p> <p>Comité d'Histoire Régionale</p> <p>edhisto 2011</p> <p>Livre de 314 pages, 51 illustrations et cartes N&amp;B, format 16x23 cm. Prix unitaire : 23 € (port offert)</p>	 <p>Lorraine et Champagne, mille ans d'histoire</p> <p>Sous la direction de Michel BUR et de François ROTH</p> <p>Comité d'Histoire Régionale</p> <p>edhisto 2011</p> <p>Livre de 383 pages, 6 illustrations et cartes N&amp;B, format 16x23 cm. Prix unitaire : 23 € (port offert)</p>	 <p>Lorraine, Luxembourg et Pays Wallons, mille ans d'histoire</p> <p>Sous la direction de François ROTH</p> <p>Comité d'Histoire Régionale</p> <p>edhisto 2011</p> <p>Livre de 314 pages, 39 illustrations et cartes N&amp;B, format 16x23 cm. Prix unitaire : 23 € (port offert)</p>	

### Conflits et progrès scientifiques et techniques en Lorraine à travers les siècles

Colloque thématique qui s'est tenu à Metz les 17 et 18 octobre 2014  
Ouvrage de 299 pages, 96 illustrations et 8 cartes, format 16x23 cm