

LA CUISINE DES ETHNOLOGUES

L1 2016/2017 - SEMESTRE 2 - TD ETHNOLOGIE (3HSH2X02)

(TECHNIQUES D'ENQUÊTE)

Adrien Bouzard (abouzard@u-paris10.fr) ;
Pierre Peraldi (peraldimittlettepierre@yahoo.fr) ;
Mariangela Gasparotto (mariangela_gasparotto@yahoo.it)

« Les animaux se repaissent, les hommes mangent, l'homme d'esprit seul sait manger. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». C'est par cet aphorisme que Brillat-Savarin ouvrait sa *Physiologie du goût* en 1841.

Les éléments utiles au cours sont disponibles dans votre Espace Numérique de Travail (ENT).

MODALITES D'EVALUATION

- Une enquête et une recherche originale sur la thématique de terrain imposée :

Manger et/ou boire dehors en banlieue (hors Université).

Ce travail de recherche se déroule et se développe tout au long du semestre. Un carnet de terrain individuel et une synthèse analytique elle aussi individuelle de 2 pages, fondés sur une réflexion problématisée des enquêtes seront restitués à la fin du semestre. Ces travaux devront être rédigés et remis au plus tard le 18 avril 2016 (70% de la note finale).

- Un exposé oral collectif qui sur la base d'un texte classique met en lumière les méthodes d'agencement et de mise en équilibre des données ethnographiques et théoriques (20% de la note finale).
- Exercices divers, ateliers collectifs en classe, contrôles surprise (10% de la note finale)

Cette UE est un cours de travaux dirigés qui requiert une présence assidue et une production de travail importante de la part de chaque étudiant tout au long du semestre.

Semaine TD	Thème CM	Enquête	Exercices en classe	Articles
Semaine 1 (17/01)	« Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es » Présentation du cours (19/01)	Présentation des différentes enquêtes de terrain + Consignes du semestre	« Ce qu'on mange dehors, ce qu'on mange dedans » & « Qu'est-ce que tu as mangé hier ? »	Distribution des articles + Consignes pour les présentations orales
Semaine 2 (24/01)	« Succulent, comestible, dégoûtant, toxique : comment les humains choisissent leurs aliments ? » (26/01)	Choix des binômes/trinômes + Sujets	Ethnographie des dîners d'Astérix, exercice individuel de description détaillée	Jacqueline Milliet, 1995, « Manger du chien ? C'est bon pour les sauvages ! », <i>L'Homme</i> , tome 35, n°136, pp.75-94 Marvin Harris, 1966, "The abominable Pig", in Carole Counihan and Penny Van Esterik (eds.), <i>Food and Culture. A Reader.</i> , New-York and London, Routledge, pp.59-71
Semaine 3 (31/01)	« De la magie dans la mangeaille ou de la science dans les assiettes ? » (02/02)	Présentation du Protocole de recherche + Attentes de l'oral de la séance 6	Atelier de travail sur le protocole de recherche et les méthodes de production de données	Claude Levi-Strauss, 1965, <i>Le triangle culinaire</i> , L'Arc, 26 : 19 - 29 Clark, Dylan. 2004. "The Raw and the Rotten : Punk Cuisine," <i>Ethnology</i> , vol. 43(1 : 19-31)
Semaine 4 (07/02)	« La cuisine est-elle le plus ancien des arts biochimiques » (09/02)	Film	Discussion sur le film & comparaison avec les premiers ressentis du terrain	Film de Bent Hammer, <i>Kitchen Stories</i> (2003)
Semaine 5 (21/02)	« Repas : mettre en ordre les aliments et les mangeurs » (23/02)	Présentation du carnet de terrain et des attentes sur le rendu final	Atelier de schématisation des terrains et de positionnement de l'observateur (négociations auprès des enquêtés et questions éthiques)	Ivan et Patricia Karp, 1981, « Aspects sociologiques de la cuisine Iteso », in Jessica Kuper, <i>La cuisine des ethnologues</i> , Paris, Bibliothèque Berger-Levrault Marie-Claude Mahias, 1999, « Manger en Inde. Partage et transaction », in Jean-Louis Flandrin et Anne Cobbi (dir.), <i>Tables d'hier tables d'ailleurs</i> , Paris, Odile Jacob, pp.347-369

Semaine 6 (28/02)	« Manger pour se ressembler, manger pour se distinguer » (02/03)	Protocole de recherche	Oral de demi semestre sur l'avancement de l'enquête de terrain et la production des données (5 à 7 minutes par groupe)	Kaiser (K.) & Katz (S. H.), 1992, Nourriture et symbole. Le maïs bleu chez les Hopi. <i>Anthropologie et Sociétés</i> , 16(2): 55-65. Ziker (J.) et Schnegg (M.), 2005, Food sharing at meals. <i>Human nature</i> , vol.16, n°2: 178-211
Semaine 7 (07/03)	« Parents, alliés, commensaux et ... ennemis : avec qui est-il possible de manger ? » (09/03)	Présentation des outils de recherche bibliographique (outils)	Atelier de recherche bibliographique en classe	Bloch (M.), 1999, Commensality and Poisoning. <i>Social Research</i> , 66 (1): 9-30 Olivier Herrenschmidt, 1978, « Les formes sacrificielles dans l'hindouisme populaire », <i>Systèmes de pensée en Afrique noire</i> [En ligne], 3 1978, mis en ligne le 04 juin 2013, consulté le 04 juillet 2013. URL : http://span.revues.org/381 ; DOI : 10.4000/span.381
Semaine 8 (14/03)	« Diététique et Identité : une rencontre inévitable? » (16/03)	Recherche bibliographique à rendre (2 articles et 1 ouvrage minimum)	Atelier de travail sur les données bibliographiques & recoupement avec les données du terrain	Sanchez (S.) - 2008. Frontières alimentaires et mets transfrontaliers : la pizza, questionnement d'un paradoxe. <i>Anthropologie et Sociétés</i> , 32-3 : 197-212 Isabelle Garabua-Moussaoui, « La cuisine des jeunes : désordre alimentaire, identité générationnelle et ordre social », <i>Anthropology of food</i> [Online], Issue 0 April 2001, Online since 01 avril 2001, Connection on 06 février 2011. URL : http://aof.revues.org/index975.html
Semaine 9 (21/03)	« Vers une éthique alimentaire » (23/03)	Introduction et conseils sur les méthodes d'entretien	Atelier sur les techniques d'entretien	Meneley. 2007, "Like an extra-virgin", <i>American Anthropologist</i> , Vol.109, n°4 Carole M. Counihan. 1992, « Food rules in the United States: Individualism, Control and Hierarchy in Anthropological

				Quarterly, Vol.65, No.2 (April, 1992), pp. 55-66. Published by: The George Washington University Institute of Ethnographic Research.
Semaine 10 (28/03)	« Le pouvoir est dans l'assiette : Politiques alimentaires » (30/03)	Retour sur les terrains et les entretiens faits ou à faire + Le point sur l'état d'avancement de la production du rendu final	Atelier d'écriture : comment on intègre les données dans la réflexion	Pavel Campeanu, 1994, « La diététique stalinienne ou Ubu nutritionniste » in Fischler Claude (dir.), <i>Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles</i> . Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°149, Paris William-Forsion (P.), 2007, More than just the "Big piece of chicken": The power of race, class, and food in American consciousness. In C. Counihan and P. Van Esterik (eds.) <i>Food and culture: A reader</i> . New York, Routledge: 107-118
Semaine 11 (04/04)	« Changer le Monde en commençant par les estomacs » (06/04)	Retour sur l'entretien qui doit avoir été fait sur les terrains	Atelier de finalisation de l'enquête & derniers échanges par groupes, réflexion sur les modalités de restitution	Holtzman, Jon, 2002, Politics and Gastropolitics: Gender and the Power of Food in Two African Pastoralist Societies, <i>The Journal of the Royal Anthropological Institute</i> , 6/1/2002, Vol. 8, Issue 2, p. 259-278 Sophie Dubuisson-Quellier, <i>La consommation engagée</i> , Paris, Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.), « Contester », 2009, 144 pages. (Chapitres 2 et 3)
Semaine 12 (18/04)	« L'alimentation : une affaire de genre » (20/04)	Rendu final + Retours sur le TD et les différents terrains	Révisions	

SITES INTERNET A CONSULTER

<http://www.lemangeur-ocha.com/>

https://www.scienceshumaines.com/index.php?lg=fr&id_dossier_web=15

<https://www.cairn.info/magazine-maniere-de-voir-2015-8.htm>

QUELQUES OUVRAGES GENERAUX SUR L'ALIMENTATION

E. N. Anderson, *Every one eats. understanding food and culture*, New York, New York University Press

J. Barrau, 1983, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation*, Temps actuels, Paris

C. Counihan et P. Van Esterik, 1997, *Food and culture. A reader*, New York/London, Routledge

C. Fischler, 1990, *L'omnivore : le gout, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob

J. L. Flandrin et M. Montanari, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard

M. Harris et E. Ross (eds.), 1987, *Food and evolution: toward a theory of human food habits*, Philadelphohia, Temple University Press

J-P. Poulain, 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris PUF