

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

**MEYZIE Philippe**

16 juillet 1977, Limoges

Courriel : Philippe.Meyzie@u-bordeaux-montaigne.fr

*Fiche mise à jour en janvier 2016*

## Présentation

### Thématiques scientifiques :

Histoire des consommations et des produits alimentaires, France, Europe, XVIIe-XIXe siècle  
Histoire des marchés de l'alimentation  
Histoire des cuisines régionales et des produits typiques  
Histoire des métiers de bouche, de la restauration et de l'hôtellerie

### Statuts/Carrière :

Maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne-CEMMC  
Membre junior de l'Institut Universitaire de France  
Membre du conseil scientifique de l'IEHCA

## Publications

### *Ouvrages personnels*

1. Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, 288 p.  
Version polonaise sous le titre *Kuchnia w Europie nowożytnej. Jesc i pic XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012
2. Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007, 432 p.

### *Direction d'ouvrages*

1. Corinne Marache, Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, 306 p.
2. Caroline Le Mao, Philippe Meyzie (dir.), *L'Approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, collection Histoire Maritime, PUPS, Paris, 2015, 510 p.

### *Direction de numéro de revue*

1. Philippe Meyzie dir., *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n° 11, 1<sup>er</sup> semestre 2008, 167 p.

### *Participation à des ouvrages collectifs*

1. Philippe Meyzie, « Réputation et commerce des prunes en France (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Florent Quellier et Mohamed Houbaïda, *Des fruits et des légumes de part et d'autre de la Méditerranée XV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François Rabelais, collection Table des Hommes, à paraître

2. Philippe Meyzie, Madeleine Ferrières, « Terroir, villes et histoire », dans Corinne Marache, Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, p. 11-28.
3. Philippe Meyzie, « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet dir., *Commerce du luxe, luxe du commerce*, éditions Mare & Martin, Paris, 2015, p. 149-156.
4. Philippe Meyzie, « La cuisine française : dialogue entre grande cuisine et cuisine populaire », dans *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 115-118.
5. Philippe Meyzie, « La circulation des produits alimentaires d'hier à aujourd'hui » et « Les prisons de la longue durée : l'Europe du blé », dans Catherine Esnouf, Jean Fioramonti et Bruno Laurieux (dir.), *L'Alimentation à découvert*, Paris, CNRS éditions, 2015, p. 105 et p. 247-248.
6. Philippe Meyzie, « Du rôti à la sauce mijotée.... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », Jean-Pierre Williot, dir., *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, collection L'Europe alimentaire, Peter Lang, 2015, p. 129-143.
7. Philippe Meyzie, « L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot dir., *De la cave au vin : une fructueuse alliance*, Rencontres du Clos-Vougeot 2013, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2014, p. 63-75.
8. Philippe Meyzie, « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, 2014, p. 251-260.
9. Philippe Meyzie, « Les voyageurs et le vin (1750-1850). Etude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel dir., *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, éditions Dunod, 2014, p. 143-155.
10. Philippe Meyzie, « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII<sup>e</sup> siècle », Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux dir., *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes, 2013, p. 23-38.
11. Philippe Meyzie, « La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot dir., *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole*, Rencontres du Clos-Vougeot 2012, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2013.
12. Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli, dir., *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, éditions Peter Lang, Bruxelles, 2013, p. 97-108.
13. Philippe Meyzie, « À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », in Jean-Pierre Lethuillier et Odile Parsis-Barubé dir., *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Editions Garnier, Paris, 2012, p. 279-292.
14. Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Sandrine Lavaud, dir., *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, éditions Férét, Bordeaux, 2012, p. 159-177.
15. Philippe Meyzie, « Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles) », *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corinne Marache, Agen, 2010, p. 235-246.
16. Philippe Meyzie, « La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse, dir., *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, PUR, 2010, p. 425-434.
17. Philippe Meyzie, « Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », dans Martin Brueguel dir., *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, collection La Table des Hommes, Presses Universitaires François Rabelais-PUR, Tours, 2010, p. 33-48.
18. Philippe Meyzie, « Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac, dir., *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, MSHA, Pessac, 2009, p. 181-196.
19. Philippe Meyzie, « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, 2008, p. 213-228.
20. Philippe Meyzie, « De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac, dir., *le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48.
21. Philippe Meyzie, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Annie Hubert et

Michel Figeac, dir., *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, PU de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 63-83.

#### **Publications dans des revues à comité de lecture**

1. Philippe Meyzie, « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, spécial issue on Food in French History, vol. 38 n°2, avril 2015, p. 225-251.
2. Philippe Meyzie, « Gourmandise et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologies angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.
3. Philippe Meyzie, « Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850) », *Annale di Storia del Turismo*, n°IX, 2013, p. 11-21.
4. Philippe Meyzie, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54.
5. Philippe Meyzie, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », dans *Food and History*, volume 4-n°2, 2006, p. 207-224.
6. Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.
7. Philippe Meyzie, « A la table des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, janvier-mars 2003, p. 69-88.

#### **Vulgarisation scientifique**

Philippe Meyzie, « Versailles ou la mise en scène du pouvoir absolu », *La cuisine. Une passion française, Le Nouvel Observateur, Hors-série*, mai-juin 2014, p. 39-42.

## **Communications récentes**

« Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », Circulation, métissage et culture matérielle (XVI<sup>e</sup> - XX<sup>e</sup> siècle), Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, 14-17 octobre 2015.

« Savoir-faire urbain et construction de la typicité en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », VII Congresso AISU "Food and the City", Padoue, 5 septembre 2015.

« Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle », Goose meat for Saint Martin's day. Cuisine, history and cultural heritage, Museum of King Jan III's palace at Wilanow (Poland), 7-8 novembre 2014.

« Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », Le nécessaire et le superflu. Les pratiques de consommation paysannes dans l'Europe médiévale et moderne (XI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle), 36<sup>èmes</sup> Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran (17-18 octobre 2014).

« Consommateurs et marchés alimentaires en France (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », Consommateurs et consommations XVII<sup>e</sup> - XXI<sup>e</sup> siècles. Regards franco-espagnols, Comité franco-espagnol d'histoire économique, Perpignan, 9 et 10 avril 2014.

Avec Madeleine Ferrières, « Terroir, ville et histoire », introduction scientifique du colloque international Sources, méthodes et enjeux de l'histoire des produits des terroirs en France et en Europe, Université Bordeaux 3, 21 novembre 2013.

« Réputation et commerce des prunes en France (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », colloque Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée 15<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècles organisé par la Chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires, Kénitra, 31 octobre et 1<sup>er</sup> novembre 2013.

« François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII<sup>e</sup> siècle », Châteaux, cuisines et dépendances, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, septembre 2013.

« Excès et tempérance dans l'alimentation en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle », L'excès alimentaire dans la littérature comique du XVI<sup>e</sup> siècle, Journée d'étude organisée par Matthieu Lecoutre, Goulven Oiry et Carole Primot, Université Paris VII, 17 novembre 2012.

## **Programmes et Rapports de Recherche**

Co-Responsable avec Corinne Marache du Projet Région Aquitaine ViValTer (Ville et valorisation des produits des terroirs du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours)

Membre du réseau de la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin »

Co-Responsable avec Corinne Marache du Projet Région Aquitaine TERESMA (Produits de terroir, espaces et marchés : hier et aujourd'hui)

## Actions de valorisation de la recherche

### *Organisation de colloques, de journées d'études et de table ronde*

Co-organisation avec Corinne Marache de la journée d'études TARA (Léa de Tours), « Quand la campagne fait l'événement : produits alimentaires et manifestations urbaines », Tours, 21 mai 2015.

Co-organisation avec Caroline Le Mao du colloque international L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du Moyen-Age à nos jours, Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, 21-22 mars 2014.

Co-organisation avec Corinne Marache du colloque international (Programme Vivalter) Sources, méthodes et enjeux de l'histoire des produits des terroirs en France et en Europe, Université Bordeaux 3, 21-22 novembre 2013.

Co-organisation avec Corinne Marache d'une table ronde (Programme Vivalter) sur Les formations intéressées par la production, la promotion et la valorisation des produits régionaux : quelle place pour l'histoire et les historiens, Bordeaux, MSHA, 13 novembre 2012.

Co-organisation avec Corinne Marache d'une table ronde au Rendez-vous de l'Histoire à Blois sur Les produits des terroirs sont-ils des produits paysans ? , (intervenants Claire Delfosse, Marc de Ferrière, Loïc Benassis, Corinne Marache), Blois, 19 octobre 2012.

Co-organisation avec Corinne Marache d'un séminaire de recherche (Programme Vivalter) sur Le rôle de la ville dans la valorisation et la promotion des produits du terroir (intervenants Sylvie Vabre et Florent Mérot), Bordeaux, MSHA, 22 février 2012.

### *Divers*

Invité de l'émission La Marche de l'Histoire sur France Inter consacrée à la truffe, 20 décembre 2012.