

Qu'est-ce qu'on mange ?

LES RENCONTRES D'HISTOIRE

Conférences, visites, dégustations...



Etienne Legrand, groupe autour d'une table, 19 août 1971, tous droits réservés. Réalisation : mediaplateau

Un évènement co-organisé par Les Champs Libres et le département Histoire de l'Université Rennes 2.

Nourriture et boisson sont indissociables de la vie. Notre santé dépend de la quantité et de la qualité des aliments à notre disposition. Si pour certains le choix des aliments (vertu gustative, origine biologique) est possible, pour d'autres, l'urgence est tout simplement de manger.

Le monde paysan a longtemps consommé ce qu'il produisait mais l'autosuffisance alimentaire est loin d'être le modèle dominant de nos jours. Le marché, à la fois local et planétaire, est au cœur d'enjeux économiques, politiques et géo-stratégiques. Les relations étroites entre le cours des céréales et la guerre en Ukraine nous en fournissent un éloquent témoignage. À cela, on peut ajouter les considérations religieuses, les injonctions culturelles, les sensibilités générationnelles.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastronome et auteur culinaire français (1755-1826), déclarait : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es». Qu'est-ce que nos assiettes et l'organisation des repas révèlent de nos comportements sociaux, familiaux, alimentaires ?

Toutes ces questions sont au cœur du programme que Les Champs Libres vous proposent, en association avec l'Université Rennes 2 et avec l'appui de nombreux partenaires : conférences, débats, projections, visites, dégustations pour explorer les facettes multiples de ce sujet crucial.



Vendredi 24 novembre

L'ALIMENTATION, DÉFI D'HIER ET DE DEMAIN ?

13 h 30 • Auditorium

Marc Bergère, professeur en histoire contemporaine à l'Université Rennes 2, ouvre les Rencontres d'histoire.

RENCONTRE

GUERRE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AU 20^e SIÈCLE

13 h 45 • Auditorium

Les âpres négociations sur les exportations de blé dans le cadre de l'actuelle guerre en Ukraine rappellent combien les enjeux de sécurité alimentaire figurent au cœur des conflits, pour les pays en guerre et pour le reste du monde. Un sujet majeur que les guerres du 20^e siècle avaient déjà soulevé.

Avec **Emmanuelle Cronier**, maîtresse de conférences en histoire contemporaine à l'Université de Picardie - Jules Verne et **Martin Bruegel**, directeur de recherche à l'INRAE (Centre Maurice Halbwachs).

VILLE DE RENNES CARTE DE PAIN

Le Maire de Rennes a l'honneur d'informer ses concitoyens que la carte de pain sera mise en vigueur à partir du **Mercredi 3 Juillet 1940**.

La ration journalière sera de 400 grammes par personne, sans distinction de catégorie.

Les cartes sont distribuées dès à présent à la Mairie de Rennes, péristyle Sud, sans interruption, de 8 heures à 21 heures.

Les chefs de famille ou leurs représentants sont priés de s'y présenter, porteurs de la carte individuelle d'alimentation de chacun des membres de leur famille, en suivant l'ordre ci-après :

SAMEDI 29 JUIN : noms commençant de **E à K** ;

DIMANCHE 30 JUIN : noms commençant de **A à D** ;

LUNDI 1^{er} JUILLET : noms commençant de **L à O** ;

MARDI 2 JUILLET : noms commençant de **P à Z** ;

Les réfugiés, non munis de la carte d'alimentation, sont priés de présenter des pièces d'identité, de préférence le livret de famille.

NOTA - Les tickets de pain portant les dates des 1^{er} et 2 juillet ne sont pas valables et ne devront pas être reçus par les boulangers.

En Mairie, à RENNES, le 28 Juin 1940

Le Maire :
F. CHATEAU

RENCONTRE

LA POLITIQUE AU BANQUET DU 16^e AU 19^e SIÈCLE

15 h 30 • Auditorium

Quand les élites sociales et politiques se retrouvent à table pour un repas solennel, la richesse des aliments, les innovations culinaires et la qualité du service sont de rigueur. Abondance et luxe servent ici bien des projets, du prestige social aux négociations diplomatiques.

Avec **Florent Quellier**, professeur d'histoire moderne à l'Université d'Angers et **Marie-Pierre Rey**, professeure d'histoire contemporaine à l'Université Paris I.



Le concert, Christoffel Jacobsz van der Laemen, huile sur panneau, circa 1640, collection privée

RENCONTRE

MA THÈSE EN 15 MINUTES CHRONO

17 h • Musée de Bretagne

De l'approvisionnement de la Bretagne au 18^e siècle à la question de l'accès à l'alimentation comme droit fondamental, en passant par la vie d'un restaurant au 19^e siècle et la tradition de la découpe bouchère à la française, quatre doctorants et docteurs présentent l'état de leurs recherches en 15 minutes chrono.

Pierre Mancini (Université de Tours) :

La découpe bouchère à la française, du geste à la patrimonialisation

David Michon (Université de Bourgogne) :

24h dans la vie d'un restaurant, Paris, 1867

Magali Ramel (Université de Tours) :

Le droit à l'alimentation et la lutte contre la précarité alimentaire en France

Sklaerenn Scullier (Université Rennes 2) :

Le commerce alimentaire dans l'Ouest de la France au XVIII^e siècle.





Collection Musée de Bretagne - Bernard Cornu - tous droits réservés

DÉGUSTATION

LA COLLATION RENAISSANCE

19 h • Café des Champs Libres

Un moment convivial autour de mets sucrés typiques de la Renaissance, avec le décryptage gourmand de l'historien **Hubert Delorme**, enseignant au lycée hôtelier de La Guerche-de-Bretagne.

Norah Cottencin, designer plasticienne, a réalisé pour l'occasion des plats inspirés des collections du musée.

Dans la limite des places disponibles, inscription obligatoire
à partir du 6 novembre : rencontreshistoire@leschampslibres.fr

RENCONTRE

QUAND LE CINÉMA SE MET À TABLE

20 h • Auditorium

Au cinéma comme dans la vie, manger n'est jamais un acte anodin. Marqueur culturel, social et politique, la nourriture y est prétexte à des scènes tantôt anecdotiques, tantôt d'anthologie, qui vont du plaisir gourmand aux excès en tous genres. De *L'Aile ou la cuisse à Ratatouille* en passant par *Le Labyrinthe de Pan*, cette rencontre met l'eau à la bouche (et aux yeux !).

Avec **Erwan Cadoret**, docteur en cinéma, enseignant à l'Université Rennes 2.

En partenariat avec **Clair Obscur**.



Samedi 25 novembre

SPECTACLE

LE PETIT-DÉJEUNER

9h et 10h30 • Hall

Envie de prendre un petit-déjeuner aux Champs Libres ? C'est possible ! *Des Miscellanées culinaires du célèbre Mr Schott à Alice aux Pays des Merveilles* en passant par Marcel Proust et Thierry Bourcy, la compagnie Dérézo vous embarque pour un rituel matinal, entre dégustation et littérature.

Dans la limite des places disponibles, inscription obligatoire à partir du 6 novembre : rencontreshistoire@leschampslibres.fr

VISITE-DÉGUSTATION - Hors les murs

À LA RENCONTRE DU MARCHÉ DES LICES

8h45 • Rendez-vous place des Lices, devant le Delirium Café

Halles historiques, producteurs de légumes, viandes et volailles, pêcheurs et poissonniers... Laissez-vous surprendre par l'un des plus grands marchés alimentaires de France, devenu incontournable au fil de ses 400 ans d'existence. En cerise sur le gâteau, une dégustation surprise.

En partenariat avec l'association de la promotion du marché des Lices.

Dans la limite des places disponibles, inscription obligatoire à partir du 6 novembre sur le site : tourisme-rennes.com

RENCONTRE

LES MÉFAITS DE L'AGROBUSINESS EN BRETAGNE

11h • Auditorium

Depuis les années 1960, le « système » agro-industriel s'est fortement développé en Bretagne, créant une mainmise sur les territoires et les terroirs de quelques grands groupes, souvent internationaux. Comment en est-on arrivé là ? **Nicolas Legendre**, après plusieurs années d'enquête, nous raconte la naissance et l'évolution de ce système et les dérives qui en découlent aujourd'hui.

Fils d'agriculteur breton, Nicolas Legendre est journaliste et auteur de livres et de documentaires.

Rencontre suivie d'une séance de dédicaces de *Silence dans les champs* (éd. Arthaud).



RENCONTRE

CORPS ET ALIMENTATION DANS L'ANTIQUITÉ ET AU MOYEN ÂGE

14h30 • Auditorium

Dans l'Antiquité gréco-romaine, la diététique constitue une branche importante de la médecine : à partir de la théorie des humeurs, les médecins modulent le régime alimentaire en fonction des âges et des sexes. Au Moyen Âge, la pensée chrétienne impose le mépris du corps qu'il ne faut pas trop nourrir, notamment pour les moines et les moniales qui connaissent des périodes de jeûne plus ou moins strict.

Avec **Christophe Badel**, professeur d'histoire romaine à l'Université Rennes 2 et **Isabelle Rosé**, maîtresse de conférences en histoire médiévale à l'Université Rennes 2.

VISITE

BOIRE ET MANGER DANS LES COLLECTIONS DU MUSÉE

15h et 17h • Musée de Bretagne

De tout temps, les Bretonnes et les Bretons ont bu... et mangé par la même occasion ! Une visite guidée sans clichés et sans dégustation mais riche en découvertes.



compagnie Dérézo

RENCONTRE

À LA TABLE DES FRANÇAIS

16 h • Auditorium

En 2010, le repas gastronomique français est classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco.

Les repas de famille, les bonnes bouffes entre amis, les déjeuners de travail ou les pique-niques sont quelques facettes des habitudes alimentaires des Français, un patrimoine riche et diversifié.

Avec **Florent Quellier**, professeur d'histoire moderne à l'Université d'Angers.

RENCONTRE

MARATHON DES IMAGES

17 h 30 • Auditorium

« On mange avec les yeux » nous dit la sagesse populaire : qu'est-ce que les images peuvent bien nous apporter pour découvrir et comprendre les goûts, la cuisine et l'alimentation ? Huit brèves interventions, huit images commentées, c'est la proposition de ce marathon des images animé par **Caroline Muller**.

Avec : **Céline Chanas, Emmanuelle Cronier, Anthony Hamon, David Michon, Estérelle Payany, Florent Quellier, Isabelle Rosé, Sklaerenn Scullier**

RENCONTRE

LA CUISINE A-T-ELLE UN GENRE ?

19 h • Café des Champs Libres

Bien des chefs évoquent avec émotion la place de leur mère ou de leur grand-mère dans leurs premières expériences culinaires, faisant naître l'idée de rôles différents en cuisine : aux femmes la cuisine familiale, aux hommes le prestige des grands restaurants. Comment s'est construite cette image ? Nos trois intervenants discuteront du genre en cuisine, entre représentations et réalités.

Avec **Pascal Ory**, historien et membre de l'Académie française, **Estérelle Payany**, journaliste et autrice d'ouvrages consacrés à la cuisine et **Sibylle Sellam**, cheffe et membre du collectif Nourritures à Rennes.

À l'issue de la rencontre, **Norah Cottencin**, designer plasticienne présentera ses créations de vaisselles.

DÉGUSTATION - Hors les murs

DÉGUSTER L'HISTOIRE

À partir de 20 h 30 - l'Uzine bar,
13 quai Lamennais

L'association étudiante Histoire Deux vous propose de venir déguster trois plats qui ont traversé le cours du temps, de l'Antiquité à aujourd'hui.

Réservation et tarif à partir du 1^{er} novembre
auprès de l'association Instagram : Histoiredeux_R2
Tél : 06 41 38 89 81



Maurice Asselin Curnonsky chez Mélanie - CNAP
en dépôt au musée d'art et d'histoire de Saint-Brieuc –
Domaine Public

**Dimanche 26
novembre**



Collection Musée de Bretagne - Charles Barmay CC BY NC

RENCONTRE

L'ALIMENTATION COMME IDENTITÉ

14 h 30 • Auditorium

Dès la fin du Moyen Âge, les aliments emblématiques d'un territoire commencent à être valorisés : perdrix de Nevers, beurre d'Isigny... Qu'en est-il aujourd'hui et en Bretagne en particulier : des huîtres de Cancale au lait ribot en passant par les crêpes et les galettes ? Si l'alimentation est encore un marqueur d'une identité territoriale, quels mondes agricoles trouve-t-on dans nos assiettes ?

Avec **Yvon Le Caro**, maître de conférences en géographique à l'Université Rennes 2 et **Christian Le Squer**, chef triplement étoilé.

VISITE

BOIRE ET MANGER DANS LES COLLECTIONS DU MUSÉE

15 h et 17 h • Musée de Bretagne

De tout temps les Bretonnes et les Bretons ont bu... et mangé par la même occasion ! Une visite guidée sans clichés et sans dégustation mais riche en découvertes.

RENCONTRE

LES ÉMISSIONS DE CUISINE DE LA TÉLÉVISION AUX MÉDIAS NUMÉRIQUES

16 h 30 • Auditorium

Le goût des Français et des Françaises pour les émissions de cuisine n'est plus à démontrer. En puisant dans les archives de l'INA et les ressources du web, la rencontre retrace cette histoire et ses évolutions.

Avec **Christian Bonah**, historien, **Christelle Molina**, déléguée régionale INA Loire Bretagne, **Olivier Roger**, chargé de missions à France Télévisions. En partenariat avec l'INA.



Ina - Art et magie de la cuisine 1964 - Philippe Bataillon

TOUT LE WEEK-END :

À partir de 18 h - Payant

Le Café des Champs Libres vous propose une découverte gustative originale de légumes cuisinés ou préparés de multiples façons. Cuits, crus, en boisson...



AVANT LE WEEK-END :

MARDI 22 NOVEMBRE

RENCONTRE - LES MARDIS DE L'ESPACE DES SCIENCES

QUE MANGER EN 2023 POUR PRENDRE SOIN DE SA SANTÉ ET DE LA PLANÈTE ?

20 h 30 • Auditorium

Face aux nouveaux enjeux auxquels la société est désormais confrontée, quel modèle alimentaire résilient peut-on objectivement concevoir ? Des solutions conciliant les enjeux de santé individuelle, écologiques et collectifs sont proposées.

Avec **Anthony Berthou**, nutritionniste. Rencontre interprétée en LSF.

JEUDI 23 NOVEMBRE

PROJECTION - Hors les murs

SALÉ SUCRÉ

UN FILM D'ANG LEE, 1994, 2H04, VOSTFR

20 h 15 • Cinéma l'Arvor

M. Chu est le plus grand chef cuisinier de Taipei. Veuf depuis 16 ans, il élève seul ses trois filles. La vie de famille est réglée par ces rituels immuables que sont les repas, préparés avec une minutie extrême par le père. La cuisine est pour M. Chu, plutôt renfermé et peu loquace, la seule façon de communiquer...

Rencontre avec **Pascal Ory**, historien et membre de l'Académie française

En partenariat avec **Clair Obscur**.
Renseignement et tarif sur cinema-arvor.fr

lesChampsLibres

leschampslibres.fr

@lesChampsLibres    

10, cours des Alliés 35000 Rennes

Tél. 02 23 40 66 00



Pour aller + loin,
rendez-vous sur le Mag

La librairie Comment dire
accompagne les Rencontres d'histoire :
rendez-vous à l'entrée de l'Auditorium.



lesChampsLibres

Musée de Bretagne – Bibliothèque – Espace des sciences

leschampslibres.fr

