

# Philippe Meyzie

Maître de conférences HDR en histoire moderne



**Date de naissance** : 16 juillet 1977

**Adresse professionnelle** : Université Bordeaux Montaigne  
Domaine Universitaire 33607 Pessac Cedex

**E-mail** : [phmeyzie@club-internet.fr](mailto:phmeyzie@club-internet.fr)

## Principaux thèmes de recherches

Histoire économique, consommations, histoire des circulations, culture matérielle, histoire de l'alimentation, produits de terroir, appellations d'origine, histoire de la qualité et de la réputation, économie de la mobilité, XVIe-XIXe siècle, France, Europe.

## Cursus universitaire

2019 : Habilitation à diriger des recherches soutenue à l'Université Lumière-Lyon 2, dossier intitulé *Des modes culinaires aux marchés alimentaires. La circulation des goûts et des produits en France et en Europe (1680-1830)*, jury composé de Carlo Marco Belfanti Université de Brescia , Bruno Blondé Université d'Anvers, Natacha Coquery, Université de Lyon 2, Claire Delfosse, Université de Lyon 2, Michel Figeac Université Bordeaux Montaigne, Alessandro Stanziani EHESS/CNRS

2005 : Doctorat d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III sur « *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale* », (jury composé de Mme Anne-Marie Cocula, présidente ; Mme Madeleine Ferrières, rapporteur ; Mr Michel Figeac ; Mme Josette Pontet, directrice de thèse ; Mr Jean-Pierre Poussou, rapporteur ; Mr Daniel Roche obtenu avec la mention très honorable et les félicitations du jury à l'unanimité

2001 : DEA d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, préparé sous la direction du professeur Josette Pontet, mention Très Bien

2000 : Agrégation d'histoire ; CAPES d'histoire-géographie

1999 : Maîtrise d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III sur « La Table des élites bordelaises », mention Très Bien

1998 : Licence d'histoire, mention géographie de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

1997 : DEUG d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

1996 : Lettres supérieures au lycée Camille Jullian à Bordeaux

1995 Baccalauréat Série A 1, mention Assez Bien

## **Expérience professionnelle**

2014-2019 : Membre Junior de l'Institut Universitaire de France

2009-2014 : enseignements à l'ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) sur la vigne et le vin dans le cadre du DU d'Initiation à l'œnologie et de la licence professionnelle d'œnotourisme

2007 : Élection comme Maître de conférences en histoire moderne à l'Université Bordeaux 3

2006-2007 : TZR en histoire-géographie rattaché au lycée Michel Montaigne, Bordeaux

2004-2006 : ATER d'histoire moderne à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

2001-2004 : allocataire-moniteur à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

## **Responsabilités administratives**

2011-2014 : responsable pédagogique de la FAD (formation à distance) du département d'histoire

2011-2013 : membre du jury d'écrit de l'agrégation externe d'histoire

2014 : expert Brain-be (Belgian Research Action through interdisciplinary networks)

Expertises (Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais, Editions le Manuscrit collection *Gastronomica*, revue *Food & History*, revue *Sociologie & Sociétés*, *Anthropology of Food*, *Annales du Midi*, *Le Temps des Medias*, revue *XVIIe siècle*, *Téoros-Revue de recherche en tourisme* )

## **Activités de recherches**

### **Participation à des programmes et groupes de recherche :**

Depuis 2012 : Membre du Conseil Scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)

2008-2015 : Membre du conseil scientifique du CEMMC (collège B, section 22)

2016-2020 : Co-Responsable avec Corinne Marache du Projet Région Nouvelle Aquitaine TERESMA (*Produits de terroir, espaces et marchés : hier et aujourd'hui*)

2012-2016 : Co-Responsable avec Corinne Marache du Projet Région Aquitaine VIVALTER (*Ville et valorisation des produits des terroirs du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*) réunissant 27 chercheurs et 10 centres de recherche

2010-2014 : Co-direction d'un « axe émergent » du CEMMC sur « *La ville, lieu de valorisation des produits des terroirs* », avec Corinne Marache (Université Bordeaux 3)

Membre du réseau de la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin »

2014-2017 : Chercheur associé à LÉA (EA 6294 L'Équipe Alimentation de l'Université François Rabelais, Tours)

Chercheur associé au *Food Lab (Laboratorio per la storia dell'alimentazione*, Università di Parma, Dipartimento di Economi)

Membre du programme-région Nouvelle-Aquitaine « Liqueux d'Aquitaine » dirigé par Stéphanie Lachaud-Martin, Université Bordeaux-Montaigne, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (Université de Bordeaux) et Université de Pau et des Pays de l'Adour. (2017-2021)

## **Organisation de colloques et journées d'études**

2015-2019 : Responsable d'un séminaire de recherche semestriel CEMMC-IUF sur le commerce alimentaire, les métiers de bouche et l'histoire des produits en Europe (XVIe-XXIe siècle)

Co-organisation avec Corinne Marache du colloque international (programme Teresma) sur « Produits menacés, produits oubliés, produits disparus. Causes et mécanismes du déclin XIV<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles », Bordeaux, 4-5 avril 2017

Organisation d'une journée d'études « Banquets et présents honorifiques dans les villes de province en France (XIVe-XXe siècle). Des archives à découvrir et à exploiter pour l'histoire de l'alimentation », Bordeaux, Archives municipales, 7 juin 2016

Co-organisation avec Corinne Marache d'une journée d'études franco-italienne « Produits laitiers, territoires et marchés » dans le cadre du programme Teresma, Bordeaux, 1<sup>er</sup> avril 2016

Co-organisation avec Guillaume Hanotin d'une journée d'études « Trains & équipages : organiser les déplacements diplomatiques en Europe XVIe-XVIIIe siècle », Bordeaux, 10 février 2016

Co-organisation avec Corinne Marache d'une journée d'études TARA (Léa de Tours), « Quand la campagne fait l'événement : produits alimentaires et manifestations urbaines », Tours, 21 mai 2015

Organisation d'une table ronde à la Bibliothèque municipale de Bordeaux, « Du Sauternes à la châtaigne. Produits, gastronomie et histoire » dans le cadre de l'exposition Ripaillons, 14 juin 2014

Co-organisation avec Caroline Le Mao du colloque international sur *L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du Moyen-Age à nos jours*, Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, 21-22 mars 2014

Co-organisation avec Corinne Marache du colloque international (Programme Vivalter) sur *Sources, méthodes et enjeux de l'histoire des produits des terroirs en France et en Europe*, Université Bordeaux 3, 21-22 novembre 2013

Co-organisation avec Corinne Marache d'une table ronde (Programme Vivalter) sur *Les formations intéressées par la production, la promotion et la valorisation des produits régionaux : quelle place pour l'histoire et les historiens*, Bordeaux, MSHA, 13 novembre 2012

Co-organisation avec Corinne Marache d'une table ronde au Rendez-vous de l'Histoire à Blois sur *Les produits des terroirs sont-ils des produits paysans ?*, (intervenants Claire Delfosse, Marc de Ferrière, Loic Benassis, Corinne Marache), Blois, 19 octobre 2012

Co-organisation avec Corinne Marache d'un séminaire de recherche (Programme Vivalter) sur *Le rôle de la ville dans la valorisation et la promotion des produits du terroir* (intervenants Sylvie Vabre et Florent Mérot), Bordeaux, MSHA, 22 février 2012.

Co-organisation d'un séminaire de recherche : *Le terroir et les produits du terroir : un objet d'histoire ?*, Bordeaux, MSHA, 3 février 2011.

Organisation au sein du CEMMC de plusieurs séminaires sur l'histoire de la vigne et du vin :

- « Ports, vin et commercialisation » (Intervenantes : Marguerite Figeac et Anne Wegener), Bordeaux, MSHA, 28 janvier 2010

- « Du Bordelais à l'Argentine : faire l'histoire d'un vignoble », (Intervenantes : Guyonne Blanchy, Stéphanie Lachaud), Bordeaux, MSHA, 28 octobre 2010

- « A la recherche de la qualité : Champagne et Muscadet », (Intervenants : Benoît Musset, Raphaël Schirmer), Bordeaux, MSHA, 26 mai 2011

### **Participations à des colloques, journées d'étude, débats, tables rondes et séminaires de recherche :**

Intervention lors du séminaire de recherche de la revue *Artefact* autour du thème « Techniques, stratégies et alimentation pour temps de guerre », Université Paris Diderot, 21 juin 2019

« Produits d'origine et réputation. La préhistoire des appellations en France au XVIII<sup>e</sup> siècle » dans le cadre du séminaire « La construction des appellations (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) - Le vrai et le faux dans les assiettes » organisé par Sylvie Vabre, Université Jean Jaurès, Toulouse, 13 décembre 2018

Participation à la table-ronde sur l'approvisionnement local des restaurants et collectivités et sur le développement durable dans les villes grâce aux potagers urbains, International Conference on Food Pies in the Sky, Université Bordeaux Montaigne, Pessac, 28 septembre 2018

« La reconnaissance sans la certification. Les produits d'origine dans la France des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », Workshop « Localiser les productions agroalimentaires : entre relance économique et reconnaissance patrimoniale » organisé par Philippe Pesteil, Université de Corse, Corte, 19-21 juin 2017

« ViValter-Teresma : enjeux des programmes de recherche interdisciplinaires sur les produits de terroir », 3<sup>ème</sup> Conférence Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Tours, 2 juin 2017

« Du parmesan à Paris et des truffes à Londres. Les diplomates et la circulation des produits alimentaires recherchés en Europe au XVIII<sup>e</sup> siècle », colloque Table et Diplomatie à l'échelle du monde, IEHCA-Labex EHNE, Tours-Paris, 2-5 novembre 2016

« Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », Circulation, métissage et culture matérielle (XVI<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècle), Université Bordeaux Montaigne-CEMMC, 14-17 octobre 2015

« Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », Le nécessaire et le superflu. Les pratiques de consommation paysannes dans l'Europe médiévale et moderne (XI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle), 36<sup>èmes</sup> Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran (17-18 octobre 2014)

« Consommateurs et marchés alimentaires en France (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », Consommateurs et consommations XVII<sup>e</sup> – XXI<sup>e</sup> siècles. Regards franco-espagnols, Comité franco-espagnol d'histoire économique, Perpignan, 9 et 10 avril 2014

« François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII<sup>e</sup> siècle », Châteaux, cuisines et dépendances, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Périgueux, septembre 2013

« Les voyageurs et le vin (1750-1850). Etude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », colloque Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité organisé par l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Bordeaux, 5-7 juin 2013

« Faire l'histoire du goût XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles » dans le cadre du séminaire interdisciplinaire doctoral organisé par Michel Figeac sur « Les sens sous le prisme des Sciences Humaines et Sociales », Université Bordeaux Montaigne, 3 avril 2013

« Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », colloque international Commerce du luxe, luxe du commerce. Production, exposition et circulation des objets précieux du Moyen Âge à nos jours organisé par Natacha Coquery et Alain Bonnet, Lyon, 21-23 novembre 2012

« Excès et tempérance dans l'alimentation en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle », L'excès alimentaire dans la littérature comique du XVI<sup>e</sup> siècle, Journée d'étude organisée par Matthieu Lecoutre, Goulven Oiry et Carole Primot, Université Paris VII, 17 novembre 2012

« La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole, Rencontres du Clos-Vougeot, 4-6 octobre 2012

« Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale au XVIII<sup>e</sup> siècle », colloque international Goût de l'authentique et construction émotionnelle des paysages touristiques, organise par Patrick Harismendy, Université Saint-Brieuc, 6 et 7 juin 2012

« Le marché et l'approvisionnement alimentaire dans l'Europe moderne », dans le cadre du séminaire d'histoire économique « Le marché : concept économique et réalités historique », Ausonius, Université Bordeaux 3, 21 mars 2011

« Du rôti à la sauce mijotée... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », colloque Les modes de cuisson alimentaire du feu originel à la vaposaveur : techniques, matériels, rituels et alimentation de la Préhistoire au XXI<sup>e</sup> siècle, Tours, 23-25 novembre 2010

« Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles) », communication dans le cadre du congrès de la FSHO sur « Les produits des terroirs aquitains », Agen, 12 et 13 septembre 2009

« Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle », communication dans le cadre du colloque *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours* organisé par le Cervin, Bordeaux, 25-27 juin 2009

« A la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », communication dans le cadre du colloque international et interdisciplinaire *Le pittoresque. Evolution d'un code, enjeux, formes et acteurs d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine (milieu XVIII<sup>e</sup> siècle-milieu XX<sup>e</sup> siècle)*, organisé par

l'IRHIS-Université Lille 3 et le CERHIO-Université Rennes 2, 10-12 juin 2009

« Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Bordeaux, 16-18 octobre 2008

« Les recettes manuscrites dans le France méridionale du XVII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », communication dans le cadre du 6<sup>ème</sup> colloque international *Informations et pratiques alimentaires* organisé par l'IEHCA, 28-29 mars 2008

« Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècles) », *Le château au quotidien. Les travaux et les jours, Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord*, 28, 29, 30 septembre 2007

« De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) », dans le cadre du colloque international « Le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours » organisé par la Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine et le Centre d'Etudes des Mondes Moderne et contemporain, Bordeaux, 15-16 et 17 mars 2007

« Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ? (fin XVII<sup>e</sup>-milieu XIX<sup>e</sup> siècle) », congrès de la FHSO, « L'Espagne et l'Aquitaine : influences et échanges », Pau, 27 et 28 mai 2006

« Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », communication dans le cadre du colloque international *Excès (et contraintes) alimentaires en Europe* organisé par l'IEHCA, Tours, 3 et 4 février 2006

## **Activités associatives**

Depuis 2018 : Membre du conseil d'administration de l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine (IGNA)

Depuis 2010 : Membre du conseil d'administration de la *Fédération historique du Sud-Ouest*

2008-2015 : Trésorier de la *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*

## **Implication dans des activités internationales**

### **Responsabilités administratives internationales**

Responsable des accords Erasmus avec l'Université de Parme

### **Activités de recherches à l'étranger**

Participations à des colloques, journées d'étude, débats, tables rondes et séminaires de recherche :

Co-organisation avec Stefano Magagnoli (Université de Parme) d'un colloque international sur « Réputations (produits, marques, origines) et marchés. Perspectives historiques », CEMMC-IUF-Université de Parme, Parme, 14-16 mai 2019

« Savoir-faire urbain et construction de la typicité en France au XVIIIe siècle », VII Congresso AISU "Food and the City", Padoue, 5 septembre 2015

« Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire XVIe-XXIe siècle », Goose meat for Saint Martin's day. Cuisine, history and cultural heritage, Museum of King Jan III's palace at Wilanow (Poland), 7-8 november 2014

Participation au workshop international « Prodotti, territorio e tipicità: la valorizzazione economica dei beni immateriali », Parme, 12 mai 2014

« Réputation et commerce des prunes en France (XVIIe-XVIIIe siècles) », colloque Fruits et légumes de part et d'autre de la Méditerranée 15<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècles organisé par la Chaire Unesco « Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires, Kénitra, 31 octobre et 1<sup>er</sup> novembre 2013

« Une culture alimentaire protestante en France (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) ? », colloque international Anthropologie historique du protestantisme français, organisé par Olivier Christin et Yves Krumenacker, Université de Neuchâtel, 19-20 avril 2012

« La circulation des modes culinaires françaises en Europe XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », II Kongres Badaczy XVIII Wieku, Cracovie, 19-22 octobre 2011

« Pour une histoire globale de l'alimentation en Europe XVI<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », colloque Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy, Torun (Pologne), 28-30 septembre 2010

« La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », colloque La tipicità nelle storia. Tradizione, innovazione e territorio organisé par Food Lab (Laboratoria per la storia dell'alimentazione-Università di Parma-Dipartimento di Economica), Parme, 9-11 septembre 2010