



RAMBOURG Patrick

Courriel : patrickrambourg@club-internet.fr

Web : <http://patrickrambourg.unblog.fr>

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

Fiche mise à jour en décembre 2015

Présentation

Statuts :

- Chercheur associé au Laboratoire ICT Identités Cultures Territoires (EA 337) de l'université Paris 7 Denis-Diderot.
- Chercheur associé à l'Equipe alimentation (EA 6294-Léa) de l'Université François-Rabelais de Tours.
- Membre du réseau des chercheurs de l'Institut européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (iehca).
- Membre du Conseil d'experts en faveur de l'inscription du "repas gastronomique des Français" sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO / 2007-2010).
- Membre de la Société de l'Histoire de Paris et de l'Île-de-France (depuis 2009).

Thèmes de recherche :

- Histoire des pratiques culinaires et alimentaires et usages de table.
- Histoire du Paris alimentaire et gastronomique.
- Histoire des métiers de bouche.

Publications

Ouvrages

- * *L'Art et la table*, (préface de Pierre Gagnaire et Hervé This), Paris, Citadelles & Mazenod, 2016, 392 pages.
- * *À table... le menu !* (préface de Pascal Ory), Paris, Honoré Champion, 2013, 128 pages.
- * *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, collection tempus, Perrin, 2010, 381 pages. Livre primé par les Gourmand Awards France comme meilleur ouvrage d'histoire culinaire de l'année 2010.
Edition argentine, *Historia de la cocina y la gastronomía francesa*, Buenos Aires, Claridad, 2011, 272 pages.
- * *La Cuisine à remonter le temps* (préface de Michel Guérard), Paris, Garde-Temps, 2007, 129 pages.
- * *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Louis Audibert, 2005, 286 pages.
- * *Le Civet de lièvre. Un gibier, une histoire, un plat mythique*, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur, 2000 et 2003, 97 pages.

Chapitres / préfaces d'ouvrages :

- * « L'âge d'or de la diplomatie à table, 1815-1918 », « L'inauguration du canal de Suez. Le grand souper d'Ismaïlia, 18 novembre 1869 », dans *À la table des diplomates. L'histoire de France racontée à travers ses grands repas, 1520-2015*, dir. Laurent Stéfani, Paris, L'Iconoclaste, 2016, respectivement, p. 84-87, 117-126.
- * « Du service à la française au service à la russe », « Le restaurant parisien », dans *Le Repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, respectivement, p. 143-149, 217-223.

* « Les délices du jeûne à la fin du Moyen Âge », « L'art de servir les mets », « La nouvelle cuisine des Lumières », dans *Petite anthologie de recettes, cent siècles de cuisine*, Paris, Monum, éditions du patrimoine, 2006, respectivement, p. 28-29, 42-43, 60-61.

* « De la blanquette « nouvelle cuisine » au bon choix du veau », p. 7-20, préface de *La blanquette de veau. Histoire d'un plat bourgeois*, Jean-Louis Flandrin, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur, 2002, 78 pages. Annotation de Patrick Rambourg.

* « Le plaisir partagé », p. 249-277, dans *Vatel et la naissance de la gastronomie*, Dominique Michel, Paris, Fayard, 1999, 348 pages.

Édition japonaise, Tokyo, 2001.

Édition russe, Moscou, 2002.

Articles (actes de colloque / recherche) :

Paris alimentaire et gastronomique

* « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin du Moyen Âge et Renaissance) », dans *Médiévales*, n° 69, dossier « Travailler à Paris », automne 2015, Presses universitaires de Vincennes, p. 87-104.

* « Chez Mercier : les menus-cartes d'un restaurant parisien de 1933 à 1971 », dans *Le Temps des médias. Revue d'histoire*, n° 24, dossier « A table ! », printemps-été 2015, p. 66-80.

* « Paris 'in lezzetleri: 19. yüzyilin ilk çeyreginde, eski Paris 'te bir yeme-içme gezintisi », « Les saveurs parisiennes : promenade gourmande dans le Paris historique des premières décennies du XIXe siècle », dans *Yemekveköltür* n° 31 / 2013, Istanbul, p. 78-87 (inédit en français).

* « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVIe-XVIIIe siècle) », dans *Les Histoires de Paris (XVIe-XVIIIe siècle)*, actes du colloque de Québec (22-25 septembre 2010), dir. Thierry Belleguic et Laurent Turcot, Paris, Editions Hermann, vol. 2, 2013, p. 185-197.

* « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge », dans *Les établissements de restauration dans le monde*, actes du colloque de l'Université Paris IV Sorbonne (12-13 octobre 2009), dir. Vincent Marcilhac et Vincent Moriniaux, Paris, L'Harmattan, 2012, p. 113-125.

* « De Paris à Bruxelles: cuisine et mets du XIXe au XXe siècle », dans *Tables en Majesté*, Bruxelles, Fondation Roi Baudouin, 2012, p. 96-102.

* « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », dans *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires*, actes du 6e colloque de l'lehc, Tours, (28-29 mars 2008), dir. Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius, Presses universitaires François-Rabelais et Presses universitaires de Rennes, 2010, p. 181-196.

* « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIVe siècle) », dans *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIVe au XVIe siècle*, actes du colloque de Sens (8-10 janvier 2004), dir. Fabienne Ravoire et Anne Dietrich, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 51-78.

Pratiques culinaires et alimentaires et usages de table

* « De la consommation des boissons exotiques aux XVIIe et XVIIIe siècles », dans *Thé, café ou chocolat ? Les boissons exotiques à Paris au XVIIIe siècle*, Paris, Paris-Musées, 2015, p. 47-58.

* « Le geste en cuisine : de la technique à l'art culinaire », dans *Les quatre cents goûts. Design, cuisine et geste*, actes du colloque de Reims (15 octobre 2010), ESAD de Reims, 2011, p. 31-37.

* « L'iconographie dans les ouvrages culinaires : des premiers imprimés au XIXe siècle », dans *Reliures gourmandes*, Dijon, éditions Faton, 2009, p. 34-43.

* « Manger gras. Lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XXe siècle », dans *Trop gros ? l'obésité et ses représentations*, dir. Julia Csergo, Paris, éditions Autrement - collection Mutations - n° 254, 2009, p. 75-91.

* « Du Vatel de Roland Joffé à la gastronomie du Grand Siècle », dans *Siècle classique et cinéma contemporain*, actes de la section 5 du Ve congrès de l'Association des Franco-romanistes allemands, Université de Martin Luther Halle-Wittenberg (26-29 septembre 2006), éd. Roswitha Böhm, Andrea Grewe et Margarete Zimmermann, Tübingen, Gunter Narr Verlag, Biblio 17, vol. 179, 2009, p. 69-80.

* « 'Service à la française' et 'service à la russe' dans les menus du XIXe siècle », dans *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges. The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty*, éd. Paul Janssens et Siger Zeischka, Bruxelles, Brussels University Press, 2008, p. 45-51.

* « Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Âge au XXe siècle », dans *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, actes du colloque du Musée maritime de Tatihou (2-4 octobre 2003), dir. Elisabeth Ridel, Eric Barré et André Zysberg, Caen, CRHQ, 2007, p. 211-220.

* « Sucre et mets sucrés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge au début du XXe siècle », dans *Du sucre*, actes de la journée d'études « Le sucre dans la littérature » (Pau, 21 janvier 2005), éd. Véronique Duché-Gavet et Jean-Gérard Lapacherie avec la collaboration de Frédérique Marty-Badiola, Biarritz, Atlantica, 2007, p. 173-188.

* « De la cuisine de rue au restaurant », dans *Horizons Maghrébins*, n° 55 / 2006, *Manger au Maghreb. Approche pluridisciplinaire des pratiques de table en Méditerranée du Moyen Âge à nos jours*, dir. Mohamed Oubahli, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, p. 186-191.

* « L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551-1552) : de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire », dans *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, actes du colloque de Lille (16-19 octobre 2003), éd. Benoît Clavel, Histoire médiévale et Archéologie, t. 1, vol. 19, 2006, p. 217-229.

* « Steak en sauce : ou comment les sauces françaises contribuèrent au succès du steak anglais aux 18^e et 20^e siècles », dans *Papilles* n° 25 - novembre 2004, p. 29-43.

Alimentation et cuisines régionales

* « Saveurs et cuisine de Provence à Paris, ou comment la capitale valorisa les spécialités régionales », dans *à table en Provence*, Musée d'Art de Toulon, 2014, p. 135-140.

* « L'émergence et l'affirmation d'une cuisine de l'Anjou : du contexte alimentaire aux spécialités culinaires », dans *L'Anjou à table !* numéro spécial de la revue *Archives d'Anjou*, n° 16, 2013, p. 99-105.

* « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVIIe au XXe siècle », dans *Provence Historique, Alimentation et cuisine en Provence*, tome LIV - fascicule 218 octobre - décembre 2004, p. 473-483.

Autres articles :

* « Le triomphe de l'école française », *Le Nouvel Observateur* hors-série n° 86, « La cuisine, une passion française », mai-juin 2014, p. 43-46.

* « De l'art de la bonne chère... », *TDC*, n° 1064, 15 novembre 2013, p. 8-15.

* « Le restaurant parisien, une antique tradition », *TDC*, n° 1064, 15 novembre 2013, p. 24-27.

* « L'iconographie culinaire », *TDC*, n° 1064, 15 novembre 2013, p. 30-31.

* « Et le sucre envahit les cuisines... », *Géo Histoire* n° 10, août-septembre 2013, p. 32-33.

* « La vigne a envahi Paris » et « La "bonne bouche" au Moyen Âge », *Le Point-L'Histoire* hors-série, "Histoire insolite du vin", septembre-octobre 2012, p. 18-19 et p. 70-71.

* « La restauration, une avancée révolutionnaire », *Historia*, juillet-août 2012, p. 55-57 et p. 60.

* « Vous avez dit réveillon ? », *L'Histoire* n° 338, janvier 2009, p. 28-29.

* « La "nouvelle cuisine" des Lumières », *L'Histoire* n° 337, décembre 2008, p. 78-81.

* « Noël à table, une tradition ? », *Gusto. Gastronomie : tendances et cultures*, n° 5, hiver 2008, p. 18-22.

* « Bonnes mères », *Gusto. Gastronomie : tendances et cultures*, n° 3, été 2007, p. 20-24.

* « Comment la cuisine française s'est nourrie des cuisines du monde » et « Le mystère du double lièvre à la royale », *Gusto. Gastronomie : tendances et cultures*, n° 2, printemps 2007, respectivement p. 10-14 et 102-103.

* « Cuisine publique et restaurations de rue à la fin du Moyen Âge », *Histoire Médiévale* hors-série n° 8 novembre 2004 - janvier 2005, p. 62-67.

* « Guerre des sexes au fourneau ! », *L'Histoire* n° 273, février 2003, p. 25-26.

* « Blanquette, mode d'emploi », *L'Histoire* n° 271, décembre 2002, p. 23-24.

* « Les fast-foods du Moyen Âge », *L'Histoire* n° 237, novembre 1999, p. 17-18.

* « Du sang dans la sauce : le civet de lièvre », *L'Histoire* n° 235, septembre 1999, p. 24-25.

« Histoire de menu » dans la revue *Papilles*

A été rédacteur en chef des numéros 37/38/39 de la revue *Papilles*.

* « Les menus gourmands de Félicien Rops », *Papilles* n° 39, printemps 2013, p. 68-71.

* « Le banquet des Misérables de Victor Hugo à Bruxelles (1862) », *Papilles* n° 38, décembre 2012, p. 64-67.

* « De la table élyséenne aux menus américains », *Papilles* n° 37, mai 2012, p. 48-51.

* « Un banquet républicain : le banquet des maires de France à l'exposition universelle de Paris (1900) », *Papilles* n° 36, janvier 2011, p. 53-56.

* « De la sauce normande à la sauce rémoulade : un menu de la Belle Epoque », *Papilles* n° 35, juin 2010, p. 65-68.

* « Grand souper donné à Ismaïlia au bal de l'inauguration du canal de l'isthme de Suez, le 18 novembre 1869 », *Papilles* n° 34, janvier 2010, p. 55-58.

* « Influence française et service à la russe dans un menu belge de 1856 », *Papilles* n° 33, juin 2009, p. 55-58.

* « Un banquet servi à la française le 16 juillet 1846 », *Papilles* n° 32, novembre 2008, p. 65-68.

Recensions d'ouvrages :

* Nelly Labère (études réunies et présentées par), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velázquez, 2010, dans *Food & History* 10.1 (2012), p. 215-218.

* Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture*, Paris, François Bourin Editeur, 2011, dans *Papilles* n° 37, printemps 2012, p. 59-61.

* Steven L. Kaplan, Entretiens avec Jean-Philippe de Tonnac, *La France et son pain. Histoire d'une passion*, Paris, Albin Michel, 2010, dans *Papilles* n° 36, janvier 2011, p. 73.

* Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir.), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, édition Autrement, 2008, dans *Papilles* n° 34, janvier 2010, p. 59-61.

* Hache-Bissette Françoise et Saillard Denis (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIXe - XXIe siècles)*, Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, www.lemangeur-ocha.com, septembre 2007.

* Liliane Plouvier, *L'Europe à table*, Bruxelles, Éditions Labor, 2 vols, 2003, dans *Campus culinaire* n° 1, octobre 2004, p. 128-130.

* Martin Bruegel et Bruno Laurioux, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002, dans *Anthropozoologica* n° 37, premier semestre 2003, p. 69-70.

Communications récentes

* « Les cuisiniers de Paris à l'époque moderne : un métier au sommet de son art », colloque : *Métiers et alimentation à l'époque moderne (France, Espagne, Italie)*, Université Sorbonne nouvelle Paris 3 (18-19 juin 2015).

* « Denrées et cuisine de Provence à Paris », colloque : *Alimentations en Provence, la cuisine provençale entre réalités et représentations*, Musée d'Art de Toulon, (31 janvier 2015).

* « Bien manger dans le Paris de la fin du Moyen Âge : de la nécessaire nourriture à la bonne nourriture », colloque : *Bien manger en ville. Sécurité et qualité des aliments du Moyen Âge à nos jours*, Université Libre de Bruxelles (6-7 décembre 2012).

* « Nourriture et cuisine rabelaisiennes dans le contexte culinaire de la Renaissance », journée d'étude *L'excès alimentaire dans la littérature comique du XVIe siècle*, Université Paris 7 Denis-Diderot (7 novembre 2012).

* « La cuisine et la gastronomie françaises au travers des siècles », Université d'été : *La gastronomie et le patrimoine culinaire en France*, Frankreich-Zentrum de Fribourg-en-Brisgau (5-6 septembre 2011).

* « Les saveurs parisiennes : promenade gourmande dans le Paris historique des premières décennies du XIXe siècle », colloque : *Saveurs d'hier, saveurs d'aujourd'hui, organisé à l'occasion du 10^e anniversaire du décès de Jean-Louis Flandrin (8 août 2001)*, en collaboration avec l'université Libre de Bruxelles, Bibliothèque des Riches Claires, Bruxelles, (1^{er} octobre 2011).

* « Les métiers de bouche à Paris de la fin du Moyen Age à la Renaissance », *Colloque : Cibo, cucina e tavola nel Rinascimento italiano con un omaggio a Giorgione*, Université de Padoue, Castelfranco Veneto, (12-13 mars 2010).

* « Histoire de la cuisine française », séminaire Université de Padoue, campus de Castelfranco Veneto, programme Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione, (15 mars 2010).

* « Histoire de l'alimentation, identité et sociabilité professionnelle des métiers de bouche parisiens à la fin du Moyen Âge », Séminaire Thématique et méthodologie (dir. Mathieu Arnoux, André Gueslin, Marie-Louise Pelus-Kaplan), Université Paris-7-Denis Diderot (21 octobre 2010).

Programmes et Rapports de Recherche

* Membre du comité scientifique du colloque : « Les modes de cuisson alimentaire du feu originel à la vaposaveur : techniques, matériels, rituels et alimentation, de la Préhistoire au XXI^e siècle », organisé par le Cermahva, Université François-Rabelais de Tours (23-25 novembre 2010).

Actions de valorisation de la recherche

Des exemples... :

* 11^e Rencontres François Rabelais (iehca Tours) sur « recevoir : l'art et la manière ». Participation à la table ronde modérée par Pascal Ory « Le service à table : ordonnance des repas en Occident, du Moyen Âge à nos jours » (21 novembre 2015).

* Conseiller scientifique et rédaction des textes (avec Florent Quellier) de l'exposition « Humeurs gourmandes. Faire bonne chère à la Renaissance » (29 mars-2 novembre 2014), château de Kerjean.

* Conférence à la bibliothèque Saint-Simon de la ville de Paris : « De la cuisine à la gastronomie : histoire d'un succès français » (7 octobre 2014).

* 16^e Rendez-vous de l'Histoire à Blois. Participation à la table ronde modérée par Jean-Pierre Williot « Alimenter les villes en guerre. Une question stratégique de l'Antiquité à nos jours » (11 octobre 2013).

* Conférence au Musée Louvre-Lens : « Aux commencements de la cuisine et de la gastronomie » (9 janvier 2013).

* 15^e Rendez-vous de l'Histoire à Blois. Participation à la table ronde modérée par Catherine Chauveau « La table des rois et des seigneurs au Moyen Age » (18 octobre 2012).

* Participation au catalogue de l'exposition « Tables en majesté », Fondation Roi Baudouin, Bruxelles (23 juin-9 septembre 2012).

* Conseiller scientifique et rédaction des textes de l'exposition « à table ! L'art du repas gastronomique en Val de Loire » (6 février-29 avril 2012), Blois (Conseil général du Loir-et-Cher).

* 7^e Rencontres François Rabelais (iehca Tours) sur le thème de la transmission. Participation à la table ronde modérée par Pascal Ory « De l'apprentissage à l'Ecole hôtelière : trente mille ans d'histoire » (25 novembre 2011).

* Fête de la science : « Le banquet du Moyen Age au cinéma », conférence après la projection *Les Visiteurs du soir* (1942), (13 octobre 2011) Fosses.

* « Les petites conf' des grands moulins », Paris 7 Denis-Diderot. Sujet d'intervention : « Du remède au dessert : sucre et mets sucrés dans les recueils de recettes français » (8 novembre 2010).

* Les Entretiens Del Duca : « Comment mettre en valeur notre patrimoine gastronomique et le transmettre aux générations futures ? », co-organisés par le ministère de la Culture et de la Communication et La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires : Modérateur de la table ronde « La Gastronomie, un patrimoine des communautés du monde » (24 juin 2009).

* Fête de la science : participation à la table ronde « Tempête dans nos assiettes, du Néolithique aux OGM », avec deux archéologues (21 novembre 2008) à Fosses.

* « Food culture ». Festival des cultures et saveurs d'Europe, Strasbourg, Conseil de l'Europe : participation à la table ronde d'ouverture modérée par Jean-Robert Pitte (10 juillet 2008). Sujet d'intervention : « Comment la cuisine française s'est nourrie des cuisines du monde ? ».

Médias :

Interventions dans des émissions de radio et de télévision, notamment sur les chaînes France-culture, France-Inter, France-Bleue, RFI, Europe 1, France 2, France 3, France 5, Arte, M6, Radio-Canada...

