

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

**LAURIOUX Bruno**

1959, Loudun

Courriel : bruno.lauriou@univ-tours.fr

Fiche mise à jour en avril 2016

## Présentation

### Thématiques scientifiques :

Histoire des pratiques et normes alimentaires au Moyen Âge et à la Renaissance

Histoire de la gastronomie et de la cuisine

Histoire culturelle du Moyen Âge

### Statuts/Carrière :

Actuellement : professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation à l'université François-Rabelais de Tours.

Auparavant : 2005-2016: Professeur d'histoire médiévale à l'université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines. 1998-2005 : Maître de conférences d'histoire médiévale à l'université Paris 1, Panthéon-Sorbonne. 1993-1998 : Maître de conférence d'histoire médiévale à l'université Paris 8, Vincennes - Saint-Denis, directeur d'études à l'IUFM de Paris. Agrégé d'histoire (1982). Ancien élève de l'École normale supérieure de Saint-Cloud (1979-1984).

Autres responsabilités : 2006-2010: Directeur scientifique adjoint puis directeur scientifique du département des Sciences Humaines et Sociales du CNRS, directeur de l'Institut des Sciences Humaines et Sociales du CNRS. 2012-2016 : Directeur de l'UFR Institut d'Études Culturelles et Internationales (UVSQ)

Secrétaire (2001), vice-président (2006), président (2011-) du conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA). Membre titulaire du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (2015).

## Publications

Nota : les références marquées ← figurent sur ma page internet d'Academia : <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLauriou>

- *Ouvrages individuels, directions d'ouvrages collectifs et de numéros spéciaux de revues*
- 1. *Le Moyen Âge à Table*, Adam Biro, 1989, 154 p. Traductions portugaise (*A Idade Média à mesa*, Publicações Europa-América, 1992, coll. Forum da Historia) et allemande (*Tafelfreuden im Mittelalter. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten*, Stuttgart-Zürich, Belser, 1992 ; 2e édition : *Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut*, Augsburg, Bechtermünz, 1999).
- 2. *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, 424 p.
- 3. *Les Livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, Brepols, 1997, 89 p. (*Typologie des sources du Moyen Âge occidental*, fasc. 77).
- 4. *La Civilisation du Moyen Âge en France (XIe-XVe siècles)*, Nathan, 1998, 128 p. (collection 128).
- 5. En collaboration avec Laurence Moulinier : *Éducation et cultures dans l'Occident chrétien, du début du XIIe siècle au milieu du XVe siècle*, Messène, 1998, 192 p. (collection Prépa CAPES-Agrégation Histoire).
- 6. Co-direction avec Laurence Moulinier-Broggi : *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, Roma, Viella, 2001 (I libri di Viella, 28), 458 p.
- 7. *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*, Hachette, 2002, 301 p. (Vie Quotidienne) ; réimpr. en poche, 2006 et 2013 (nouv. éd.), 301 p. (Pluriel). Traduction japonaise (Tokyo, Harashobo, 2003).
- 8. En co-direction avec Martin Bruegel : *Histoire et identités alimentaires en Europe* (actes du colloque fondateur de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation, Strasbourg janvier 2000), Paris, Hachette Littératures, 2002.
- 9. En collaboration avec Régine Le Jan et Michel Le Mené : *Dictionnaire de la France médiévale*, Paris, Hachette Supérieur, 2003, 287 p. (Carré Histoire-les Dictionnaires Historiques).
- 10. *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Honoré Champion, 2005, 476 p. (Sciences, techniques et civilisations du Moyen Âge à l'aube des Lumières, 8).
- 11. Direction, *Cuisine et médecine au Moyen Âge*, dossier des *Cahiers de Recherches Médiévales*, vol. XIII, numéro spécial (2006), p. 221-266.

12. *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XV<sup>e</sup> siècle : autour du De honesta voluptate de Platina*, Florence, Galluzzo-SISMEL, 2006, 652 p. (Micrologus' Library, 14).
13. Direction, *Alimentation de cour - Food at court*, dossier de *Food & History*, vol. 4 n° 1 (2006), p. 9-104
14. *Ecrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Bibliothèque nationale de France (conférences Léopold Delisle), 2011, 96 p. « Best in the World, Gourmand World Cookbook Award 2012 ».
15. En co-direction avec Catherine Lanoë et Mathieu da Vinha, *Cultures de cour, Cultures du corps, XIVE-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, PUPS, 2011 (Mythes, Critique et Histoire), 310 p.
16. En collaboration avec Muriel Gaude-Ferragu et Jacques Paviot : direction et « Introduction », *La Cour du Prince : cour de France, cours d'Europe (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Honoré Champion, 2011 (Bibliothèque du Moyen Âge), 658 p.
17. Co-direction avec Catherine Esnouf et Jean Fioramonti : *L'Alimentation à découvert*, Paris, CNRS Editions, 2015, 324 p.

• *Articles dans des revues internationales à comités de lecture*

1. « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales* 5 (printemps 1983), p. 15-31. ←
2. « Spices in the medieval Diet : a new Approach », *Food and Foodways* 1-1 (1985), p. 43-76. ←
3. « Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge », *Médiévales* 14 (printemps 1988), p. 59-71. ←
4. « Le *Registre de cuisine* de Jean de Bockenheim, cuisinier du pape Martin V », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge* 100 (1988), p. 709-760. ←
5. En collaboration avec Odile Redon: « La constitution d'une nouvelle catégorie culinaire ? Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Âge », *Médiévales* 16-17 (1989), p. 51-60. ←
6. « Un exemple de livre technique: les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », *Gazette du livre médiéval* 14 (1989), p. 12-16.
7. « Cuisiner à l'antique : Apicius au Moyen Âge », *Médiévales* 26 (printemps 1994), p. 17-38. ←
8. « I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo : un nuovo bilancio », *Archivio storico italiano* 154 (1996), p. 33-58. ←
9. « Le festin d'Assuérus : femmes - et hommes - à table vers la fin du Moyen Âge », *Clio. Histoire, Femmes et Sociétés* 14 (2001), p. 47-70. ←
10. « Le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes : nouveaux documents sur Maestro Martino, *cocus secretus* du pape », *Médiévales* 49 (automne 2005), p. 141-154. ←
11. « Cuisine et médecine au Moyen Âge : alliées ou ennemies ? », *Cahiers de Recherches Médiévales* 13, n° spécial (2006), p. 223-238. ←
12. « Alimentation de cour, alimentation à la cour au Moyen Âge : nouvelles orientations de recherches », *Food & History* 4-1 (2006), p. 9-27. ←
13. (en collaboration avec Pauline Moirez), « Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Âge », *Food & History* 4-1 (2006), p. 45-66. ←
14. « Les savoirs gastronomiques à la cour des papes au XV<sup>e</sup> siècle », *Micrologus. Natura, Scienze e Società Medievali* 16 (2008), p. 217-232. ←

• *Articles dans des actes de congrès et colloques publiés avec comités de lecture*

1. « La beauté féminine au Japon durant le Moyen Âge », dans *Les soins de beauté durant le Moyen Âge, Actes du Colloque international de Grasse (Centre d'Etudes Médiévales de l'Université de Nice, 26-28 avril 1985)*, Nice, 1987, p. 87-107.
2. « Le lièvre lubrique et la bête sanglante: réflexions sur quelques interdits alimentaires du Haut Moyen Âge », dans *L'Animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix, Actes du Colloque international de Liège (H.A.S.R.I., 26-29 novembre 1986)*, n° spécial d'*Anthropozoologica*, 1988, p. 127-132.
3. « Manger l'impur : Animaux et interdits alimentaires durant le haut Moyen Âge », dans *Histoire et Animal, Actes du Colloque international de Toulouse (14-16 mai 1987)*, Presses de l'Institut d'Etudes Politiques de Toulouse, 1989, t. I, p. 73-88.
4. « Les livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Âge », dans *Artes Mechanicae en Europe médiévale, Actes du colloque de Bruxelles, 16 octobre 1987 (Archives et Bibliothèques de Belgique, numéro spécial)*, dir. R. Jansen-Sieben, Bruxelles, 1989, p.113-126.
5. « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge », *Ibid.*, p. 199-222. ←
6. « Table et hiérarchie sociale à la fin du Moyen Âge », dans *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, dir. Carole Lambert, Montréal-Paris, 1992, p. 87-108. ←
7. En collaboration avec Constance B. Heatt, Carole Lambert et Alix Prentki: « Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires », *Ibid.*, p. 313-388.
8. « Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Âge », dans *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, dir. Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thélamon, Rouen, 1992, p. 273-282. Traduction grecque : « Τα μενου των συμποσιων στα βιβλια μαγειρικης του τελους του Μεσαιωνα », dans *ΙΣΤΟΡΙΑ της ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ. Προσεγγισεις τμς συγχρονης ιστοριογραφιας*, Athènes, ΘΕΩΡΙΑ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΕΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ 17, E.M.N.E. - ΜΝΗΜΩΝ, 1998, p. 43-62. ←
9. « La cuisine des médecins à la fin du Moyen Âge », dans *Maladie, Médecines et Sociétés, Approches historiques pour le Présent, Actes du VI<sup>e</sup> colloque d'Histoire au Présent*, Paris, L'Harmattan et Histoire au Présent, 1993, t. II, p. 136-148. ←
10. « Vins musqués et saveurs de paradis : l'imaginaire médiéval des épices », dans *Le Monde végétal (XII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles). Savoirs et usages sociaux*, dir. Allen J. Grieco, Odile Redon et Lucia Tongiorgi Tomasi, Saint-Denis, PUV, 1993, p.157-174. ←
11. « Des matières et des formes : production et utilisation des livres de cuisine à la fin du Moyen Âge », dans *Livres et recettes de cuisine en Europe, du 14<sup>e</sup> au milieu du 19<sup>e</sup> siècle (Actes du Congrès de Dijon, 28 et 29 octobre 1994)*, *Papilles*, 10-11 (mars 1996), p. 69-80.

12. « Les livres de cuisine italiens à la fin du XVe et au début du XVIe siècle, expression d'un syncrétisme culinaire méditerranéen », dans *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, Institut d'Estudis Balearics, 1996, p.73-88. ←
13. « L'histoire de la cuisine : problèmes, sources et méthodes », dans *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*. éd. Simonetta Cavaciocchi, Prato, 1997 (Istituto internazionale di storia economica "F. Datini"), p. 463-487. ←
14. En collaboration avec Odile Redon : « L'apparition et la diffusion des pâtes sèches en Italie (XIIIe-XVIe siècles) », dans *Techniques et économie antiques et médiévales : le temps de l'innovation. Colloque international (C.N.R.S.) Aix-en-Provence 21-23 mai 1996*, dir. Dimitri Meeks et Dominique Garcia, Paris, Errance, 1997, p.101-108. ←
15. « Kochbücher am Ende des Mittelalters », dans *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*, dir. Lothar Kolmer et Christian Rohr, Paderborn-München-Wien-Zürich, Ferdinand Schöningh, 2000, p. 157-166. ←
16. « Le latin de la cuisine », dans *Les historiens et le latin médiéval, Colloque tenu à la Sorbonne les 9, 10 et 11 septembre 1999*, dir. Monique Gouillet et Michel Parisse, Paris, Publications de la Sorbonne, 2001, p. 259-278. ←
17. « "Il n'est de bon bec qu'à Paris". La naissance d'une capitale gastronomique, entre Moyen Âge et Renaissance », dans *Être Parisien. Actes du colloque... de Paris (26-28 septembre 2002)*, dir. Claude Gauvard et Jean-Louis Robert, Paris, Publications de la Sorbonne, 2004 (Homme et société, 29 - Paris et Île-de-France, Mémoires, t. 55), p. 209-229.
18. En collaboration avec Odile Redon : « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles), Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin (Saint-Denis, septembre 2003)*, dir. Odile Redon, Line Sallman et Sylvie Steinberg, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005, p. 53-96.
19. « Les voyageurs et la gastronomie en Europe à la fin du Moyen Âge », dans *Ibid.*, 2005, p. 99-117.
20. « Le maigre : cuisine de substitution ? », dans *Substitution de nourritures, nourritures de substitution en Méditerranée*, actes du colloque d'Aix-en-Provence, 14-15 mars 2003, dir. Sophie Bouffier-Collin et Marie-Hélène Sauner, Presses de l'université de Provence, 2006, p. 89-106.
21. « Petrus Musandinus et son traité sur l'alimentation des malades », dans *La Scuola Medica Salernitana. Gli autori e i testi. Convegno internazionale, Università degli Studi di Salerno, 3-5 novembre 2004*, Florence, Sismel-Edizioni del Galluzzo, 2007, dir. Agostino Paravicini Bagliani (Edizione nazionale « La scuola medica salernitana », I), p. 235-260. ←
22. En collaboration avec Sophie Collin-Bouffier : « Introduction », dans *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance. Actes du 18<sup>e</sup> Colloque de la Villa grecque Kérylos, Beaulieu-sur-mer, 4-6 octobre 2007*, dir. Jean Leclant, André Vauchez et Maurice Sartre, Paris, 2008 (*Cahiers de la villa « Kérylos »*, 19), p. 1-22.
23. « Athénée, Apicius et Platina. Gourmands et gourmets de l'Antiquité sous le regard des humanistes romains du XV<sup>e</sup> siècle », dans *Ibid.*, p. 389-407. ←
24. « Rome, Babel gastronomique au XVe siècle », dans *Alimentar la ciudad en la Edad Media. Nájera, Encuentros internacionales del Medioevo 2008. Actas*, dir. Beatriz Arizaga Bolumburu, Jesús Á. Solórzano Telechea, Logroño, 2009, p. 491-510 ←
25. « De ville en ville, de cour en cour : le rôle des cuisiniers dans la diffusion des normes et des pratiques culinaires », dans *Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII-XIV)*, XXIII<sup>e</sup> convegno internazionale di studi du Centro italiano di studi di storia e d'arte de Pistoia, 13-16 maggio 2011, Rome, Viella, 2013, p. 493-522. ←
26. « L'expertise en matière d'alimentation au Moyen Âge : problèmes, méthodes et perspectives », dans *Expertise et valeur des choses au Moyen Âge*, I, *Le Besoin d'expertise*, éd. C. Denjean et L. Feller, Madrid, Casa de Velázquez, 2013 (Collection de la Casa de Velázquez, 139), p. 19-35. ←
27. « Distinction et alimentation à la fin du Moyen Age », dans *Marquer la prééminence sociale*, éd. Jean-Philippe Genet et E. Igor Mineo, Paris-Rome, Publications de la Sorbonne-Ecole Française de Rome, 2014 (« Le pouvoir symbolique en Occident, 1300-1640 »), p. 323-345. ←
28. « Parfums d'Orient. La science des épices au Moyen Âge », dans *Parfums et odeurs au Moyen Âge. Science, usage, symboles*, éd. Agostino Paravicini Bagliani, Florence, SISMEL-Edizioni del Galluzzo, 2015 (Micrologus' Library, 67), p. 61-87.
29. « Il pane sulla tavola: ricettari e usi culinari », dans *La civiltà del pane : storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico. Atti del convegno internazionale di studio (Brescia, 1-6 dicembre 2014)*, sous la direction de Gabriele Archetti, Spolète, Centro Italiano di studi sull'alto medioevo, 2015, p. 1105-1113

• *Chapitres d'ouvrages collectifs*

1. En collaboration avec Odile Redon : « Émergence d'une cuisine médiévale : le témoignage des livres », dans *Matériaux pour l'histoire des cadres de vie dans l'Europe occidentale (1050-1250)*, Nice, 1984 (cours d'agrégation sous la direction de Henri Bresson), p. 91-101.
2. « Les manuscrits, sources fondamentales de l'histoire de la gastronomie italienne », dans *Catalogo del fondo italiano e latino delle opere di gastronomia, sec. XIV-XIX*, dir. Orazio Bagnasco, Sorenago, B.I.N.G., 1994, p. 1783-1788.
3. « Banquets, entremets et cuisine à la cour de Bourgogne », dans *Splendeurs de la cour de Bourgogne. Récits et chroniques*, dir. Danièle Régner-Bohler, Paris, Robert Laffont, coll. Bouquins, 1995, p. 1027-1127. ←
4. « Des lasagnes romaines aux vermicelles arabes: quelques réflexions sur les pâtes alimentaires au Moyen Âge », dans *Hommes et campagnes médiévales: L'homme et son espace. Etudes offertes à Robert Fossier*, dir. Elisabeth Mornet, Paris, Publications de la Sorbonne, 1995, p. 199-215. ←
5. « Les sources culinaires », dans *Comprendre le XIIIe siècle. Études offertes à Marie-Thérèse Lorcin*, dir. Pierre Guichard et Danièle Alexandre-Bidon, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1995, p. 215-226. ←
6. « Cuisines médiévales (XIVe et XVe siècles) », dans *Histoire de l'alimentation*, dir. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996, p. 459-477. Trad. italienne : « Cucine medievali (secoli XIV e XV) », *Storia dell'alimentazione*, Laterza, 1997, p. 356-370; portugaise : « Cozinhos medievais (séculos XIV e XV) », *História da alimentação*, II, Lisboa, Terramar, 2001, p. 67-82 ; anglaise : « Medieval Cooking », *Food. A Culinary History*, Columbia University Press, 1999. ←
7. « Le repas en France et en Angleterre aux XIVe et XVe siècles », dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, dir. Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 87-113.
8. « Du bréhémont et d'autres fromages renommés au XVe siècle », dans *Scrivere il Medioevo. Lo spazio, la santità, il cibo. Un libro dedicato ad Odile Redon*, Roma, Viella, 2001, p.319-336. ←

9. « Identità nazionali, peculiarità regionali e koinè europea nella cucina del Medioevo » dans *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, dir. Massimo Montanari, Rome-Bari, Laterza, 2002, p. 45-70. ←
10. « De Bretagne en Espagne : l'aventure du merlu et du congé séchés », dans *Le poisson, une histoire extraordinaire*, dir. Claude Thomasset, Paris, Connaissance et Mémoire, 2003, p. 47-63.
11. « Quelques remarques sur la découverte du sucre par les premiers croisés d'Orient », dans *Chemins d'outre-mer. Études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard*, dir. Damien Coulon, Catherine Otten-Froux, Paule Pagès et Dominique Valérian, Paris, Publications de la Sorbonne, 2004 (*Byzantina Sorbonensia*, 20), t. II, p. 527-536.
12. « Olla Patella : Préliminaires à une étude de la lexicographie alimentaire au Moyen Âge », dans *Par les mots et les textes. Mélanges de langue, de littérature et d'histoire des sciences offerts à Claude Thomasset*, dir. Danièle James-Raoul, Olivier Soutet et Danielle Jacquart, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, 2005, p. 459-474. Compte rendu : *Scriptorium* 60 (2006), 79\* (Baudouin Van den Abeele).
13. « De Jean de Bockenheim à Bartolomeo Scappi : Cuisiner pour le pape entre le XV<sup>e</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle », dans *Offices et papauté (XIV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle). Charges, hommes, destins*, dir. Armand Jamme et Olivier Poncet, Rome, École française de Rome, 2005 (Collection de l'École française de Rome, 334), p. 303-332.
14. « Un désir d'or : remarques sur la production et les usages alimentaires du safran au Moyen Âge », dans *Plantes exploitées, plantes cultivées : cultures, techniques et discours. Études offertes à Georges Comet*, dir. Aline Durand, Aix-en-Provence, Presses universitaires de l'université de Provence, 2007 (*Cahier d'Histoire des Techniques*, 6), p. 77-94. ←
15. « Postface. L'alimentation à l'épreuve de la communication », dans *Le Choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, sous la direction de Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius, Tours-Rennes, Presses de l'université François Rabelais-Presses de l'université de Rennes, 2010 (coll. « Table des Hommes »), p. 243-250
16. « Conclusion. Cultures de cour, cultures du corps : d'un colloque à un programme de recherche », dans *Cultures de cour, Cultures du corps, XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, sous la direction de Catherine Lanoë, Mathieu da Vinha et Bruno Laurioux, Paris, PUPS, 2011 (coll. « Mythes, Critique et Histoire »), p. 275-283
17. « Conclusions : une histoire du corps du gourmand », dans *Le Corps du gourmand, d'Héraclès à Alexandre le bienheureux*, dir. Karine Karila-Cohen et Florent Quellier, Rennes-Tours, PUR-PUFR, 2012 (*Tables des hommes*), p. 299-306.
18. « Chapter 36. Medieval Food », dans *A Companion to Food in the Ancient World*, éd. John Wilkins & Robin Nadeau, Wiley, 2015, p. 377-382.
19. « Conclusions », dans *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, dir. Jean-Pierre Williot, Bruxelles, Peter Lang, 2015 (*L'Europe alimentaire*, n° 7), p. 367-373.

• *Articles de vulgarisation*

1. « Et le poivre conquiert la France », *L'Histoire* 67 (mai 1984).
2. « Le gras et le maigre », *Le Monde*, supplément au n° 12276, 15-16 juillet 1984, p. IX (série « Un été roman »).
3. « Le mangeur de l'an Mil », *L'Histoire* 73 (décembre 1984), p. 90-91. Traduction italienne : « A tavola nell'anno Mille », dans *La cucina e la tavola (Storia e civiltà, 20)*, Bari, 1987, p.181-185
4. « Les premiers livres de cuisine », *L'Histoire* 85 (janvier 1986), p. 52-55. Traduction italienne : « I primi libri di cucina », dans *La cucina e la tavola (Storia e civiltà, 20)*, Bari, 1987, p. 107-117. Rééd. corrigée sous le même titre dans *La Cuisine et la Table*, Paris, Pluriel *L'Histoire*, p. 243-254.
5. « La bouche d'ombre » *Autrement* (« Fatale beauté ») 91 (juin 1987), p. 81-84.
6. « Les queues médiévales: de la broche à la plume », dans *L'Honnête Volupté: Art culinaire, Art majeur*, n° spécial de la revue *Lettre Internationale*, Paris, 1989, p. 66-70.
7. En collaboration avec Philip et Mary Hyman : « Pour une bibliothèque culinaire de la France », *Papilles* 2 (janvier 1993), p. 17-21.
8. « Du rejet à l'intégration », *Autrement* (« Mémoires lactées. Blanc, bu, biblique : le lait du monde ») 143 (mars 1994), p. 30-43.
9. « Le goût médiéval », dans *De la cuisine romaine à la cuisine de la Renaissance, Actes des 1ères rencontres archéoculinaires, Lyon, 13-15 septembre 1993*, Lyon, 1994, p.31-39
10. « Taillevent et son livre », *La Quinzaine littéraire* (n° spécial: (A) boire (et à) manger), 652 (août 1994), p. 10-11.
11. « De la cuisine romaine à la cuisine médiévale », dans *Cuisine antique. Les dossiers d'archéologie hors-série n° 3* (s.d.), p. 68-73
12. Une cuisine légère aux goûts exotiques », *Historia thématique* 65 (mai-juin 2000), p.66-69.
13. « I piaceri della tavola », *Medioevo* 65 (giugno 2002), p. 89-113.
14. « La gastronomie médiévale », *Pour la science* 301 (novembre 2002), p. 52-57. Traduction espagnole : « La gastronomía medieval », *Investigación y ciencia*, 320 (2003), p. 58-65
15. « Il principe dei cuochi », *Medioevo* 79 (agosto 2003), p. 79-84.
16. (en collaboration avec Estelle Herrscher), « Portrait-robot de l'homme médiéval », *L'Histoire* 283 (janvier 2004), p. 48
17. « Le moine gourmand », *L'Histoire* 283 (janvier 2004), p. 56
18. « À la table du pape », *L'Histoire* 308 (avril 2006), p. 62-65.
19. « Street Food et Fast Food au Moyen Âge / Street Food and Fast Food in the Middle Ages », *Gusto. Gastronomie: tendances et cultures* 1 (automne 2006), p. 76-77.
20. « Comment l'Europe prit goût au sucre », *L'Histoire* 382 (décembre 2012), p. 80-86. Repris dans *Le Huffington Post*, 21 octobre 2013 : [http://www.huffingtonpost.fr/bruno-laurioux/comment-leurope-prit-gout-au-sucre\\_b\\_4135531.html](http://www.huffingtonpost.fr/bruno-laurioux/comment-leurope-prit-gout-au-sucre_b_4135531.html).
21. « Les saveurs perdues de l'Occident médiéval », *Le Nouvel Observateur. Hors-Série*, 86 (mai-juin 2014) : *La cuisine, une passion française*, p. 36-38.
22. « Livres de chefs, toute une histoire », dans *Le Repas Gastronomique des Français*, dir. Francis Chevrier et Loïc Bienassis, Paris, Gallimard, 2015, p. 93-97.

- *Contributions à des dictionnaires, encyclopédies et catalogues d'expositions*
- 1. En collaboration avec Jean-Louis Flandrin: « L'Âge d'or de la cuisine épicee, XIV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles », dans *Parfums de plantes, catalogue de l'exposition du Muséum d'histoire naturelle (Paris, décembre 1987-juin 1988)*, Paris, 1987, p. 34-36.
- 2. Notice sur le *Viandier* de Taillevent, dans *En français dans le texte. Dix siècles de lumière par le livre*, catalogue d'exposition, Bibliothèque Nationale, 1990, p. 56.
- 3. « Repas médiévaux », dans *À table, à table ! catalogue d'exposition*, Bibliothèques municipales de Rouen et du Havre, 1990-1991, p. 5-8.
- 4. « Épices », dans *Encyclopédie de la culture française*, Eclectis, 1992.
- 5. « Les épices des maîtres-queux », dans *Saveurs de Paradis. Les routes des épices, catalogue de l'exposition de Bruxelles, CGER, 27 mars-14 juin 1992*, Bruxelles, 1992, p.60-69
- 6. « Le Moyen Âge et la Renaissance en Europe » et « Historique des épices et aromates », dans *Traité de l'alimentation et du corps*, dir. Gérard Apfeldorfer, Paris, Flammarion, 1994, p. 59-64 et 368-369.
- 7. « Cuisinier du pape », dans *Dictionnaire historique de la papauté*, dir. Philippe Levillain, Fayard, 1994, p. 491-492.
- 8. « I libri di cucina » (direction, introduction et notices) et notices "Menagier de Paris", "The Boke of Curtasye", "John Russell, The Boke of Nurture following Engloning gise", "Modus insequendi", dans *Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in europa tra medioevo ed età moderna*, Prato, Istituto internazionale di storia economica "Francesco Datini", 1996, p. 249-310, 346-348 et 363. ←
- 9. « Cuisine », dans André Vauchez dir., *Dictionnaire Encyclopédique du Moyen Âge*, Paris, Editions du Cerf, 1997, t. I, p. 425-426
- 10. « La cuisine au Moyen Âge », dans *La France médiévale*, Paris, éditions Nouveaux- Loisirs / Caisse nationale des monuments historiques et des sites / éditions du patrimoine, 1997, p. 56-57 ; rééd. dans *La France médiévale*, Paris, Guides Gallimard / éditions du patrimoine, 1998, p. 110-113.
- 11. Articles "arbalète", "archers", "armure", "barbiers", "bouchers", "échecs (jeu d)", "écrouelles", "épée", "épices", "extrême-onction", "Guibert de Nogent", "Héloïse", "homme sauvage", "hôtel du roi", "hydromel", "Imago Mundi", "lecture", "légistes", "lèpre", "le roi est empereur en son royaume", "marmousets", "Normandie (échiquier de)", "papier", "parfum", "Parlement de Paris", "sang", "scolastique", "siège", "sommptuaires (lois)", "Sorbonne", "suicide", "suzeraineté", "table" "tavernes et étuves", "Universaux (querelle des)", dans *Encyclopédie d'Histoire de France*, Paris, Bordas, 1999. Reprise de certains de ces articles dans *Dictionnaire de l'histoire de France*, sous la direction de Jean-François Sirinelli, Paris, Larousse, 2006.
- 12. En collaboration : *Ils ont fait l'histoire du monde. De l'Antiquité au Moyen Âge*, Paris, Larousse, 2001, p. 162-313.
- 13. « Banquets et festins aristocratiques à la fin du Moyen Âge », dans *L'Île-de-France médiévale, catalogue d'exposition*, Paris, Somogy, 2001, p. 112-115.
- 14. « Le règne de Taillevent : les livres et la table à la fin du Moyen Âge », dans *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, catalogue de l'exposition de la bibliothèque de l' Arsenal, Paris, BnF-Hermann, 2001, p. 31-45.
- 15. Articles "Alimentation (cuisine)", "Banquet", "Cuisine (livres de)", "Huile", dans *Dictionnaire du Moyen Âge*, dir. Claude Gauvard, Alain de Libéra, Michel Zink, Paris, PUF, 2002.
- 16. Articles « Les pratiques et techniques culinaires », « Les modèles de consommation », « Alimentation, médecine et santé : une histoire de longue durée », « Normes et discours gastronomiques », dans *L'Alimentation à découvert*, dir. Catherine Esnouf, Jean Fioramonti et Bruno Laurioux, Paris, CNRS Editions, 2015, p. 92-93, 106-107, 135-136, 238-239.
- 17. « Alimentation », dans *Dictionnaire de l'historien*, dir. Claude Gauvard et Jean-François Sirinelli, Paris, PUF, 2015, p. 7-8 (Quadrige).
- *Compte rendus et préfaces*
- 1. *Curye On Inglysch. English Culinary manuscripts of the fourteenth century (including the "Forme of Cury")*, éd. Constance B. Hieatt et Sharon Butler, Londres-New York-Toronto, Oxford U.P., 1985 : *Médiévales* n° 16-17 (1989), p. 237-239.
- 2. Carole Lambert, *Le recueil de Riom et la manière de henter sottillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XVe siècle*, Montréal, 1987 (Le moyen français, 20) : *Ibid.*, p. 239-240.
- 3. *The Viandier of Taillevent. An edition of all Extant manuscripts*, éd. Terence Scully, Ottawa, Ottawa U.P., 1988 : *Ibid.*, p. 240-241.
- 4. Giovana Casagrande, *Gola e Preghiera nella clausura dell'ultimo '500*, Foligno, Ed. dell'Arquata, 1988 : *Médiévales* 19 (automne 1990), p. 138-139.
- 5. Massimo Montanari, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Roma-Bari, Laterza, 1989 : *Food and Foodways V-2* (1992), p. 218-220.
- 6. Danielle Jacquart et Françoise Micheau, *La médecine arabe et l'Occident médiéval*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1990 : *Médiévales* 22-23 (1992), p. 244-249
- 7. Carmélia Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge. Le "Tacuinum Sanitatis" (manuscrit 1041) de la Bibliothèque de l'Université de Liège*, s.l., édit. du Perron, 1991 : *Médiévales* 25 (automne 1993), p. 134-137.
- 8. *L'atelier du médiéviste, 1: Identifier sources et citations*, sous la dir. de Jacques Berlioz, Turnhout, Brepols, 1994 : *Médiévales*, 27 (automne 1994), p. 139-140.
- 9. Emile Van Balberghe, *Les manuscrits médiévaux de l'abbaye de Parc*, Bruxelles, Alain Ferraton et Emile Van Balberghe, 1992 : *Ibid.*, p. 153-154.
- 10. Frédérique Audoin-Rouzeau, *Hommes et animaux en Europe de l'époque antique aux temps modernes. Corpus de données archéozoologiques et historiques*, Paris, CNRS, 1993 et Jacques Voisenet, *Bestiaire chrétien. L'imagerie animale des auteurs du Haut Moyen Âge (Ve-XIe siècles)* : *Médiévales* 30 (printemps 1996), p. 147-150.
- 11. Michael Süthold, *Manoscritto lucano. Ein unveröffentlichtes Kochbuch aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz, 1994 : *Archives internationales d'histoire des sciences*, vol. 48, 1998, n° 140, p. 153-154.

12. Irma Naso, *Formaggi del Medioevo. La "Summa Lacticiniorum" di Pantaleone da Confienza*, Milan, Il Segnalibro, 1990 et Emilio Faccioli, *Pantaleone da Confienza. Trattato dei latticini*, Milan, Grana Padano, 1990 : *Food and Foodways VIII-2* (1999), p. 136-139.
13. Danielle Jacquart, *La médecine médiévale dans le cadre parisien, XIVe-XVe siècle*, Paris, Fayard, 1998 : *Annales, Histoire, Sciences Sociales* 56 / 1 (janvier-février 2001), p. 189-192.
14. Serge Lusignan, "Vérité garde le roy". *La construction d'une identité universitaire en France (XIIIe-XVe siècle)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1999 : *Médiévales* 41 (automne 2001), p. 165-167.
15. Avant-propos de Fernando Serrano Larrayoz, *La Mesa del Rey. Cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*, Pampelune, Gobierno de Navarra, 2002.
16. Andrew Dalby, *Dangerous Tastes. The Story of Spices*, Berkeley-Los Angeles, University of California Press, 2000 : *Food and Foodways X-3* (2002), p. 167-169.
17. *Produccion y comercio en la edad media : el sector de la alimentacion, Anuario de estudios medievales* 31-2 (2001), p. 601-958 : *Annales Histoire, Sciences Sociales*, 57/5 (septembre-octobre 2002), p. 1361-1362.
18. *Food & History*, volume 1, n° 1 (2003) : *Médiévales*, 47 (automne 2004), p. 184-185.
19. « Maestro Martino' Cookery Book and Its Manuscripts », préface au facsimilé et à la traduction anglaise de Gillian Riley, *Maestro Martino*, Libro de arte coquinaria, Rome, ca. 1465. *The Katherine Golden Biting Collection, Library of Congress*, CD-Rom, Octavo, 2005, p. 13-17.
20. Danièle Alexandre-Bidon, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge et Temps modernes)*, Paris, Picard, 2005 : *Le Moyen Âge CXII* (2006), p. 211-212
21. I. Clauzel (coord.), « Saint Hareng, glorieux martyr ». *Le poisson de mer de l'Antiquité à nos jours*, Boulogne-sur-mer, 2006 : *Anthropozoologica*, 41-2 (2006), p. 249-250.
22. Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II. Dal Meridionale al Liber de coquina*, Florence, Olschki, 2005 : *Le Moyen Âge CXII* (2006), p. 724-725.
23. (en collaboration avec Joëlle Burnouf et Frans Verhaeghe) « Un colloque qui vient à point », préface à *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge. Contenus et contenants du XIVe au XVIe siècle*, Fabienne Rivoire et Anne Dietrich dir., Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 1-6.
24. Alban Gautier, *Le Festin dans l'Angleterre anglo-saxonne (Ve-XIe siècle)*, Rennes, PUR, 2006 : *Annales, Histoire, Sciences Sociales* 65 / 1 (janvier-février 2010), p. 226-227.
25. Préface, dans Paris de parcelles en pixels. *Analyse géomatique de l'espace parisien médiéval et moderne*, sous la direction de Hélène Noizet, Boris Bove et Laurent Costa, PUV-Comité d'histoire de la Ville de Paris, 2013, p. 9.
26. Enrico Carnevale Schianca, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Florence, Olschki, 2011 : *Le Moyen Âge CXX* (2014), p. 218-219.
27. *Art de manger, art de vivre. Nourriture et société de l'Antiquité à nos jours*, éd. Véronique Dasen, Marie-Claire Gérard-Zai, Paris, Infolio, 2012 : *Le Moyen Âge CXX* (2014), p. 581-582

## Communications récentes

Depuis 2011 :

- *Interventions dans des colloques à l'étranger*
  - *Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII-XIV)*, XXIIIe convegno internazionale di studi du Centro italiano di studi di storia e d'arte (Pistoia, 2011) Communication parue
  - *El mercat : un món de contactes i intercanvis*, Catedra d'estudis medievals del Comtat d'Urgell-universitat de Lleida, XVI Curs d'estiu, Reunió científica Comtat d'Urgell (Balaguer, 2011)
  - *Forme e segni della distinzione sociale. Marquer la prééminence sociale*, 3° Atelier internationale del progetto "Les vecteurs de l'idéal. Le pouvoir symbolique entre Moyen Âge et Renaissance (v.1200-v.1640)" nel quadro del programma ERC: *Signs and States: Semiotics of the Modern State*, Università degli studi di Palermo, École Française de Rome, LAMOP, Archivio di Stato di Palermo (Palermo, 2011). Présentation d'une communication parue
  - *Parfums et odeurs au Moyen Âge. Sciences, usages, symboles*, université de Louvain-la Neuve et Katolieke Universiteit Leuven (Louvain, 2012). Présentation d'une communication parue
  - *Imaginaires de la gastronomie. Productions, diffusions, valeurs, enjeux*, UQAM-Entretiens Jacques Cartier (Montréal, 6 octobre 2014). Présentation de la conférence inaugurale, à paraître : « Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l'imaginaire gastronomique (1<sup>er</sup>-16<sup>e</sup> siècle) » ←
  - *La civiltà del pane : storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all'Atlantico*, Università cattolica del Sacro Cuora (Brescia, 2014). Présentation d'une communication parue
  - *L'alimentazione nell'alto medioevo. Pratiche, simboli, ideologie. Sessantatreesima Settimana di studio*, Centro italiano di studi sull'alto medioevo (Spoleto, 2015). Présentation d'une communication sous presse : « Cuisine, médecine et diététique: traditions, rencontres, distorsions entre le V<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> siècle » ←
  - *Dos Prazeres da Mesa aos Cuidados do Corpo*, 3° Colóquio Luso-brasileiro de História e Culturas da Alimentação (Coimbra, 19 a 21 de outubro de 2015). Présentation d'une communication : « Is cookery an art or a science? Back to an old question with many answers from the 5<sup>th</sup> c. B.C. to the 21<sup>st</sup> c. A.D. » ←
  - *Cooking Knowledge: An Intellectual History of Food and Cuisine*, workshop at the Institute for Advanced Study, Central European University (Budapest, 8 avril 2016): presentation d'une communication: "Is cookery an art or a science?"

- *Conférences invitées à l'étranger (hors colloques)*

« Le Moyen Âge et la gastronomie française » (Sommeruniversität du Frankreich-Zentrum, Albert-Ludwigs-Universität, Freiburg (i-B.), 9 septembre 2011) - « L'historien et l'alimentation : évolution d'un regard », *Weimarer Rendez-vous mit der Geschichte* (Weimar, 16 novembre 2013). - « L'art culinaire médiéval », Université de Lausanne (Lausanne, 3 mars 2016)

- *Intervention à des colloques, séminaires et rencontres scientifiques en France*  
 « Histoire de l'alimentation en Europe et dans le monde » (journées de l'Ecole doctorale ABIES, AgroParisTech, Paris, 2011) -  
 « Manger l'art : le goût de la couleur » (journée d'études du Centre d'Initiatives Artistiques de l'université Toulouse II Le Mirail, 2012) - « [L'évolution des comportements alimentaires. Regard de l'historien. Quelles leçons pour le présent ?](#) », Séminaire scientifique du GT Aliments et Alimentation de l'Alliance Nationale de Recherche ALLEnvi : *Faut-il, peut-on et si oui comment changer les comportements alimentaires ?* Paris, INRA, 2013. Mise en ligne : <http://institut.inra.fr/Strategies/France/Tous-les-magazines/Alimentation-journee-d-animation-ALLEnvi> - « L'historien et l'alimentation : Evolution d'un regard » (conférence plénière du 138<sup>e</sup> congrès du CTHS, Rennes, 2013). Ecoutable en podcast : <http://wikiradio.ueb.eu/channel/1-UEB#podcast> - Communication au colloque *Religions et interdits alimentaires. Archéozoologie et sources littéraires* (Collège de France, Université Paris Sorbonne, 3-5 avril 2014) : « Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental : état de la question », sous presse sous la dir. de Béatrice Caseau et Hervé Monchot, Paris, PUPS. ← - “Food Studies at the crossroads” (Opening Conference de l'International Conference on Food History and Food Studies, IEHCA, Tours, 26 & 27 march 2015) ← - “Taverniers, aubergistes, pâtisseries. La restauration entre Xlle et XVle siècle”, communication au colloque *Métiers et alimentation à l'Epoque moderne (France, Espagne, Italie)*, université Paris 3, Sorbonne Nouvelle (18-19 juin 2015). “Scales of the Alimentation: an Asian Perspective” (EHESS, 17-18 février 2016) : Discussant for the panel “Asian Food in Comparative Perspective”.

## Programmes et Rapports de Recherche

Participation au programme ANR *POLIMA (POouvoir des Listes du Moyen Âge)*, UVSQ-Université Paris 1, Panthéon-Sorbonne

## Actions de valorisation de la recherche

- *Gestion et valorisation de collections patrimoniales*  
 Conseiller scientifique de la Bibliothèque internationale de Gastronomie (fondation B.IN.G), Lugano, Suisse - Membre du Comité scientifique des expositions « Saveurs de paradis » (Bruxelles, 1992), « Et coquatur ponendo. Cultura della cucina e della tavola in europa tra medioevo ed età moderna » (Prato, 1996), « Livres en bouche. L'art culinaire et la table en France, du XIVe siècle à la fin de l'Ancien Régime » (Paris, 2000) - Conseiller scientifique auprès du Centre des Monuments Nationaux pour l'exposition permanente « La cuisine, art de vivre au Moyen Âge » (château de Châteaudun, 2001) - Conseiller scientifique auprès de l'Administrateur de la Sainte Chapelle-Conciergerie pour l'organisation d'un parcours virtuel en réalité augmentée sur les cuisines et la salle de banquet du palais de Charles V (Monum', 2016).

- *Conférences grand public*  
 « Les épices dans la cuisine et l'imaginaire au Moyen Âge » (Bourges, 1990) - « La table médiévale » (Paris, 1990 - Musée du Louvre) - « Vins et cuisine au Moyen Âge » (Paris, 1994 - Musée du Vin) - « La gastronomie médiévale » (Vincennes, 1994 - Bibliothèque municipale) - « Le goût au Moyen Âge » (Paris, 1995 - Association Nationale pour la Valorisation Interdisciplinaire de la recherche en sciences de l'homme et de la société auprès des entreprises) - « Les cuisines régionales en France au Moyen Âge » (Bordeaux, 1998 - Société des Amis du Musée de l'Homme) - « Le goût au Moyen Âge » (Coulommiers, 1998) - « Manger et boire au Moyen Âge » (Périgueux, - Rencontres de la revue *Notre Histoire*) - « Le goût au Moyen Âge » (Poitiers, Médiathèque, 1999) - « Le mouton dans l'alimentation et la cuisine médiévales » (abbaye de Saint-Riquier, 1999 - Association « Les Amis de Saint-Riquier ») - « Les banquets », « Les revues d'histoire de l'alimentation », « Les saveurs de l'ailleurs » (2<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 1999) - « Les épices, additifs alimentaires du Moyen Âge » (Paris, 2000 - Syndicat des producteurs d'additifs alimentaires) - « Comportements alimentaires et évolution de la symbolique des aliments au Moyen Âge » (Paris, 2001 - Conférences de l'Association de Historiens) - « La gastronomie médiévale » (château de Bonaguil, 2003 - salon du livre médiéval) - « A la table des papes du XVe siècle » (Chartreuse de Villeneuve-lez-Avignon - Cercle d'études médiévales, 2005) - « Le goût du Moyen Âge : cuisine et gastronomie aux XIVe et XVe siècles » (Université inter-âges Drôme-Ardèche Maurice-Cornet, Guilherand-Granges, 2005) - « La table des papes au XVe siècle » (Paris, tour Jean sans Peur, 2006 - Association des amis de la tour Jean sans Peur) - « Le consommateur et son alimentation : information, rumeur, propagande » (participation à la table ronde, 10<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 2007) - « Le corps mort : entre disparition et permanences » (organisation de la table ronde, 12<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 2009) - « Religions et tabous alimentaires » (participation à la table ronde, 12<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 2009) - « La table à la Renaissance » (festival d'Île-de-France, Etampes, 2010) - « La route des épices » (organisation de la table

ronde, 14<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 16 octobre 2011) - « Les grandes révolutions alimentaires » (participation à la table ronde, 15<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 19 octobre 2012) - « cuisines et saveurs des Indes » (participation à la table ronde, 15<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 20 octobre 2012) - « L'alimentation des villes en guerre » (participation à la table ronde, 16<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 11 octobre 2013) - « Il faut manger pour vaincre. La nourriture aux armées » (organisation de la table ronde, 16<sup>e</sup> Rendez-Vous de l'Histoire, Blois, 12 octobre 2013) - « Nourrir la ville » (organisation de la table ronde, 1<sup>ers</sup> Rendez-Vous de l'Histoire du Monde Arabe, Paris, IMA, 5 juin 2015) : <https://www.youtube.com/watch?v=Ayimn8VGCal> - « L'alimentation de demain : que nous apporte l'histoire ? » (conférence citoyens, Fondation Good Planet, préparation de la COP 21, Paris, 19 septembre 2015).

- *Participation à des émissions de radio et de télévision*

*Réveillez-vous, on s'occupe du reste* (France Inter, 1990) - *De bouche à oreille* (France Culture, 1993 et 2004) - *Les lundis de l'histoire* (France Culture, Jacques Le Goff, 1997, 2003 et 2005) - (Europe 1, Jacques Pradel, 2004) - *Des racines et des ailes* (France 3, 2004) - « Saveurs médiévales » (Arte, *Histoire en cuisine 2*, Philippe Allante, 2005) - *La Pensée et les Hommes* (RTBF, 2006) - *La Fabrique de l'Histoire* (France Culture, 2007 et 2010) - *Repas de fête : à la table des papes d'Avignon* (Arte, 2014) - *Autour de la question* (RFI, Caroline Lachowsky, 16/09/2015)

- *Interviews dans la presse écrite*

*Oxygène. La revue des professions de la diététique*, n° 40, 1<sup>er</sup> trimestre 1999 - *Le Monde de l'éducation*, n° 325, mai 2004 - *Le Monde de l'éducation*, n° 327, juillet-août 2004 - *Chroniques de la Bibliothèque nationale de France*, n° 28, octobre-décembre 2004 - *Mon Quotidien*, n° 2547, 15 décembre 2004.

- *Interventions sur le Web et Sites Internet*

Conseiller scientifique de l'exposition virtuelle « La Gastronomie médiévale » (Bibliothèque nationale de France, 2002 : <http://expositions.bnf.fr/gastro>) - Fondateur et co-responsable de la page « Alimentation » du portail Ménestrel (depuis 2003: <http://www.menestrel.fr/spip.php?rubrique379>) - Entretiens avec Yann Coz (Musée d'histoire de France) : Que nous apprend l'histoire de l'alimentation ? (<http://www.youtube.com/watch?v=tsRet7eHMK4>) Entre disettes et banquets, que mangeait-on au Moyen Âge? (<https://www.youtube.com/watch?v=ubuUlKazeEg>). Mise en ligne le 24/07/2012 - Entretien avec Lucie Gillot (Mission Agrobiosciences du conseil régional Midi-Pyrénées, mai 2013) : « Aux tables de la frugalité » ([http://www.agrobiosciences.org/article.php?id\\_article=3375](http://www.agrobiosciences.org/article.php?id_article=3375)) - « Les comportements alimentaires : quelle histoire ! » <http://polylogue.com/atelier/INRA/index.php?contenu=comportements#02003>