

ETN 1104 – Alimentation et pratiques alimentaires

Date : à déterminer

Local : cours hybride synchrone (en présence et en ligne)

Professeur : chargé de cours

Département des sciences historiques

Objectifs du cours

1. Se familiariser avec les nouveaux thèmes de réflexion en histoire et en ethnologie de l'alimentation.
2. Acquérir une sensibilité à la diversité des pratiques alimentaires et à la complexité des dimensions historiques, sociales et culturelles de l'alimentation.
3. Développer des outils de réflexion critique face aux questions alimentaires passées et actuelles, par la rédaction d'un compte rendu de lecture d'un article scientifique.
4. Réaliser un travail de recherche sur un sujet lié au patrimoine alimentaire.

Contenu et fonctionnement

Le cours comprend deux volets, une partie magistrale consacrée à la présentation des théories, concepts, thématiques et méthodes de l'étude des pratiques alimentaires, et une partie pratique dédiée aux lectures, aux travaux de recherche et aux discussions. Les sujets abordés lors des exposés magistraux sont les suivants : modèles et méthodes pour l'étude de l'histoire et l'ethnologie de l'alimentation, aliments de civilisations, les origines de la cuisine moderne, les tabous alimentaires, l'évolution des manières de table, les cuisines régionales et cuisines urbaines, alimentation et sociabilité, le développement des restaurants, pratiques alimentaires et idéologies, la mondialisation alimentaire, le *fast food* et le *slow food*, les enjeux internationaux de sécurité alimentaire. L'accent est mis sur les mécanismes sociaux, culturels et proprement ethnologiques de l'alimentation dans la longue durée. Le cours porte donc sur un cadre spatiotemporel large qui comprend le monde occidental depuis la Renaissance. Les cours magistraux traitent d'une large gamme de questions et assurent la formation générale des étudiants, et les travaux de lectures et de recherche, qui portent sur les lectures obligatoires de même que sur du matériel iconographique, visent à approfondir des thématiques précises et à développer des outils de réflexion critique face à la variété de problématiques rattachées aux questions alimentaires.

Évaluation

L'évaluation portera sur un compte rendu critique d'un article (3 à 4 pages à 1.5 interligne) remis à la mi-session (20%), un examen à la fin de la session (35%), un travail de recherche de 12 à 15 pages (35%) et la participation aux discussions en classe virtuelle (10%). Les étudiants devront faire approuver par écrit leur sujet de recherche avant la fin-septembre. Le professeur demandera aux étudiants de faire régulièrement le point sur l'avancement de leurs travaux. Selon la politique adoptée au Département d'histoire, en conformité avec la volonté facultaire et universitaire, la qualité du français (orthographe, grammaire, syntaxe, vocabulaire) comptera pour 20% des notes.

Bibliographie

La bibliographie sera distribuée au début du cours.