

# L'EUROPE ALIMENTAIRE

Jean-Pierre Williot (dir.)

A stylized illustration of a woman with short, curly hair, wearing a dark top and an orange apron. She is smiling and holding a white tray with a dark object on it. The background behind her is a soft, glowing blue and white light.

## Du feu originel aux nouvelles cuissons

Pratiques, techniques, rôles sociaux



## Table des matières

<b>Les modes de cuisson : un vaste chantier au cœur des cultures culinaires dans le temps et l'espace</b> .....	11
<i>Jean-Pierre Williot</i>	

### PREMIÈRE PARTIE

#### L'ÉVOLUTION DES CUISSONS CULINAIRES : L'INNOVATION LENTE

<b>Les modes de cuisson possibles à partir des structures de combustion de deux sites syriens : Tell Aswad et Tell Halula</b> .....	23
<i>Diaa Eddin Albukaai</i>	

<b>Les dispositifs de cuisson alimentaire dans le Bassin méditerranéen oriental, de l'époque hellénistique à l'époque proto-byzantine (IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C.-VIII<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.)</b> .....	39
<i>Cindy Pichon</i>	

<b>Le récipient de cuisson comme vecteur culturel ? L'exemple de la diffusion et de l'utilisation des plats à cuire engobés méditerranéens dans la Gaule du 1<sup>er</sup> s. avant J.-C.</b> .....	55
<i>Camille Avellan et Sylvie Barrier</i>	

<b>La cuisson à Rome : un enjeu politique ?</b> .....	73
<i>Christophe Badel</i>	

<b>Temps et degrés de cuisson au Moyen Âge. Contribution à l'histoire des précisions culinaires</b> .....	85
<i>Danièle Alexandre-Bidon</i>	

<b>Experiential Research in Culinary History: Reconstructing 16<sup>th</sup> Century Techniques</b> .....	105
<i>Ken Albala</i>	

<b>La cuisson des fruits en France à l'époque moderne</b> .....	113
<i>Florent Quellier</i>	

<b>Du rôti à la sauce mijotée... Cuisson et savoir-faire des professionnels en France (XVII<sup>e</sup> siècle-début XIX<sup>e</sup> siècle)</b> .....	129
<i>Philippe Meyzie</i>	

<b>Les techniques culinaires dans la cuisine d'Istanbul au XIX<sup>e</sup> siècle .....</b>	<b>145</b>
<i>Özge Samancı</i>	

## DEUXIÈME PARTIE

### DE L'ART DES TECHNIQUES AUX FAÇONS DE FAIRE EMPIRIQUES

<b>Maîtriser l'usage du cuiseur de riz dans les familles d'immigrés sino-asiatiques. Enjeux du savoir culinaire entre parents et enfants .....</b>	<b>165</b>
<i>Fong Ming Yang</i>	

<b>Cuire la pomme de terre : adoption et modes de cuisson d'un tubercule exotique .....</b>	<b>179</b>
<i>Georges Carantino</i>	

<b>Le mode de cuisson comme critère de qualité dans l'industrie des conserves: le cas des sardines à l'huile.....</b>	<b>199</b>
<i>Christophe Fichou</i>	

<b>La cuisson chez les inventeurs pionniers d'appareils de chauffage (1780-1830).....</b>	<b>215</b>
<i>Emmanuelle Gallo</i>	

<b>Raymond Oliver : de la cuisson au gaz à l'onde courte. Un chef passionné de modernité .....</b>	<b>227</b>
<i>Sophie Laurenceau</i>	

<b>Full Feast in a Single Cauldron: Iskillip Dolmasi, an Innovative Traditional Cooking Method from Anatolia .....</b>	<b>237</b>
<i>Aylin Öney Tan</i>	

<b>Cuisson, fumaison, salaison: le tuyé et le brési dans le massif du Jura, XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles .....</b>	<b>251</b>
<i>Paul Delsalle</i>	

<b>La bouteille de butane, compagne du changement .....</b>	<b>261</b>
<i>Alain Beltran</i>	

## TROISIÈME PARTIE

### FAIRE CUIRE : TRANSMISSION FAMILIALE ET ATTRIBUTS SOCIAUX

<b>La cuisson des galettes et des pains en Inde du Nord : un aperçu de l'histoire du sous-continent.....</b>	<b>277</b>
<i>Marie-Claude Mahias</i>	

<b>La cuisson du pain dans la tradition slave orientale (Russie, Ukraine, Biélorussie) .....</b>	<b>291</b>
<i>Galina Kabakova</i>	
<b>Les modes de cuisson dans la cuisine lao .....</b>	<b>301</b>
<i>Florence Strigler</i>	
<b>Du feu de bois à la cuisinière au gaz : saveurs d’ailleurs pour la galette de blé dur .....</b>	<b>313</b>
<i>Houria Oularbi-Abdennebi</i>	
<b>The barbecue in Australia: from chop picnic to sausage sizzle .....</b>	<b>321</b>
<i>Barbara Santich</i>	
<b>Usages et fonctions de la marmite en Mongolie. Un outil de cuisson, des techniques culinaires et bien davantage .....</b>	<b>333</b>
<i>Sandrine Ruhlmann</i>	
<b>Cuire au cinéma : histoires de traditions, histoires d’identité .....</b>	<b>357</b>
<i>Cristina Bragaglia</i>	
<b>Conclusions .....</b>	<b>367</b>
<i>Bruno Laurioux</i>	