



# la lettre

NUMÉRO 27 • OCTOBRE 2017

## INSTITUT BENJAMIN DELESSERT

Chaque année, le Prix Jean

Trémolières récompense

un ouvrage ou une thèse autour  
du comportement alimentaire.

Le prix 2017 a été remis à l'historien  
Patrick Rambourg, pour son ouvrage

*L'art et la table* (éditions Citadelles

& Mazenod, octobre 2016).

Ce volume, aux 400 pages

superbement illustrées, offre un

parcours à la fois thématique et

chronologique des traditions et

pratiques gastronomiques de

l'Occident, de l'Antiquité au XX<sup>e</sup> siècle.

À l'occasion du décernement de

ce prix, la conférence Benjamin

Delessert s'est articulée autour

du thème « La Table, entre santé

et art culinaire ». Cette conférence

a permis d'approcher les rapports

entre cuisine et santé qui parcourent

toutes les civilisations. Histoire,

anthropologie, psychologie ont été

mises à contribution pour éclairer

les perceptions et les pratiques

alimentaires d'aujourd'hui.

## CONFÉRENCE BENJAMIN DELESSERT - 21 JUIN 2017

Lors de la conférence Benjamin Delessert sur le thème « La table, entre santé et pratiques culinaire », le prix Jean Trémolières a été remis à Patrick Rambourg, chercheur et historien qui consacre ses travaux à l'histoire des pratiques culinaires et alimentaires, aux métiers de bouche et au Paris gastronomique. Son ouvrage « L'art et la table » est une manière de comprendre, au travers de superbes représentations d'images d'art, comment s'est construit le modèle alimentaire français.

**Institut Benjamin Delessert (IBD) :** Pour un historien s'est-il intéressé aux représentations artistiques de la Table ?

**Patrick Rambourg (PR) :** L'image appartient autant à l'art qu'à l'histoire. Si elle traduit le projet de l'artiste, ce qu'il a voulu faire ou montrer, elle s'inscrit aussi dans un contexte historique, et renseigne sur la période qui l'a produite. Pour l'historien l'image est un document et l'art figuratif peut donner « un aperçu direct du passé », s'il est contemporain de ce qu'il représente.<sup>1</sup> Sans nier le langage de l'art, l'historien interprète les images en les confrontant à d'autres sources ou à des témoignages des époques concernées, et au regard des sociétés qui les entourent et de leur évolution.

**IBD :** Comment les artistes se sont emparés des pratiques alimentaires ?

**PR :** « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours », écrit Brillat-Savarin dans la

*Lauréat du Prix Benjamin Delessert  
Patrick Rambourg,  
Université Paris 7 Denis-Diderot et  
Université François-Rabelais de Tours*



### RENCONTRE

*Interview de Patrick Rambourg  
pages 1 et 2*

### ÉVÉNEMENT

*« La table, entre santé et  
pratiques culinaire »  
pages 3*

### AGENDA

*Journée annuelle  
Benjamin Delessert 2018  
page 4*

## RENCONTRE

Physiologie du goût (1826). Il est aussi de toutes les époques, tant la table concerne l'histoire des hommes. Sa représentation dans l'art depuis la plus haute Antiquité témoigne de son importance historique et de sa place dans la société. Les artistes n'ont cessé de figurer des aliments, des pratiques de cuisine et des manières de manger. Au travers de leurs œuvres, c'est la culture alimentaire de leur époque que l'on observe, notamment la commensalité et la fonction sociale du repas, ses rites et ses symboles.<sup>2</sup>

### IBD : Quelle place pour l'art religieux dans l'histoire de la Table ?

**PR :** Le Moyen Âge connaît une « culture des images » que le christianisme a marquée de son empreinte. Le repas sacré y est régulièrement représenté. Si les Évangiles évoquent « pas moins de douze repas du Christ »<sup>3</sup>, les artistes figureront le plus souvent la Cène et les Noces de Cana. Ils s'appuieront sur les textes bibliques pour traduire en image les grands moments de la vie de Jésus, tout en s'inscrivant dans le contexte artistique de leur époque et dans la société dans laquelle ils vivent. La représentation de la Cène suit ainsi les mutations de la table et des manières de manger, depuis la position couchée à la romaine jusqu'à la position assise qui s'impose dans le courant du Moyen Âge, en passant par l'usage du tranchoir ou l'assiette. Alors que les Noces de Cana deviennent de plus en plus gastronomiques sous les pinceaux des peintres, comme en témoigne le célèbre tableau de Véronèse (1563).

### IBD : Qu'apporte l'alimentation sur la fonction sociale des sujets représentés ?

**PR :** Dans les peintures, les aliments figurés sont généralement en adéquation avec la position sociale du mangeur, comme dans *Le Mangeur de haricots* d'Annibal Carrache (vers 1583-1584). L'alimentation s'inscrit à l'époque dans un système de valeurs sociales où « l'ail, l'oignon, les poireaux, les légumes secs, les fromages, la bière, la viande de bœuf, les salaisons, les bouillies sont essentiellement populaires et paysannes »<sup>4</sup>. Mais

c'est le pain qui constitue la nourriture de base du plus grand nombre. Il est au centre des peintures des frères Le Nain représentant des paysans à table au XVII<sup>e</sup> siècle. La pomme de terre prendra le relais dans le courant du XIX<sup>e</sup> siècle pour figurer la nourriture des humbles.

### IBD : Certains peintres ont préféré représenter des scènes de repas de fête, pourquoi selon vous ?

**PR :** Effectivement, la table populaire est aussi celle des fêtes, des périodes de bombance qui permettent d'oublier la dure réalité de la vie. Nombre d'artistes ont ainsi préféré montrer le côté festif des campagnes plutôt que celui de la misère, Pieter Bruegel l'Ancien est l'un des plus célèbres d'entre eux. Le repas de noces est bien souvent au cœur des réjouissances et c'est là un thème récurrent chez les peintres. Selon les époques, le contexte et le groupe social figurés, la fête est plus ou moins cérémonieuse et la table plus ou moins garnie de mets.

### IBD : Qu'en est-il de la place de la Table par la suite ?

**PR :** Au XIX<sup>e</sup> siècle, la famille bourgeoise devient le modèle du bien être à table. Les artistes la représentent bien souvent dans la salle à manger ; la table met alors en scène le bonheur familial, pour affirmer un idéal où la nourriture et la convivialité jouent les premiers rôles. Elle se couvre de vaisselle, de cristallerie et de couverts, et montre la sophistication des manières de manger.

Le déjeuner devient un thème majeur des peintres des Lumières (Jean-François de Troy, Nicolas Lancret, Carle van Loo, etc.) et des Impressionnistes (Edouard Manet, Claude Monet, Gustave Caillebotte, etc.). Pour les premiers, les joies de la table se font plus gastronomiques et les images plus savoureuses ; pour les seconds, la sociabilité bourgeoise symbolise un art de vivre à table qui se diffuse dans la toute société. ■

« Le plaisir de la table  
est de tous les âges,  
de toutes les conditions,  
de tous les pays  
et de tous les jours »  
(Brillat-Savarin 1826)

1. Francis Haskell, *L'Historien et les images*, Paris, Gallimard, 1995, p. 484.

2. Patrick Rambourg, *L'Art et la table*, Paris, Citadelles & Mazenod, 2016, p. 12.

3. Dominique Rigaux, *A la table du Seigneur. L'Eucharistie chez les Primitifs italiens 1250-1497*, Paris, éditions du Cerf, 1989, p. 24.

4. Jean Dupêbe, « La diététique et l'alimentation des pauvres selon Sylvius », *Pratiques & discours alimentaires à la Renaissance*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, p. 52.

## ÉVÉNEMENT

La conférence sur le thème « La table, entre santé et pratiques culinaire » a permis d'apporter un éclairage complémentaire à la lecture du Lauréat, sur les perceptions et les pratiques d'aujourd'hui.

## LE MANGER ET LA SANTÉ



**GEORGES VIGARELLO**  
ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES EN SCIENCES SOCIALES (EHESS)

Directeur de recherche à l'École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), Georges Vigarello est spécialiste de l'histoire de l'hygiène, de la santé, des pratiques corporelles et des représentations du corps.

Le manger est historiquement et culturellement en rapport avec la représentation du corps. Les humeurs et leur épurement ont longtemps joué un rôle central. Des visées d'énergétisation ont ensuite dominé. Aujourd'hui, le manger se partage entre un strict respect des lois sanitaires toujours plus rigides et étroites et un plaisir qui s'individualise autant qu'il se légitime.

## CHINE : DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION À L'HEURE DE LA RÉFORME ÉCONOMIQUE



**FRANÇOISE SABBAN**  
ÉCOLE DES HAUTES ÉTUDES EN SCIENCES SOCIALES (EHESS)

Françoise Sabban, directrice d'études à l'EHESS et membre du Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine, est une anthropologue et sinologue française, spécialiste des cultures alimentaires chinoises. Contrairement à ce qui est souvent avancé, on ne peut dire qu'il ait existé en Chine une diététique savante constituée en une théorie. L'ensemble des savoirs diététiques étaient liées à des pratiques dont les fondements s'inscrivaient dans un ensemble de principes comme l'alternance des principes féminin et masculin ou yin et yang. Un axiome universel résumait en quelque sorte la question

des liens entre maladie et alimentation : « la maladie entre par la bouche », bing cong kou ru 病从口入. Avec la Réforme économique lancée à la fin de 1978 par les autorités chinoises, le mode de vie des Chinois va progressivement changer et leur alimentation évoluer considérablement. Ils eurent enfin le loisir de se préoccuper de la qualité nutritionnelle de leur alimentation, et en même temps d'exprimer leur gourmandise, en enrichissant leurs menus quotidiens et festifs.

## EFFETS DU CONTEXTE SUR L'APPRECIATION D'UN REPAS. DU LABORATOIRE À LA VIE RÉELLE



**ADRIANA GALIÑANES PLAZA**  
CENTRE DE RECHERCHE DE L'INSTITUT PAUL BOCUSE

Adriana GALIÑANES PLAZA est doctorante au centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, elle étudie les effets du contexte sur l'appréciation et les choix des consommateurs. Les laboratoires sont, à l'heure actuelle, les contextes utilisés majoritairement pour mesurer le degré d'appréciation des produits. Cependant, les résultats obtenus ne peuvent généralement pas être extrapolés aux conditions usuelles de consommation, car ceux-ci sous-estiment les interactions sociales, les effets de présentation du plat, et prennent peu en compte les intentions, conscientes ou non, des consommateurs. À l'inverse, les études en situation réelle de consommation visent à travailler dans des environnements variés (supermarchés, restaurants, cafétérias) où les comportements des consommateurs sont étudiés dans leurs conditions habituelles. Cependant, la validité écologique offerte par ce genre d'approche comporte également certaines limites logistiques et financières d'un point de vue pratique, mais également au niveau scientifique. Une pratique en développement, celle du Living Lab, propose un

équilibre entre ces deux approches afin d'étudier la perception et le comportement des consommateurs.

## ŒUVRE DE CHEF OU CUISINE D'ARTISTE : LES DEUX ARTIFICATIONS DE LA CUISINE



**FRÉDÉRIQUE DESBUISSONS**  
UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

Maître de conférences à l'Université de Reims Champagne-Ardenne en Histoire de l'art moderne et contemporain, Frédérique Desbuissons s'intéresse notamment aux rapports entre art, corps et alimentation.

« La cuisine est-elle un art, et quel art ? ». Cette double question posée avec insistance dans les médias n'est pas nouvelle. C'est finalement le terme d'« artification » qui s'est depuis quelques années imposé dans les sciences humaines pour désigner les mécanismes par lesquels une activité humaine et ses productions sont considérées comme relevant de la catégorie « art ».

D'un côté, l'œuvre de chef conçoit la cuisine comme une activité de création conduisant à la production d'une œuvre originale. Au même titre que la peinture, la sculpture, la musique ou la littérature, la pratique culinaire est pensée comme un art à part entière, reposant comme les autres arts sur l'innovation à partir d'une interprétation personnelle des usages et de l'histoire de leur médium. De l'autre côté, la cuisine d'artiste est une activité de création menée dans le cadre du monde de l'art contemporain, selon des modalités propres à ce milieu : relais de la critique d'art et de la presse spécialisée, interactions avec le public à l'occasion d'expositions et de foires... Si ces deux logiques distinctes possèdent chacune une histoire différente, elles sont aujourd'hui de plus en plus susceptibles de métissages.

## ACTUALITÉ

## PRIX DE PROJETS DE RECHERCHE 2017

Dans le cadre de son appel à projets annuel, l'Institut Benjamin Delessert soutient financièrement des projets de recherche originaux :

- en nutrition en relation avec les glucides,
- en sciences, humaines et sociales appliquées à l'alimentation.

La dotation globale pour 2017 est de 80 000 € à répartir sur 4 à 6 projets. La date limite de soumission est **30 septembre 2017**.

## PRIX JEAN TREMOLIERES 2018

Ce prix récompense un ouvrage récent éclairant les habitudes et comportements alimentaires individuels ou collectifs. Les travaux présentés peuvent être un master, une thèse ou un livre de médecine, psychiatrie, philosophie, sociologie, économie ou histoire. Envoyez votre candidature avant le **30 novembre 2017** (remise du prix en 2018).

Informations pratiques et dossier de candidature sur [www.institut-benjamin-delessert.net](http://www.institut-benjamin-delessert.net) ou [ibd@institut-b-delessert.asso.fr](mailto:ibd@institut-b-delessert.asso.fr)

## AGENDA

## Journée Annuelle Benjamin Delessert 2018



La Journée Annuelle Benjamin Delessert rassemble chaque année environ 800 nutritionnistes, diététiciens, chercheurs, ingénieurs agro-alimentaires et étudiants. La prochaine édition se déroulera le **Vendredi 2 février 2018** à la **Maison de la Chimie** (28 bis rue St Dominique, Paris 7<sup>e</sup>).

**Le Vendredi 2 février 2018**

**Maison de la Chimie, 28 bis rue St Dominique, Paris 7<sup>e</sup>**

(accueil des participants à partir de 8h00)

Comité scientifique :

Pr E. Bruckert,  
Dr D.A. Cassuto,  
Pr E. Disse,  
Dr F. Dadoun,  
M. C. Fischler,  
Pr C. Poitou-Bernert,  
Mme N. Rigal

Secrétaire générale :  
Mme Chloé DESHAYES

## Inflammation

Modérateurs : A. Leturque – C. Poitou

**9h00** Introduction. **Christine Poitou, Paris**

**9h20** Intestin, inflammation, maladies métaboliques. **Armelle Leturque, Paris**

**9h40** Alimentation et inflammation. **Marie-Caroline Michalski, Lyon**

**10h00** Pause

**10h10** Questions salle

**10h30** Impact des probiotiques dans l'obésité : effet anti-inflammatoire ou métabolique ? **Corinne Grangette, Lille**

**10h50** Activité physique et inflammation. **Xavier Bigard, Paris**

**11h45** Remise du Prix Benjamin Delessert par **Claude Fischler, Maïthé Tauber, Toulouse**

Secrétariat des inscriptions :

MCO CONGRÈS - JABD 2018 - Villa Gaby 285 Corniche Kennedy - 13007 Marseille  
Tél. 04 95 09 38 00 - Fax 04 95 09 38 01 - [www.jabd.fr](http://www.jabd.fr)

## Comment j'accompagne dans les situations particulières ?

Modérateurs : F. Dadoun – E. Disse

**14h00** Prévention du risque Cardiovasculaire. **Michel Krempf, Nantes**

**14h30** Les 1000 premiers jours. **Umberto Siméoni, Lausanne**

**15h00** Post-chirurgie bariatrique. **Judith Aron, Paris**

**15h30** Alimentation du sportif. **Dominique Poulain, Paris**

**16h00** Fin de séance



7, rue Copernic, 75116 Paris - Tél. : 01 45 53 41 69 - Fax : 01 47 27 66 74 - E-mail : [ibd@institut-b-delessert.asso.fr](mailto:ibd@institut-b-delessert.asso.fr)

Représentant légal et directeur de l'Institut Benjamin Delessert : Bertrand Du Cray - Directeur de la Publication : Chloé Deshayes  
N° ISSN : 2107-3414 - Dépôt légal à parution : septembre 2017. L'Institut Benjamin Delessert est une association déclarée (loi du 1-7-1901) ayant pour vocation de promouvoir la recherche scientifique et médicale dans le domaine de la nutrition. Il est soutenu par la filière sucre française.

[www.institut-benjamin-delessert.net](http://www.institut-benjamin-delessert.net)