

Food at the Core of Life L'alimentation au cœur de la vie

Introduction

Hayat Zirari

(Université Hassan II de Casablanca)

Sihem Debbabi Missaoui

(Univ. de La Manouba & Membre de l'Académie tunisienne Beit al-Hikma)

L'alimentation est au centre de la vie, car tout être vivant se nourrit des forces de la nature. Cependant, ce qui distingue l'homme dans le mythe monothéiste de la chute, c'est la conscience de son humanité. Cela se manifeste par le désir du fruit de l'arbre et sa manducation engendrant la découverte du corps et de la sexualité, ainsi que la nécessité de travailler pour se nourrir et maintenir sa vie. Cette naissance de l'homme par le fruit est liée au péché biblique et, dans la représentation coranique, à l'épreuve "miḥna" d'une vie sur terre. Adam y est le vicaire de Dieu (*Coran: La Génisse*, II: 30), et vaincre Satan le tentateur ouvre les portes de l'Éden.

Ceci engendre la sacralisation de la nourriture, considérée comme un don de Dieu. Cette sacralisation n'est pas spécifique au monothéisme puisque la nourriture est un objet de représentations, de symboles, de permissions, d'interdits et de rites, occupant une place centrale dans la pensée religieuse et magique des autres religions du monde.

L'acte de manger n'est pas anodin. Il est l'acte le plus profondément individuel tout en étant l'expérience collective et sociale des plus importantes.¹ Il mobilise nos sens et nos affects, pouvant engendrer autant de plaisir que de peur,² de satisfaction dans le partage que de frustration par la privation. L'acte de manger favorise l'innovation, la création et l'ouverture, mais peut également devenir un vecteur de rejet et de repli identitaire.³

Le besoin de se nourrir, comme l'a bien montré Ibn Khaldūn (1406) dans la première introduction du chapitre I de ses *Prolégomènes "De la société humaine,"* pousse l'*homo-faber* à penser comment obtenir sa nourriture et à s'entraider pour la produire. Ce besoin primaire contribue à la

¹ Claude Fischler, "Préface, La dimension phagique," in *Une écologie de l'alimentation*, Nicolas Bricas, Damien Conaré et Marie Walsler (éd.), (Versailles: Quæ, 2021), 14.

² Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XX^e siècle* (Paris: Seuil, 2002).

³ Typhaine Haziza, "Alimentation et identité(s): de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique," *Kentron* 35 (2019): 17-48.

production de la société parce que l'Homme est "un être social par nature" comme l'a montré Aristote.⁴

Bien que le caractère universel de l'alimentation joue un rôle dans la formation des sociétés et des cultures, confirmant ainsi le postulat de l'unité de l'Homme à travers la persistance de similitudes dans les grandes cultures alimentaires observées à travers l'histoire et encore plus aujourd'hui, la diversité demeure un phénomène culturel important. Les pratiques alimentaires, les modes de vie, les choix environnementaux, les cultures culinaires, les normes sociales, les croyances et les représentations varient d'une culture à l'autre. Il est donc essentiel d'explorer ce qui spécifie le Maghreb sans se limiter aux particularités, inscrivant ainsi la recherche socio-anthropologique sur l'alimentation dans un contexte académique mondial, transcendant ainsi les spécialités.

L'alimentation: un fait social total⁵

L'intérêt pour l'alimentation en Sciences humaines et sociales est en croissance depuis les années 1960, lui permettant ainsi d'émerger simultanément dans les sphères de recherche anglophones et francophones en tant que champ d'intérêt autonome dans les Sciences humaines et sociales.⁶

Alors que le sujet de l'alimentation a longtemps été considéré comme banal, au-delà de l'aspect nutritionnel et économique, des recherches récentes ont commencé à aborder le sujet de l'alimentation sous un large éventail de perspectives, en explorant le rapport humain à la nourriture et les multiples facettes de sa signification. L'alimentation se prête donc à être étudiée à partir de perspectives disciplinaires multiples, ce qui a ouvert la voie à un grand nombre de sujets et de thèmes répondant aux problématiques contemporaines et actuelles.

L'alimentation nourrit non seulement les corps mais aussi les imaginaires.⁷ Dans ce sens, toutes les cultures établissent un "ordre du mangeable,"⁸ définissant ce qui est admis comme consommable ou ne l'est pas, édictant les moments et les lieux de partage comme les techniques de préparation et les rituels et les règles qui les accompagnent. Dès lors, l'alimentation s'avère jouer un rôle primordial qui nous permet, au-delà de sa fonction biologique primaire, de nourrir et préserver la vie humaine, sociale

⁴ 'Abd al-Rahmān Ibn Khaldūn, *Al-Muqaddima* (Beyrouth: Dār al-Fikr, 1981), 54-5.

⁵ Pour rappel, cette notion de Marcel Mauss (1872-1950) apparaît dans "Essai sur le don. Forme de l'échange dans les sociétés archaïques," *L'Année sociologique*, seconde série (1923-1924): 1925.

⁶ Voir à propos du contexte et du processus de thématization des études sur l'alimentation, l'article de Jean-Pierre Poulain, "Socio-anthropologie du "fait alimentaire" ou *Food Studies*. Les deux chemins d'une thématization scientifique," *Année sociologique* 67 (2017): 23-46.

⁷ Carole Counihan et Penny Van Esterik, *Introduction à Food and Culture: A Reader*. Carole Counihan et Penny Van Esterik (eds.), (New York: Routledge, 2013), 3.

⁸ Claude Fischler, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps* (Paris: Odile Jacob, 1990).

et culturelle, de nous “relier à nous-même,” “aux autres” et “à la biosphère”⁹ Nos choix alimentaires sont modelés et enrichis par nos pratiques alimentaires quotidiennes reliant de ce fait l’alimentation aux conditions de vie, aux modes de production et aux systèmes de valeurs des mangeurs.¹⁰ Le goût (qu’il s’agisse d’art, de cuisine, de décoration, de gastronomie...) affirme “un rapport social d’appartenance et d’exclusion”¹¹ et sa formation est à relier à l’histoire personnelle, sociale et culturelle des individus. En cela, l’alimentation est intrinsèquement liée à la culture, servant de guide pour savoir “ce qu’il faut manger, et comment il faut manger.”¹² Les aliments ne sont pas que bons à manger, “ils sont bons à penser et, à ce titre, ils sont prétextes à symboles, supports de l’imaginaire et justifications de pratiques sociales,”¹³ ce qui permet de désigner l’alimentation comme un “fait social total” de par l’enchevêtrement de l’alimentation avec divers aspects de la vie humaine, y compris culturels, économiques, sociaux, religieux et qui ne “peuvent s’appréhender que par une approche holistique prenant en considération la société dans sa globalité.”¹⁴

L’analyse de l’alimentation et de la nourriture exige, en effet, la prise en compte d’une multiplicité de facteurs. De ce fait, les perspectives d’une analyse interdisciplinaire du comportement alimentaire s’est imposée aux chercheurs de divers horizons s’intéressant à l’étude de l’alimentation des groupes humains. D’où la nécessité, comme le souligne Claude Fischler, de “saisir l’alimentation dans les termes non seulement d’une “nutrition bio-sociale naissante,” mais aussi dans ceux d’une pensée écosystémique généralisée.”¹⁵

De la place de la nourriture dans l’étude des sociétés humaines

L’anthropologie s’est particulièrement intéressée à l’étude de l’alimentation au sein des diverses cultures. Elle a ainsi approfondi cette thématique en se concentrant notamment sur les significations symboliques de la nourriture, ses modes de préparation, consommation et distribution des aliments. Dès le début de l’intérêt porté aux sociétés lointaines, ethnographes et ethnologues ont révélé, à travers diverses descriptions et récits, le rôle

⁹ Voir Nicolas Bricas, Dominique Conaré, et Marc Walser (éd.), *Une écologie de l’alimentation*, (Versailles: Quæ, 2021).

¹⁰ Voir à ce propos: Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, coll. Le sens commun (Paris: Minuit, 1979); Claude Grignon et Christian Grignon, “Long-Term Trends in Food Consumption: A French Portrait,” *Food and Foodways* 8 (1999): 151-74.

¹¹ Bourdieu, *La Distinction*, 585.

¹² Voir à ce propos Fischler, *L’Homnivore*, 58.

¹³ Jacques Barrau, “Essai d’écologie des métamorphoses de l’alimentation et des fantasmes du goût,” *Information sur les Sciences sociales* 18 (1979): 421.

¹⁴ Paul Rasse et Franck Debos, “L’alimentation, fait total de la société de communication, planétaire,” *Communication* 25, no. 1 (2006): 179-94.

¹⁵ Fischler, “Préface,” 20.

essentiel de la nourriture pour la connaissance et la compréhension de ces sociétés. La rencontre entre l'anthropologie et l'alimentation a eu lieu à la fin du XIX^e siècle, lorsque des pionniers de l'anthropologie, tels que Frazer (1854-1941), Crawley Ernest (1869-1924) et Robert John Smith (1927-2016) ont commencé à s'intéresser aux aspects religieux de la consommation alimentaire. En plus de leur prédilection pour les religions, le totémisme, le surnaturel et le sacrifice,¹⁶ ils considéraient ces domaines comme privilégiés pour l'étude des sociétés et des communautés. Cet intérêt pour les systèmes alimentaires, les échanges, la production et la consommation a conduit à faire de ces sujets des objets d'étude ethnographique.

Ainsi, pour les anthropologues, l'analyse de ces pratiques alimentaires, perçues comme un code, un langage et un système, se présente à la fois comme un outil permettant de révéler et d'expliquer les réalités sociales et culturelles sous-jacentes à différentes cultures.

Cette orientation préfigure l'émergence de l'anthropologie alimentaire en tant que champ de recherche distinct. Audrey Richards (1899-1984),¹⁷ considérée comme une pionnière dans ce domaine, a ouvert la voie à des travaux fondateurs réalisés durant la seconde moitié du XX^e siècle, tels que ceux de Margaret Mead (1925-1975) et Mary Douglas (1908-2009).

Cependant, comme le souligne Yvonne Verdier,¹⁸ l'intérêt pour la cuisine, les préparations culinaires et les techniques de cuisson, ont été absents des premières recherches portant sur l'alimentation, notamment chez les précurseurs. Cet espace, en relation étroite avec l'alimentation, représente, tout comme d'autres grandes activités de la vie sociale, un phénomène universel et très largement dévolu au genre féminin.

C'est ainsi que Claude Lévi-Strauss (1908-2009), en s'intéressant plutôt à la cuisine qu'à la consommation, a pu apporter un éclairage singulier sur la place de la cuisine et ses différentes catégories – telles que le cru, le cuit, le fumé, le bouilli – et de leur place dans la mythologie sud-amérindienne. Il s'en dégage un modèle complexe d'analyse de comparaison et d'opposition ayant permis de ressortir certaines "règles structurales de la pensée et "des attitudes inconscientes" des sociétés étudiées."¹⁹

¹⁶ Nous nous référons ici à la présentation de Jack Goody, *Cuisines, cuisine et classe*, traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort (Paris, France: Centre de Création Industrielle, Centre Georges Pompidou, Collection ALORS, 1984), 405pp. (A translation into French of *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology* (Cambridge: Cambridge University Press, 1982), 28-31.

¹⁷ Audrey Richards (1932, 1939) a étudié le lien entre les relations tribales et les besoins nutritionnels des Bemba d'Afrique de l'Est.

¹⁸ Yvonne Verdier, "Pour une ethnologie culinaire," *L'Homme* 9, no. 1 (1969), 49-57.

¹⁹ Claude Lévi-Strauss, *Anthropologie structurale* (Paris: Plon, 1958 et 1974), 100.

Cette approche structuraliste, qui a dominé l'étude des cuisines et des systèmes alimentaires, a longtemps prévalu dans le domaine de l'ethnologie culinaire avant que n'émergent des approches plus holistiques et interdisciplinaires.²⁰ En effet, les multiples critiques du structuralisme, tout en soulignant les limites de ce dernier,²¹ vont permettre de jeter les bases pour une exploration approfondie des liens entre l'alimentation, la société et la culture, mettant en évidence l'importance de la nourriture dans la formation des structures sociales, historiques et politiques. Ainsi, nous pouvons citer Jack Goody (1919-2015)²² qui, de par l'intérêt porté pour l'objet cuisine, va s'inscrire dans une perspective comparative et contextuelle en soulignant l'importance de tenir compte des systèmes alimentaires (production, distribution et consommation) et en mettant en avant les structures sociales, économiques et politiques qui les fondent. En France, De Garine (1931-2018),²³ va œuvrer très tôt en faveur d'une anthropologie alimentaire inscrite dans une large ouverture disciplinaire, car de son point de vue, l'alimentation concerne plusieurs domaines allant de l'écologie, à la biologie, de la nutrition à la culture. Les approches et les voies empruntées par la suite ont enrichi la réflexion et la connaissance dans ce champ émergent de recherche.

Ainsi les questions écologiques et environnementales et les effets de la mondialisation sur les habitudes alimentaires locales sont également au cœur de ces recherches. À l'intersection de la socio-anthropologie alimentaire, de l'agronomie et de l'économie du développement, ces études visent à comprendre comment les pratiques alimentaires peuvent contribuer à des solutions durables et équitables face aux défis contemporains tels que la durabilité, la justice alimentaire et les inégalités sociales. On peut citer ici les travaux de Nicolas Bricas, qui portent un vif intérêt à l'évolution des pratiques

²⁰ Igor de Garine de, "Food, Tradition, and Prestige in Food," in *Food, Man, and Society*, edited by Dwain N. Walcher, Norman Kretchmer, Henry L. Barnett (New York, NY: Publisher Springer, 1976), 150-173; Igor de Garine, "Pour une anthropologie de l'alimentation," *L'Homme* IX, 4 (1969): 125-26; Igor de Garine, "Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité," *Bulletin d'Écologie Humaine* VI, 2 (1988): 21-40.

²¹ Nous citerons notamment Jack Goody, *Cuisines, cuisine et classes*; Stephen Mennell, *Français et anglais à table* (Paris: Flammarion, 1985), 28-31; Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité* (Toulouse: Éditions Privat, 2008), 157-87.

²² Pour Jack Goody "l'analyse de la cuisine doit être rattachée à la répartition des pouvoirs et de l'autorité dans la sphère économique, c'est-à-dire aux systèmes de classes ou de stratification et à leurs ramifications politiques," in *Cuisines, cuisine et classes*, 69.

²³ Voir à ce propos: Mary Douglas & Ravindra S. Khare, "Commission on the Anthropology of Food: Statement on its History and Current Objectives," *Social Science Information* 18, 6 (1979): 903-913.

alimentaires dans les villes africaines²⁴ et aux aspects politiques de la construction des environnements et des systèmes alimentaires.²⁵

Il a fallu attendre les années 2000, pour voir se développer dans “le monde anglo-saxon un mouvement appelé *Food Studies* qui opère, sur le modèle des *Cultural Studies*, un recentrage thématique pluridisciplinaire.”²⁶ L’objet alimentaire devient, un thème majeur dans cette deuxième phase, marquant l’émergence et l’évolution d’une sociologie de l’alimentation.²⁷

Plusieurs courants anthropologiques et sociologiques s’intéressent à cet objet, utilisant diverses méthodes qui se croisent et se complètent. Ce domaine a connu un essor significatif grâce notamment aux travaux de Fischler, Corbeau et Poulain, qui se sont inscrits dès le départ dans une approche multidisciplinaire, voire interdisciplinaire et transdisciplinaire. Ainsi, les paradigmes proposés tels que le “système alimentaire,” le “principe d’incorporation,” le “paradoxe de l’omnivore,”²⁸ la “filière du manger,” “du mangeur pluriel,”²⁹ de “l’espace alimentaire” et des “modèles alimentaires”³⁰ ainsi que ceux de la “socialité,” de “la sociabilité” et “la commensalité”³¹ sont désormais des incontournables dans les approches socio-anthropologiques du fait alimentaire. Les pratiques alimentaires contemporaines et les comportements des mangeurs s’inscrivent désormais dans un contexte globalisé, qui laisse place à l’altérité alimentaire et favorise la circulation des nourritures et des cuisines. Ce contexte est néanmoins influencé, comme le montre si bien Jean-Pierre Hassoun³² – à travers ses multiples ethnographies

²⁴ Michèle O’Dédé et Nicolas Bricas, “À propos de l’évolution des styles alimentaires à Dakar,” in *Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*, ed. Nicolas Bricas, Georges Courade, Jean Coussy, Philippe Hugon et José Muchnik (Paris: L’Harmattan, 1985), 179-95.

²⁵ Caroline Brand, Nicolas Bricas, *Construire des politiques urbaines. Concepts et démarches* (Versailles: Éditions Quæ, 2017), 158 p. (Update sciences et technologies); Moustier, Paule, Michelle Holdsworth, Dao The Anh, Pape Abdoulaye Seck, Henk Renting, Patrick Caron et Nicolas Bricas, “The Diverse and Complementary Components of Urban Food Systems in the Global South: Characterization and Policy Implications,” *Global Food Security* 36 (2023): 100663.

²⁶ Les *Foods Studies* vont aller à “l’opposé de l’approche européenne, et notamment française, qui privilégie une perspective ouverte à l’inter- disciplinaire mais disciplinairement ancrée.” Voir: Poulain, *Socio-anthropologie du “fait alimentaire,”* 23-45.

²⁷ Poulain, *Sociologies*, Deuxième partie: De l’intérêt sociologique pour l’alimentation aux sociologies de l’alimentation, 130-244.

²⁸ Fishler, *L’Omnivore*.

²⁹ Corbeau et Poulain, *Penser l’alimentation*, 25-134; “Filière du manger,” *Dictionnaire des cultures alimentaires*, (dir.) Jean-Pierre Poulain (Paris: PUF, 2012), 620-26.

³⁰ Poulain, *Sociologies*, 221-44; voir les articles de l’auteur dans *Dictionnaire: “l’espace social alimentaire,”* 521-28; “Les dimensions de l’espace social alimentaire” et “les modèles alimentaires” dans *Manger aujourd’hui. Attitudes, normes et pratiques* (Toulouse: Editions Privat, 2001), Chap. 1.

³¹ Corbeau, “Socialité,” in *Dictionnaire*, 1367-68; Fischler, “Commensalité,” in *Dictionnaire*, 294-309.

³² Jean-Pierre Hassoun, “Moderniser l’ethnique pour développer l’urbain. La venue d’une industrie de la feuille de brick dans une ville de banlieue,” *Genèses*, vol. 3, no 76 (2009); Jean-Pierre Hassoun, “Deux restaurants à New York: l’un franco-maghrébin, l’autre africain,” *Anthropology of Food* 7 (2010). <https://doi.org/10.4000/aof.6730>; Jean-Pierre Hassoun, “Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes,” *Ethnologie française* 44, no. 1 (2014). <https://doi.org/10.3917/ethn.141.0005>.

–, par des “idéologies morales et alimentaires” diffusées par “les acteurs et institutions des marchés alimentaires,” qui façonnent et influencent ces pratiques et comportements alimentaires.

S’inscrivant dans la même dynamique, une nouvelle génération de chercheurs s’est formée, notamment en France, enrichissant les recherches en socio-anthropologie de l’alimentation. Leurs travaux ont permis de diversifier les terrains, les problématiques et les approches analytiques du fait alimentaire et de ses enjeux contemporains.

Ainsi, les dimensions relatives à la nourriture et aux normes culturelles et sociales qui la constituent sont mises en relation avec des problématiques contemporaines telles que l’ethnicité et la migration;³³ la relation entre alimentation et esthétique du corps;³⁴ la “réflexivité critique face à l’industrialisation de l’alimentation.”³⁵ et des nouvelles pratiques de l’optimisation de soi ou alternatives alimentaires nouvelles.³⁶ Les phénomènes sociaux contemporains et les changements notamment alimentaires qui les accompagnent seront ainsi abordés, en relation avec les dimensions politiques,³⁷ scientifiques et écologiques. De nouveaux questionnements des choix alimentaires et de consommation sont explorés à travers l’observation du fait alimentaire et culinaire permettant à de nouvelles approches et méthodologies de questionner le fait alimentaire.³⁸

On assistera par conséquent à l’apparition d’autres notions liées à l’entrecroisement des disciplines. Le boire et le manger³⁹ se présentent ainsi

³³ Marwan Abi Samra et Fatma Hachem, “Manger, se nourrir dans la précarité,” *Dossier annuel 1997* (Lyon: Mission régionale d’information sur l’exclusion Rhône-Alpes, 1997), 59-71; Chantal Crenn, “Croyances, pratiques alimentaires et compromis des dits “Maghrébins” installés dans le vignoble bordelais: des produits “ruraux,” “ethniques” et “religieux” pour une identité distinctive,” in *Food and History* (2008); “Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux,”; “Food solidarities for and with migrants: mobilizations under pressure in public spaces in the Bordeaux area,” *Food Culture & Society* (May 2024).

³⁴ Laurence Tibère, Dupuy Anne et Poulain Jean-Pierre, “Obésité et image du corps: quelles attitudes face au regard de l’Autre?,” *Corps* 17 (2019/1): 243-56; Olivier Lepiller, “Moi, je ne demande pas à rentrer dans une taille 36,” *Journal des anthropologues* 140-141 (2016): 235-55.

³⁵ Lepiller Olivier, “Valoriser le naturel dans l’alimentation,” *Cahiers de nutrition et de diététique* 51 (2016): 73-80.

³⁶ Tristan Fournier et Sébastien Dalgalarondo (éd.), *Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances*, coll. 54 (Paris: Maison des Sciences de l’Homme, 2022), 254; Sébastien Dalgalarondo et Tristan Fournier, “Un transhumanisme ‘à mains nues’. Sociologie de la promesse du jeûne,” *Revue d’anthropologie des connaissances* 13, no. 2 (2019).

³⁷ Olivier Lepiller et Chelsie Yount-André, “La politisation de l’alimentation par le marché,” *Revue de sciences sociales* 61, dossier spécial: Dissidences alimentaires. Contestations et arrangements (2019): 26-35.

³⁸ Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas et Muriel Figuié (éd.), *Méthodes d’investigation de l’alimentation et des mangeurs-MIAM* (Versailles: Éditions Quæ, 2021), 244 p.

³⁹ Igor de Garine, “For a Pluridisciplinary Approach to Drinking: An Introduction,” in *Drinking: Anthropological Approaches*, edited by Igor de Garine and Valérie de Garine (Oxford/Providence: Bergahn, 2001), 1-10.

comme des espaces sociaux d'observation et d'analyse abordant des problématiques contemporaines liées à la santé, au genre, aux identités alimentaires, ainsi qu'aux enjeux écologiques, religieux, politiques et socio-économiques.

On constatera plus tard un intérêt porté aux changements des habitudes alimentaires, à l'évolution des systèmes alimentaires, au niveau mondial et à l'étude de l'alimentation en tant qu'élément de la vie moderne, à la cuisine et au goût de l'alimentation.⁴⁰

Par ailleurs, notons le développement récent de nouvelles problématiques, telles que genre⁴¹ et alimentation, qui constituent des champs émergeant de recherche. Ces champs permettant la rencontre des perspectives d'analyse du genre et de l'approche intersectionnelle qui tient compte des dimensions complexes et multidimensionnelles telles que le genre, la sexualité, l'ethnie et la classe sociale des études sur l'alimentation.⁴² En intégrant ces perspectives aux études sur l'alimentation, on obtient une "une grille de lecture heuristique pour comprendre et appréhender les diverses dynamiques inégalitaires du genre dans les sociétés des Nord et Suds contemporains."⁴³ Cela permet de mieux saisir les complexités des pratiques alimentaires en les reliant à un contexte plus large de pouvoir et de domination.

Quant au Maghreb, bien que l'alimentation n'ait pas été souvent le focus principal des études, elle a régulièrement trouvé sa place dans de nombreuses monographies classiques. Ces dernières abordent fréquemment des thèmes comme les activités domestiques ou les rôles attribués aux femmes, au sein desquels les pratiques alimentaires étaient spécifiquement explorées.⁴⁴ C'est ainsi que les rituels alimentaires vont être observés et

⁴⁰ Sidney W. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History* (New York: Viking-Penguin, 1985); Sidney W. Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Pas* (Boston: Beacon Press, 1996); Sidney W. Mintz, "Food, Enigmas, Colonial and Postcolonial," *Gastronomica* 10, 1 (2010): 149-54.

⁴¹ Audrey Soula, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas, "Genre et alimentation à l'épreuve de la vie urbaine en Afrique, Amérique Latine et Asie," *Anthropology of Food*, S17 (2022).

⁴² Carole M. Counihan et Steven L. Kaplan, *Alimentation et égalité des sexes: identité et pouvoir* (Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 1998).

⁴³ Tristan Fournier, Jarty J. Nathalie Lapeyre et Priscille Touraille, "L'alimentation, arme du genre," *Journal des anthropologues* 140-141 (2015): 19-49, 24; Nicoletta Diasio et Vulca Fidolini, "Garder le cap. Corps, masculinité et pratiques alimentaires à l'âge critique," *Ethnologie française*, dossier thématique "L'optimisation de soi," 176, 4 (2019): 751-67; Vulca Fidolini, "Eating like a man. Food, masculinities and self-care behavior," *Food, Culture & Society*, vol. 25, 17 (Mars 2021): 1-14; Helene Aarseth & Olsen Bente Marianne, "Food and masculinity in dual-career couples," *Journal of Gender Studies* 17, 4 (2008): 277-87.

⁴⁴ Citons à titre indicatif: M. Gaudry, "L'alimentation indigène au Maroc," *Bulletin de l'Institut d'Hygiène du Maroc* 1-2 (1933): 64 p; Amélie Marie Goichon, *La vie féminine au Mzab: Étude de sociologie musulmane* (Paris: Geuthner, 1927); Zest Guinaudeau, *Fès vu par sa cuisine* (Rabat: Laurent, 1964); Edmond Michaux-Bellaire, "Quelques tribus de montagne de la région du Habt," *Archives*

décrits, car occupant une place prépondérante dans les systèmes religieux et symboliques des sociétés étudiées.

Les recherches menées à partir et sur le Maghreb ont peu à peu fait place à l'alimentation. Leurs publications ont notamment abordé les différentes expressions et formes d'organisation des sociétés étudiées. Durant de nombreuses décennies, particulièrement pré et post coloniales, les sociétés de l'Afrique du Nord ont constitué un laboratoire fécond d'exploration et de recherche de la part de différents observateurs dont ceux liés à l'administration coloniale. Leurs publications ont notamment abordé les différentes expressions et formes d'organisation des sociétés étudiées. Cependant, plusieurs chercheurs ont souligné le caractère non exhaustif des études sur l'alimentation des populations de l'Afrique du Nord. Les constatations de Houbaida et Monkachi dans le répertoire bibliographique relatif à "l'histoire des nourritures et des comportements alimentaires" qu'ils établissent en 2006, confirment le nombre réduit des recherches ethnologiques: 25 contributions seulement, "à caractère ethnologique ou géographique, traitant essentiellement des pratiques agricoles, des techniques de conservation des grains, de la pêche. Certaines d'entre elles ont été écrites pendant le protectorat et même avant. Un nombre restreint d'articles est consacré à l'alimentation et à la nourriture.⁴⁵ En comparaison, l'Afrique subsaharienne a bénéficié d'un volume d'études sur l'alimentation nettement plus conséquent, comme le rapporte M. Gast (1968).⁴⁶ Durant la même période, une série de publications, portant sur la nourriture et l'alimentation de différents groupes humains au Maghreb, a vu le jour dans plusieurs revues locales.⁴⁷

Cependant, nous pouvons souligner l'émergence progressive de l'intérêt pour l'étude du fait alimentaire au Maghreb. Alors que certains anthropologues maghrébins ont initialement centré leurs recherches sur l'étude du fait religieux, ils n'ont pas manqué de porter un réel intérêt aux rituels domestiques et sacrificiels,⁴⁸ permettant une visibilité sur l'importance

Marocaine XVII (1911): 542 p.; Évariste Lévi-Provençal, "Pratiques agricoles et fêtes saisonnières des tribus Djebalah de la vallée moyenne de l'Ouargha," *Archives berbères* 3 (1918): 83-108; Emile Laoust, *Mots et choses berbères: notes linguistiques et d'ethnographie dialecte du Maroc* (Paris: Challamel, 1920), 531p.

⁴⁵ Citons notamment le travail de Jeanne Jouin, "Valeur symbolique des aliments et rites alimentaire à Rabat," *Hespéris* XLIV, 3^e -4^e trim. (1957): 299-327.

⁴⁶ *Alimentation des populations de l'Ahaggar* (Paris: Arts et Métiers graphiques. Mémoires du Centre de Recherches Anthropologiques, Préhistoriques et Ethnographiques, vm, 1968), 454 p.

⁴⁷ En Tunisie, une série de recherches ont été menées dès les années trente comme le souligne Leila Blili dans son article dans ce dossier.

⁴⁸ Pascon, Paul, "The *Mârout* of Tamejlojt or the Rite of the Bound Victim," in *Islamic Dilemmas: Reformers, Nationalists and Industrialization: The Southern Shore of the Mediterranean*, ed. Gellner (Berlin: Mouton Publishers, cop. 1985), 132-45; Abdallah Hammoudi, *Essai sur le sacrifice et la mascarade au Maghreb* (Paris: Seuil, 1988); Hassan Rachik, *Sacré et sacrifice dans le Haut-Atlas Marocain*, (Casablanca: Afrique-Orient, 1990); Pierre Baron et Abdallah Hammoudi, "Alimentation et

des pratiques culinaires et alimentaires. Certaines publications anticipent ainsi sur un thème aujourd'hui d'actualité. En 1968, Ferchiou⁴⁹ a abordé la différenciation dans le sud Tunisien du point de vue de l'alimentation. Il convient également de mentionner l'étude sur la division sexuelle des rôles rituels menée dans le sud marocain par Hassan Rachik.⁵⁰

Dans la continuité de cette dynamique, certains anthropologues comme Diouri Abdelhai ont exploré dans leurs travaux les dimensions symboliques de certains mets et préparations alimentaires, ainsi que celles de la nourriture sacrificielle, enrichissant ainsi ce domaine par leur portée heuristique.⁵¹ Marie-Virolle-Souibes,⁵² de son côté, s'est penchée sur la technique du pétrissage et du façonnement du pain pour interroger la socialisation alimentaire et la violence symbolique qui la sous-tend. Abdallah Hammoudi a étudié la convivialité entre Marocains de confession musulmane et juive à travers un rituel d'échange de levure qui prévalait entre musulmans et juifs au Maroc dans les années 50, explorant aussi bien la notion d'identité, du vivre ensemble que celle de la convivialité.⁵³ Ces recherches illustrent l'étendue de ce que peut révéler l'étude du fait alimentaire et culinaire.

Qu'il s'agisse d'aliments, de techniques culinaires, de repas quotidiens ou de rituels alimentaires, ces recherches montrent l'étendue des informations que l'on peut obtenir en étudiant les pratiques alimentaires et culinaires.

Les pratiques alimentaires reflètent divers aspects de la vie communautaire et peuvent offrir des perspectives sur les enjeux identitaires, symboliques et culturels. En effet, le quotidien, à travers ses multiples pratiques, représente un miroir à travers lequel peut se lire les différents enjeux en cours au sein de la communauté.

Enfin, nous pensons que les prémices d'une ethnologie culinaire et d'une anthropologie alimentaire sont désormais réunies, ouvrant ainsi un nouveau champ d'exploration et d'analyse et introduisant de nouvelles

nutrition dans les Chiadmas," *Bulletin Economique et Social du Maroc* 128-129 (1976): 99-116; Abdallah Hammoudi, *La victime et ses masques. Essai sur le sacrifice et la mascarade au Maghreb* (Paris: Seuil, 1988).

⁴⁹ Sophie Ferchiou, "Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerid (Sud tunisien)," *L'Homme*, tome 8, n°2 (1968): 64-86.

⁵⁰ Hassan Rachik, [1991] "L'autre sacrifice. Etude sur la division sexuelle des rôles rituels dans une tribu du Haut Atlas," in Hassan Rachik, *L'esprit du terrain, Etudes anthropologiques au Maroc* (Rabat: Centre Jacques-Berque, 2016), 53-69.

⁵¹ Diouri Abdelhai, "Des mets levés," *Journal of Culinary History* 8, no. 2 (1998): 67-81; "Lahlou: nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc," in *La alimentación en las culturas islámicas*, ed. Manuela Marín et David Waines (Madrid: Plaza de edición, 1994), 169-216.

⁵² Virolles-Souibes, Monique, "Pétrir la pâte, malaxer du sens. Exemples kabyles," *Techniques et Culture* 13 (1989): 73-100.

⁵³ Abdallah Hammoudi, Conférence: "Convivencia: Representations, Knowledge and Identities, 500 - 1600 a.d "Madrid, 27-30 May 2009" <http://proyectos.cchs.csic.es/convivencia/node/7>

perspectives de recherche ethnographique et socio-anthropologique au Maghreb. En outre, des travaux spécifiques comme ceux de Hayat zirari portant sur la cuisine entourant la naissance au Maroc,⁵⁴ ou plus récemment ceux menés par Hamida Trabelsi⁵⁵ autour de la cuisine sacrificielle et de la consommation carnée en Tunisie s'inscrivent dans cette dynamique. D'autres publications comme celle de Abderahim El Atri au Maroc, aborde la nourriture, en tant que phénomène culturel ou "ingénierie sociale" et interroge la "parenté par le sel" comme une forme de lien social qui se fonde sur le "partage de la nourriture."⁵⁶ De leur côté Melliti et Najjar, en Tunisie, analysent les dynamiques alimentaires.⁵⁷ D'autres thématiques vont être abordées telles que la cuisine maghrébine à travers des plats emblématiques comme le couscous,⁵⁸ les évolutions des modes de consommation alimentaire ou des nouvelles perspectives d'analyse tenant compte du genre.⁵⁹

C'est dans un mouvement plus général d'effervescence des Sciences humaines et sociales que les études alimentaires sont nées et ont évolué, avec une profonde volonté de briser le cloisonnement disciplinaire. Ce renouvellement des disciplines s'est accompagné du choix de thèmes nouveaux, jusque-là considérés comme vils ou mineurs, et de nouvelles méthodologies.

Ainsi l'historiographie classique dont les objets sont les événements, les époques, les dynasties, les rois et les institutions laisse une place pour une nouvelle histoire dont celle de l'alimentation.

L'histoire de l'alimentation

La naissance de l'école *des Annales* avec Marc Bloch (1886-1944) et Lucien Febvre (1878-1956), dans les années 30, marque un tournant dans la

⁵⁴ Hayat Zirari, "Les deux sacrifices de la naissance: Féminin et masculin en jeu," in *Sacrifices en Islam: Espaces et temps d'un rituel*, eds. P. Bonte, A.M. Brisebarre et A. Gokalp (Paris: CNRS Editions, 1999), 161-76; "Des restes du sacrifice au désir d'enfanter: la recette de la *qadida*," *Annuaire de l'Afrique du Nord* (Aix En Provence: Iremam, 1997).

⁵⁵ Hamida Trabelsi, "Le sacrifice chantant: histoire et anthropologie d'un rite de protection en Tunisie," (thèse de doctorat, EHESS Paris en cotutelle avec la Faculté des Lettres et des Sciences Sociales, Tunis I, 2016).

⁵⁶ Abd al-Raḥīm al-ʿAṭrī, *Qarābat al-Milḥ: al-Handasa al-Ijtimāʿiyya li-taʿām*. Silsilat al-Maʿrifa al-Ijtimāʿiyya (Casablanca: Dār al-Madāris li-l-Nashr wa-l-tawzīʿ, 2016).

⁵⁷ Imed Melliti et Sihem Nejjar, *Se nourrir en Tunisie: Traditions et dynamiques actuelles* (Tunis: Entreprise Universitaire d'Etudes et de Publication, 2008).

⁵⁸ Kilien Stengel et Sihem Debbabi Missaoui, *La cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une simple histoire de couscous?* (Paris: L'Harmattan, 2020).

⁵⁹ Hamida Trabelsi-Bacha, "Cuisiner le genre: approche anthropologique du partage alimentaire," in *La cuisine Maghreb n'est-ce du-elle qu'une simple histoire de couscous?*, (éd.). Stengel Kilien et Debbabi Missaoui Sihem (Paris: L'Harmattan, 2020); Hayat Zirari, "(S'en) sortir de la cuisine! Reconfigurations des rapports de genre et pratiques alimentaires à Casablanca," in *Manger en ville: Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* (Versailles: Éditions Quæ, 2020), 33-45.

recherche historique. “De nouveaux rapports s’établissent entre les disciplines à la fois concurrents et complémentaires,”⁶⁰ ouvrant la voie de la pluridisciplinarité et innovant les objets et les approches. Ce courant de pensée propose un approfondissement des phénomènes contemporains et une relation de “va et vient du passé au présent.”⁶¹ Fernand Braudel (1902-1985), appartenant à ce courant, annonce en 1961 que “le secteur de l’histoire alimentaire est l’un quelconque des domaines de la recherche et de l’interprétation historiques, il se présente donc avec les mêmes monotones régularités que les autres. Et il est justifiable très souvent, sinon toujours, des mêmes hypothèses, des mêmes interprétations, des mêmes présentations que les plus classiques et les plus prospectés de nos habituels domaines. Ses éléments sont emportés par les mêmes courants que les éléments les plus nobles de l’histoire.”⁶² C’est dans le courant de “la Nouvelle histoire,” un tournant historiographique inauguré par Fernand Braudel, Jacques Le Goff (1924-2014) et Pierre Nora dans les Années 60-80 que l’histoire de l’alimentation voit le jour en tant que discipline.⁶³

Parmi les textes célèbres et novateurs, celui de Roland Barthes (1915-1980) qui propose les fondements de l’alimentation contemporaine,⁶⁴ qui n’est pas “seulement une collection de produits, justifiables d’études statistiques ou diététiques. C’est aussi et en même temps un système de communication, un corps d’images, un protocole d’usages, de situations et de conduites.”⁶⁵

Quant à Jean-Paul Aron (1925-1988), il inscrit l’objet dans l’histoire des mentalités par son intérêt pour les sensibilités alimentaires,⁶⁶ analysant “les structures historiques de l’alimentation quotidienne.”⁶⁷ Dans *Le mangeur du XIX^e siècle*, il ne se contente pas d’étudier les mets, les repas et la nourriture dans divers espaces, mais il appréhende aussi le monde de

⁶⁰ André Burguière, “Histoire d’une histoire: la naissance des Annales,” *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations* 34, 6 (1979): 1347.

⁶¹ Burguière, “Histoire,” 1347-59.

⁶² Fernand Braudel, “Alimentation et catégories de l’histoire,” *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations* 16-4 (1961): 723. Publié dans *Food & History* 1-1 (2023): 25-30.

⁶³ Odile Redon et Bruno Laurioux, “Histoire de l’alimentation entre Moyen-Âge et temps modernes. Regards sur trente ans de recherches,” in *Le désir et le goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, dir. Odile Redon, Sallmann Line & Sylvie Steinberg (Saint-Denis: Presses universitaires de Vincennes, 2005), 53-96. En 1970 Jean-Jacques Hémarinquer dirige des travaux qui ont été publiés dans la Revue des *Annales* avant cette date et d’autres inédits regroupés dans *Pour une histoire de l’alimentation* (Paris: Armand Colin, 1970), (*Cahier des Annales*, 28).

⁶⁴ Roland Barthes, “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine,” *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations* 16, 5 (1961): 977-86.

⁶⁵ Barthes, “Pour une psychosociologie,” 979.

⁶⁶ Jean-Paul Aron, “Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle,” *Cahiers des Annales* 25 (1967).

⁶⁷ Jean-Pierre Poulain, “Aron Jean-Paul, 1925-1988,” in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, dir. Pierre Poulain (Paris: PUF, 2012), 120.

l'imaginaire.⁶⁸ La cuisine et la gastronomie sont à l'honneur puisqu'il les "extirpe de l'ordre de la futilité."⁶⁹

Michel de Certeau (1925-1986) a choisi une approche épistémologique interdisciplinaire dans son travail. Dans un ouvrage qu'il dirige, il accorde une place importante à "l'homme ordinaire" et à sa vie quotidienne. Dans cet ouvrage, l'historienne Luce Giard, étudie l'acte de "Cuisiner" dans ses dimensions matérielles, temporelles, spatiales, sociales et représentatives. Cette analyse permet de donner une place de choix à la transmission, au changement et à la cuisinière.⁷⁰

L'anthropologie historique dont l'histoire de l'alimentation fait partie, s'avère être "un approfondissement du programme des Annales."⁷¹ Elle propose une l'histoire de l'alimentation associée à l'histoire de l'agriculture, de l'économie, de la santé, ainsi qu'à l'histoire sociale et des mentalités, contribuant ainsi à une vision holistique de l'histoire, celle d'une "histoire totale."⁷² Cependant, c'est Jean-Louis Flandrin (1931-2001) qui, en valorisant l'histoire de la cuisine, de la gastronomie, de la diététique et du goût,⁷³ a donné à cette thématique un nouvel essor, renforcé par sa direction d'une histoire universelle de l'alimentation avec Massimo Montanari.⁷⁴ Ce médiéviste interroge les habitudes et les pratiques alimentaires, étudie les discours sur l'alimentation, analyse ses symboles et propose des réflexions philosophiques et anthropologiques.⁷⁵

De son côté Bruno Laurioux approfondit la recherche médiévale sur l'histoire des livres de cuisine et des pratiques culinaires et traite non seulement des différentes sources permettant de faire l'histoire de l'alimentation mais étudie plusieurs de ses aspects culinaires,

⁶⁸ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle* (Paris: Laffont, 1973).

⁶⁹ Poulain, "Aron," 120.

⁷⁰ Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'invention du quotidien, 2, Habiter, Cuisiner* (Paris: Gallimard, 1994).

⁷¹ André Burguière, "Anthropologie historique," *Encyclopædia Universalis* (Paris: Encyclopædia Universalis Editeur, 2002), Corpus 2, 524.

⁷² Michel Morineau, "Anthropologie historique, Partie A. Histoire de l'alimentation," in *Encyclopædia Universalis* (Paris: Encyclopædia Universalis Editeur, 2002), Corpus 2, 527.

⁷³ Nombreuses sont les recherches de Flandrin. On peut juste citer: *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique* (Paris: Odile Jacob, 1992); "La distinction par le goût," in *Histoire de la vie privée* (Paris: Seuil, 1999), 261-302; *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*, dir. Jane Cobbi (Paris: Odile Jacob, 1999); *L'ordre des mets* (Paris: Odile Jacob, 2002).

⁷⁴ Jean-Louis Flandrin, et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation* (Paris: Fayard, 1996).

⁷⁵ Riche est sa production depuis la soutenance de sa thèse intitulée: "L'alimentazione nell alto medioevo" (Naples: Liguori, 1979). Parmi ses livres: *La faim et l'abondance* (Paris: Seuil, 1995); *Manger comme culture* (Bruxelles: édition de l'Université de Bruxelles, 2009). Parmi les ouvrages qu'il a dirigé: *A Cultural History of Food*, vol 2, *The Medieval Age* (Londres, New York: Berg, 2012); Avec Jean-Robert Pitte, *Les frontières alimentaires* (Paris: CNRS Editions, 2009).

gastronomiques, diététiques, sociales et imaginaires.⁷⁶ “Les regards sur trente ans de recherches” qu’il propose avec Odile Redon (1936-2007)⁷⁷ montrent bien l’évolution de l’histoire de l’alimentation et les grandes thématiques abordées.

D’autres chercheurs, spécialistes de l’antiquité, du Moyen-Âge, de la renaissance, des périodes moderne et contemporaine ainsi que des espaces non européens, contribuent à enrichir cette histoire,⁷⁸ à promouvoir la gastronomie, à y réfléchir, à aborder le patrimoine et à problématiser ses enjeux ainsi que ceux de la formation.⁷⁹ L’histoire de l’alimentation ne cesse d’évoluer depuis le début des années 2000.⁸⁰

Après la publication par Daoud Chelebi en 1934 du *Kitāb a-ṭabīkh* (*Livre de cuisine*) d’al-Baghdādī (m. vers 632-633/1234-1235) et l’intérêt porté par Ḥabīb a-Zayyāt (1871-1954) à la littérature alimentaire arabe et sa présentation du *kitāb a-ṭabīkh* (*Livre de cuisine*) d’Ibn Sayyār al-Warrāq (4e/10e siècle) dans la *Revue Al-Mashriq* (1947), la curiosité des orientalistes pour ce thème et ce genre rare et mineur s’est déclarée. Deux ans après, Maxime Rodinson (1915-2004) propose une présentation des sources arabes sur l’alimentation et la cuisine, ainsi que du *Kitāb al-Wuṣṣā ‘ila-l- ḥabīb* d’Ibn al-‘Adīm (692/1262) traduisant une partie. Cette recherche inédite contribua

⁷⁶ Bruno Laurioux a plusieurs livres, directions et articles parmi lesquels on peut citer: *Le règne de taillvent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge* (Paris: Publications de la Sorbonne, 1997); *Manger au Moyen-Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV et XV siècles* (Paris: Hachette, 2002); *Une histoire culinaire au Moyen-Âge* (Paris: Honoré Champion, 2005). Parmi les ouvrages dirigés, celui avec Martin Bruegel, *Histoire des identités alimentaires en Europe* (Paris: Hachettes littératures, 2002).

⁷⁷ Redon & Laurioux, “Histoire.”

⁷⁸ Voir par exemple la bibliographie de Redon & Laurioux concernant Piero Camporesi, Odile Redon, Allen Grieco, Françoise Sabban... dans “Histoire,” 85-96, celle de Bernard Rosenberg dans Mohamed Houbaida et Mohamed Monkachi, “Histoire de l’alimentation au Maroc: état bibliographique,” in *Horizons Maghrébins. Le droit à la mémoire*, 55 Année (2006) et celles de Lucie Bolens, Expiración García Sánchez, Rosa Khune, Manuela Marin et David Waines dans Debbabi, *al-Ta‘ām wa-sharāb fī Turāth al-‘arabī* (Manouba-Tunis: FLAH, 2008), 18-29.

⁷⁹ Voir par exemple la liste des travaux de Julia Csergo dans son livre *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?* (Chartres: Menu Fretin, 2016), 311-14; voir aussi deux des ouvrages qu’elle a dirigé: *Histoire de l’alimentation: quels enjeux pour la formation*, dir. avec la collaboration de Christophe Marion (Tours: IEHA/ Dijon: educagrill éditions, 2004); *Imaginaires de la Gastronomie*, dir. avec Olivier Etcheverria et la collaboration de Jean-Philippe Laperrière (Chartres: Menu Fretin, 2020).

⁸⁰ Grâce aux efforts académiques déployés dans l’enseignement de l’histoire de l’alimentation, aux encadrements et aux projets ainsi qu’aux activités de L’Institut Européen d’Histoire de l’alimentation et des Cultures Alimentaires, notamment ses éditions d’ouvrages et sa revue *Food & History*, l’histoire de l’alimentation en Europe connaît un essor considérable.

ainsi que son article sur les influences culinaires en Europe,⁸¹ à faire de l'auteur un "précurseur" dans le domaine des *Food Studies*.⁸²

Les deux articles cités plus haut de Rodinson et ses recherches sur les origines des mets, leur étymologie, leur voyage et adoption en Europe,⁸³ ainsi que l'article "Ghidhā" de *l'Encyclopédie de l'Islam*,⁸⁴ ouvrent le champ de la recherche en Occident sur l'alimentation et la cuisine du monde islamique médiéval ainsi que sur les textes arabes.⁸⁵ Il faut noter que le thème de l'alimentation du monde islamique médiéval faisait partie de l'histoire économique et sociale et figure surtout dans des ouvrages d'histoire générale des pays, des époques, des dynasties ou des rois.⁸⁶ Les études de géographie humaine,⁸⁷ d'histoire de l'agriculture,⁸⁸ des plantes⁸⁹ du commerce, des prix et salaires⁹⁰ et des sciences⁹¹ comportent des riches informations sur

⁸¹ Maxime Rodinson, "Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne dans le domaine de la consommation et de la distraction: l'alimentation," in *Convegno Internazionale*, 9-15 aprile 1969, *Oriente e Occidente nel Medioevo* (Rome: Accademia nazionale dei Lincei, 1971), 479-99. Cet article est republié dans *History & Food*, vol 31, no 1 (2005): 7-31.

⁸² Jean-Pierre Poulain, "Un précurseur... des food studies: Maxime Rodinson," *Anthropology of the Middle East* vol, 15, no 2 (Winter 2020).

⁸³ On peut citer encore: "Romania et autres mots arabes en italien," *Romania* 71 (1950): 433-43; "Sur l'étymologie de losange," in *Studi Orientalici in onore di Giorgio Levi Della Vida* II (Roma: 1956), 425-35; "La ma'mūniyyat en Orient et en Occident," in *Etudes d'orientalisme à la mémoire d'E. Lévi-Provençal*, vol. 2 (Paris: Maisonneuve & Larose, 1962), 733-47.

⁸⁴ Maxime Rodinson, "Ghidhā," *Et*, 2, II, 19.

⁸⁵ Alban Gautier, Bruno Laurieux et Yann Morel ont établi une bibliographie sur l'alimentation du monde islamique, [En ligne]: [Mensetrel.fr/?/?-Alimentation-des-mondes-byzantin-et-islamique-&-lang-f=fr](https://www.mensetrel.fr/?/?-Alimentation-des-mondes-byzantin-et-islamique-&-lang-f=fr), 21 novembre 2023/11 novembre 2008; 4 janvier 2020/8 juin 2011. Marianne Brisville a édité un état des lieux sur les travaux produits en Occident: "Tendances récentes dans l'historiographie de l'alimentation du monde arabe. Contributions à l'historiographie médiévale," *Food & History* 8, 1-2 (2020): 273-80.

⁸⁶ On peut citer comme exemples les chapitres sur la géographie alimentaire, l'agriculture, le commerce, l'élevage et la vie familiale ou quotidienne dans Robert Brunschvig, *La Berbérie orientale sous les Hafssides* (Paris: Maisonneuve et Larose, 1982); Nikita Eliséeff, *Nūr ad-Dīn, un grand prince musulman de Syrie au temps des croisades* (Damas: Institut Français, 1967); Hady-Roger Idriss, *La Berbérie orientale sous les Zirides* (Paris: Maisonneuve et Larose, 1962); Evariste Lévi-Provençal, *Histoire de l'Espagne musulmane* (Paris: Maisonneuve et Larose, 1999) (1950); Adam Metz, *La civilisation islamique au IV^e/X^e siècle*, traduction arabe par A-H. Abū Rīda et R. al-Badrāwī (Beyrouth: Dār al-Kitāb al-'arabī, 1967).

⁸⁷ André Miquel, *La géographie humaine du monde musulman* (Paris/Lahaye: Mouton, 1973) (1967).

⁸⁸ Lucie Bolens, "L'agriculture hispano-arabe au Moyen-Âge," in *Wirtschaftsgeschichte des Vorderen Orients in Islamischer Zeit*, ed. B. Lewis, vol. I (Leyde, Brill: Handbuch der Orientalistik, Geschichte des Islamischen Länder, 6, 1977), 255-75; *Agronomes andalous du Moyen-Âge* (Genève: Droz, 1981); Pierre Guichard, "Mise en valeur du sol et production: de "la révolution agricole" aux difficultés du bas Moyen-Âge," in *Etats, sociétés et cultures du monde musulman médiéval. X^e-XV^e siècle, III. Sociétés et cultures* (Paris: PUF, 2000), 175-98.

⁸⁹ En exemple: Marius Canard, "Le riz dans le Proche-Orient aux premiers siècles de l'Islam," *Arabica* 6/2 (1959): 113-31; Vincent Lagardère, "La riziculture en al-Andalus, VIII-XV siècles," *Studia Islamica* 83 (1996): 71-81.

⁹⁰ Eliyahu Ashtor, *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval* (Paris: SEVPEN, 1969).

⁹¹ Voir par exemple le chapitre sur la diététique dans Manfred Ulmann, *La médecine islamique* (Paris: PUF, 1995); David Waines, "Medical Traditions Remedies: Case of Convergence between the Medieval Islamic Culinary and Medical Traditions," in *Actas XVI Congreso UEAI*, eds. M.C Vasquez

l'alimentation sans pour autant faire d'elle un thème majeur. Même si l'article "Ghidhā" de Rodinson reste le plus important des publications de *l'Encyclopédie de l'Islam* sur l'alimentation, d'autres expriment l'intérêt de l'orientalisme pour la culture matérielle dont l'alimentation fait partie. Quant à l'histoire de la cuisine, l'apport le plus important, après Rodinson est celui de Manuela Marín,⁹² Expiración García Sánchez,⁹³ Bernard Rosenberger⁹⁴ et David Waines.⁹⁵ Les recherches sur les textes arabes de l'alimentation andalouse, la cuisine et la diététique de l'Occident musulman et certains aspects de l'alimentation et de la cuisine du Proche Orient notamment celle des Abbassides et des Mamelouks attirent ces chercheurs. Manuela Marín se distingue par une parfaite connaissance de la langue arabe, des sources et de l'histoire aussi bien de l'Andalus que du Proche-Orient. Son érudition marque ses textes par le souci du détail, l'objectivité et la réflexion historiques comme celle dans la comparaison entre la "cuisine d'Orient, cuisine d'Occident"⁹⁶ où elle se détache du "mythe andalou" et pense les recettes en termes de variétés et d'influences dans une dimension adaptative au local.⁹⁷ Dans son approche de l'alimentation des riches et celle des pauvres,⁹⁸ elle remet en question l'idée que les livres de cuisine ne représentent que celle de l'élite.

De Benito, M.A Manzano Rodriguez (Salamanque: Agencia espanola de cooperacion internacional, 1995), 551-58; "Dietetics in Medieval Islamic Culture," *Medical History* 43, 2 (1999): 228-40.

⁹² Parmi les ouvrages dirigés: Marín Manuela et David Waines (éd.), *La alimentación en las culturas islámicas*, (Madrid: Agencia Española de Cooperación internacional, 1994); Manuela Marín, Cristina de la Puente (éd.), *El Banquete de las La alimentación de los textos árabes*. Estudios árabes e islámicos monográficos (Madrid: Consejo Superior de Investigaciones científicas, 2005). Parmi ses nombreux articles: "Sobre Būrān y Būrāniyya," *Al-Qantara* II, fasc. 1-2 (1981): 193-208; "The Perfumed Kitchen/ Arab Cookbooks from Islamic East," *Res Orientales* XI (1998): 159-66. Pour plus de détails sur ses écrits voir les états des lieux dans Gautier et autres, Brisville et Debbabi Missaoui, L'introduction de *Ta'ām*, 18-32.

⁹³ Voir dans les états des lieux déjà cités. Parmi ses recherches "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatología," *Andalucía Islámica, textos y estudios* II-III (1981-82): 139-76; IV-V (1983-4): 237-78; "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus, in *Médiévales* 33 (1997), 41-53; "La diététique alimentaire arabe, le reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée? (IX^e-XV^e siècles)," in *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, dir. F. Audoin-Rouzeau et F. Sabban (Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2007), 65-92.

⁹⁴ Voir par exemple: Bernard Rosenberger, "Les pâtes dans le monde musulman," *Médiévales* 16-17 (1989): 77-98; "Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial," in *La alimentación en las culturas islámicas*, 309-54.

⁹⁵ En plus des différents articles mentionnés dans les bibliographies citées, David Waines a écrit *La cuisine des califes* (Arles: Sindbad/actes Sud, 1988).

⁹⁶ *Médiévales* 33 (Automne 1997): 9-21

⁹⁷ Pierre Guichard expose la position de l'historienne du mythe andalou de l'art de vivre: "Alimentation et cuisine en al-Andalus, Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la renaissance," *Cahiers de la villa Kérylos* 19, http://www.persee.fr/doc/keryl_1275-6229_act_19-1_1168, document généré le 29/06/2016. L'article cité par Guichard est de Marín Manuela, "L'Art de vivre d'al-Andalus a-t-il vraiment existé?," *MARS (Le Monde Arabe dans la Recherche scientifique)*. *Le Mythe andalou* 9 (Institut du Monde arabe, 1998), 53-9.

⁹⁸ "Riches et pauvres à table," in *Pauvreté et richesse dans le monde musulman méditerranéen*, dir. J-P Pascual (Paris: Maisonneuve et Larose, 2003), 183-97.

L'intérêt pour l'alimentation du monde islamique médiéval s'intensifie en Occident à partir des années 2010, correspondant à l'évolution de l'histoire de l'alimentation.⁹⁹ Une grande attention est portée sur les livres de cuisine et l'étude des recettes qui deviennent représentatives de ce qui est nommé "cuisine arabe," construction combien globalisante et floue, souvent synonyme de "cuisine orientale." L'étude des manuscrits et leurs comparaisons (Yungman), le choix d'approfondir l'étude d'un type d'aliment dans une recherche académique longue, comme les céréales en Occident musulman, leurs transformations et leurs recettes dans une tendance comparative (Oubahli), le sucre, sa diffusion, sa production, sa commercialisation et ses usages en Méditerranée (Ouerfelli), les aliments carnés en Occident islamique, en ayant recours à l'archéologie en plus des sources (Brisville), ont beaucoup apporté au savoir historique sur l'alimentation. Le choix d'analyser le discours alimentaire et d'étudier son émergence dans une approche pluridisciplinaire (Caire) renouvelle la recherche historique sur l'alimentation du monde islamique médiéval. Un bilan profond est aujourd'hui nécessaire, pour découvrir l'évolution des études alimentaires depuis la première génération d'orientalistes qui s'est intéressée au fait alimentaire jusqu'aux travaux récents sur la cuisine, la diététique et la gastronomie. Ce bilan doit porter non seulement sur les tendances observées, mais aussi sur la connaissance historique, l'exploitation des sources, la conscience des caractéristiques de leur genre et son évolution et les manières dont elles sont appréhendées et interprétées, ainsi que sur la maîtrise de la langue arabe, qui n'est pas aujourd'hui celle qu'elle était, vu le recours aux traductions, les problèmes de vocalisations lisibles dans la transcription phonétique des mots, des noms d'auteurs et des titres. Une grande partie des travaux néglige les recherches des arabophones du monde arabe et passe sous silence ce qui pourrait être enrichissant. Ce bilan est à même de permettre de saisir les apports et les limites dans l'étude de l'alimentation du monde islamique médiéval. L'histoire médiévale du vin commença avec la recherche de Peter Heine¹⁰⁰ sans trop évoluer.¹⁰¹ Par

⁹⁹ Mohamed Oubahli, *La main et le pétrin* (Casablanca: Fondation du Roi Abdul Aziz, 2012, soutenue en 2003); Mohamed Ouerfelli, *Le sucre: production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale* (Lyde: Brill 2008, soutenue en 2006); Véronique Pitchon, *La gastronomie arabe médiévale entre diététique et plaisir* (Paris: Erik Bonner, 2018, soutenue en 2011); Marianne Brisville, *L'alimentation carnée dans l'Occident islamique médiéval* (Lyon 2, 2018); Hélène Jawhara Piner, *Recettes arabes, pratiques juives et patrimoine culinaire de la péninsule Ibérique depuis le XII siècle* (Université de Tours, 2019); Limor Yngman, *Les livres de cuisine du Moyen-Orient médiéval (IV^e-X^e/X^e-XVI^e)* (Paris: EHESS, 2020); Audrey Caire, *L'émergence d'une nouvelle culture alimentaire dans le discours des élites (Iraq, I^{er}-IV^e /VII^e-X^e siècle)* (Paris 1 Panthéon-Sorbonne, 2022).

¹⁰⁰ Peter Heine, *Weinstudien, Untersuchungen zu Anbau, Poroduktion und Konsum des Weines im arabischen Mittelalter* (Wiesbaden: Otto Harrssowitz, 1982).

¹⁰¹ Les recherches sur le vin portent surtout sur la poésie bachique. Nous comptons quelques articles d'histoire dont ceux de Vincent Lagardère, "Cépages, raisin et vin en al-Andalus," *Médiévales* 33

ailleurs, la thèse de Nessim Znaïen, sur l'histoire de l'alcool en Tunisie à l'époque du Protectorat est une nouvelle approche d'aborder la société.¹⁰²

Dans le monde arabe, la thématique alimentaire n'attire que très peu les chercheurs du Proche-Orient. Mais il faut avouer que dans les ouvrages encyclopédiques, les informations sur l'alimentation accompagnées de références aux sources sont nombreuses figurant dans les chapitres de la vie économique et sociale.¹⁰³ L'histoire économique des arabophones touche en partie à l'alimentation¹⁰⁴ ainsi que l'histoire des villes, des espaces ruraux¹⁰⁵ et des classes sociales.¹⁰⁶ Quant à l'histoire de l'alimentation au Proche-Orient, la thèse de Fawziyya Shahadé¹⁰⁷ sur les Abbassides est un premier travail de compilation. L'histoire générale de l'alimentation, selon les époques, entreprise par Sulayma Mahjūb et Durriyya al Khatīb, témoigne d'un grand effort et renvoie aux différentes sources que les chercheurs débutants pourraient consulter. Les recherches les plus importantes sont un Travail très minutieux sur le pain¹⁰⁸ dans la civilisation arabo-islamique et un livre en anthropologie historique dans lequel Faḍel Rubay'ī étudie la relation entre l'alimentation, la généalogie des tribus arabes et les migrations causées par les disettes.¹⁰⁹ L'histoire de l'alimentation ne se développe pas au Proche-Orient tourné plutôt vers l'histoire politique, l'histoire des idées, l'islamologie, les sciences du langage et la littérature. L'alimentation objet de recherche trouve, plutôt, son chemin vers le Maghreb, à partir de la fin des années 90. Les thèses uniques en histoire de l'alimentation maghrébine antique, médiévale, moderne et contemporaine soutenues dans les universités

(1997): 81-90; et de François Clément, "Vignes et vin dans l'Espagne musulmane," in *Les vins d'Orient, 400 ans d'ivresse*, dir. F. Clément (Nantes: Editions du temps), 87-137.

¹⁰² Nessim Znaïen, *Les raisins de la domination: Histoire de l'alcool en Tunisie à l'époque du Protectorat (1881-1956)*. (Tunis/Paris: Editions Kartala, 2021).

¹⁰³ Pour l'Arabie avant l'Islam, Jawwād 'Alī reste la référence par excellence, *Al-Mufaṣṣal fī tārikh al-'arab qabla al-'islām*, vols. IV, VI, VII (Beyrouth: Dār al-'ilm li-l-malāyīn, 1993). Pour les périodes islamiques, on peut citer Ḥasan 'Ibrāhīm Ḥasan, *Tārikh al-'Islām* (Le Caire: Maktabat a-nahdha al-miṣriyya, 1935).

¹⁰⁴ Des exemples de ces recherches sont: Ḥabīb Janhānī, *a-Tārikh al-'iqtiṣādī wa-l-'ijtimā'ī li-l-Maghrib al-'islāmī* (Beyrouth: Dār al-Gharb al-'islāmī, 1986); 'Abdul 'Azīz a-Dūrī, *Muqaddīma fī a-tārikh al-'iqtiṣādī al-'arabī* (Beyrouth: Dār at-ṭalī'a, 1987); 'Ibrāhīm Ḥarakāt, *a-Nashāt al-'iqtiṣādī al-waṣīf* (Casablanca: 'Ifriqiyā a-sharq, 1996).

¹⁰⁵ On peut juste citer à titre d'exemple 'Abdul Wahhāb Khallāf, *Qurṭuba al-'islāmiyya fī al-qarn 11 milādī. / 5 hijrī* (Tunis: Maison tunisienne de diffusion, 1984); Muḥammad Ḥasan, *al-Madīna wa-l-bādīya fī al-'ahd al-ḥaṣṣī* (Tunis: FSHS, 1999).

¹⁰⁶ Les deux livres sur la plèbe abbasside sont d'un très grand intérêt. Ils renseignent sur la pauvreté alimentaire: Muḥammad Fahd Badrī, *al-'Āmma bī Baghdād fī al-qarn 5 al-hijrī* (Baghdād: Maṭba'at al-'irshād, 1968); Fahmī Sa'd, *al-'Āmma fī Baghdād fī al-qarnayn 3 wa 4 li-l-hijra, dirāsa fī at-tārikh al-'ijtimā'ī* (Beyrouth: Dār al muntakhab al-'Arabī, 1993).

¹⁰⁷ Shahadé Fawziyya 'Abdul Latīf, "Fann a-tabkh wa-l-mawā'id fī al-'asr al-'abbāssī" (Doctorat de troisième cycle, Université Saint Joseph, Beyrouth, 1985).

¹⁰⁸ Ihsān Sidqī al-'Amad, *al-Khubz fī al-ḥaḍāra al-'arabiyya al-'islāmiyya*, Ḥawliyyāt kulliyat al-'ādāb, 12 (Koweït: kulliyat al-'ādāb, 1992).

¹⁰⁹ Fādīl al-Rubay'ī, *Shaqīqāt Quraysh* (Beyrouth: Riyād el-Rayyes Books, 2002).

maghrébines ou en co-tutelle,¹¹⁰ l'étude en anthropologie historique d'Abdalahad Sebti et Abderrahman Lakhsassi,¹¹¹ l'article de Halima Ferhat,¹¹² les deux dossiers de la Revue *Amal* (Maroc),¹¹³ les chapitres sur les aliments et les comportements des disettes au Maghreb et en Andalus de 'Adelhadi Bayyadh,¹¹⁴ le livre de Mohamed Houbaida sur le régime végétarien du Maroc précolonial,¹¹⁵ les quatre dossiers *d'Horizons maghrébins*¹¹⁶ et l'ouvrage collectif de Saïd Benhamada, Mohamed Baraka et Abdelhadi Bayyadh¹¹⁷ marquent le début des études académiques sur le Maghreb et sa lente évolution.

En civilisation arabo-islamique la thèse d'Etat de Sihem Debbabi Missaoui¹¹⁸ est un travail inédit comme le montre Leila Blili dans son article et Besma Arous dans son compte rendu. Par le choix de qualifier les sources arabes de "patrimoine" dans le titre, elle les reconnaît dans leur profondeur historique et leur continuité, puisque les textes arabes font partie d'une mémoire collective qui se perpétue. Son analyse du discours, dans une approche anthropologique pour dégager le système alimentaire représenté dans ces sources, est une tendance nouvelle dans l'étude de la civilisation arabo-islamique. Le choix par la même auteure d'un livre sur la cuisine de la Tunisie médiévale est issu d'un intérêt pour un cas local¹¹⁹ auquel elle se consacre ces dernières années.¹²⁰ L'étude du local permet à la fois une

¹¹⁰ Houcine Jaïdi, *L'Afrique et le blé de Rome aux IV^e et V^e siècles* (Tunis: Faculté des sciences humaines et sociales 1990); Muḥammad Amīn al-Bazzāz, *Tārīkh al-awbi'a wa-l-majā'āt bi-l-Maghrib fī al-qarnayn 18 wa 19* (Rabat: Manshūrāt kulliyat al-'ādāb wa-l-'ulūm al-insāniyya, 1992); Abdelali Ahtami, *A-Taghdiya bi-l-gharb al-'islāmī al-waṣī* (Rabat: Manshūrāt kulliyat al-'ādāb wa-l-'ulūm al-insāniyya, 2001-2); Rached Lakhal, *Nourrir la ville. Le marché de la viande à Tunis aux XVIII^e XIX^e siècles* (Tunis: al-Massira, 2021); Mohamed Frini, *Zayt a-zaytūn fī al-'Iyāla a-tunūsiyya. Tārīkh mādda ghidhā'iyya 'asāsiyya fī al-'ahd al-'hadīth* (Tunis: FSHS, 2016).

¹¹¹ *Mina shāy 'ilā al-'atāy. al-'Ādā wa-tārīkh* (Rabat: Manshūrāt kulliyat al-'ādāb wa-l-'ulūm al-insāniyya, 1999).

¹¹² "Frugalité soufie et banquets de zaouyas: l'éclairage des sources hagiographiques," *Médiévales* n°33 (1997): 69-79.

¹¹³ Les dossiers 16 et 17 (1999).

¹¹⁴ *Al-kawārith a-ṭabī'iyya fī al-Maghrib wa-l-Andalus* (Beyrouth: Dār a-taṣī'a, 2008).

¹¹⁵ *Le Maroc végétarien, 15^e-18^e siècles* (Casablanca: Wallada, 2008).

¹¹⁶ *Horizons maghrébins* (Manger au Maghreb) I 55 (2006); II 59 (2008); III 69 (2016); IV 79 (2019).

¹¹⁷ Muḥammad Al-Baraka, Sa'īd Benḥamāda et Abdelhādī Bayyādh, *A-Nidhām al-ghidhā'ī bi-l-Maghrib wa-l-Andalus khilāla al-'aṣr al-waṣī* (Rabat: Dār a-zammān, 2016).

¹¹⁸ Sihem Debbabi Missaoui, *Aṭ-ṭā'ām wa-sharāb fī al-turāth al-'arabī* (Tunis: Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités de la Manouba, 2008).

¹¹⁹ Sihem Debbabi Missaoui, *Mā'idatu 'Ifriqiya. Dirāsa fī 'alwān a-ta'ām* (Carthage: Beīt al-Ḥikma, 2017).

¹²⁰ On peut citer les trois derniers articles sur la Tunisie: "Les douceurs de la ville de Tunis au 20^e siècle: héritages, métissages et partages," in *Saveurs héritées, saveurs partagées*, dir. S. Debbabi Missaoui (Carthage: Beīt al-Ḥikma, 2024), 187-246; "Fuḍālat al-khiwān, un traité ḥafṣīde?," in *L'héritage andalou à Tunis du XIII^e siècle à nos jours*, coord. R. Yassine Bahri (Carthage: Beīt al-Ḥikma, 2024), 369-402; "Maṣādir dirāsāt al-ghidhā' fī 'Ifriqiya," in *Al-Ghidhā' fī at-turāth al-'arabī: al-maṣādir, al-manāhij wa muqārabāt a-nuṣūs*, dir. S. Debbabi Missaoui (Carthage: Beīt al-Ḥikma, à paraître 2024), 13-5.

connaissance profonde de la pluralité culturelle maghrébine et une saisie de ce qui lie, rapproche et contribue à une identité commune.

Les sujets se diversifient ainsi que les espaces, les époques et les approches. L'histoire des nourritures et des boissons se précise, les crises alimentaires et les famines prennent une place importante dans l'étude de l'alimentation, la globalité de l'Occident musulman persiste encore mais le Maghreb se détache dans certaines études et l'étude du local, plus précisément au Maroc et en Tunisie, s'intensifie. Les thèses et nombreux travaux menés sur l'alimentation du Maghreb sont une ouverture sur l'histoire matérielle, l'histoire sociale, l'histoire des mentalités, l'anthropologie et la sociologie, apportant un changement dans la classification classique des objets de recherches et dans les approches.

Pour écrire une histoire de l'alimentation maghrébine, il est nécessaire tout d'abord d'enrichir le travail bibliographique et analytique mené par Houbaida et Monkachi en vue d'élaborer un état des lieux actualisé des recherches sur le fait alimentaire en SHS au Maghreb. Cela permettrait d'élargir l'implication de chercheurs maghrébins dans ce projet, d'explorer ainsi de nouvelles problématiques et thématiques, et de développer de nouvelles perspectives de recherches communes. En surpassant les frontières régionales et en embrassant la multidisciplinarité et la transdisciplinarité, nous pourrions renforcer la participation active de la communauté savante maghrébine, tout en restant alignés sur les tendances mondiales et en contribuant de manière significative à cet effort. Tel est l'un des objectifs de ce dossier.

Présentation du dossier

Dans ce cadre, ce dossier vise à mettre en lumière les perspectives croisées des chercheurs en Sciences humaines et sociales pour développer une compréhension approfondie et pluridisciplinaire de l'alimentation en tant que phénomène global et sociétal. Il s'agit de mettre en avant les regards croisés de ces chercheurs pour éclairer les enjeux et les défis liés à l'alimentation, en s'appuyant sur une approche multidimensionnelle et multidisciplinaire.

De ce fait, ce dossier s'inscrit dans une perspective qui appréhende l'alimentation comme objet scientifique offrant ainsi la possibilité de dialogue et d'échange fructueux entre différentes disciplines des Sciences humaines et sociales.

Ainsi, plusieurs générations de chercheurs, notamment historiens, anthropologues, et sociologues du Maghreb ont-ils posé le socle d'un renouvellement des connaissances et du savoir scientifique en Sciences humaines et sociales.

Il regroupe des recherches récentes sur l'alimentation au Maghreb, notamment en Tunisie et au Maroc, à travers les contributions de chercheurs et chercheuses issus de diverses disciplines: histoire, anthropologie, sociologie, archéologie, ethno-botanique, linguistique, et études sur la civilisation arabe et islamique.

Nous espérons continuer ce projet à l'avenir en élargissant la réflexion aux différents pays du Maghreb, notamment l'Algérie et la Mauritanie, ainsi qu'à ceux l'Afrique subsaharienne.

Étant donné que les thèmes du présent dossier sont marqués par une diversité qui favorise une ouverture sur l'histoire passée et récente de l'alimentation, nous avons choisi d'organiser les contributions par thèmes plutôt que par disciplines.

Sans prétendre à l'exhaustivité, les articles du dossier ont pu fournir un panorama des études de cas illustratives et à explorer des exemples peu étudiés jusqu'à présent au Maghreb, stimulant ainsi la recherche sur les multiples manifestations de la nourriture en tant que signifiant culturel à travers l'histoire.

En guise de préambule, l'historienne Leila Temime Blili, dans une volonté de compléter le bilan de Houbaida et Monkachi, propose un premier bilan sur les études alimentaires tunisiennes en Sciences sociales. L'auteure présente trois étapes en les reliant à leur contexte.

La première étape est celle de l'émergence à l'époque coloniale d'études ethnographiques menées pour des raisons sanitaires et culturelles permettant de connaître la culture de l'autochtone dominé. La deuxième a une visée patrimoniale et la troisième étape est celle de la recherche académique en histoire, sociologie et civilisation.

Enfin, l'auteure réfléchit sur une meilleure contribution maghrébine commune pour l'élaboration d'un bilan plus large et pense à investir des champs prometteurs dans la pluridisciplinarité.

Illustrant cette pluridisciplinarité, l'article de Bellakhdar qui s'inscrit dans une approche ethnobotanique démontre comment les connaissances traditionnelles sur la biodiversité locale ont été mobilisées pour trouver des solutions alimentaires durant les crises, enrichissant ainsi l'art culinaire maghrébin avec des recettes inspirées des pratiques traditionnelles et rurales, aux défis contemporains de la sécurité alimentaire et de la durabilité.

Nous découvrons ainsi comment les populations maghrébines ont développé des stratégies de survie face aux disettes récurrentes, en exploitant de manière créative et méthodique la flore et la faune régionales. Bellakhdar met ainsi en évidence le rôle des disettes qui, bien qu'elles aient représenté

une épreuve difficile, ont aussi été un facteur de mobilisation des ressources insoupçonnées et de l'ingéniosité pour les communautés rurales. Ces communautés ont ainsi su tirer parti de leur biodiversité pour créer de nouvelles sources de nourriture et enrichir leur cuisine.

En relation avec l'étude de Jamal Bellakhdar sur la résilience des sociétés maghrébines face aux périodes de disette, l'article de Fatima-Ezzahra Badri et al., portant sur la production d'arbres fruitiers et les pratiques alimentaires dans le Haouz médiéval nous fournit un aperçu de l'histoire alimentaire et agricole de la région Aghmat, un site archéologique majeur dans la province d'Al-Haouz.

Ces deux articles offrent des perspectives importantes pour l'étude des pratiques de subsistance et du fait alimentaire dans le Maghreb historique et contemporain, mettant en évidence la richesse des interactions humaines avec la nature, révélant le rôle de la connaissance des ressources naturelles et des savoirs locaux dans la construction de systèmes alimentaires durables.

Le troisième article de Jamila Bargach va à son tour porter l'attention sur une ressource essentielle: l'arganier et son fruit, en s'inscrivant dans une ethnographie de l'argane et de sa consommation.

Dans la "Danse de l'Argane: Se nourrir aux Aït Baâmrane aujourd'hui," elle pose la question de l'acte de manger dans une région du Sud-Ouest marocain où l'huile d'argan s'est transformée d'une denrée essentielle, dont l'arbre, en un objet d'intérêt et d'enjeu émanant d'un ensemble hétéroclite d'acteurs.

Jamila Bargach invite à une réflexion sur le devenir de ces corps jadis nourris d'huile d'argan alors qu'ils basculent dans un nouveau régime alimentaire. Cette dépossession, dont ils sont aussi acteurs, exacerbée par les effets du changement climatique et l'appétit des marchés internationaux a entraîné une rupture avec un système holistique ancien, qui contribue à l'écroulement de l'édifice, mais aussi à l'éclosion de nouvelles formes d'appropriation alimentaire.

Parce que les changements de consommation alimentaire concernent différentes époques et différents objets que ce dossier s'y intéresse. C'est à travers l'abattoir municipal de Tunis (fin XIX^e-milieu XX^e siècles), en tant qu'institution alimentaire, que Rached Lakhel va offrir un aperçu sur l'organisation du système alimentaire (production, consommation) de l'époque.

L'auteur montre une évolution dans l'abattage produite à Tunis (fin du XIX^e-milieu XX^e siècles) par la création d'un abattoir municipal qui a joué un rôle primordial dans l'approvisionnement de la ville. Les transitions urbaine, économique et sanitaire sont des nouvelles conditions qui ont produit

le passage d'une mise à mort traditionnelle à une institutionnalisation nouvelle qui gère le commerce et la consommation de la viande.

La mise à mort de l'animal qui est soumise à des formes culturelles, se trouve en relation avec des interdits et des rites d'abattage qui mettent en œuvre la relation trilogique entre l'animalité, l'humanité et la divinité. Dans les pays islamiques, les règles de la mise à mort de l'animal sont réglementées par les rites de la *dhakât*. Le métier de boucher était contrôlé par l'institution de la *hisba* dans les milieux urbains, tout comme le commerce du bétail.

Comme l'ont souligné nombre de chercheurs, la nourriture, façonnée par la culture, fonctionne comme un système de symboles, riche de sens. Elle joue un rôle clé dans l'intégration sociale de l'individu, en le familiarisant avec les valeurs, les croyances et les normes de son groupe, lui permettant de définir sa place au sein de celui-ci.

L'article de Hassan Rachik intitulé "Sacred Meals, Deritualization and Pluralization in Morocco" (Repas sacrés, déritualisation et pluralisation au Maroc) explore le *ma'rūf*, un repas sacrificiel au Maroc, tel un système de symboles reflétant les notions locales de communauté, de relations humains-djins, du sacré et du profane, ainsi que des rôles de distinctions de genre. Le rituel du *ma'rūf* subit des transformations dans un contexte global marqué par la déritualisation, notamment en raison d'une poussée du rigorisme religieux qui critique et rejette certains aspects, surtout le sacrifice sanglant.

Le *ma'rūf* permet d'observer les dynamiques de changement dans la société marocaine et les impacts de la mondialisation et du puritanisme sur les pratiques religieuses et communautaires locales. Les traditions culinaires associées au *ma'rūf*, comme la préparation spécifique du couscous et le sacrifice d'animaux, sont imbriquées dans un cadre rituel qui souligne les interactions entre la nourriture, la religion et les normes sociales.

Dans le contexte de la consommation et des pratiques sociales, l'alimentation exprime les identités des groupes sociaux et le style de vie des classes pouvant être un moyen de distinction pour les individus de démontrer leur statut social et leur réussite matérielle. S'inscrivant dans une approche d'anthropologie historique, Sihem Debbabi Missaoui reconstruit l'alimentation des pauvres en Ifriqiya à partir des sources diverses. Ces derniers forment deux groupes, celui des misérables très touchés par la vie quotidienne rude et les famines et celui des ascètes, dont les régimes varient selon la conception de la pauvreté et du plaisir que ceux-ci ont.

Dans les sociétés inégalitaires, l'alimentation des classes diffère. La classe qui domine se distingue par sa cuisine, son goût et ses manières de table. La pauvreté de la classe inférieure marque son alimentation par le

besoin et son goût par la nécessité. Dans les cas de crises alimentaires et des disettes, elle est la plus touchée.

Dans une société du besoin où la pauvreté a un aspect “sacré,” le don de nourriture dans la vie quotidienne et les fêtes a des dimensions sociales, politiques et symboliques qui sont mis en valeur.

Les pratiques alimentaires permettent aux groupes sociaux de s'affirmer et de se souder, comme l'a montré le sociologue Maurice Halbwachs dans ses travaux sur la classe ouvrière. Les facteurs économiques pouvant limiter ou favoriser la transmission de certaines pratiques alimentaires.

Quelle que soit la période historique, les facteurs de classe sociale sont un élément important à considérer dans le contexte des habitudes alimentaires, ils jouent un rôle significatif dans la manière dont les individus perçoivent, sélectionnent et consomment leur alimentation.

L'article de Sana Benbelli et Abdallah Zouhairi, aborde l'évolution de la consommation de chocolat au Maroc en mettant en lumière un aliment/objet dont la consommation oscille entre la priorité de base et l'ostentation, et qui est utilisé pour se positionner sur une échelle sociale.

Cette recherche autour du chocolat montre comment les pratiques de consommation et le statut social associés à ce produit contribuent à une compréhension plus large de nos choix alimentaires.

Si l'alimentation est un marqueur de classe, elle représente également un marqueur identitaire et communautaire. L'article d'Omar Lamghibchi porte sur les marqueurs alimentaires culturels et sociaux de la communauté juive marocaine dont la loi, le culte et la morale déterminent la cuisine et construisent le groupe des mangeurs, les intégrant dans l'identité d'un peuple au-delà des frontières. La cuisine de l'identité qui prend des formes symboliques plus intenses dans les fêtes l'est par rapport à une altérité. Si la question des frontières religieuses fixées par la loi est claire, celles qui sont déterminées par les traditions sociales sont complexes parce qu'elles ne sont pas aussi tranchées étant donné qu'elles intègrent les Marocains juifs par certains aspects et par le goût dans la culture du pays.

La réflexion autour des ancrages socioculturels du fait alimentaire au Maghreb est également abordée dans l'article d'Olivier Lepiller. Pour dresser un état des connaissances sur les changements alimentaires contemporains en Algérie, au Maroc et en Tunisie, ce dernier mobilise un contrepoint méditerranéen de la rive Nord (l'Albanie). L'article montre que, dans la littérature, les grands changements alimentaires communément regroupés sous le terme de “modernité alimentaire” (industrialisation des systèmes alimentaires, globalisation des échanges, transformation des pratiques

culinaires domestiques et des consommations, urbanisation des modes de vie, etc...) sont principalement abordés sous l'angle de la santé et de la nutrition. A partir de ce constat, l'article propose des pistes de recherche en Sciences humaines et sociales pour faire face aux enjeux de durabilité des systèmes alimentaires. Parmi les ressources du changement vers des systèmes alimentaires plus durables, il met en avant la réflexivité critique des populations face à l'industrialisation, la valorisation des pratiques alimentaires traditionnelles et la gouvernance des systèmes alimentaires au niveau territorial.

Nous aborderons dans ce qui suit d'autres méthodes d'analyse à partir des sources et des corpus différents car pour faire l'histoire de l'alimentation nous avons besoin de plusieurs genres de sources et de méthodes d'analyses des discours alimentaires. Parmi ces derniers, les historiens et les sociologues se sont intéressés aux livres de cuisine et aux corpus de textes religieux.-Si les historiens se sont intéressés au genre délimitant et étudiant le passage du manuscrit au texte et son contenu, il est rare de voir une approche linguistique des recettes. Wissem Aribi, qui a déjà étudié la catégorie de la quantité dans le livre d'Ibn Sayyār,¹²¹ propose dans ce dossier l'analyse de la représentation sémique, méta-linguistique et anthropologique de la semoule dans les recettes de Tujībī (m. 692/1292). Celle-ci organise, en partie, l'univers de la cuisine maghrébine dans lequel il y a les choses et les mots qui les nomment. Parmi ces choses figurent les ustensiles et les récipients que Marriane Brisville et Catherine Richarté Manfredi proposent d'étudier, partant du lexique vaisselier qui figure dans les sources culinaires de l'Occident musulman qu'elles complètent par une recherche archéologique dont l'étude scientifique avancée permet d'identifier les contenus.

L'interaction entre l'objet de l'écrit et celui trouvé, la comparaison entre le contenu énoncé et celui recherché dans la matière et le rapprochement entre les signes et les objets sont une recherche porteuse dans le domaine de l'histoire. L'effort des auteures d'identifier les contenants par l'herméneutique, en ayant recours à l'explication de la terminologie arabe et sa traduction, exprime l'intérêt de la langue dans la recherche historique sur la cuisine et le rôle de l'interdisciplinarité dans l'enrichissement des résultats.

Ces deux contributions soulèvent l'intérêt pour la langue dans la recherche sur l'alimentation et nous poussent à envisager de réfléchir sur les manières de l'exploiter en histoire, ainsi que sur les problèmes que les terminologies posent dans les traductions, étant donné la complexité des

¹²¹ Sihem Debbabi Missaoui, *At-ṭa'ām wa-sharāb fī al-turāth al-'arabī.. Al-maṣādir wa-almanāhiḡ wamuqārabat an-nuṣous*. (*Le boire et le mangé dans patrimoine arabe: Sources, méthodes et approches des texte* (Tunis: addār at-tūnusiyya lilkitāb, à paraître fin 2024).

synonymes en langue arabe classique, les emprunts linguistiques, et l'évolution historique des parlers dans des espaces différents.

La question du pur et l'impur, du licite et de l'illicite est largement étudiée en sciences sociales.

En ce qui concerne l'Islam, le discours juridique dont l'objet est l'élaboration des lois alimentaires, a été étudié que ce soit dans le Monde arabe ou en Europe. Mais ce qui est inédit aujourd'hui, c'est l'intérêt pour les *fatwā(s)* et l'importance de leur relation avec les contextes historiques de leur production et l'interaction de la loi avec la réalité de la vie quotidienne qui influence les solutions. Parmi les questions soulevées dans les textes de *fatwā(s)*, figurent celles qui se rapportent aux rituels festifs.

Dans ce contexte, Dhafer Balti propose une lecture d'un ensemble de textes offrant une analyse anthropologique du discours. La normativité juridique qui constitue le discours du *fiqh* en Islam délimitant le licite et l'illicite ne semble pas avoir une influence dans les manières de célébrer les rites de mariage et de naissance. Les muftis eux-mêmes quoique unanimes sur l'interdiction du vin, sont divisés sur les autres formes de festoyer. Mais ils essayent de codifier, du moins théoriquement, tous les détails rituels y compris ceux des dons de nourritures. L'analyse montre à la fois la présence de la loi et l'insouciance des gens qui obéissent à leurs traditions et coutumes.

Dès lors, plusieurs questions d'ordre méthodologiques s'imposent. En fait, pour élargir l'étude de ce discours faudrait-il dater les *fatwā(s)* alimentaires, les aborder dans leur contexte de production, problématiser la complexité de la relation entre le théorique et la pratique et voir comment celle-ci agit sur les solutions vu le rôle déterminant de la réalité de la vie quotidienne. Serait-il intéressant de chercher la variabilité des solutions dans les espaces et le temps, définir les destinataires et dépasser l'idée d'un texte "miroir" qui reflète toujours la société afin de penser aussi à la représentation de la société que ces textes présentent. Comment lire ce discours normatif sur l'alimentation dans ses régularités, ses règles, ses stratégies et ses contextes cognitifs, situationnels ou socio-culturels et ses ordres?

Ainsi, la nourriture, inscrite dans l'histoire propre de toute société, joue un rôle déterminant dans la vie communautaire, religieuse, sociale, culturelle, politique et économique. Elle opère ainsi comme régulateur des normes, un espace de négociations et de transgressions, de distinction sociale et de différenciation de genre.

Enfin en tant qu'objet d'histoire culturelle, sociale et politique, l'alimentation intéresse les différentes époques historiques (anciennes et contemporaines) qu'il s'agisse de périodes fastes, de disette, du passé ou du

présent et ce dans différents espaces géographiques et socioculturels (urbains, péri-urbains et ruraux...).

Nous pouvons ainsi conclure que boire et manger sont des actes sociaux qui s'inscrivent dans une riche histoire de l'humanité, tant au niveau individuel que collectif. Ils reflètent la culture du groupe auquel on appartient, son histoire (qu'elle soit intime, privée, collective ou communautaire), son environnement naturel, ses usages et rituels, ainsi que les représentations et symboles qui l'entourent. Ces actes englobent ainsi de multiples dimensions: biologique, écologique, économique, sociale, culturelle, psychosociologique, politique, sanitaire, éthique, religieuse et historique. Cette diversité justifie méthodologiquement le recours à un regard croisé et à la mobilisation d'apports multidisciplinaires.

Remerciements

Nous souhaitons remercier chaleureusement les auteurs des contributions et des recensions pour leur participation à l'élaboration de ce dossier et pour la pertinence de leur contribution. Nous souhaitons également remercier l'équipe éditoriale d'*Hespéris-Tamuda* en la personne du coordinateur scientifique de la revue, Pr. Khalid Ben-Srhir pour nous avoir accompagnées dans ce projet éditorial.

Bibliographie

- Aarseth, Helene & Olsen Bente Marianne. "Food and masculinity in dual-career couples." *Journal of Gender Studies* 17, 4 (2008): 277-87.
- Abi Samra, Marwan et Fatma Hachem. "Manger, se nourrir dans la précarité." *Dossier annuel*, 59-71. Lyon: Mission régionale d'information sur l'exclusion Rhône-Alpes, 1997.
- Ahtami, Abdelali. *A-Taghdiya bi-l-gharb al-'islāmī al-waṣīf*. Rabat: Manshūrāt kulliyat al-'ādāb wa-l-'ulūm al-insāniyya, 2001-2.
- Al-'Aṭrī, Abd al-Raḥīm. *Qarābat al-Milḥ: al-Handasa al-Ijtimā'iyya li-ṭa'ām*. silsilat al-Ma'rifa al-Ijtimā'iyya. Casablanca: Dār al-Madāris li-l-Nashr wa-l-tawzī', 2016.
- Al-Baraka, Muḥammad, Sa'īd Benḥamāda et Abdelhādī Bayyādh. *A-Nidhām al-ghidhā'ī bi-l-Maghrib wa-l-Andalus khilāla al-'aṣr al-waṣīf*. Rabat: Dār a-zammān, 2016.
- Alī, Jawwād. *Al-Mufaṣṣal fī tārikh al-'arab qabla al-'islām*. Beyrouth: Dār al-'ilm li-l-malāyīn, 1993.
- Aron, Jean-Paul. *Le mangeur du XIX^e siècle*. Paris: Laffont, 1973.
- _____. *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*. Cahier des Annales, 25. Paris: Armand Colin, 1967.
- Ascher, François. *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*. Paris: O. Jacob, 2005.
- Aschtor, Eliyahu. *Histoire des prix et des salaires dans l'Orient médiéval*. Paris: SEVPEN, 1969.
- Badrī Muḥammad Fahd, *al-'Āmma bī Baghdād fī al-qarn 5 al-hijrī*. Baghdād: Maṭba'at al-'irshād, 1968.
- Baghdādī (al), Muḥammad B. al-Ḥasan. *Kitāb aṭ-ṭabīkh*. Mosoul: édition Rabī'in, 1934.
- Bahloul, Joëlle. *Le culte de la table dressée: rites et traditions de la table juive algérienne*. Paris: Métailié, 1983.

- Barrau, Jacques. "Carnivorité et culpabilité: de l'ambiguïté de certaines de nos attitudes à l'égard de l'aliment carné." In *Des animaux et des hommes*, 125-32. Neuchâtel: Musée d'ethnographie, 1987.
- _____. *Les hommes et leurs aliments: esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*. Paris: Temps actuels, 1983.
- _____. "Plantes vivrières et patrimoine culinaire: une réflexion sur le cas provençal." *Information sur Sciences Sociales* 20, no. 6 (1981): 925-46.
- _____. "Essai d'écologie des métamorphoses de l'alimentation et des fantasmes du goût." *Information sur Sciences Sociales* 18 (1979): 421-35.
- Baron, Pierre et Abdallah Hammoudi. "Alimentation et Nutrition dans les Chiadmas." *Bulletin Économique et Social du Maroc* 128-129 (1976): 99-116.
- Barthes, Roland. "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine." *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations* 16, no. 5 (1961): 977-86.
- al-Bazzāz, Muḥammad Amīn. *Tārīkh al-awbi' a wa-l-majā'āt bi-l-Maghrib fi al-qarnayn 18 wa 19*. Rabat: Manshūrāt kulliyat al-'ādāb wa-l-'ulūm al-insāniyya, 1992.
- Bellakhdar Jamal. *Médecine traditionnelle et toxicologie Ouest-Saharienne: contribution à l'étude de la pharmacopée marocaine*. Rabat: Techniques Nord-Africaines, 1978.
- _____. *Hommes et plantes au Maghreb – Éléments pour une méthode en ethnobotanique*. 1^{ère} édition: Lulu.com, 2008; 2^{ème} édition: Casablanca: Le Fennec, 2023.
- _____. "Doctrine de la Nutrition et Diététique chez les Arabes." *Horizons Maghrébins* 79 (2018): 215-39.
- Ben Tanfous, A. "L'alimentation à Jerba." *Cahiers des arts et traditions populaires de Tunisie* VIII (1984): 101-8.
- Besrou, Rachida. *Histoire anthropologique de l'alimentation en Égypte mamelouke*. Tunis: CPU, 2021.
- _____. *Histoire anthropologique de l'alimentation en Égypte mamelouke*. Tunis: 2007.
- Brunschvig, Robert. *La Berbérie orientale sous les Ḥafṣīdes*. Paris: Adrien Maisonneuve et Larose, 1982.
- Bolens, Sophie. *Agronomes andalous du Moyen-Âge*. Genève: Droz, 1981.
- _____. "L'agriculture hispano-arabe." In *Wirtschaftsgeschichte des Vorderen Orients in Islamischer Zeit*, (éd.). B. Lewis, *Handbuch der Orientalistik, Geschichte der Islamischen Länder*, 6, vol. 1, 255-75. Leyde: Brill, 1977.
- Bourdieu, Pierre. *La Distinction. Critique sociale du jugement*. coll. Le sens commun. Paris: Minuit, 1979.
- Bouquet, J. "Notes sur l'alimentation dans le sud tunisien." *Archives de l'Institut Pasteur* 28 (1939): 350-55.
- Brand, Caroline et Nicolas Bricas. *Construire des politiques urbaines. Concepts et démarches*. Versailles: Éditions Quæ, 2017.
- Braudel, Fernand. "Alimentation et catégories de l'histoire." *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations* 16, no. 4 (1961): 723-28. Publié dans *Food & History* 1, no. 1 (2023): 25-30.
- Bricas, Nicolas. "S'entre Goûter. Écouter. Voir. Toucher." In *Quelques pas en marchés africains*, ed. Véronique Baisse. Chamonix: Éditions Véronique Baisse, 2010.
- Brisville, Marianne. "Tendances Récentes dans l'Histoire de l'Alimentation du Monde Arabe. Contributions à l'Historiographie Médiévale." *Food & History* 8, no 1-2 (2020): 273-80.
- _____. "L'Alimentation Carnée dans l'Occident Islamique." Lyon II, thèse soutenue en 2018.
- Bruegel, Martin. "Histoire et cultures alimentaires." *Histoire sociale/Social History* 49, no 98 (2016): 177-86.

- Burguière, André. "Histoire d'une histoire: la naissance des Annales." *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*, no 34-6 (1979): 1347-1359.
- _____. "Anthropologie historique," *Encyclopædia Universalis*. Paris: Encyclopædia Universalis Editeur, 2002.
- Canard, Marius. "Le riz dans le Proche Orient aux premiers siècles de l'Islam." *Arabica* 6/2 (1959): 113-31.
- Cardon, Dominique. *Culture numérique*. coll. Les petites humanités. Paris: Presses de Sciences Po, 2019.
- Carof, Sylvain. "Le régime amaigrissant: une pratique inégalitaire?." *Journal des anthropologues* 1-2, no 140-141 (2015): 213-33.
- Certeau, Michel de, Luce Giard et Pierre Mayol. *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*. Paris: Gallimard, 1980.
- Certeau, Michel de, Luce Giard et Pierre Mayol. *L'invention du quotidien, 2, habiter, cuisiner*. Paris: Gallimard/Folio essais, 1994.
- Chahadé, Fawziyya Àbdul Latîf. "Fann at-tabkh wa-l-mawā'id fî al-'aṣr al-'abbāsî." (Doctorat de troisième cycle, Université Saint Joseph, Beyrouth, 1985).
- Chiva, Maxime. "Comment la personne se construit en mangeant." *Communications* 31 (1979): 107-18.
- Clément, François. "Vignes et vin dans l'Espagne musulmane." In *Les vins d'Orient, 4000 ans d'ivresse*, coord. F. Clément, 87-137. Nantes: Editions du temps, 2008.
- Conaré, Dominique et Marc Walser (éd.). *Une écologie de l'alimentation*. Versailles: Éditions Quæ, 2021.
- Counihan, Carole M. et Steven Laurence Kaplan. *Alimentation et égalité des sexes: identité et pouvoir*. Amsterdam: Harwood Academic Publishers, 1998.
- Counihan, Carole M. et Van Esterik, Penny (eds.). *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge, 2013.
- Corbeau, Jean-Pierre et Jean-Pierre Poulain. *Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Privat, DL., 2002.
- Corbeau, Jean Pierre. "Socialité." In *Dictionnaire des cultures alimentaires*, (éd.) Jean-Pierre Poulain, 1367-1368. Paris: PUF, 2012.
- Crenn, Chantal. "Croyances, pratiques alimentaires et compromis des dits 'Maghrébins' installés dans le vignoble bordelais: des produits 'ruraux,' 'ethniques' et 'religieux' pour une identité distinctive." *Food and History* (2008).
- Crenn, Chantal et Sarah Marchiset. "Solidarities for and with Migrants: Mobilizations under Pressure in Public Spaces in the Bordeaux Area." *Food Culture & Society* (May 2024).
- Cressier, Patrice et Abdelaziz Touri. "Le long voyage des chapiteaux du Royal Golf de Dar Es-Salam à Rabat. Utilisation et réutilisation d'un élément clef de l'architecture islamique d'Occident en époque moderne et contemporaine." *Hespéris-Tamuda* LIV, no. 1 (2019): 41-64.
- Csergo, Julia et Christophe Marion (dir.). *Histoire de l'alimentation: quels enjeux pour la formation*. Tours: IEHA/Dijon: Educagril, 2004.
- _____. *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?* Chartres: Menu Fretin, 2016.
- Csergo, Julia et Etchéverria, en collaboration avec Jean-Philippe Laperrière, (dir.). *Imaginaires de la gastronomie*. Chartres: Menu Fretin, 2020.
- Dalgalarrondo, Sébastien et Tristan Fournier (dir.). "L'Optimisation de Soi." *Ethnologie Française* 176, no. 4 (2019).
- _____. "Un Transhumanisme 'à Mains Nues': Sociologie de la Promesse du Jeûne." *Revue d'Anthropologie des Connaissances* 13, no. 2 (2019).

- Debbabi, Missaoui Sihem. "Fuḍālat al-khiwān, un traité ḥafṣīde?." In *L'héritage andalou en Tunisie du XII^e siècle à nos jours*, coord. R. Yassine Bahri, 369-402. Carthage: Beit al-Hikma, 2024.
- _____. "Les douceurs de la ville de Tunis au 20^e siècle: héritages, métissages et partages." In *Saveurs héritées, saveurs partagées*, dir. S. Debbabi Missaoui, 187-246. Carthage/Beit al-Hikma, 2024.
- _____. "Maṣādir dirāsat al-ghidhā' fī 'Ifriqīyya." In *Al-Ghidhā' fī at-turāth al-'arabī: al-maṣādir, al-manāhij wa muqārabāt a-nuṣūs*, dir. S. Debbabi Missaoui, 13-51. Carthage: Beit al-Hikma, à paraître fin 2024.
- _____. "A'yādu 'Ifriqīyya bayna 'aḥkām al-fiqh wa 'ādāt a-nās." In *Dirāsat jadīda fī ḥadārat 'Ifriqīyya*, dir. Sihem Debbabi Missaoui, 15-74. Carthage: Beit al-Hikma, 2020.
- _____. *Mā'idatu 'Ifriqīyyata. Dirāsa fī 'alwān at-ṭā'ām*. Carthage: Beit al-Hikma, 2017.
- _____. *Aṭ-ṭā'ām wa-sharāb fī al-turāth al-'arabī*. Tunis: Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités de la Manouba, 2008.
- De Garine, Igor de. "L'Anthropologie de l'alimentation comme outil de connaissance." In *Matières, manières et sociétés. Hommage à Hélène Balfet*, eds. Florence Cousin et Christian Pelras, 195-206. Aix-en-Provence: Université de Provence, 2010.
- _____. "Anthropology of Food and Pluridisciplinary." In *Researching Food Habits: Methods and Problems*, eds. Helen Macbeth et Jeremy MacClancy, 15-27. Oxford/Providence: Berghahn, 2004.
- _____. "For a Pluridisciplinary Approach to Drinking: An Introduction." In *Drinking: Anthropological Approaches*, eds. Igor de Garine et Valérie de Garine, 1-10. Oxford/Providence: Berghahn, 2001.
- _____. "Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité." *Écologie humaine* 6, no. 2 (1988): 21-40.
- _____. "Culture et nutrition." *Communications* 31, no. 1 (1979): 70-92.
- _____. "The socio-cultural aspects of nutrition." *Ecology of Food and Nutrition* 1, no. 2 (1972): 143-63.
- _____. "Pour une anthropologie de l'alimentation." *L'Homme* IX, no. 4 (1969): 125-26.
- _____. "Food, Tradition, and Prestige in Food," in *Food, Man, and Society*, edited by Dwain N. Walcher, Norman Kretchmer, Henry L. Barnett, New York, 150-173. NY: Publisher Springer, 1976.
- Diasio, Nicoletta, et Vulca Fidolini. "Garder le cap. Corps, masculinité et pratiques alimentaires à l'âge critique." *Ethnologie française* 176, no. 4 (2019): 751-67.
- Diouri, Abdelhai. "Des mets levés." *Journal of Culinary History* 8, no. 2 (1998): 67-81.
- _____. "Lahlou: nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc." In *La alimentación en las culturas islámicas*, (éd.), Manuela Marin et David Waines, 169-216. Madrid: 1994.
- Douglas, Mary and Ravindra S. Khare. "Commission on the Anthropology of Food: Statement on Its History and Current Objectives." *Social Science Information* 18, no. 6 (1979): 903-13.
- Douglas, Mary. "Les structures du culinaire." *Communications* 31 (1979): 145-70.
- _____. *De la souillure. Essai sur les notions de pollution et de tabou*. Paris: La Découverte, 2001 [1966].
- Dūrī (al), 'Abdul 'Azīz. *Muqaddima fī a-tārīkh al-'iqtisādī al-'arabī*. Beyrouth: Dār at-ṭalī'a, 1987.
- El Adnani, Mohamed. *Les traditions culinaires marocaines*. Rabat: Ministère des Affaires Culturelles, 1996.
- _____. *Pains et pâtisseries marocains*. Rabat: Éditions Al-Madariss, 1989.
- El Ghacham, Azzedine. "Les confiseries marocaines." *La Vie Économique* 15 (1994): 13-9.

- Es-Sadra, Layla. "L'habitat au Maroc à l'époque antique." *Le Jardin des Hespérides* 10 (2019): 38-40.
- Ferchiou, Sophie. "Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djérid (Sud tunisien)." *L'Homme* 8, no. 2 (1968): 64-86.
- Ferhat, Halima. "Frugalité soufie et banquets de zaouyas: l'éclairage des sources hagiographiques." In *Médiévales*, no. 33 (1997): 69-79.
- Fischler, Claude. "Commensalité." In *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Jean-Pierre Poulain (éd.), 294-309. Paris: PUF, 2012.
- Flandrin, Jean-Louis. *L'ordre des mets*. Paris: Odile Jacob, 2002.
- _____. "La distinction par le goût." In *Histoire de la vie privée*, 221-302. Paris: Seuil, Édition de poche, 1999.
- _____. *Chroniques de Platine*. Paris: Odile Jacob, 1992.
- Flandrin, Jean-Louis et Jane Cobbi (éd.). *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui*. Paris: Odile Jacob, 1999.
- Flandrin, Jean-Louis et Massimo Montanari (dir.). *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996.
- Fidolini, Vulca. "Eating Like a Man. Food, Masculinities and Self-Care Behavior." *Food, Culture & Society*, vol. 25, 17 (Mars 2021): 1-14.
- Fischler, Claude. *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- _____. "Préface, La dimension phagique." In *Une écologie de l'alimentation*, ed. Nicolas Bricas, Damien Conaré et Marie Walser. Versailles: Éditions Quæ, 2021.
- Fournier, Tristan. "Entre médicalisation et migrations, les enjeux de l'adaptation alimentaire." *Sciences Sociales et Santé* 35, no. 1 (2017): 31-40.
- Fournier, Tristan, Julie Jarty, Nathalie Lapeyre and Priscille Touraille. "L'alimentation: arme du genre." *Journal des Anthropologues* 140-141 (2015): 19-49.
- Fournier, Tristan et Sébastien Dalgalarrodo (eds.). *Promesses alimentaires. Injonctions, bricolages, résistances*. coll. "54." Paris: Maison des Sciences de l'Homme, 2022.
- García Sánchez, Expiración. "La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée? (IX^e-XV^e siècles)." In *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, dir. F. Audoin-Rouzeau et F. Sabban, 65-92. Tours: Presses universitaires François Rabelais, 2007.
- _____. "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio histórico y bromatología." *Andalucía islámica, textos y estudios*, II-III (1981-1982): 139-76; IV-V, (1983-1984): 237-78.
- _____. "La consommation des épices et des plantes aromatiques en Al-Andalus." *Médiévales* 33 (1997): 41-53.
- Gast, Marceau. *Alimentation des populations de l'Hoggar*. Mémoires du Centre de recherches anthropologiques, préhistoriques et ethnographiques, VI. Paris: Arts et Métiers Graphiques, 1968.
- _____. "L'alimentation indigène au Maroc." *Bulletin de l'Institut d'Hygiène du Maroc* 1-2 (1933): 64 p.
- Gaudry, M. "L'alimentation indigène au Maroc." *Bulletin de l'Institut d'Hygiène du Maroc* 1-2 (1933): 64.
- Gautier, Alban, Bruno Laurieux, et Yann Morel. *Bibliographie des Quelques titres fondamentaux: généralités, ouvrages et articles théoriques, synthèses*. Menstrel.fr-Alimentation-des-mondes-byzantin-et-islamique-&-lang=fr, 21 novembre 2018/11 novembre 2008; Parutions récentes sur le monde islamique, 4 janvier 2020/8 juin 2011.
- Gobert, Ernest-Gustave. "Les références historiques des nourritures tunisiennes." *Cahiers de Tunisie* 12 (1995): 501-42.

- Goichon, Amélie-Marie. *La vie féminine au Mzab: Étude de sociologie musulmane*. Paris: Geuthner, 1927.
- Goody, Jack. *Cuisines, cuisine et classes*, traduit de l'anglais par Jeanne Bouniort (Paris, France: Centre de Création Industrielle, Centre Georges Pompidou, Collection ALORS, 1984), 405p. A translation into French of *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Griaule, Marcel. *Le livre de recettes d'un dabtara abyssin*. Paris: Inst. Ethno., 1930.
- Grignon, C., et Ch. Grignon. "Styles d'alimentation et goûts populaires." *Revue Française de Sociologie* XXI (1980): 531-69.
- _____. "Long-term trends in food consumption: a French portrait." *Food and Foodways* 8 (1999): 151-74.
- Guichard, Pierre. "Alimentation et cuisine en al-Andalus." In *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance. Actes du 18^e colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 & 6 octobre 2007*. Cahiers de la villa Kérylos, 19. Paris: Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2008.
- _____. "Mise en valeur du sol et production: De 'la révolution agricole' aux difficultés du bas Moyen-Âge." In *Etats, sociétés et cultures du monde musulman médiéval. X^e-XV^e siècle*, dir. J.-C. Garcin, tome II, 175-98. Paris: PUF, 2000.
- Guinaudeau, Zette. *Fès vu par sa cuisine*. Rabat: Laurent, 1964.
- Hammoudi Abdallah. "Conférence: Convivencia: Representations, Knowledge and Identities, 500 - 1600 a.d." Madrid, 27-30 May 2009.
- _____. *La victime et ses masques. Essai sur le sacrifice et la mascarade au Maghreb*. Paris: Seuil, 1988.
- Hanoteau, Adolphe et Aristide Letourneux. *La Kabylie et les coutumes Kabyles II*. Paris: Callamel, 1911.
- Ḥarakāt, 'Ibrāhīm. *a-Nashāt al-'iqtisādī al-waṣīṭ*. Casablanca: 'Ifriqiya a-sharq, 1996.
- Hardy, George. "Le couscous, un aliment nord-africain." *Archives de l'Institut Pasteur* (1942): 302-10.
- Hardy, Georges et Charles Richet Fils (dir.). *L'alimentation indigène dans les colonies françaises: Protectorats et territoires sous mandats*. Paris: Vigot Frères, 1937.
- Ḥasan, Ḥasan 'Ibrāhīm. *Tārīkh al-'Islām*. Le Caire: Maktabat a-nahdha al-miṣriyya, 1935.
- Ḥasan, Muḥammad. *al-Madīna wa-l-bādiya fī al-'ahd al-ḥafṣī*. Tunis: FSHS, 1999.
- Haziza, Typhaine. "Alimentation et identité(s): de l'Antiquité à l'étude du fait alimentaire contemporain, un rapprochement heuristique." *Kentron* 35 (2019): 17-48.
- Heine, Peter. *Weinstudien untersuchungen zu Anbau, Poduktion und Konsum des Weins im arabisch-islamischen Mittelalter*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1982.
- Hémardinquer, Jean-Jacques. *Pour une histoire de l'alimentation*. Cahier des Annales, 28. Paris: Armand Colin, 1970.
- Houbaida, Mohamed. *Le Maroc végétarien 15^e-18^e siècles*. Casablanca: Wallada, 2008.
- Houbaida, Mohamed. et Mohamed Monkachi. "Histoire de l'alimentation au Maroc: état bibliographique." *Horizons Maghrébins* 55 (2006): 166-73.
- Hassoun, Jean-Pierre. "Moderniser l'ethnique pour développer l'urbain. La venue d'une industrie de la feuille de brick dans une ville de banlieue." *Genèses* 3, no. 76 (2009).
- _____. "Deux restaurants à New York: l'un franco-maghrébin, l'autre africain." *Anthropology of Food* 7 (2010).
- _____. "Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes." *Ethnologie française* 44, no. 1 (2014).
- Ibn al-'Adīm, Kamāl ad-Dīn. *Al-Wuṣṭā 'ilā al-ḥabīb fī waṣf a-ṭayyibāt wa-ḥabīb*, eds. Sulaymā Mahjūb et Durriyya al-Khatīb. Damas: Dār al-qalam al-'arabī, 1986.
- Ibn Khaldūn, 'Abdul-Raḥmān. *Al-Muqaddima*. Beyrouth: Dār al-fikr, 1981.
- Ibn Sayyār al-Warrāq. *Kitāb a-ṭabīkh*. Helsenki: Studia Orientalia, 1987.

- Idris, Hady-Roger. *La Berbérie orientale sous les Zirides*. Paris: Adrien Maisonneuve, 1962.
- Janhānī, Ḥabīb. *a-Tārīkh al- 'iqṭisādī-wa-l- 'ijtimā'ī li-l-Maghrib al- 'islāmī*. Beyrouth: Dār al-Gharb al- 'islāmī, 1986.
- Jouin, Jeanne. "Valeur symbolique des aliments et rites alimentaire à Rabat." *Hespéris* XLIV, 3^e-4^e trim. (1957): 299-327.
- Khallāf, 'Abdul Wahhāb. *Qurṭuba al- 'islāmiyya fī al-qarn 11 milādī. / 5 hijrī*. Tunis: Maison tunisienne de diffusion, 1984.
- Lagardère, Vincent. "Cépages, raisin et vin en al-Andalus (X-XI) siècles." *Médiévales* 33 (1997): 81-90.
- _____. "La riziculture en al-Andalus, VIII-XV siècles." *Studia Islamica* 83 (1986): 71-87.
- Lakhal, Rached. *Nourrir la ville. Le marché de la ville à Tunis aux XVIII et XIX siècles*. Tunis: Al-Massira, 2021.
- Laoust, Emile. *Mots et choses berbères: notes linguistiques et d'ethnographie dialecte du Maroc*. Paris: Challamel, 1920.
- _____. "Les cérémonies des feux de joie chez les Berbères du Haut Atlas et de l'Anti-Atlas." *Hespéris* (1921): 3-66.
- La revue Amal* 16-17 (1999).
- Laurieux, Bruno. *Le Moyen-Âge à table*. Paris: Honoré Champion, 2005.
- _____. *Manger au Moyen-Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe à la fin du Moyen-Âge*. Paris: Hachette Littératures, 2002.
- _____. *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge*. Paris: Publications de la Sorbonne, 1997.
- Lepiller, Olivier. "Moi, je ne demande pas à rentrer dans une taille 36." *Journal des Anthropologues* 140-141 (2015): 235-55.
- _____. "Valoriser le naturel dans l'alimentation." *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 51 (2016): 73-80.
- Lepiller, Olivier et Chelsie Yount-André. "La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché." *Revue de Sciences Sociales* 61, dossier spécial: dissidences alimentaires. Contestations et arrangements (2019): 26-35.
- Lepiller, Olivier, Tristan Fournier, Nicolas Bricas et Muriel Figuié (éd.). *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs-MIAM*. Versailles: Éditions Quæ, 2021.
- Letourneau, Roger. *La vie quotidienne à Fès avant le protectorat*. Paris: Hachette, 1965.
- Leveau, Philippe. "L'environnement de l'Afrique dans l'Antiquité. Climat et société, un état de la question." *IKOSIM* 5 (2016): 57-75.
- Lévi-Provençal, Evariste. *Histoire de l'Espagne musulmane*. Paris: Maisonneuve & Larose, 1999 (1950).
- _____. "Pratiques agricoles et fêtes saisonnières des tribus Djebalah de la vallée moyenne de l'Ouargha." *Archives berbères* 3 (1918): 83-108.
- Marín, Manuela. "Riches et pauvres à table." In *Pauvreté et richesse dans le monde musulman méditerranéen*, dir. J-P Pascual, 183-197. Paris: Maisonneuve et Larose, 2003.
- _____. "L'art de vivre d'al-Andalus a-t-il vraiment existé?." *MARS* (Le Monde Arabe dans la Recherche Scientifique) 9 (1998): 53-9.
- _____. "The Perfumed Kitchen: Arab Cookbooks, from the Islamic East." *Res Orientales* (1998): 158-66.
- _____. "Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident." *Médiévales* 33 (1997): 9-21.
- _____. "Sobre Būrān y Burāniyya." *Al-Qantara* II, 1 (1992): 83-122.
- Melliti, Imed et Sihem Nejjar. *Se nourrir en Tunisie: Traditions et dynamiques actuelles*. Tunis: 2008.
- Mennell, Stephen. *Français et anglais à table*. Paris: Flammarion, 1985.

- Metz, Adam. *La civilisation islamique au IV^e/X^e siècle*. Traduction arabe par M.A-H Abû Rida et R-al-Badawî, Beyrouth: Dâr al-Kitâb al-‘arabî, 1967.
- M’hamsadji, Nour-Eddine. “Rites alimentaires d’une contrée rurale en Algérie.” *Annales de l’Institut d’Etudes Orientales* XIV (1956): 257-329.
- Michaux-Bellaire, Edouard. “Quelques tribus de montagne de la région du Habt.” *Archives Marocaine* XVII (1911): 542 p.
- _____. “Le Gharb.” *Archives Marocaine* XX (1913): 480 p.
- Mintz, Sidney W. *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Pas*. Boston: Beacon Press, 1996.
- _____. “Food, Enigmas, Colonial and Postcolonial.” *Gastronomica* 10, 1 (2010): 149-54.
- Moustier, Paule, Michelle Holdsworth, Dao The Anh, Pape Abdoulaye Seck, Henk Renting, Patrick Caron, et Nicolas Bricas, “The Diverse and Complementary Components of Urban Food Systems in the Global South: Characterization and Policy Implications.” *Global Food Security* 36 (2023): 100663. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100663>
- Miquel, André. *La géographie humaine du monde musulman jusqu’au milieu du 11^e siècle*. Paris-Lahaye: Mouton, 1973 (1967).
- Montanari, Massimo. *Manger comme culture*. Bruxelles: Université de Bruxelles, 2009.
- _____. dir. *A Cultural History of Food, Vol 2, The Middle Age*. Londres/New York: Berg, 2012.
- _____. “L’alimentazione nell’alto medioevo.” Naples: 1997.
- _____. *La faim et l’abondance*. Paris: Éditions du Seuil, 1995.
- Montanari, Massimo et Jean-Robert Pitte (dir.). *Les frontières alimentaires*. Paris: CENRS Éditions, 2009.
- Morineau, Michel. “Anthropologie historique, Partie A. Histoire de l’alimentation.” *Encyclopædia Universalis*. Paris: Encyclopædia Universalis Editeur, 2002.
- Oubahli, Mohamed. *La main et le pétrin. Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen-Âge*. Casablanca: Fondation du Roi Abdul-Aziz, 2012.
- _____. (dir.). *Horizons Maghrébins, Manger au Maghreb* I, 55 (2006); II, 59 (2008); III, 69 (2016); IV, 79 (2019).
- Ouerfelli, Mohamed. *Le sucre: production, commercialisation et usages dans la Méditerranée médiévale*. Leyde: Brill, 2008.
- O’Dyé, Michèle et Bricas, Nicolas. “À propos de l’évolution des styles alimentaires à Dakar.” In *Nourrir les Villes en Afrique Sub-saharienne*. Nicolas Bricas, Georges Courade, Jean Coussy, Philippe Hugon et José Muchnik (éd.), 179-95. Paris: L’Harmattan, 1985.
- Pascon, Paul. “The Mârout of Tamejlojt or the Rite of the Bound Victim.” In *Islamic Dilemmas: Reformers, Nationalists and Industrialization: The Southern Shore of the Mediterranean*, ed. Ernest Gellner, 132-45. Berlin: Mouton Publishers, 1985.
- Piner Jawhara, Hélène. “Recettes arabes, pratiques juives et patrimoine culinaire de la péninsule Ibérique depuis le XII^e siècle.” Université de Tours, thèse soutenue en 2019.
- Pitchon, Véronique. *La gastronomie arabe médiévale entre diététique et plaisir*. Paris: Éditions Erick Bonnier, 2018.
- Poulain Jean-Pierre. “Un Précurseur... des food studies: Maxime Rodinson.” *Anthropology of the Middle East* 15, no. 2 (Winter 2020): 1-17.
- _____. “Socio-anthropologie du ‘fait alimentaire’ ou *Food Studies*. Les deux chemins d’une thématique scientifique.” *Année sociologique* 67 (2017): 23-46.
- _____. “Aron Jean-Paul, 1925-1988.” In *Dictionnaire des cultures alimentaires*, ed. Jean-Pierre Poulain, 119-21. Paris: PUF, 2012.

- _____. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012.
- _____. *Sociologies de l'alimentation*. coll. Quadridge. Paris: PUF: 2002.
- _____. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Toulouse: Editions Privat, 2001.
- Rachik, Hassan. *Sacré et sacrifice dans le Haut Atlas Marocain*. Casablanca: Afrique Orient, 1990.
- _____. *Essai sur le sacrifice et la mascarade au Maghreb*. Paris: Seuil, 1988.
- _____. "L'autre sacrifice. Étude sur la division sexuelle des rôles rituels dans une tribu du Haut Atlas." In *L'esprit du terrain, Études anthropologiques au Maroc*. Hassan Rachik (éd.), 53-69. Rabat: Centre Jacques-Berque, 2016.
- Rasse, Paul et Debos, Franck. "L'alimentation, fait total de la société de communication planétaire." *Communication* 25/1 (2006): 179-94.
- Rasse, Paul et Franck Debos. "L'alimentation, fait total de la société de communication planétaire." *Communication* 25, no. 1 (2006): 179-94.
- Redon, Odile et Bruno Laurieux. "Histoire de l'alimentation entre le Moyen-Âge et les temps modernes. Regards sur trente ans de recherches." In *Le désir et le goût. Une autre histoire (VIII^e-XVIII^e siècles)*, eds. Odile Redon, Line Sallmann et Sylvie Steinberg, 52-96. Saint-Denis: Presses universitaires de Vincennes, 2005.
- Rodinson, Maxime. "Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans le domaine de la consommation et de la distraction: l'alimentation (1969)." *History & Food* 31, no.1 (Janvier 2005): 7-31.
- _____. "Ghidhā'." In *Encyclopédie de l'Islam*, vol. II, Deuxième édition (1965): 1081-97.
- _____. "La ma'munūniyyat en Orient et en Occident." In *Etudes d'orientalisme à la mémoire de Levi-Provençal*, vol. II, 733-47. Paris: Maisonneuve & Larose, 1962.
- _____. "Sur l'étymologie de losange." In *Studi Orientalici in onore di Giorgio Levi Della Vida*, II, 425-35. Roma, 1956.
- _____. "Romania et autres mots arabes en italien." *Romania*, LXI, (1950): 433-449.
- _____. "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine." *Revue d'Études Islamiques* XVII (1949): 96-165.
- Rosenberger, Bernard. "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne." In *Histoire de l'alimentation*. J-L Flandrin et M. Montanari (éd.), 345-87. Paris: Fayard, 1996.
- _____. "Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial." In *La alimentación en las culturas islámicas*, ed. M. Marín et D. Waines, 309-54. Madrid: AECE, 1994.
- _____. "Les pâtes dans le monde musulman." *Médiévales* 16-17 (1989): 77-98.
- Rubayī (el), Fādīl. *Shaqīqāt*. Riyād el-Rayyes Books, 2002.
- Sa'd, Fahmī. *al-Āmma fī Baghdād fī al-qarnayn 3 wa 4 li-l-hijra, dirāsa fī at-tārīkh al-ijtimā'ī*. Beyrouth: Dār al muntakhab al-'Arabī, 1993.
- Sebti, Abdelahad et Abderrahman Lakhsassi. *Mina shāy 'ilā al-'atāy. al-Ādā wa-tārīkh*. Rabat: Manshūrāt kulliyat al-'ādāb wa-l-'ulūm al-insāniyya, 1999.
- Sidqīal-'Amad, Ihsān. *al-Khubz fī al-ḥaḍāra al-'arabiyya al-'islāmiyya*. Ḥawliyyāt kulliyat al-'ādāb, 12. Koweït: kulliyat al-'ādāb, 1992.
- Soula, Audrey, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas. "Genre et Alimentation à l'Épreuve de la Vie Urbaine en Afrique, Amérique Latine et Asie." *Anthropology of Food* S17 (2022), <https://doi.org/10.4000/aof.13740>.
- Stengel, Kilien et Sihem Debbabi-Missaoui (dir.). *La Cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une Simple Histoire de Couscous?*. Paris: L'Harmattan, 2020.
- Trabelsi-Bacha, Hamida. "Ras al Am et Achoura: Deux fêtes carnées en Tunisie dans leur rapport aux rituels." *Anthropozoologica* 45, no. 1 (2010): 47-58.
- _____. "Le Sacrifice Sanglant: Histoire et Anthropologie d'un Rite de Protection en Tunisie." Thèse soutenue le 23 mars 2016 à l'EHESS.

- _____. “Cuisiner le Genre: Approche Anthropologique du Partage Alimentaire.” In *La Cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une Simple Histoire de Couscous?*, édité par Kilien Stengel et Sihem Missaoui Debbabi. Paris: L'Harmattan, 2020.
- Tibère, Laurence. “Mangeur et Multiculturalité.” In *L'Alimentation à découvert*, eds. Catherine Esnouf, Joël Fioramonti et Bruno Laurieux. Paris: CNRS Éditions, 2015.
- Tibère, Laurence, Anne Dupuy et Jean-Pierre Poulain. “Obésité et Image du Corps: Quelles Attitudes Face au Regard de l'Autre?.” *Corps* 1, no. 17 (2019): 243-56.
- Tibère, Laurence, Jean-Pierre Poulain, Nicolas Bricas, Driss Boumeggouti et Claude Fischler. “Les Repas des Marocains: Comparaison entre Casablanca et des Communes Rurales du Souss (Enquête de 2013).” *Anthropology of the Middle East* 15, no. 2 (Winter 2020): 136-51.
- Ulmann, Manfred. *La médecine islamique*. Paris: PUF, 1995 (1970).
- Verdier, Yvonne. “Pour une ethnologie culinaire.” *L'Homme* IX, no. 1 (1969): 49-57.
- Virolles-Souibés, Monique. “Pétrir la pâte, malaxer du sens. Exemples kabyles.” *Techniques et Culture* 13 (1989): 73-100.
- Wainess, David. “Dietetics in Medieval Islamic Culture.” *Medical History*. 43 (1999): 228-240.
- _____. *La cuisine des califes*. Arles: Sindbad/Actes Sud, 1998.
- _____. “Medicinal Nutriment as Home Remedies: A Case of Convergence between the Medieval Islamic Culinary and Medical Traditions.” In *Actas XVI Congresso UEAI*, eds. M.C. Vasquez De Bebito, M.A. Manzano Rodriguez, 551-58. Salamanque, Agencia espanola de Cooperacion internacional/C.S.I.C., 1995.
- Williams-Forsson, Psyche et Carole Counihan. *Taking Food Public: Redefining Foodways in a Changing World*. New York: Routledge, 2012.
- Wolff Virginie, Camille Adamiec, et Vulca Fidolini. “Penser les dissidences et les conflictualités ‘par et dans’ l'alimentation.” *Revue des sciences sociales* 61 (2019).
- Yungman, Limor. “Les livres de cuisine du Moyen-Orient (IV^e -X^e/ X^e-XVI^e siècle).” Paris: EHESS, thèse soutenue en 2020.
- Zirari, Hayat. “Les Deux Sacrifices de la Naissance: Féminin et Masculin en Jeu.” In *Sacrifices en Islam: Espaces et Temps d'un Rituel*. P. Bonte, A.-M. Brisebarre et A. Gokalp (éd.), 161-76. Paris: CNRS Éditions, 1999.
- _____. “Des restes du sacrifice au désir d'infanter: la Qaddida.” *Annuaire de l'Afrique du Nord* (1997).
- _____. “Entre Alimentation (Makla) et Nutrition (Taghdia): Arbitrages et Réinvention au Quotidien des Pratiques Alimentaires en Contexte Urbain.” *Hespéris-Tamuda* 55 no. 4 (2020): 359-85.
- _____. “(S'en) Sortir de la Cuisine! Reconfigurations des Rapports de Genre et Pratiques Alimentaires à Casablanca.” In *Manger en Ville: Regards Socio-Anthropologiques d'Afrique, d'Amérique Latine et d'Asie*, 33-45. Versailles: Éditions Quæ, 2020.
- Znaien, Nessim. *Les raisins de la domination: Histoire de l'alcool en Tunisie à l'époque du Protectorat (1881-1956)*. Paris-Tunis: Karthala/IRMC, 2021.