



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

SCHNEIDER Jean-Baptiste

Tel : 06.82.45.22.93
Courriel : schneiderjb@yahoo.fr

Fiche mise à jour en juin 2016

Présentation

Doctorat en cours : Sciences de l'Homme et de la Société, spécialité Histoire de l'Alimentation

Titre de la thèse : L'alimentation des voyageurs transatlantiques, 1810 – 1914. Confrontations de méthodes entre trois grandes sociétés maritimes européennes : Compagnie Générale Transatlantique, *Cunard* et *Hambourg-Amerika Line*.

Statut de la thèse : En cours de rédaction

Description du sujet :

Des premières traversées transocéaniques régulières entre l'Ancien et le Nouveau Monde du début du XIXe siècle, à l'arrivée des grands paquebots du début du XXe siècle, l'alimentation à bord des transatlantiques fait partie intégrante du voyage maritime. Qu'elle soit destinée aux voyageurs de première classe ou d'entrepont, elle répond à un besoin élémentaire de se restaurer hors de chez soi. Face aux demandes de la clientèle en perpétuelles mutations, au gré des progrès techniques, des prescriptions législatives et des contextes historiques, l'évolution de l'alimentation embarquée s'inscrit dans un processus continu d'adaptations. Cette étude se présente sous la forme d'une analyse globale de la « filière du manger ». Elle prend en compte les principaux acteurs interactionnels qui la construisent : des circuits d'approvisionnement aux méthodes de stockage et de conservation des denrées, des lieux de production et de transformation des matières premières aux espaces de distribution en passant par les menus, les boissons, les manières de table, le rôle et la mise en scène des repas en mer jusqu'au comportement du consommateur. Pendant près d'un siècle, la Compagnie Générale Transatlantique, la *Cunard* et la *Hambourg-Amerika Line*, réunies sur la même ligne de l'Atlantique Nord, vont se livrer à une véritable compétition pour conquérir leur clientèle. Stimulées par l'envie de surpasser leurs concurrents, les sociétés maritimes surenchérisent dans de multiples domaines : vitesse, sécurité ou encore confort des aménagements de leurs paquebots. Cette escalade constante s'applique également à la qualité de la table proposée aux passagers, cœur de notre thèse. Les résultats de nos recherches, tantôt centrés sur la compagnie maritime française, tantôt élargis aux sociétés de navigation anglaise et allemande, nous permettent de déceler des analogies et de mesurer des divergences dans l'offre alimentaire dispensée avant et pendant la traversée. Enfin, cette étude tente de démontrer de quelle manière la renommée mondiale de la gastronomie française proposée à bord des navires de la Compagnie Générale Transatlantique a permis à la *French Line* de se démarquer de la concurrence. Réseaux de diffusion d'un savoir-vivre à la française, les voyages réguliers de ses paquebots ont contribué au rayonnement outre-Atlantique du modèle culinaire national.

Date d'inscription : 30 novembre 2012

Communications récentes

- 30 septembre 2016 : **conférence** pour la ville de Duclair (76) dans le cadre de l'exposition sur le thème "Quand les paquebots entrent en Seine, la gastronomie à bord".
- 25 juin 2016 – 30 septembre 2016 : **commissaire** de l'exposition intitulée : " Quand les paquebots entrent en Seine, la gastronomie à bord ". Exposition organisée en partenariat avec la ville de Duclair (76).
- 19 juin 2016 : **réfèrent scientifique** pour l'organisation du banquet historique des séminaires des Amis de Jean-Louis Flandrin sur le thème de l'art culinaire à bord des paquebots français. Paris (75).
- 12 juin 2016 : **conférence** pour le musée Lalique de Wingen-sur-Moder (67) lors de l'exposition sur le thème " Lalique et l'art du voyage".
- 26 mai 2016 : **conférence** sur le thème : "L'alimentation destinée aux migrants à bord des navires transatlantiques au XIXe siècle. Des textes législatifs, outils politiques pour tenter de réguler les flux migratoires". Conférence réalisée dans le cadre de la Deuxième Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation organisée par l'IEHCA et l'Université François Rabelais de Tours (37).
- 20 mai 2016 : **conférence** sur le thème : " L'alimentation des passagers d'entrepont dans les ports d'embarquement et à bord des navires transatlantiques lors de la grande vague d'émigration européenne outre-Atlantique du XIXe et du début du XXe siècle ". Conférence réalisée dans le cadre des rencontres « De Honesta Voluptate – Société des Amis de Jean-Louis Flandrin » à la Maison des Sciences de l'Homme à Paris (75).
- 10 mars 2016 : **conférence** lors du colloque *Studies of food in North America*, études du fait alimentaire en Amérique : « Échanges culinaires : construire des ponts entre les langues et les cultures » à l'Université du Québec à Montréal, Québec, Canada.
- 25 février 2016 : **conférence** sur le thème : " Le canard à la rouennaise : histoire d'une recette locale au rayonnement mondial". Conférence réalisée pour le Cercle Littéraire et Gourmand de Paris (75).
- Janvier 2016 : **publication** d'un article dans la revue *Papilles, culture & patrimoine gourmand n°44, les transports de la table* des Bibliothèques Gourmandes sur le thème : "Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique : des ambassadeurs de la gastronomie, du service et des arts de la table français 1864 - 1974".
- 19 novembre 2015 : **conférence** sur le thème : " L'alimentation des émigrants dans les ports d'embarquement européens et à bord des navires transatlantiques (XIXe - début du XXe siècle) : entre prescriptions législatives, obligations des armateurs, conseils des guides et réalités des conditions de l'entrepont ". Conférence réalisée dans le cadre de la journée des doctorants à l'Université François Rabelais de Tours (37).
- 6 juin 2015 : **conférence** sur le thème : " Histoire de la Compagnie Générale Transatlantique à travers le prisme de l'alimentation à bord, 1864 - 1974 ". Conférence réalisée dans le cadre de rencontres avec l'Association des Professeurs d'Histoire et de Géographie de Haute-Normandie, Le Havre (76).
- 30 mai 2015 : **conférence** sur le thème : " À la table d'un géant : gastronomie et arts de la table à bord de Normandie, 1935 - 1939 ". Conférence réalisée dans le cadre des 80 ans du paquebot *Normandie* dans les locaux de l'association French Lines, Le Havre (76).

- 22 mai 2015 : **conférence** sur le thème : " À la table d'un géant : gastronomie et arts de la table à bord de Normandie, 1935 - 1939 ". Conférence réalisée dans le cadre des 80 ans du paquebot *Normandie* dans les locaux d'Escal'Atlantic, Saint-Nazaire (44).
- 26 mars 2015 : **conférence** sur le thème : " Les paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique : vecteurs de diffusion outre-Atlantique du modèle culinaire français 1864-1974". Conférence réalisée dans le cadre de la Première Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation organisée par l'IEHCA et l'Université François Rabelais de Tours (37).
- 2 mars 2015 : **conférence** sur le thème : " Voyage gastronomique et luxe alimentaire sur l'Atlantique Nord, entre Marie-Antoine Carême et d'Auguste Escoffier " Conférence réalisée dans le cadre de l'inauguration du lycée des Métiers de l'Hôtellerie Restauration d'Ifs (14).
- 16 janvier 2015 : **conférence** sur le thème : "Évolution des modes alimentaires sur les navires de la *Transat* – 1864 – 1974 ". Conférence réalisée dans le cadre des rencontres « De Honesta Voluptate – Société des Amis de Jean-Louis Flandrin » à la Maison des Sciences de l'Homme à Paris (75).
- 2 septembre 2014 : **intervenant** à l'émission de télévision « Repas de Fêtes » pour Arte sur le thème : " La gastronomie embarquée ", émission diffusée au mois de décembre 2014.
- 1er mars 2014 : **conférence** sur le thème : " À la table des paquebots de la *French Line* ". Conférence réalisée dans le cadre de l'exposition : " À la table des géants des mers : histoire de la gastronomie à bord des paquebots de la Transat", au lieu culturel « Le Point de Vue » à Deauville (14).
- 15 février 2014 – 6 avril 2014 : **commissaire** scientifique de l'exposition intitulée : " À la table des géants des mers : histoire de la gastronomie à bord des paquebots de la Transat", au lieu culturel « Le Point de Vue » à Deauville (14).
- 13 décembre 2013 : **conférence** sur le thème : "L'alimentation à bord des navires transatlantiques au XIXe siècle : entre nécessités et plaisirs". Conférence réalisée dans le cadre des rencontres « De Honesta Voluptate – Société des Amis de Jean-Louis Flandrin » à la Maison des Sciences de l'Homme à Paris (75).
- 18 octobre 2013 : **conférence** sur le thème : "Luxe, élégance et raffinement de la table à bord des paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique". Conférence réalisée dans le cadre de l'exposition "Paquebot *France*, design embarqué" à Saint-Étienne (42).
- 20 septembre 2013 : **intervenant** à la table ronde intitulée : « Arts et usages de la table ». Intervention réalisée dans le cadre de conférences organisées par l'École française de gastronomie Ferrandi de Paris (75) pour la Fête de la Gastronomie.
- 14 et 15 septembre 2013 : **référent scientifique** pour l'organisation de l'atelier intitulé : « Escal'Gourmande » relatif à la gastronomie à bord des paquebots. Atelier découverte réalisé dans le cadre des journées du patrimoine à Saint Nazaire (44).
- 15 juin - 22 septembre 2013 : **rédaction** de multiples articles sur l'alimentation et la restauration à bord des paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique pour le catalogue de l'exposition intitulée : « Légendes des mers, l'art de vivre à bord des paquebots », à Evian (74).
- 7 juin 2013 : **conférence** sur le thème : "Évolution de la restauration à bord des paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique du XIXe au XXe siècle : gastronomie et luxe". Conférence réalisée dans le cadre de l'exposition "Mer d'Argent, les arts de la table à bord des paquebots" Le Havre (76).

- 21 mars 2013 : **conférence** sur le thème : "La restauration et l'alimentation des passagers transatlantiques au début du XIXe siècle". Conférence réalisée dans le cadre du séminaire intitulé « Des biscuits et des vers ? Ravitaillement et alimentation à bord du Moyen Age à nos jours » à l'Université François Rabelais de Tours (37).
- Mai 2013 : **rédaction** d'un article dans la revue Basse-cour Normande sur l'histoire du canard de Duclair, emblème du patrimoine Normand : de ses origines historiques à sa commercialisation en passant par sa production.
- 9 février 2013 : **interview** par France 3 Haute-Normandie sur le thème de l'histoire et de la valorisation des produits normands.

Actions de valorisation de la recherche

Depuis 2015 : administrateur des archives de la *French Lines* du Havre (76), préservation et diffusion du patrimoine des compagnies maritimes françaises dont la Compagnie Générale Transatlantique.

Depuis 2012 : membre de « l'Équipe Alimentation » (LEA), Université François Rabelais de Tours (37).

Depuis 2012 : membre de l'association « De Honesta Voluptate – Société des Amis de Jean-Louis Flandrin » à Paris (75).