

Les métiers de bouche à l'époque moderne

Nathalie Peyrebonne (dir.)

2018

Presses universitaires de Rennes
www.pur-editions.fr

L'ALIMENTATION suscite, à partir du XVI^e siècle, tant en France qu'en Espagne ou en Italie, un intérêt renouvelé. Qui mange survit, certes, mais qui mange donne surtout à voir qui il est. La cuisine – consommée, préparée ou offerte – est un marqueur social et culturel, et il s'agit de l'appréhender et de l'insérer dans la nouvelle hiérarchie des savoirs qui se met alors en place.

Cette cuisine renvoie aussi à toute une série de métiers, dont la vocation est de permettre aux aliments (cultivés, produits, transportés, échangés, vendus, assemblés, transformés) de parvenir jusqu'à ceux et celles qui vont s'en restaurer. Savoirs, savoir-faire, pratiques et imaginaires d'horizons divers interviennent et touchent à un nombre très diversifié d'activités humaines : depuis l'agriculture, jusqu'aux techniques de préparation, de présentation des mets en passant par la gestion urbaine des stocks alimentaires, leur écoulement, la régulation des prix des denrées, les procédés de conservation, l'utilisation médicale des aliments, etc.

Les métiers de l'alimentation se complètent, se chevauchent, se mêlent, tous tendus vers un seul but : le repas, qui répond à un besoin élémentaire de l'être humain tout en s'imposant comme un rituel social fondateur.