

Philippe Meyzie

Maître de conférences HDR en histoire moderne



Travaux depuis le 1^{er} janvier 2000

OS : ouvrages scientifiques

- ouvrages personnels -

Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, 288 p.

Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, préface de Daniel Roche, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007, 432 p., Prix de l'Institut Eugène Le Roy

- participation à des ouvrages collectifs -

Philippe Meyzie, « Réputation et commerce des prunes en France (XVII^e-XVIII^e siècle », dans Florent Quellier et Mohamed Houbaida, *Des fruits et des légumes de part et d'autre de la Méditerranée XVe-XXI^e siècles*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François Rabelais, collection Table des Hommes, à paraître

Philippe Meyzie, « Food and European markets 1500-1800 », Roderick Phillips (dir.), *Early Modern Food*, Routledge, London, à paraître

Philippe Meyzie, « La recherche des saveurs sucrées, de la cassonade aux vins liquoreux », dans Michel Figeac (dir.), *D'Or et de Douceurs. Le goût du sucré en France et en Pologne*, à paraître.

Philippe Meyzie, « Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII^e-milieu XIX^e siècle) », dans Jean-Claude Daumas (dir.), *Les révolutions du commerce (France, XVIII^e-XXI^e siècle)*, Presses Universitaires de Franche-Comté, Besançon, à paraître en 2019.

Philippe Meyzie, article « Alimentation » dans Benoist Pierre (dir.), *Les Jésuites. Histoire générale, Dictionnaire et Anthologie*, éditions Robert Laffont dans la collection Bouquins, à paraître en 2019.

Philippe Meyzie, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII^e siècle », dans Guilhem Ferrand et Judicaël Petrowiste (dir.), *Le nécessaire et le superflu : le paysan consommateur*, collection Flaran, Presses universitaires du Midi, Toulouse, 2019, p. 227-250.

Philippe Meyzie, articles « Café », « Fromage », « Gastronomie », « Pomme de terre », « Restaurant », « Thé » et « Vin » dans Daniel Roche et Christophe Charles (dir.), *L'Europe. Encyclopédie historique*, éditions Actes Sud, Arles, 2018.

Philippe Meyzie, « Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI^e-XVIII^e siècles) ? », dans Olivier Christin et Yves Krumenacker (dir.), *Les Protestants à l'époque moderne. Une approche anthropologique*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2017, p. 105-121.

Philippe Meyzie, « Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 503-520.

Philippe Meyzie et Corinne Marache, « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI^e-XXI^e siècles », *Annales de l'Académie polonaise des sciences à Paris*, 2016, p. 207-224

Philippe Meyzie, « Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII^e-XVIII^e siècles » dans Nicolas Marty et Antonio Escudero (dir.), *Consommateurs et consommation XVII^e-XXI^e siècle Regards franco-espagnols*, Presses Universitaires de Perpignan-Publications Universitat d'Alacant, Perpignan, 2015, p. 103-126

Philippe Meyzie, Madeleine Ferrières, « Terroir, villes et histoire », dans Corinne Marache, Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, p. 11-28.

Philippe Meyzie, « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII^e-début XIX^e siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet dir., *Commerce du luxe, luxe du commerce*, éditions Mare & Martin, Paris, 2015, p. 149-156.

Philippe Meyzie, « La cuisine française : dialogue entre grande cuisine et cuisine populaire », dans *Le repas gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 115-118.

Philippe Meyzie, « La circulation des produits alimentaires d'hier à aujourd'hui » et « Les prisons de la longue durée : l'Europe du blé », dans Catherine Esnouf, Jean Fioramonti et Bruno Laurioux (dir.), *L'Alimentation à découvert*, Paris, CNRS éditions, 2015, p. 105 et p. 247-248.

Philippe Meyzie, « Du rôti à la sauce mijotée.... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII^e-début XIX^e siècle) », Jean-Pierre Williot, dir., *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, collection L'Europe alimentaire, Peter Lang, 2015, p. 129-143.

Philippe Meyzie, « L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII^e-XIX^e siècles) », Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot dir., *De la cave au vin : une fructueuse alliance*, Rencontres du Clos-Vougeot 2013, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2014, p. 63-75.

Philippe Meyzie, « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII^e siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, 2014, p. 251-260.

Philippe Meyzie, « Les voyageurs et le vin (1750-1850). Etude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel dir., *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, éditions Dunod, 2014, p. 143-155.

Philippe Meyzie, « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII^e siècle », Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux dir., *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes, 2013, p. 23-38.

Philippe Meyzie, « La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII^e et XVIII^e siècles », Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot dir., *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole*, Rencontres du Clos-Vougeot 2012, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2013, p. 65-78.

Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII^e-XIX^e siècles) », Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli, dir., *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, éditions Peter Lang, Bruxelles, 2013, p. 97-108.

Philippe Meyzie, « À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », in Jean-Pierre Lethuillier et Odile Parsis-Barubé dir., *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Editions Garnier, Paris, 2012, p. 279-292.

Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », dans Sandrine Lavaud, dir., *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, éditions Férét, Bordeaux, 2012, p. 159-177

Philippe Meyzie, « La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse, dir., *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, PUR, 2010, p. 425-434.

Philippe Meyzie, « Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII^e au milieu du XIX^e siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », dans Martin Brueguel dir., *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, collection La Table des Hommes, Presses Universitaires François Rabelais-PUR, Tours, 2010, p. 33-48.

Philippe Meyzie, Contribution au recueil de documents *L'Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles. Textes et documents*, François Cadilhon et Laurent Coste, dir., Pessac, PU de Bordeaux, 2008

Philippe Meyzie, Contribution au recueil de documents *La France d'Ancien Régime. Textes et documents, 1484-1789*, François Cadilhon, dir., Pessac, PU de Bordeaux, 2003

DO : directions d'ouvrages ou de revues

Direction d'ouvrages

Corinne Marache, Philippe Meyzie et Maud Villeret (dir.) *Des produits entre déclin et renaissance (XVI^e-XXI^e siècles)*, Peter Lang, collection L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria, Bruxelles, 2018, 368 p.

Philippe Meyzie (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV^e siècle à nos jours)*, éditions Féret, Bordeaux, 2017, 190 p.

Corinne Marache, Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, 306 p.

Caroline Le Mao, Philippe Meyzie (dir.), *L'Approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours*, collection Histoire Maritime, PUPS, Paris, 2015, 510 p.

- Direction de numéros de revues -

Guillaume Hanotin et Philippe Meyzie (dir.), *Trains & Équipages : les déplacements diplomatiques en Europe XVI^e-XVIII^e siècle*, dossier spécial dans la revue *Histoire, Économie et Société*, 2018/1, 136 p.

Philippe Meyzie dir., *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1^{er} semestre 2008, 167 p.

ACL : articles dans des revues internationales ou nationales à comité de lecture répertoriées

Philippe Meyzie, « L'alimentation future selon Robida, entre anticipation et distraction », *Entreprises & Histoire*, à paraître

Philippe Meyzie et Guillaume Hanotin, « Voyages, diplomatie et culture matérielle », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 4-13.

Philippe Meyzie, « L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748 », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 64-80.

Philippe Meyzie, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54

Philippe Meyzie, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », dans *Food and History*, volume 4-n°2, 2006, p. 207-224.

Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50

ACLN : articles dans des revues avec comité de lecture non répertoriées dans des bases de données internationales

Philippe Meyzie, « A la recherche du produit « véritable ». Les appellations d'origine en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Les Cahiers de Framespa*, à paraître

Philippe Meyzie, « Faire l'histoire du goût », revue *Essais*, à paraître

Philippe Meyzie, « A la table des élites bordelaises au XVIII^e siècle », *Annales du Midi*, janvier-mars 2003, p. 69-88

ASCL : Articles dans des revues sans comité de lecture

Philippe Meyzie, « Gourmandise et politique à Angers au XVIII^e siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologies angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.

C-ACTI : Communications avec actes dans un congrès international

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

Philippe Meyzie, « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII^e-début XIX^e 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

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

Philippe Meyzie, « Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI^e-milieu XIX^e siècles) », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac, dir., *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII^e siècle à nos jours*, MSHA, Pessac, 2009, p. 181-196

Philippe Meyzie, « De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII^e-milieu XIX^e siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac, dir., *le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48.

C-ACTN : Communications avec actes dans un congrès national

Philippe Meyzie, « Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin

XVII^e-début XIX^e siècles) », *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corinne Marache, Agen, 2010, p. 235-246.

Philippe Meyzie, « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII^e-milieu XIX^e siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie. Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, 2008, p. 213-228.

Philippe Meyzie, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », dans Annie Hubert et Michel Figeac, dir., *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, PU de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 63-83

Philippe Meyzie, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321

AP : autres productions

- Comptes rendus d'ouvrages -

Agnès JOFFRE-MANGAUD, *Le vêtement à Limoges et ses environs d'après les inventaires après décès (1740-1840)*, *Ethnologia. Etudes limousines, revue d'ethnologie et de sciences sociales*, n°93-94, 2001, compte rendu dans les *Annales du Midi*, octobre-décembre 2002, p. 540-542

Madeleine FERRIERES, *Le bien des pauvres. La consommation populaire en Avignon (1600-1800)*, Paris, Champ Vallon, Collection Époques, 2004, compte rendu dans les *Annales du Midi*, janvier-mars 2006, p. 128-129

Le Limousin, pays et identités. Enquêtes d'histoire de l'Antiquité au XX^e siècle, sous la direction de Jean TRICARD, Philippe GRANDCOING, Robert CHANAUD, Limoges, PULIM, 2006, compte rendu dans les *Annales du Midi*, 2007

At the Table. Metaphorical and Material Cultures of Food in Medieval and Early Modern Europe, edited by Timothy J. TOMASIK and Juliann M. VITULLO, Brepols Publisher, Turnhout,

2007, compte rendu dans *Histoire et Sociétés Rurales*, volume 28, 2007/2

Claire DELFOSSE, *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire éditions, collection « Mondes ruraux contemporains », 2007 ; compte rendu dans la revue *Vingtième Siècle*, n° 98, avril-juin 2008

Florent QUELLIER, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, compte rendu dans la *Revue historique*, octobre-décembre 2008, p. 700-701

Richard W. UNGER, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 2004, compte rendu dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°55-4, octobre-décembre 2008, p. 204-206.

Michel FIGEAC, sous dir. de, *L'ancienne France au quotidien. La vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2007, compte rendu dans les *Annales du Midi*, n°265, janvier-mars 2009, p. 96-97

Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques, sous la direction de Frédérique Audoin-Rouzeau et Françoise Sabban, Presses Universitaires François Rabelais, Tours, 2007, compte rendu dans les *Annales de démographie historique*, 2009/2, n°118

Odile Caylux, *Arles et le peste de 1720-1721*, collection « le Temps de l'histoire », Publications de l'Université de Provence, Aix-en-Provence, 2009, compte rendu dans les *Annales du Midi*, n°269, janvier-mars 2010, p.110-111

Massimo Montanari et Jean-Robert Pitte, sous dir. de, *Les frontières alimentaires*, Paris, CNRS Editions, 2009, compte rendu pour les *Annales, Histoire, Sciences Sociales*, n° 1, janvier-février 2010, p. 233-235

Philippe Gardey, *Négociants et marchands de Bordeaux. De la guerre d'Amérique à la Restauration (1780-1830)*, préface de Jean-Pierre Poussou, Paris, PUPS, 2009, compte-rendu dans les *Annales du Midi*, 2010, p. 583-584

Matthieu Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François Rabelais, compte-rendu dans la *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°59-2, avril-juin 2012, p. 193-196

Publications de vulgarisation

Philippe Meyzie, « Pénurie, gastronomie & produits renommés. Une histoire de l'alimentation en Nouvelle-Aquitaine », *À la découverte de La Nouvelle-Aquitaine. Inventaire patrimonial & sentimental*, éditions Atlantica, Biarritz, 2018, p. 159-160.

Philippe Meyzie, « Entre enracinements et ouverture. La culture alimentaire bordelaise », *Cahiers de la Métropole Bordelaise*, n°13, mai 2018, p. 47-49.

Philippe Meyzie, « La gastronomie du Périgord, une construction historique », *Le Festin Hors-Série, Dordogne Périgord en 101 sites et monuments*, novembre 2016, p. 137-138.

Philippe Meyzie, « Versailles ou la mise en scène du pouvoir absolu », *La cuisine. Une passion française, Le Nouvel Observateur, Hors-série*, mai-juin 2014, p. 39-42.

PUBLICATIONS À L'ÉTRANGER

OS : ouvrages scientifiques

Philippe Meyzie, *Kuchnia w Europie nowożytnej. Jesc i pic XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012

Articles dans des revues étrangères

Philippe Meyzie, « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVIIe-début XIXe siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38 n°2, avril 2015, p. 225-251.

Philippe Meyzie, « Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850) », *Annale di Storia del Turismo*, n°IX, 2013

Philippe Meyzie, « Miedzy ustami a brzegiem talerza », *Möwia Wieki*, n°11 (632), 2012, p. 32-38

Philippe Meyzie, « De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVIe-XIXe siècles) », dans *The Historical Review*, volume CII, fascicule 4, *Przegląd Historyczny*, Tom CII, Zeszyt 4, 2011, p. 117-129.

Philippe Meyzie, « Historia sleku we Francji i w Polsce », *Möwia Wieki*, numer specjalny Kuchnia Staropolska, décembre 2009, p. 14-18.

Communications avec actes à l'étranger

Avec Stefano Magagnoli, « Reputations (Products, Brands, Origins) and Markets-Historical Perspectives », introduction du colloque Réputations et marchés, Parme, 14-16 mai 2019

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

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

Philippe Meyzie, « La circulation des modes culinaires françaises en Europe XVII^e-XVIII^e siècles », II Kongres Badaczy XVIII Wieku, Cracovie, 19-22 octobre 2011

Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII^e-XIX^e 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

C-INV : Conférences données à l'étranger

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

PV : publications de vulgarisation à l'étranger

Philippe Meyzie, plusieurs contributions dans *Délices d'artistes. L'imaginaire dévoilé des natures mortes*, Alimentaryum, Vevey, 2013

Fiche mise à jour le 7 août 2019