



EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)  
Université François-Rabelais de Tours  
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)  
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1  
02 47 36 68 92 - lea.info@univ-tours.fr  
www.lea.univ-tours.fr

**QUELLIER Florent**  
31/08/1971, Conflans-Sainte-Honorine  
Tel : 06 45 97 30 80  
Courriel : florent.quellier@univ-tours.fr

Fiche mise à jour en décembre 2015

## Présentation

### Thématiques scientifiques :

France, époque moderne, histoire des cultures de l'alimentation, histoire de la gourmandise et des plaisirs de la bonne chère, histoire du jardin ordinaire (jardin potager-fruitier).

### Carrière :

2010 - 2015 : maître de conférences à l'université François-Rabelais, Tours, titulaire de la chaire CNRS histoire de l'alimentation des mondes modernes.

2014 : habilitation à diriger des recherches.

2003 - 2010 : maître de conférences à l'université de Rennes 2 Haute-Bretagne

2001 : Doctorat en histoire. *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600 - vers 1800)*, sous la direction de M. Alain Croix, mention très honorable avec les félicitations du jury à l'unanimité. Thèse soutenue à l'université de Rennes 2 - Haute Bretagne le 17 novembre 2001 devant un jury composé de Mmes Annie Antoine et Brigitte Maillard et de MM. Alain Croix, Jean-Marc Moriceau et Jean-Robert Pitte.

1994 : Agrégation d'histoire.

Co-directeur de la collection «Tables des hommes», co-éditée par les Presses Universitaires de Rennes et les Presses Universitaires François-Rabelais (Tours).

Membre du comité de rédaction de la revue européenne *Food & history* depuis 2007.

Membre du conseil d'administration de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) depuis 2012.

2008-2010 : membre du comité d'experts de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires présidée par Jean-Robert Pitte pour le classement de la gastronomie française par l'UNESCO au rang du patrimoine immatériel.

## Publications

### Ouvrages

*Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France, vers 1600 - vers 1800*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2003, 464 p., version publiée de la thèse de doctorat. Ce livre a été primé en 2003 par l'Académie des Sciences Morales, des Lettres et des Arts de Versailles et d'Île-de-France.

*La Table des Français. Une histoire culturelle (15<sup>e</sup> - début 19<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 274 p. Ce livre a reçu le Prix de l'Art de Vivre 2008 du Marron Littéraire décerné par la Confrérie du Marron de Redon et la Médaille de la ville de Rennes (janvier 2009).

avec Georges Provost, sous la direction de, *Du Ciel à la terre. Clergé et agriculture (16<sup>e</sup> - 19<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2008, 365 p. Publication des actes du colloque international organisé en 2006.

*Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, 224 p. Ce livre a reçu le Prix Jean Trémolières 2010, réédition en semi-poche, Paris, Armand Colin, 2013, 216 p.

Traduction brésilienne: *Gula. Historia de um pecado capital*, Editoria Senac, Sao Paulo, 2011, 224 p.

Traduction italienne: *Gola, storia di un peccato capitale*, Edizioni Dedalo, Bari, 2012, 217 p.  
Traduction chinoise, éditions Central Compilation & Translation Press, parution 2012.  
Traduction coréenne, éditions Yekyong Publishing, parution 2013.  
Traduction polonaise, *Lakomstwo. Historia grzechu głównego*, Warszawa, Bellona - Mówia Wieki, 2013, 223 p.

*Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, 192 p.

avec Karine Karila-Cohen, sous la direction de, *Le corps du gourmand d'Héraclès à Alexandre le bienheureux*, Rennes-Tours, Presses Universitaires de Rennes - Presses Universitaires François-Rabelais, 2012, 310 p. Publication des actes du colloque international organisé en 2010.

avec Elisabeth Latrémoière, sous la direction de, *Festins de la Renaissance*, catalogue de l'exposition du château royal de Blois (07 juillet - 21 octobre 2012), Paris, Somogy éditions d'art, 2012, 318 p.

*La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*, Rennes-Tours, Presses Universitaires de Rennes - Presses Universitaires François-Rabelais, 1er éd. 2007, rééd. 2013, 280 p.

*Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, 375 p.

## Articles

« 'Paris is a land of plenty'. Kitchen Gardens as a Major Urban Phenomenon in a Modern European City (Sixteenth through Eighteenth Centuries) », Dorothee Imbert ed., *Food & the City, Histories of Culture and Cultivation*, Washington D.C., Dumbarton Oaks, 2015, p. 273-300.

« The Constraints of Birth on Personal Food Choices in Ancien Régime France (16<sup>th</sup> - 18<sup>th</sup> centuries) », Claude Fischler ed. *Selective Eating. The Rise, Meaning and Sense of Personal Dietary Requirements*, Paris, Odile Jacob, 2015, p. 187-199.

« Banquets-spectacles », *L'Histoire. Les collections*, numéro spécial *La Renaissance de François I<sup>er</sup>*, juillet-septembre 2015, n° 68, p. 78-79.

« Manières de table », *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 23-31.

« La cuisson des fruits en France à l'époque moderne », Jean-Pierre Williot, sous la direction de, *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, Peter Lang, Bruxelles, 2015, p. 113-127.

« Grossièreté versus légèreté : l'imaginaire social des légumes secs en Occident », *Information Diététique. La revue de l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes*, n° 3, 2015, p. 15-19.

« L'historien face au jardin fruitier-potager de l'époque moderne : sources et grilles de lecture », Paul Van Ossel et Anne-Marie Guimier-Sorbets, sous la direction de, *Archéologie des jardins. Analyse des espaces et méthodes d'approche*, Montagnac, éditions Monique Mergoïl, « Archéologie et histoire romaine » n° 26, 2014, p. 185-194.

« Honnêteté - malhonnêteté dans le commerce des menues denrées : *La marchande de fruits et de légumes* de Louise Moillon (1630) », Pascale Mounier et Colette Nativel, sous la direction de, *Copier et contrefaire à la Renaissance. Faux et usage de faux*, Paris, Honoré Champion, 2014, p. 255-267.

« Gerbändige Lust. Von der Moral des Essens in der westlichen Welt », *e.Alimentarium Magazine*, # 1 « Der Genuss » ;  
« Keeping desires in check. The morality of eating in the Western world », *e.Alimentarium Magazine*, # 1 « Pleasure » ; « Le plaisir réfréné. Le moralisme à table dans le monde occidental », *e.Alimentarium Magazine*, # 1 « le plaisir », mise en ligne mai 2014.

"Full of beans\*", Bruno Couderc, Gilles Daveau, Danièle Mischlich et Caroline Rio, *Savez-vous goûter... les légumes secs ?*, Rennes, Presses de l'EHESP, 2014, p.10-11 (préface).

*Dictionnaire d'histoire de Nantes*, notices « gastronomie nantaise », « beurre blanc », Presses universitaires de Rennes, 2013, p. 112, 453.

« Gastronomie, une invention française ? », *Sciences Humaines*, n° 2515, juillet-août 2013, p. 38-39.

« Chapter 5: Northern France, 1000 - 1750 », Leen Van Molle et Yves Segers, sous la direction de, *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, coll. « Rural Economy and Society in North-western Europe, 500 - 2000 », Turnhout, Brepols, 2013, p. 135-162.

« Gastronomie, une invention française ? », *Sciences Humaines*, n° 2515, juillet-août 2013, p. 38-39.

« Les contraintes de la naissance sur les choix alimentaires des individus dans la France d'Ancien Régime (XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles) », Claude Fischler, sous la direction de, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Paris, Odile Jacob, 2013, p. 191-203.

"The Fabrication of the Renowned French Cuisine in the 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> Centuries", *International Conference on Foodways and*

*Heritage. A Perspective of Safeguarding the Intangible Cultural Heritage*, edited by Sidney C. H. Cheung and Chau Hing-wah, Conference Proceedings, Hong Kong Heritage Museum - Chinese University Hong Kong, Hong Kong, 2013, p. 261-279.

« Les racines cachées des jardins de curé », entretien avec Priscille de Lassus, *Histoire du christianisme magazine*, n° 65, mars-avril 2013, p. 54-55.

« A Versailles, on sucre les fraises en mars ! », *Historia*, n° 795, mars 2013, p. 44-49.

« Le maître d'hôtel du Grand Siècle, l'aristocrate du service de bouche », *Le Chef, Les métiers de la salle Ô service du client, supplément au Chef* n° 237, janvier-février 2013, p. 16-17.

« L'invention de la cuisine française (XVII<sup>ème</sup> - XVIII<sup>ème</sup> siècles) », *Actes du colloque Alimentation du futur : tradition ou modernité ?* [12 juin 2012], Conseil National de l'Alimentation - Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, s.d. [2013], p. 13-20.

« L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XV<sup>e</sup> - XIX<sup>e</sup> siècle) », *Food & History*, vol. 10, n° 2, 2012, p. 89-102.

« Être gourmand en 2012 », *Objectif Nutrition*, n° 106, décembre 2012, p. 2 (tribune).

« Le discours sur la richesse des terroirs au XVII<sup>e</sup> siècle et les prémices de la gastronomie française », *XVII<sup>e</sup> siècle*, n° 254, janvier-mars 2012, 64<sup>e</sup> année - n° 1, p. 141-154.

« Le festin, une introduction à la culture de table aristocratique de la Renaissance », *Festins de la Renaissance*, catalogue de l'exposition du château royal de Blois (07 juillet - 21 octobre 2012), Paris, Somogy éditions d'art, 2012, p. 14-17.

« Mets et festins aristocratiques en France à la Renaissance », *Festins de la Renaissance*, catalogue de l'exposition du château royal de Blois (07 juillet - 21 octobre 2012), Paris, Somogy éditions d'art, 2012, p. 20-31.

Avec Karine Karila-Cohen, «Le corps du gourmand comme objet historique », Karine Karila-Cohen et Florent Quellier, sous la direction de, *Le corps du gourmand d'Héraclès à Alexandre le bienheureux*, Rennes-Tours, Presses Universitaires de Rennes - Presses Universitaires François-Rabelais, 2012, p. 9-19.

« Du ventre au palais, le corps du gourmand dans les traités de civilité », Karine Karila-Cohen et Florent Quellier, sous la direction de, *Le corps du gourmand d'Héraclès à Alexandre le bienheureux*, Rennes-Tours, Presses Universitaires de Rennes - Presses Universitaires François-Rabelais, 2012, p. 57-89.

« Le Pâtissier pittoresque. L'influence du pittoresque dans la cuisine d'apparat française (seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> - début XIX<sup>e</sup> siècle) », Jean-Pierre Lethuilliers et Odile Parsis, sous la direction de, *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Paris, Classiques Garnier, 2012, p. 263-277.

« Identité gourmande de la Bretagne moderne », *Société d'Archéologie et d'Histoire de l'Ille-et-Vilaine. Bulletin et mémoires*, tome CXV - 2011, p.123-140.

« Du potager au potager. La place du jardin nourricier dans les cultures alimentaires de la France moderne (XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles) », publication de la journée d'études organisée dans le cadre des *Rendez-vous aux jardins 2011* par la Direction générale des patrimoines et le Conseil national des parcs et jardins, 2 février 2011, 5<sup>e</sup> Cahier du Conseil national des parcs et jardins, p. 16-27.

« Le goût de l'inconnu », *L'Histoire*, n° 355, juillet-août 2010, p. 98-101.

Introduction des actes du colloque *Parcs et jardins dans l'Est parisien de la fin de l'Ancien Régime à nos jours*, Communauté d'agglomération de la Vallée de la Marne, publication du 8<sup>e</sup> colloque historique des bords de Marne, 2010, p. 7-10.

« Vivre le jardin à l'époque moderne dans les campagnes parisiennes », *Parcs et jardins dans l'Est parisien de la fin de l'Ancien Régime à nos jours*, Communauté d'agglomération de la Vallée de la Marne, publication du 8<sup>e</sup> colloque historique des bords de Marne, 2010, p. 11-22.

« Growing peaches in Corbeil and Montreuil-aux-pêches: how horticultural production adapted to Parisian demand, 1500-1800 », *A common agricultural heritage? Revising French and British rural divergence*, *Agricultural History Review*, supplément series 5, 2009, p. 155-168.

« Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne », Martin Bruegel, sous la direction de, *Profusion et pénurie. Les hommes et leurs besoins alimentaires*, Rennes - Tours, Presses Universitaires de Rennes - Presses Universitaires François-Rabelais, 2009, p. 85-101.

« L'arboriculture fruitière dans l'est parisien à l'époque moderne, entre mythe et réalité », *La vie rurale dans l'Est parisien (16<sup>e</sup> - 21<sup>e</sup> siècle)*, Communauté d'agglomération de la Vallée de la Marne, publication du 7<sup>e</sup> colloque historique des bords de Marne, 2009, p. 53-63.

« Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, volume 6 - n° 1, 2008, p. 9-30.

- « Casuistique et gourmandise : le cas de conscience du péché de gourmandise au 18<sup>e</sup> siècle », *Lumières*, n° 11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, p. 57-72.
- Introduction avec Georges Provost des actes du colloque *Du Ciel à la terre. Clergé et agriculture (16<sup>e</sup> - 19<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2008, p. 7-11.
- « Le jardinage, une signature du bon prêtre tridentin (17<sup>e</sup> -18<sup>e</sup> siècle) », Georges Provost et Florent Quellier, sous la direction de, *Du Ciel à la terre. Clergé et agriculture (16<sup>e</sup> - 19<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2008, p. 27-39.
- « Pas un Noël sans une dinde ! », *L'Histoire*, n° 327, janvier 2008, p. 29.
- Dictionnaire d'histoire de Bretagne*, Morlaix, Skol Vreizh, 2008, notices agronomie, alimentation, beurre, bière et jardin. Traduction en breton.
- « Les fruits de la civilité française : l'engouement des élites du 17<sup>e</sup> siècle pour le jardin fruitier-potager », *Polia, revue de l'art des jardins* - n° 8 - automne 2007, p. 25-39.
- « Des pêches de Corbeil à Montreuil-aux-pêches. Adaptation des productions horticoles à la demande parisienne (16<sup>e</sup> - 18<sup>e</sup> siècle) », *Paris et Île-de-France Mémoires*, 2007, n° 58, p. 317-346.
- « "Le spectacle de l'arboriculture fruitière" : un ordonnancement du monde. L'exemple des campagnes parisiennes aux 17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècles », *Les paysages à l'époque moderne*, Paris, PUPS - Association des Historiens Modernistes des Universités, 2007, p. 15-27.
- « Les fruits, le véritable *trésor de santé* de la France classique », Frédérique Audoin-Rouzeau et Françoise Sabban, sous la direction de, *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, 2007, p. 185-198.
- « Culture matérielle et identités sociales au 17<sup>e</sup> siècle », Annie Antoine et Cédric Michon, sous la direction de, *Les sociétés au 17<sup>e</sup> siècle, Angleterre, Espagne, France*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2006, p. 311-332.
- « Cela est bien dit, répondit Candide ; mais il faut cultiver notre jardin », *Demeures et râteaux : promenades au pays de Moncontour*, Musique et patrimoine au pays de Moncontour, 2006, tome 2, p. 2-3.
- « L'automne horticole du Moyen Âge, permanences médiévales dans les traités de jardinage de la première modernité (1486-1652) », *Archéologie du Midi médiéval*, tome 23-24, 2005-2006, p. 109-117.
- « Montreuil-aux-Pêches », *L'Histoire*, n° 301, septembre 2005, p. 25-26.
- « Un cabinet de curiosités en plein air », *De Bretagne et d'ailleurs. Regards d'historiens*, Morlaix, Editions Skol Vreizh, 2004, p. 36-41.
- « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, p. 66-78.
- « C'est le temps des cerises... », *L'Histoire*, n° 288, juin 2004, p. 33.
- « Le contrôle des messieurs par la communauté villageoise en Île-de-France au 18<sup>e</sup> siècle », *Contrôler les agents du pouvoir*, Limoges, Pulim, 2004, p. 357-372.
- « Une poire pour la soif », *L'Histoire*, n° 280, octobre 2003, p. 23-24, rééd. *L'Histoire*, n° 290 bis, septembre 2004, p. 4.
- « Les regards portés sur les paysages de l'arboriculture parisienne aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, tome 110, année 2003, numéro 4, p. 185-195.
- « Le bourgeois arboriste (17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Île-de-France », *Histoire Urbaine*, n° 6, décembre 2002, p. 23-42.
- « Les traités agronomiques français de la seconde moitié du 17<sup>e</sup> siècle, reflets de l'arboriculture de la région parisienne ? », *Autour d'Olivier de Serres : pratiques agricoles et pensée agronomique, du Néolithique aux enjeux actuels*, Rennes, Bibliothèque d'Histoire Rurale n° 6, 2002, p. 225-239.
- « Le temps des fruits, les fruits du temps. Arboriculture fruitière et gestion du temps en Île-de-France, 17<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècle », *Histoire et Sociétés Rurales*, n° 13, semestre 2000, p. 39-66.
- « Les espèces et variétés fruitières réellement cultivées dans la vallée de Montmorency aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles », *Jardinages en région parisienne 17<sup>e</sup> - 20<sup>e</sup> siècle*, Paris, Editions Créaphis, 2003, p. 31-38.

## Communications récentes

« L'invention de la cuisine française (XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> s.) », colloque Alimentation du futur : tradition ou modernité ?, Conseil National de l'Alimentation - IEHCA, 12 juin 2012, Tours.

« Paris is a land of plenty. Kitchen Gardens as a Major Urban Phenomenon in a Modern European City (16<sup>th</sup> - 18<sup>th</sup> centuries) », *Food & the City*, Dumbarton Oaks, Washington D.C., 2<sup>nd</sup> - 4<sup>th</sup> May 2012.

« Du péché de gourmandise au bon goût de l'honnête homme, les métamorphoses de *Gula* dans la France moderne (XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup>) », L'histoire pour Tous, Blois, 8 février 2012.

« Les contraintes de la naissance sur les choix alimentaires des individus dans la France d'Ancien Régime (XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle) », colloque international *Les alimentations particulières*, Institut Pasteur, 19 et 20 janvier 2012.

“Gula versus gourmet, los placeres de la mesa y la sociedad francesa de la época moderna”, Encuentro internacional la historia de la alimentación: objetivos y perspectivas, Universidad de Barcelona, facultad de geografía e historia, 19 y 20 de diciembre de 2011.

« Histoire de la gourmandise », café-littéraire, Les Champs libres, Rennes, 15 décembre 2011.

« Le goût du potager. L'engouement pour le jardin potager-fruitier en France à l'époque moderne, XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles », Nîmes, Carré d'art, 3 juin 2011, dans le cadre des Rendez-vous au jardin 2011.

« Le glouton, le gourmet, le gastronome. Trois temps de la gourmandise en Occident », Conques, Centre européen d'art et de civilisation médiévale, 20 mai 2011.

« 'Faire bonne chère'. Bien manger à l'époque moderne », Journée d'études du séminaire du Laboratoire d'études rurales, Equipe d'Accueil 3728, Lyon 2, « ce que 'bien manger' veut dire », 16 mai 2011.

« Gourmandise, une histoire du plaisir », Le lieu du design, Paris, 26 avril 2011, dans le cadre de l'exposition *Food design*.

« Le loup, le mouton gras et la commère joufflue : le statut de la graisse dans la France du 17<sup>e</sup> siècle », journée d'études du Plan Pluri Formation Alimentation, Tours, 5 avril 2011.

« Le jardin familial, jalons historiques », journée des jardins familiaux en harmonie avec leur environnement organisée par la Communauté d'agglomération Tour(s)plus dans le cadre de la semaine du développement durable, Tours, 01 avril 2011.

“Fruit and the 17<sup>th</sup> French Cultural Model”, 64<sup>th</sup> Annual Kentucky Foreign Language Conference, 14-16 avril 2011, University of Kentucky, Lexington, Kentucky.

« Les cultures alimentaires, ingrédients de l'attractivité des territoires » (R. Baussay, C. Couroussé, P.-Y. Legrand, J.-M. Lemétayer, F. Quellier), table ronde organisée par les Chambres d'agriculture du Grand Ouest et la revue *Place Publique*, Nantes, 24 mars 2011.

## Programmes et Rapports de Recherche

HDR en cours sur les plaisirs de la bonne chère en France à l'époque moderne.

Co-organisation avec Pascal Brioist du colloque international « Culture de table : échanges entre l'Italie et la France (XV<sup>e</sup> siècle - mi-XVII<sup>e</sup> siècle) », Blois 13-14 septembre 2012.

Co-organisation avec Mohamed Houbaida du colloque international « Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée, 15<sup>e</sup> - 20<sup>e</sup> siècles », Kénitra (Maroc), 31 octobre - 1<sup>er</sup> novembre 2013.

Participation à trois programmes en cours :

- Vinalter : la ville, espace de valorisation des produits des terroirs du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours (responsables : Corinne Marache et Philippe Meyzie)
- Aretha : les logistiques de l'approvisionnement régional et de ravitaillement urbain depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle (responsable : Jean-Pierre Williot)
- Rihvage : recherches interdisciplinaires sur l'histoire des châteaux et des cours du Val-de-Loire à l'âge médiéval et renaissant (responsable : Benoist Pierre)

## Actions de valorisation de la recherche

Président du comité scientifique de l'exposition « Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table », château royal de Blois, 7 juillet au 21 octobre 2012.

« Les Français à la table royale », entretien avec Jean-Luc Terradillos, *L'Actualité Poitou-Charentes*, n° 93, juillet-août-septembre 2011, p. 36-42.

« La gourmandise du péché à l'art de vivre », entretien avec Marie Chaudey, *La vie*, 23-30 décembre 2010, p. 86-91.

Participation au dossier thématique « nourriture story », *Okapi*, octobre 2008, p. 10-16.

Principales émissions de radio :

2 000 ans d'histoire, France-Inter, Patrice Gélinet, 3 novembre 2010 : « histoire de la gourmandise ».

La fabrique de l'histoire, France-Culture, 25 novembre 2010.

Concordance des temps, France-Culture, Jean-Noël Jeanneney, 01 janvier 2011 : « La gourmandise de Boileau à Colette, fustigée ou célébrée ? »

Service public, France-Inter, Isabelle Giordano, 25 avril 2011 : « Le retour de la gourmandise : peut-on encore être gourmand ? »

Concordance des temps, France-Culture, Jean-Noël Jeanneney, 16 juillet 2011 : « le concombre et quelques autres : périls et séduction. »

Babylone, grand entretien avec Laurence Difélix, 25 novembre 2011, Radio Suisse Romande.

Concordance des temps, France-Culture, Jean-Noël Jeanneney, 10 décembre 2011, « la pomme d'Adam à Apple ».

« Festins de la Renaissance », La marche de l'histoire, Jean Lebrun, France-Inter, 28 août 2012.