



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

**TESSIER Alexandre**

05/09/1983, Blois (41)

Tel : 06 08 83 73 41

Courriel : tes.alexandre@orange.fr

*Fiche mise à jour en mai 2016*

## Présentation

### Diplômes universitaires :

2009 : **Doctorat** d'histoire, Université François-Rabelais

2006 : **Master européen** Sciences de l'Homme et de la Société option Histoire et Cultures de l'Alimentation, Universités de Barcelone, *Alma Mater Studiorum* de Bologne et François-Rabelais

### Enseignement :

2014 - ... : enseignant dans le secondaire

2012-2014 : ATER (Attaché temporaire d'Enseignement et de Recherche), Université François-Rabelais

2010-2012 ; 2015 - ... : Chargé d'enseignement, Université François-Rabelais de Tours

### Domaines de recherche :

Histoire économique et sociale (XIX-XX<sup>e</sup> siècles)

Histoire des entreprises, du tourisme, de la consommation et de l'alimentation

## Publications

### Ouvrages

- *Le Grand Hôtel, L'invention du luxe hôtelier, 1862-1972*, Rennes/Tours, PUFR, 2012, 385 p. (préface Laurent Tissot).

### Articles publiés

- « Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait son bouchon ! Une histoire des systèmes de fermeture des emballages alimentaires de Saint-Gobain au cours des années 1960-1970 », in *Histoire, Economie & Société*, Armand Colin, mars 2016, p. 88-99.
- « De l'euphorie à la morosité. La grande hôtellerie parisienne durant l'entre-deux-guerres », in Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux (dir.), *Pensions complètes ! Hôtellerie et Tourisme, XVIII-XX<sup>e</sup> siècle*, Rennes, PUR, 2016, à paraître.
- « Hiérarchie et rémunérations au sein de la grande hôtellerie parisienne aux alentours de 1900 », in *Food & History*, Edition Brepols, 2014, p. 263-281.
- « La grande hôtellerie parisienne face à l'innovation : entre devoir d'adoption et facteur de distinction », in Cédric Humair et Laurent Tissot (dir.), *Le tourisme comme facteur de transformations économiques, techniques et sociales : une approche comparative (19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècles)*, Neuchâtel, Alphil, 2014, p. 179-193.
- « La pomme de terre dans les menus du Grand Hôtel » in Marc de Ferrière le Vayer et Jean-Pierre Williot (dir.), *La pomme de terre, de la Renaissance au XXI<sup>e</sup> siècle*, Tours, PUFR, 2011, p. 135-144.
- « Arthur et André Millon » in Jean-Claude Daumas (dir.), *Dictionnaire historique des patrons français*, Paris, Flammarion, 2010, p. 486-487.

## Communications récentes

- Octobre 2015 : « Les empires hôteliers parisiens, 19-20<sup>ème</sup> siècle », Rendez-vous de l'Histoire de Blois.
- Octobre 2013 : « L'invention de la grande hôtellerie parisienne », Café Historique de la Région Centre, Tours.
- Novembre 2012 : « Aux tables des grands hôtels de Paris », conférence donnée dans le cycle des conférences de l'Association des Amis de Jean-Louis Flandrin.
- Octobre 2012 : « L'invention de la grande hôtellerie parisienne », conférence aux Archives départementales de Paris.

- Août 2012 : « The importance of innovation in the parisian grand hotel trade, mid 19th century-1914 », session : *Between local and global : Tourism as factor of economic, technical ans social transformations. A comparative approach (19th-20th centuries)*, European Business History Association, Paris.
- Mars 2012 : « La guerre des matériaux aura bien lieu. Le verre à l'épreuve des mutations des emballages alimentaires au cours des années 1960 », communication présentée dans le cadre du programme ANR Emballages et Conditionnements alimentaires, 1850-2000, Collioure.

## Programmes et Rapports de Recherche

Membre du Programme ANR ECA (Histoire des Emballages et Conditionnements alimentaires)

## Actions de valorisation de la recherche