

# ETN 1104 – Alimentation et pratiques alimentaires

## Automne 2020

Professeur : Laurier Turgeon  
Professeur d'ethnologie et d'histoire  
Département des sciences historiques  
Membre de la Société Royale du Canada

### 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, telles les crises alimentaires, l'obésité, les tabous alimentaires, la sociabilité à table, le développement des restaurants, la mondialisation de l'alimentation, etc.
4. Réaliser un travail de recherche sur un sujet lié au patrimoine alimentaire du Québec.

### Contenu et fonctionnement

Les séances du cours seront formées d'une partie magistrale et d'une partie pratique dédiée aux lectures, aux travaux de recherches et aux discussions. Les sujets abordés lors des exposés magistraux seront 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, 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 sera mis sur les mécanismes culturels de l'alimentation et, par conséquent, le cours portera sur un cadre spatiotemporel large qui comprend le monde occidental depuis la Renaissance. Les cours magistraux traiteront d'une large gamme de questions et garantiront la formation générale des étudiants, et les travaux de lectures et de recherches, qui porteront sur les lectures obligatoires de même que sur du matériel iconographique, permettront d'approfondir des thématiques précises et de développer des outils de réflexion critique face à la variété de problématiques rattachées aux questions alimentaires.

### Évaluation

Examen de mi-session (en classe) : 30%  
Examen de fin de session (en classe) : 30 %  
Travail de recherche : 30 %  
Participation en classe : 10 %

### Bibliographie

La bibliographie détaillée sera fournie au début du cours.