

Appel à contributions
Dossier thématique « Genre et alimentation de l'Antiquité à nos jours
Revue *Genre & Histoire* n° 34, Automne 2024

La revue *Genre & Histoire* invite à présenter des contributions pour un dossier thématique sur le genre et l'alimentation. Ouvert à des échelles spatiales diversifiées et à une diachronie longue, allant de l'Antiquité jusqu'à l'époque contemporaine, ce dossier se propose de valoriser la considérable production scientifique menée depuis les dernières décennies autour de l'histoire de l'alimentation et des *food studies* en adoptant une perspective de genre¹, présente dans ce domaine de recherche depuis les années 1990 sans pour autant en avoir épuisé les innombrables facettes. Dans une perspective féministe, à partir de l'œuvre classique de Marjorie DeVault *Feeding the Family*², la relation entre les femmes et la nourriture a d'abord été explorée dans le cadre de la réflexion interne aux sciences sociales sur la nature genrée du travail domestique et de l'organisation des soins familiaux. Dans ce contexte, la question du pouvoir et de la capacité d'action autonome des femmes dans la gestion du quotidien est apparue comme centrale. Les ambivalences qui caractérisent la domesticité et la consommation au quotidien ont été ainsi soulignées : d'une part, la préparation des aliments est au cœur d'une dynamique de subalternité et de ghettoïsation des femmes dans la vie familiale, d'autre part, elle peut contribuer à la construction d'un espace d'agentivité, de voix, de réalisation des femmes³.

La recherche historique a, quant à elle, déconstruit et historicisé le lien supposé naturel entre les femmes et la nourriture, en explorant les transformations diachroniques et les géométries variables dans la distribution des tâches familiales en fonction des différents contextes. Elle a également mis en lumière l'histoire d'une relation controversée entre les femmes et la cuisine, qui est passée au fil du temps d'une invisibilité ou d'un mépris total pour les femmes cuisinières sous l'Ancien Régime à une invention de la tradition progressive, qui a vu les femmes comme les gardiennes naturelles de la version domestique de la science gastronomique. Entre les XVIII^e et XX^e siècles, le développement de l'écriture gastronomique et la construction d'un espace médiatique et commercial autour de la consommation alimentaire ont mis en évidence une prise de parole progressive des femmes⁴, notamment dans des entreprises éditoriales dédiées à un public de femmes à former aux métiers de la maison. Il s'agissait alors de mettre en place un projet pédagogique autour du rôle domestique des femmes (ménagères, mères et consommatrices) considéré comme essentiel à l'harmonie sociale et à la force de la Nation. Selon ses différentes nuances, ce discours pouvait parfois remettre en cause les limites de la représentation hégémonique qui voyait au contraire la préparation professionnelle des aliments comme un domaine totalement masculin. Au XX^e siècle, comme le montrent les cas des écrivaines Elizabeth Robins Pennell (1855-1936), M.F.K. Fisher (1908-1992), Alice B. Toklas (1877-1967) et d'autres encore, les femmes revendiquent, occasionnellement, une place dans la gastronomie

¹ Arlene Voski Avakian et Barbara Haber (dir.), *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical perspectives on women and food*, Amherst and Boston, University of Massachusetts Press, 2004 ; Carole M. Counihan, *Gendering Food in* Jeffrey M. Pilcher (dir.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, Oxford University Press, 2012, p. 99-116 ; Alice McLean, *The Intersection of Gender and Food Studies*, in Ken Abala (dir.), *Routledge International Handbook of Food Studies*, London-New York, Routledge, 2013, p. 250-64 ; Tristan Fournier, Julie Jarty, Nathalie Lepeyre et Priscille Touraille, *L'alimentation, arme du genre*, dossier thématique du *Journal des anthropologues*, 140-141, 2015, mis en ligne le 15 juin 2017, consulté le 20 octobre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/jda/6068> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/jda.6068>

² Marjorie L. DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, Chicago University Press, 1991.

³ Carol Counihan, Steven L. Kaplan, *Food and Gender. Identity and Power*, Newark (NJ), Harwood Academic Publishers, 1998.

⁴ Raffaella Sarti, « Cucinare. La preparazione del cibo in prospettiva di genere (Europa occidentale, sec. XVI-XIX) », *Genesis. Rivista della Società italiana delle Storiche*, 1, 2017, p. 17-41 ; voir aussi *Idem, Europe at Home: Family and Material Culture, 1500-1800*, New Haven (CT), Yale University Press, 2002.

à proprement parler, en soulignant les plaisirs physiques et intellectuels de la nourriture et dépassant en cela les limites de la domesticité⁵.

Une autre dimension qui est apparue centrale dans la recherche est bien évidemment celle du corps. Le corps qui consomme de la nourriture ou celui qui s'en abstient (comme dans le travail pionnier de Caroline Walker Bynum⁶), tout comme celui qui cherche, achète, prépare et transforme les ressources alimentaires, est au cœur des multiples processus socio-culturels de construction des identités sociales. Les normes alimentaires ont toujours été au centre des pratiques religieuses, tandis que les comportements alimentaires ont fait l'objet d'une attention croissante dans l'élaboration du discours scientifique et dans la définition de la santé à l'époque moderne. L'exhortation des femmes à abandonner la pratique de la mise en nourrice pour se convertir à l'allaitement au sein a constitué une étape décisive de la construction d'une discipline du corps féminin et de sa mise au service d'un État-nation moderne fondé sur la famille nucléaire, affectueuse et en bonne santé⁷. Dans le domaine des cultures politiques aussi, la définition des cadres normatifs et des idéaux collectifs a plusieurs fois croisé des instances liées à la production, distribution et consommation des ressources alimentaires. Durant la Première Guerre mondiale tout comme dans l'Après-guerre, la pénurie de nourriture transforme la recherche des aliments et la préparation quotidienne du repas en un travail politiquement crucial. La propagande nationaliste qui vise les femmes au foyer lie profondément les comportements de consommation aux destins de la Nation⁸. Dans l'Italie fasciste, une bonne femme au foyer doit consommer des biens de provenance nationale, pour soutenir la politique autarcique du régime⁹, tandis que dans les années cinquante et soixante les cultures catholique et communiste se sont confronté avec l'américanisation du quotidien (industrialisation de la production, modernisation des lieux de distributions) qui touche en premier lieu les habitudes alimentaires. La mère de famille, en tant que responsable du ménage, est toujours au centre de cette dynamique de politisation du quotidien. Mais les corps des femmes sont également à examiner de près : sous le régime fasciste, par exemple, la « femme crise » des milieux urbains, émancipée et mince, est opposée à la femme de la campagne, aux formes plus douces et prolifique.

Tous ces processus ont une composante genrée qui peut être mise en lumière d'une façon très efficace et profitable, soit pour le domaine des *food studies* soit pour le champ d'expertise de l'histoire des femmes et du genre. Dans tous les discours, représentations et pratiques qui entourent l'alimentation, un corps sexué est toujours mis au centre qui, selon les contextes, peut ou ne peut pas, doit ou ne doit pas, consommer ou préparer certains produits alimentaires. Aujourd'hui c'est la production de la masculinité, tout comme celle de la féminité, qui doit être mise en lumière, par une interrogation bien centrée sur la perspective de genre.

Dans ce dossier, trois axes principaux seront pris en considération : la construction des identités genrées à travers les normes qui disciplinent la consommation des produits alimentaires, en incluant le rôle des représentations culturelles et médiatiques (le cinéma, la publicité, les médias en général) et les discours religieux, scientifique, politique etc. ; les pratiques alimentaires concrètes et leur articulation selon le genre ; l'interaction entre le genre et la préparation des repas, que ce soit au sein du foyer ou dans un contexte professionnel.

⁵ Alice McLean, *Aesthetic Pleasure in Twentieth-Century Women's Food Writing. The Innovative Appetites of M.F.K. Fisher, Alice B. Toklas, and Elizabeth David*, New York, Routledge, 2012.

⁶ *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley, University of California Press, 1987.

⁷ Sarah Scholl, « La mère en sacrifice. Normes d'allaitement et construction de la maternité à l'époque contemporaine », *Nouvelles Questions Féministes*, 40, 1, 2021, p. 18-34. Sur ce sujet, voir le projet *Lactation in History* basé à l'Université de Genève et dont la publication est imminente : Francesca Arena, Veronique Dasen, Yasmina Foher-Janssens, Irène Maffi, Daniela Solfaroli Camillocci (dir.), *Allaiter de l'Antiquité à nos jours. Histoire et pratiques d'une culture en Europe*, à paraître chez Brepols.

⁸ Belinda Davis, *Home Fires Burning: Food, Politics, and Everyday Life in World War I Berlin*, Chapel Hill et Londres, University of North Carolina Press, 2000.

⁹ Diana Garvin, *Feeding Fascism: The Politics of Women's Food Work*, Toronto, University of Toronto, 2021.

1. Normes et images de la consommation alimentaire genrée

Les nouvelles lectures de l'histoire de la consommation interrogent la dimension genrée de l'alimentation et visent à analyser les discours, littéraires, politiques, économiques, médicaux ou artistiques, qui produisent une image genrée de la consommation alimentaire.

Une première piste de réflexion serait d'analyser les discours et les images qui mettent en scène l'alimentation comme élément identitaire, comme marqueur du genre au cours des siècles. Il existe ainsi tout un discours qui tend à associer le sucre à la féminité à l'instar de Jean-Jacques Rousseau qui écrit en 1761 « le laitage et le sucre sont un des goûts naturels du sexe et comme le symbole de l'innocence et de la douceur qui font son plus agréable ornement¹⁰ ». Ce propos est lui-même à relier avec celui, médical, qui vise à prouver scientifiquement la nature particulière de la femme et ses faiblesses. La prétendue douceur féminine se retrouverait dans leur penchant pour les douceurs. Les sucreries renvoient aussi à une sexualité féminine peu dangereuse et innocente car elle ramène à l'enfantin. De l'autre côté, « manger comme un homme » signifie consommer en plus grandes quantités une alimentation marquée par la viande rouge, symbole de virilité. La masculinité serait associée à des marqueurs alimentaires : « real men don't eat quiche » comme le souligne de façon satirique l'humoriste Bruce Feirstein en 1982 avant d'être pris au pied de la lettre par certains hommes américains qui dénoncent les « quiche-eaters » associés aux hippies, vegans et féministes. Les normes religieuses, médicales et sociales sont aussi à interroger. C'est le cas, par exemple, de la question de l'interdiction du vin pour les femmes romaines qui a retenu l'attention des spécialistes depuis une soixantaine d'années tandis que d'autres explorent les sources littéraires et iconographiques qui associent les femmes à la boisson à la même période¹¹. Il est également intéressant de comprendre comment ces normes et images peuvent être déclinées selon les âges de la vie. Conseils et interdits rythment la vie des femmes, contraignent leur consommation alimentaire tout autant que leur corps. Quelles nourritures sont conseillées ou interdites à une jeune fille pubère, à une jeune accouchée, à une femme enceinte ou ménopausée ? Par exemple, en raison des théories médicales du temps, les femmes enceintes de la Rome classique ne pouvaient consommer de viande rouge car on craignait un « flux de sang » pour le fœtus, une pratique qui conduisit à des carences¹². Les livres de cuisine, qui se diffusent à la charnière des XIII^e et XIV^e siècles avant de devenir un genre éditorial à succès, les traités médicaux ou théologiques, les discours politiques, les campagnes de santé publique, l'iconographie et aujourd'hui les réseaux sociaux sont autant de supports qui fixent et diffusent normes et représentations.

À partir de ces discours et mises en scène, se dévoilent des images du corps genré en lien avec l'acte alimentaire. Pourront être ainsi explorées, dans une perspective genrée, les figures du gourmand ou de la gourmande¹³. De même, l'image de la femme maigre, de l'anorexique pourra être interrogée à travers les affiches publicitaires, la presse¹⁴ aussi bien que les différents imprimés ou feuilles volantes

¹⁰ Jean-Jacques Rousseau, *Nouvelle Héloïse*, Amsterdam, Marc-Michel Rey, 1761, partie IV, lettre X.

¹¹ Christophe Badel, « Alimentation et société dans la Rome classique : bilan historiographique (II^e siècle av. J.-C. – II^e siècle ap. J.-C.) », *Dialogues d'histoire ancienne*, 2012/Supplement7 (S7), p. 133-157. DOI : 10.3917/dha.hs71.0133. URL : <https://www.cairn.info/revue-dialogues-d-histoire-ancienne-2012-Supplement7-page-133.htm>

¹² Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999.

¹³ Karine Karila-Cohen et Florent Quellier (dir.), *Le corps du gourmand, d'Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, Collection « Table des hommes », Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François-Rabelais, Rennes, Tours.

¹⁴ Audrey Arnoult, *La médiatisation des troubles liés à l'adolescence dans la presse quotidienne nationale française (1995-2009)*, Thèse de doctorat en Sciences de l'Information et de la Communication, Lyon 2, 2011 (non publiée).

notamment en lien avec la question religieuse et la figure de l'anorexique sainte¹⁵. À l'inverse, l'anorexie masculine paraît plus médicalisée, moins sacralisée¹⁶.

2. Pratiques alimentaires

Un second volet s'intéressera aux aspects plus concrets des pratiques. Les vestiges archéologiques, les comptes, les écrits du for privé ou encore plus récemment les enquêtes, comme celle menée par Iwamura au Japon¹⁷, renseignent l'historien·ne sur les consommations selon le genre. Paolo Sorcinelli a bien souligné, dans son chapitre de *l'Histoire de l'alimentation*, les discriminations sexuelles en matière alimentaire¹⁸. En quantité comme en qualité, les femmes reçoivent moins que les hommes. Leurs rations sont plus faibles même si elles travaillent comme les hommes, même si elles sont enceintes. Qu'elles soient vengeuses sur les terres de Jeanne d'Evreux au XIV^e siècle¹⁹ ou à l'usine, les frais de nourriture sont aussi moindres que ceux des hommes. Les rations masculines sont par ailleurs plus variées et les meilleurs morceaux leur sont réservés : « Tout ce qui est bon est pour eux » comme le rappelle récemment un article sur la consommation de gésiers de poulet dans la société traditionnelle camerounaise²⁰. Il faut souligner et mesurer aussi l'importance de l'autocontrainte qui fait que les femmes réduisent ou adaptent leur ration alimentaire pour des raisons variables : sens du sacrifice, intériorisation de normes morales et esthétiques, valorisation de la minceur féminine dont il faudra mettre en lumière la périodisation et les variations selon les espaces. Par exemple, au XVI^e siècle, Jean Liébault, dans ses *Trois livres de l'embellissement du corps humain*, signale que des femmes de la cour vont jusqu'à manger de la craie pour assécher les humeurs et maigrir ; plus tard, on ingère du vinaigre et du citron pour consumer les graisses. Au XIX^e siècle, Balzac s'interroge ironiquement sur la femme « mange-t-elle ? c'est un mystère » tandis que la gourmandise féminine est stigmatisée. Les XX^e et XXI^e siècles sont marqués par la floraison des régimes minceurs qui ont orienté les pratiques alimentaires féminines. Reste à multiplier les exemples sur le temps long, dans des espaces divers et des contextes variés afin d'approfondir la compréhension des consommations alimentaires selon les genres et éclairer comment les pratiques témoignent de transgressions potentielles vis-à-vis du poids des normes et des habitudes.

3. Préparer le repas : une question de genre

¹⁵ Rudolf Bell, *L'anorexie sainte – Jeûne et mysticisme du Moyen Âge à nos jours*, Paris 1994 ; Jacques Maître, « Sainte Catherine de sienne : patronne des anorexiques ? », *Clio. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 2, 1995, mis en ligne le 01 janvier 2005, consulté le 20 octobre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/clio/490> ; Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley: University of California Press, 1987.

¹⁶ Stéphanie Chapuis-Després, « Maladie ou miracle : le jeûne de Margaretha Weiss von Rod (1542) », *Prendre corps*, 02/02/2015, <https://corpsgir.hypotheses.org/108>.

¹⁷ N. Iwamura, *Kazoku no kate-desho!: Shashin 274-mai de miru shokutaku no kigeki* [« Faisons ce qui plaît à ma famille ! »], Tokyo, Shinchosha, 2010 cité par TAKEDA Hiroko, « Qui a peur des « mauvaises mères » ? Changements socio-économiques et discours politiques au Japon », *Politique étrangère*, 2011/1 (Printemps), p. 143-154. DOI : 10.3917/pe.111.0143.

¹⁸ Paolo Sorcinelli, « L'alimentation et la santé », in Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 809-822.

¹⁹ Mickaël Wilmart, « L'alimentation ordinaire en Brie à la fin du Moyen Âge. Différenciation sociale et stratégies d'approvisionnement », in Damien Blanchard et Pierre Charon (dir.), *L'alimentation en Brie des origines à nos jours. Actes du colloque de Meaux, 5 avril 2014*, Société historique de Meaux et sa région, 2015, p. 79-106.

²⁰ Désiré Manirakiza, Paule Christiane Bilé et Fadimatou Mounsade Kpoundia, « Tout ce qui est bon est pour eux », *Journal des anthropologues* [En ligne], 140-141, 2015, mis en ligne le 15 juin 2017, consulté le 20 octobre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/jda/6068> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/jda.6068>

Un dernier volet s'intéressera à la dimension genrée de la préparation des repas que ce soit au sein du foyer ou dans un contexte professionnel. Les femmes s'occupent de la préparation quotidienne des repas. À elles revient la charge de concevoir et réaliser les plats de la famille. Les *conduct books* ou manuels de conduite à destination des femmes qui fleurissent à l'époque moderne valorisent les maîtresses de maison et bonnes ménagères qui veillent à la préparation des repas tout autant qu'elles surveillent scrupuleusement provisions, comptes et domesticité pour les plus aisées. Cet idéal de la femme au foyer, ménagère économe, s'épanouit aux siècles suivants notamment en lien avec les processus de *Nation-building*, la construction d'une culture scientifique moderne, l'industrialisation et le développement d'une société des consommateurs. Les femmes ont la charge de nourrir mari et enfants et sont par là-même responsables de leur bonne santé. Les patrons valorisent le repas familial préparé par l'épouse qui doit assurer un repas chaud à son mari parti à l'usine²¹. Il sera donc intéressant de voir comment les sources permettent d'éclairer le rôle des femmes dans l'élaboration des repas. Ce devoir est valorisé, « nourrir la famille est "l'honneur de la ménagère" » comme le rappelait Anne-Marie Sohn²² et contrôlé tant sur le plan social que politique. Il peut également revêtir une dimension patriotique²³ et s'exprime à travers la création d'écoles ménagères. La mauvaise ménagère est au contraire fustigée et doit être rééduquée : c'est le cas aussi bien des épouses des ouvriers suisses de la fin du XIX^e siècle au début du XX^e siècle²⁴ que des mères japonaises dans les années 2000²⁵. Les exemples et les études pourront être ainsi multipliés pour éclairer la dimension genrée de la préparation des repas et les multiples contraintes – temporelles, financières ou matérielles – qui pèsent sur ces femmes. La préparation peut aussi être une source d'autonomisation des femmes grâce à la reconnaissance de leur travail domestique²⁶.

L'historiographie sur la professionnalisation des femmes dans les métiers de la restauration et gastronomie reste encore mince. Longtemps exclues des lieux de formation qui se créent à partir du début du XX^e siècle dans le cas de la France, reléguées aux écoles ménagères faites pour elles, elles n'accèdent aux CAP de cuisine qu'à partir des années 1980 en tout petit nombre et aujourd'hui encore, le plafond de verre dans les métiers de bouche reste solide. En 2006 en France, on relève encore 94 % d'hommes parmi les chefs de cuisine pour seulement 6 % de femmes²⁷. Et pourtant elles cuisinent dans les restaurants comme le prouve l'exemple des « mères » lyonnaises, grandes figures de la gastronomie en contexte français telles la « Mère Brasier » et la « Mère Bourgeois », premières, hommes et femmes confondus, à obtenir trois étoiles au Guide Michelin en 1933, mais restées très peu prises en compte par l'historiographie. Reste à multiplier les études de cas pour mesurer la place de ces femmes et les difficultés qu'elles ont rencontrées dans une profession considérée encore comme masculine.

²¹ Anne Lhuissier, *Alimentation populaire et réforme sociale. Les consommations ouvrières dans le second XIX siècle*, Maison des Sciences de l'Homme, coll. « Natures sociales », 2007.

²² Anne-Marie Sohn, *Chrysalides. Volumes I et II : Femmes dans la vie privée (XIX^e-XX^e siècles)*. Nouvelle édition [en ligne]. Paris : Éditions de la Sorbonne, 1996 (généré le 16 décembre 2022). <<http://books.openedition.org/psorbonne/69187>>. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.psorbonne.69187>.

²³ Sandrine Roll, « « Ni bas-bleu, ni pot-au-feu » : la conception de « la » femme selon Augusta Moll-Weiss (France, tournant des XIX^e-XX siècles) », *Genre & Histoire* [En ligne], 5 | Automne 2009, mis en ligne le 21 décembre 2009, consulté le 16 décembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/genrehistoire/819>

²⁴ Jakob Tanner, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1880-1950*, Zurich, Chronos Verlag, 1999.

²⁵ H. Takeda, « The Governing of Family Meals », in P. Jackson (dir.), *Changing Families, Changing Food*, Basingstoke, Palgrave-Macmillan, 2009.

²⁶ Kate Cairns, Josée Johnston, *Food and Femininity*, New York, Bloomsbery, 2016.

²⁷ Martine Bourelly, « Cheffe de cuisine : le coût de la transgression », *Cahiers du Genre*, 2010/1 (n° 48), p. 127-148. DOI : 10.3917/cdge.048.0127. URL : <https://www.cairn.info/revue-cahiers-du-genre-2010-1-page-127.htm>

Les propositions d'articles (environ 1500 signes, en français, anglais ou italien), accompagnées d'une brève biobibliographie de l'auteur·e doivent être adressées au plus tard le 30 avril 2023, par voie électronique, en format Word, à l'adresse genre-et-histoire@mnemosyne.asso.fr. Les auteur·es retenue·es seront rapidement informé·es et leur article en français, anglais ou italien sera à rendre pour janvier-février 2024, pour une parution prévue en décembre 2024.

BIBLIOGRAPHIE

AVAKIAN Arlene Voski, HABER Barbara (dir.), *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical perspectives on women and food*, Amherst and Boston, University of Massachusetts Press, 2004.

BADEL, Chr., « “La femme couchée” : sur la place de la femme dans les banquets romains », in Florence Gherchanoc (dir.), *La maison, lieu de sociabilité, dans les communautés urbaines européennes, de l'Antiquité à nos jours. Colloque internationale de l'Université Paris VII-Denis Diderot, 14-15 mai 2004*, Paris, Éditions Le Manuscrit, 2006, p. 259-279.

BENTLEY Amy, *Eating for victory: food rationing and the politics of domesticity*, Urbana, University of Illinois Press, 1998.

BECKER Karin, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, Orléans, Éditions Paradigme, 2017.

BRELOT Claude-Isabelle, « Cuisinier et cuisinière aux fourneaux du château (1800-1930) », in Anne-Marie Cocula, Michel Combet (dir.), *Châteaux, cuisines & dépendances*, Bordeaux, Ausonius, 2014, p. 349-359.

BURDY, Jean-Paul, DUBESSET, Mathilde, ZANCARINI-FOURNEL, Michelle, « Rôle, travaux et métiers de femmes dans une ville industrielle : Saint-Étienne », *Le Mouvement Social*, 1987 (n° 140), 1987, p. 27-53.

CAMPORESI, Piero, *Le Pain sauvage. L'imaginaire de la faim de la Renaissance au XVIII^e siècle*, Paris, Chemin vert éditions, 1981.

COUNIHAN, Carole, KAPLAN, Steven, *Food and Gender. Identity and Power*, Newark (NJ), Harwood Academic Publishers, 1998.

COUNIHAN, Carole, *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*, New York/London, Routledge, 1999.

COX Rosie, BUCHLI Victor, SZABO Michelle, KOCH Shelley, *Food, Masculinities, and Home. Interdisciplinary Perspectives*, London, Bloomsbury, 2017.

DEMEULENAERE-DOUYERE Christiane, « Thérèse, Frédéric, Eugène et les autres ou la destinée d'une famille de « gens de bouche » à Paris dans la première moitié du XIX^e siècle », *Bulletin de la Société d'histoire de Paris et de l'Ile-de-France*, 1983.

DeVAULT Marjorie, *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*, Chicago, University of Chicago Press, 1991.

DIASIO Nicoletta, FIDOLINI Vulca, « Garder le cap. Corps, masculinité et pratiques alimentaires à « l'âge critique » », *Ethnologie française*, 2019/4 (Vol. 49), p. 751-767. DOI : 10.3917/ethn.194.0751. URL, : <https://www.cairn.info/revue-ethnologie-francaise-2019-4-page-751.htm>

FICHOU Jean-Christophe, « Les syndicats ouvriers des filles de la conserve de poisson en Bretagne 1905-1914 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest* [En ligne], 117-2, 2010, mis en ligne le 10 juillet 2012, consulté le 30 juin 2022. URL : <http://journals.openedition.org/abpo/1772> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/abpo.1772>.

FOURNIER Tristan, JARTY Julie, LAPEYRE Nathalie et TOURAILLE, Priscille, « Alimentation, arme du genre », *Journal des anthropologues*, 2015, 140-141, p. 19-49.

GARNSEY Peter, *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999.

GOUGH Brendan, « Real Men Don't Diet: an Analysis of Contemporary Newspaper Representations of Men, Food and Health », *Social Science and Medicine*, 2007/2 (64), p. 326-337.

- GREENEBAUM Jessica, DEXTER Brandon, 2018, « Vegan men and hybrid masculinity », *Journal of Gender Studies*, 2018/6 (27), p. 637-648.
- GUN Roos, PRÄTTÄLÄ Ritva et KOSKI Katriina, « Men, Masculinity and Food: Interviews with Finnish Carpenters and Engineer », *Appetite*, 2001, 37, p. 47-56.
- LAURIOUX Bruno, *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècle*, Paris, Hachette, 2002.
- MARTIN Anne-Denes, *Les Ouvrières de la mer. Histoire des sardinières du littoral breton*, Paris, L'Harmattan, 1994.
- MCLEAN Alice, *Aesthetic Pleasure in Twentieth-Century Women's Food Writing. The Innovative Appetites of M.F.K. Fisher, Alice B. Toklas, and Elizabeth David*, New York, Routledge, 2012.
- MCLEAN Alice, « The intersection of gender and food studies », in Ken Abala (ed.), *Routledge International Handbook of Food Studies*, London-New York, Routledge, 2013, p. 250-264.
- MEYZIE Philippe, « La noblesse provinciale à la table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 54, 2, 2007, p. 32-54, ISSN 0048-8003, ISBN 9782701145709, DOI : 10.3917, URL : <https://www.cairn.info/revue-d-histoire-moderne-et-contemporaine-2007-2-page-32.htm>
- PUCCIO Deborah, « Sainte Agathe, les femmes et le chocolat », *Clio. Histoire, femmes et sociétés* [En ligne], 14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006, consulté le 30 juin 2022. URL : <http://journals.openedition.org/clio/108> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/clio.108>
- QUELLIER Florent, « Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières », *Food and History*, 2017/1-2 (15), p. 3-23.
- ROUYER Marie-Claire, « Arts de la table, féminité et gentility en Angleterre au XVIII^e siècle », in Marie-Claire Rouyer (dir.), *Foods for thought ou les avatars de la nourriture*, Talence, Université Michel-de-Montaigne, Bordeaux III, Presses universitaires de Bordeaux, 1998.
- SAINT POL (de) Thibaut, *Le corps désirable. Hommes et femmes face à leur poids*, Paris, PUF, 2010.
- SARTI Raffaella, *Europe at Home: Family and Material Culture, 1500-1800*, New Haven (CT), Yale University Press, 2002.
- SARTI Raffaella, « Cucinare. La preparazione del cibo in prospettiva di genere (Europa occidentale, sec. XVI-XIX) », *Genesis. Rivista della Società italiana delle Storiche*, 2017/1 (XVI), p. 17-41.
- SCHOLL Sarah, « La mère en sacrifice. Normes d'allaitement et construction de la maternité à l'époque contemporaine », *Nouvelles Questions Féministes*, 40, 1, 2021, p. 18-34.
- SOBAL Jeffrey, « Men, Meat, and Marriage: models of masculinity », *Food and Foodways. Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 2005/1-2 (13), p. 134-158.
- VIGARELLO, Georges. *Culture classique et préoccupation de « minceur »* In : *Le corps, la famille et l'État : Hommage à André Burguière* [en ligne]. Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2010 (généré le 30 juin 2022). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/pur/103980>>. ISBN : 9782753567696. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.pur.103980>.
- VOSKI AVAKIAN Arlene, HABER Barbara, *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food*, Amherst-Boston, University of Massachusetts Press, 2004.
- WILMART Mickaël, « L'alimentation ordinaire en Brie à la fin du Moyen Âge. Différenciation sociale et stratégies d'approvisionnement », in Damien Blanchard et Pierre Charon (dir.), *L'alimentation en Brie des origines à nos jours. Actes du colloque de Meaux, 5 avril 2014*, Société historique de Meaux et sa région, 2015, p. 79-106.
- WOLKER BYNUM Caroline, *Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley, University of California Press, 1987.