

Atelier 38 – salle 4.06 : L'alimentation au Moyen-Orient et dans les Mondes musulmans : de la trilogie méditerranéenne à l'explosion des modèles alimentaires ?, responsable: Nessim Znaïen (Université Paris I Panthéon Sorbonne, IRMC)

Intervenants : Mohammed Frini, Rached Lakhal, Ozge Samanci, Sauvegrain Sophie-Anne, Nessim Znaïen

Résumé

Notre atelier se propose de poser les bases d'une réflexion sur les mutations des modèles alimentaires entre le XVIII^{ème} siècle et le XXI^{ème} siècle dans les mondes musulmans de la Méditerranée. Entre ces deux moments, la révolution des transports, la naissance des industries agro-alimentaires et la colonisation européenne, ont eu des impacts certains sur les sociétés étudiées. Les modèles alimentaires ont pu se diversifier et évoluer de multiples manières au cours de ces siècles.

Tout d'abord, de nouveaux produits ont été introduits, non sans faire l'objet parfois de certaines résistances (comme dans le cas de l'alcool ou de l'huile d'olive). Ces produits ont pu être réadaptés par les sociétés selon les cultures locales, en étant par exemple associés à certains moments, comme les fêtes religieuses ou familiales. La notion de métissage des pratiques alimentaires pourra ici être utilement mobilisée. Ensuite, ce sont les manières de tables elles-mêmes, et la sociabilité de l'alimentation, qui ont pu évoluer, en lien avec celle de la dichotomie espace public/espace privé si importante dans le monde arabe. Les modes de cuisine et de distribution de l'alimentation ont également pu être touchés, avec la naissance et le développement des cafés comme un des points centraux de notre atelier. C'est donc par un aspect de la culture matérielle, l'alimentation, que nous pouvons tenter de comprendre une partie des conséquences de la mondialisation moderne sur les sociétés du monde arabe.

Intervenants

Frini Mohammed, Faculté des Lettres et Sciences humaines de Tunis, « **Le commerce des huiles (huile d'olive locale et les huiles végétales importées) au début de l'époque coloniale et son impact sur le régime alimentaire des Tunisiens** »

Face à la crise du commerce de l'huile d'olive jusqu'à la fin des années 1930 du siècle précédent, l'importation des huiles végétales (soja, arachides, coton) semblait n'avoir trouvé aucun écho favorable de la part des Tunisiens. Un tel constat mérite une recherche approfondie portant sur le phénomène de l'invasion des oléagineux végétaux et la résistance du consommateur tunisien vis à vis de ces produits coloniaux.

Lakhal Rached, CEIK Kairouan, « **Alimentation et pouvoir : l'approvisionnement alimentaire de la cour beylicale au XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle** »

Cette communication cherche à étudier l'approvisionnement alimentaire de la cour des Beys de Tunis à l'époque moderne. Il s'agit en premier lieu de définir les services et métiers de bouche au Bardo. La seconde partie sera consacrée à l'étude des dépenses alimentaires quotidiennes et extraordinaires, notamment les fêtes familiales (circoncision, mariage, funérailles) et religieuses (Aid el Kébir, Aid el Fitr, Mouled, etc) ainsi que l'ensemble des bénéficiaires qui gravitent autour de la cour.

Samanci Ozge, Yeditepe University, « **Continuity and changes in 19th Century Ottoman Cuisine** ».

The aim of this paper is to reveal the continuing patterns and changes in Ottoman food culture during the last century of the Empire. Ancient culinary heritages like Central Asian nomadic Turkish food culture, Medieval Arab-Persian cuisine, Byzantine heritage that were embedded in Ottoman food culture since the early times, as well as novelties inspired from Europe during the second half of the 19th century constitute the main topics.

Sauvegrain Sophie-Anne, CNRS Université de la Méditerranée, unité d'Anthropologie Bioculturelle,
« Regards sur la jeunesse alépine »

A Alep, au milieu des années 2000, la multiplication des fast foods et autres cafés appréciés et fréquentés par les jeunes dans certains quartiers, apparaît comme un indice pertinent de la mondialisation des pratiques alimentaires. La visibilité des jeunes en groupe laisse supposer l'émergence d'une nouvelle « culture de la jeunesse », qui peut s'exprimer entre autres par ces nouvelles pratiques de consommation. Le temps passé semble faire partie du loisir et s'inscrire dans la consommation ostentatoire. Les lieux fréquentés offrent indirectement des possibilités de s'extraire de l'emprise du groupe familial et social, et d'acquérir une forme d'autonomie et d'affirmer sa personnalité. Ils contribuent donc à la mutation du rapport à la maison et à la famille.

Znaïen Nessim, Université Paris I Panthéon Sorbonne, IRMC **« L'introduction de l'alcool en Tunisie à la fin du XIX^{ème} siècle, quelle réalité ? »**

Dans les sources tunisiennes et françaises de la première moitié du vingtième siècle, il ne fait pas de doute que ce sont les Français qui ont apporté l'alcool en Tunisie à la fin du XIX^{ème} siècle, notamment par la plantation de vigne, dès les premiers temps du Protectorat. Cette affirmation mérite d'être discutée et nuancée, notamment par l'étude des prix du vin et de la démocratisation de l'accès à l'alcool sous le Protectorat. Il convient également d'étudier les nouveaux modes de sociabilité associés à cette consommation.