



Rendez-vous ethnologiques de Salagon Vendredi 6 novembre 2026

L'alimentation quotidienne, en Provence et ailleurs, au temps du surgelé et du snacking

En collaboration avec l'IDEAS (UMR 7307 AMU-CNRS) et le CRIA
(UID/04038/2020 CRIA-UMinho, Universidade do Minho, Braga, Portugal)



Photo: Cécile Brau, musée de Salagon

Soutenu par



CRIA



Labélisé « Ethnopôle », le musée départemental de Salagon, situé à Mane (Alpes-de-Haute-Provence), est un musée d'ethnographie installé dans un monument historique, également composé d'un centre de recherche, entouré de cinq jardins ethnobotaniques.

Depuis 2015, Salagon propose les *Rendez-vous ethnologiques*, une journée d'étude évoquant chaque année une thématique propre à l'ethnologie contemporaine et/ou aux musées de société, en associant chercheurs, professionnels de musée, membres d'associations ou acteurs impliqués dans une action patrimoniale.

Cet évènement est organisé en partenariat avec le laboratoire IDEAS (UMR 7307 AMU-CNRS, Aix-en-Provence) et le Centro em Rede de Investigação em Antropologia (UID/04038/2020 CRIA-UMinho, Universidade do Minho, Braga, Portugal), grâce au soutien du ministère de la Culture (Direction Générale des Patrimoines et de l'Architecture, Délégation à l'inspection, à la recherche et à l'innovation-DIRI).

Comité scientifique des Rendez-vous ethnologiques :

- Antonin Chabert, Directeur de Salagon, musée & jardins, chercheur associé à l'IDEAS (CNRS UMR 7307 - amU)
- Cyril Isnart, Ethnologue, CNRS-amU, directeur de la Mmsh, membre du conseil scientifique du musée de Salagon
- Jean-Yves Durand, Ethnologue, CRIA-UMinho (Braga, Portugal), membre du conseil scientifique du musée de Salagon

Informations :

Musée de Salagon, le Prieuré, 04300 Mane

04 92 75 70 50

<http://www.musee-de-salagon.com/>

Fiche d'inscription à remplir :

La participation aux Rendez-vous ethnologiques s'effectue sur réservation, dans la limite des places disponibles. **Cette fiche d'inscription doit être envoyée par mail à l'adresse suivante : justine.bigotto@le04.fr**

Inscriptions à envoyer jusqu'au mardi 3 novembre dernier délai.

Pour toute information, contactez Justine Bigotto : 04 92 75 50 50

Tarif : 6 Euros (une entrée au musée) ou 4 euros en tarif réduit (tarif étudiant, chômeur, bénéficiaires du RSA, personnes en situation de handicap. Le règlement se fera le jour J.

Rendez-vous ethnologiques de Salagon, 6 novembre 2026

L'alimentation quotidienne, en Provence et ailleurs, au temps du surgelé et du snacking

Lieu : Musée de Salagon, Le prieuré, 04300 Mane

Nom, prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Mail : _____

Profession : _____

Intérêt et expérience en ethnologie : _____

Le repas, servi par un traiteur, est payant (compter environ 17 euros). Merci de préciser ci-dessous si vous souhaitez déjeuner à Salagon. **Si c'est le cas, merci de régler auprès du traiteur par chèque le jour J.** Aucun remboursement ne pourra être effectué pour les repas.

Je participerai au repas de midi servi à Salagon le vendredi 6 novembre : oui / non

Date

Signature

L'alimentation quotidienne, en Provence et ailleurs, au temps du surgelé et du *snacking*

Il y a quelques dizaines d'années, historiens et ethnologues étudiaient *Ravitaillement et alimentation en Provence* et *La table provençale* (Stouff, 1970, 1997) ou *La vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine* (Topalov, 1986). On ne compte plus les rééditions de *La cuisinière provençale* de Jean-Baptiste Reboul, dont le succès n'a jamais faibli depuis 1897. C'est à la demande de Frédéric Mistral que l'auteur ajouta, dans une édition revue, les noms provençaux des plats : il n'y a guère de doute que les cuisines soient des « reflets des sociétés » (Bataille-Benguigui et Cousin, 1996) ou, à tout le moins, des reflets des images que l'on en a ou que l'on veut en donner.

À quel point la réalité de l'alimentation des habitants de la Provence (qui, même quand ils sont ruraux, sont désormais rarement « paysans ») correspond-elle aux images associées à « la cuisine provençale » ou sud-alpine (Escallier et Musset, 2013) ? Au début des années 1950, avant l'invention diététique d'un « régime méditerranéen » dont l'huile d'olive serait un pilier, Laurence Wylie (1957 : 167) notait dans son ethnographie d'*Un village du Vaucluse* que des considérations économiques avaient contribué à généraliser le goût pour l'huile d'arachide. La préférence pour certaines matières grasses, végétales ou animales, dans la cuisine quotidienne dessine-t-elle aujourd'hui des différences régionales ?

Il est possible de multiplier les comparaisons avec une époque proche. D'abord une production domestique avant d'être fortement industrialisée, l'extraordinaire variété des pâtes dans toutes les Alpes (Musset, 2025) connaît en ce moment un certain retour vers l'artisanat, mais combien de familles fabriquent encore ou à nouveau les leurs ? Quel pain est maintenant consommé, et comment ? Comment a évolué le petit déjeuner, ce marqueur de différence culturelle ? Si les plus jeunes mangent encore un goûter en rentrant de l'école, de quoi se compose-t-il et est-il toujours l'occasion d'une commensalité enfantine hors de la maison ? Qui boit quoi, et quand ? Quelles cueillettes apprécie-t-on ? Leur produit et celui de la chasse, appoints autrefois importants, investis de valeurs d'identité, sont-ils réservés aux réfections festives ou à l'amélioration de l'ordinaire ? Celui-ci inclut souvent des « plats cuisinés » du commerce : leur distribution indique-t-elle des préférences régionales ? Et les offres locales de *street food*, ou les repas pris au travail (Montjaret 2001), à l'école, à l'hôpital ? Quelles différences entre repas quotidiens et « gueuletons » (Wylie 1957 : 293) régionaux qui semblent suivre le modèle du désormais labellisé « repas gastronomique des Français » ?

Quelle place tient là la gastronomie, qui est « discours sur la cuisine comme la mode écrite est discours sur le vêtement » (Verdier, 1969 : 56) ? Quel est aujourd'hui le rapport au restaurant ? Comment se greffent sur ce panorama les options diététiques ou thérapeutiques, les injonctions éthiques, les prescriptions religieuses, les préoccupations environnementales, les rôles de genre, les nouvelles distinctions sociales qui sont venues fragmenter l'univers culturel provençal et, partout, semblent mener vers des « alimentations particulières » (Fischler, 2013 ; Régnier, 2025) ?

Que gardent celles-ci de la structuration en « triangle culinaire » (cru/cuit/pourri, bouilli/rôti/fumé) proposée par Claude Lévi-Strauss (1965) ? Aires d'indéfinition entre physiologique et culturel, la cuisine et l'alimentation ne se limitent pas aux activités de transformation et d'ingestion des aliments. Il faut s'intéresser à qui produit, vend, acquiert, transforme, mange (ou ne mange pas) quoi, avec qui, où, quand, avec quels instruments, en quel ordre, en quelle quantité, pourquoi... Quel usage est fait des restes ? Qui dit quoi de tout cela ? Qui le transmet comment ?

Depuis une cinquantaine d'années, ces questions ont été abordées par de très diverses recherches en sciences sociales, particulièrement nombreuses dans le monde anglophone. Elles peuvent être formulées à propos de toute région et la session 2026 du Rendez-vous Ethnologique en abordera quelques-unes sans se limiter au territoire dans lequel s'inscrit l'action du Musée de Salagon, une Provence qui est plus que jamais ouverte à d'amples flux culturels. Mistral informa Reboul de l'entrée de son ouvrage dans la bibliothèque du Museon Arlaten. Quel est aujourd'hui le rôle des musées, alors que de plus en plus de pratiques culinaires font un peu partout l'objet d'un dévorant appétit patrimonialisateur ?

Jean-Yves Durand
Conseil scientifique – Musée de Salagon
CRIA-UMinho et Obliq – Atalaia cultura (Braga, Portugal)

Avec les contributions de Cyril Isnart et Antonin Chabert

Bibliographie :

BATAILLE- BENGUIGUI Marie-Claire ; COUSIN Françoise : 1996, *Cuisines, reflets des sociétés*, Sépia.

ESCALLIER Christine ; MUSSET Danielle : 2013, *Les Alpes de Lumière*, n° 108 : *Pétrir, frire, mijoter. Les cuisines des Alpes du Sud*.

FISCHLER Claude : 2013, *Les alimentations particulières : Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob.

LÉVI-STRAUSS Claude : 1965, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, n° 26.

MONJARET Anne (dir.) : 2001, *Consommations et sociétés. Cahiers pluridisciplinaires sur la consommation et l'interculturel*, n° 2 : *L'alimentation au travail*, L'Harmattan.

MUSSET Danielle : 2025, « Ils ont la planche à pâtes ! », *L'Alpe*, n° 107.

REBOUL Jean-Baptiste : 1897, *La cuisinière provençale*, P. Ruat.

RÉGNIER Faustine : 2025, *Distinctions alimentaires*, Presses Universitaires de France.

STOUFF Louis : 1970, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Mouton & Co.

STOUFF Louis : 1997, *La Table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Éditions Alain Barthélémy.

TOPALOV Anne-Marie: 1986, *La vie des paysans bas-alpins à travers leur cuisine*, Édisud.

VERDIER Yvonne : 1969, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, tome 9, n°1.

WYLIE Laurence : 1957, *Village in the Vaucluse*, Harvard University Press. (1968, *Un village du Vaucluse*, Gallimard).

Programme de la journée

9h15 Accueil à Salagon, musée & jardins

9h45-10h00 **Introduction**, par **Antonin Chabert**, *Directeur de Salagon, musée & jardins, chercheur associé à l'IDEAS (UMR 7307 amU-CNRS)* et **Jean-Yves Durand**, *ethnologue, conseil scientifique du Musée de Salagon, CRIA-UMinho et Obliq – Atalaia cultura (Braga, Portugal)*

10h-10h40 « **À la recherche du miel des Grecs et des Romains** », **Emmanuel Botte**, *Directeur de recherches CNRS, directeur du Centre Jean Bérat*

Cette communication exposera un état des lieux des connaissances sur l'apiculture en Méditerranée durant l'Antiquité, des savoirs traditionnels aux apports des nouvelles méthodes scientifiques. Un développement sera également proposé sur les pratiques de l'apiculture moderne, notamment en Provence, en prenant en compte les considérations et préoccupations environnementales. Un point de comparaison portera également sur les pratiques apicoles en Crète, pour lesquelles les enquêtes menées en 2024 ont montré la persistance de pratiques et de formes des ruches en céramique depuis l'Antiquité.

10h40-11h10 « **Pâtes à la main, du quotidien à l'exceptionnel** », **Danielle Musset**, *Ethnologue, ancienne directrice du musée de Salagon, membre du conseil scientifique de Salagon*

Dans tout l'arc alpin, les pâtes faites à la main ont eu une grande place dans la vie quotidienne. À partir d'une base simple (de la farine, de l'eau, parfois des oeufs), et en fonction d'une gestuelle précise, requérant parfois une véritable technicité, des pâtes adaptées étaient produites à diverses circonstances : cuisine de tous les jours, plats de fête, calendrier religieux, âges de la vie, état de santé, etc. Nombre de ces recettes ne sont plus exécutées que rarement, d'autres font l'objet d'une transmission (famille, associations, ...) et ont acquis le statut de recettes emblématiques.

À partir de quelques exemples provenant d'enquêtes de terrain (vallée de l'Ubaye, Roya, vallée de la Stura en Italie), la communication montrera comment ces recettes ont évolué : certaines sont dorénavant diffusées par des artisans voire par l'industrie alimentaire, d'autres ont une place d'exception dans les menus des restaurants. Le projet de candidature de la cuisine alpine au registre des bonnes pratiques pour la sauvegarde du patrimoine vivant de l'Unesco accentuera-t-il le caractère patrimonial qui leur est désormais attaché.

11h10-12h « **Le patrimoine agricole et alimentaire pour inspirer de nouvelles pratiques : les plans alimentaires territoriaux comme nouveaux acteurs de la transmission culinaire ?** », **Pauline Mayer de Boisgelin**, *anthropologue de l'environnement et chercheuse consultante (ethnobotanique.org).*

En 2025, le plan alimentaire territorial (PAT) du Pays de Grasse lançait une mission de recherche ethnologique et historique destinée à documenter les pratiques agricoles et alimentaires de son territoire avant l'ère industrielle. Pensée comme une forme de réponse aux enjeux d'une alimentation plus saine, plus durable et plus locale, cette mission a cherché à documenter les agroécosystèmes et les pratiques culinaires historiques du Pays. La cuisine du Pays de Grasse, entre Alpes, Pays nissart et Provence, possédait-elle des spécificités ? Comment se nourrissaient les habitants au quotidien, en dehors des plats emblématiques et identitaires mis en avant par les livres de cuisine régionaux ? Comment aborder les gestes, les savoirs et savoir-faire culinaires du passé, souvent laissés muets par les textes ? La communication présentera le contexte de commande de la mission, les objectifs affichés par le PAT et la méthodologie envisagée, et poursuivra sur une synthèse des résultats. Enfin, les rendez-vous ethnologiques seront l'occasion d'ouvrir des perspectives réflexives autour de ce travail de recherche appliquée.

12h30-13h45 Pause déjeuner

13h45-14h30 « **Une mondialité culinaire** », *Fabrice Lextrait, responsable I.C.I – Les grandes Tables (Marseille)*

Dans le sens que lui donne Édouard Glissant, la « mondialité » permet de penser le monde à partir de la relation, de la circulation et de la rencontre, plutôt que comme une simple uniformisation. I.C.I – Les grandes Tables explorent cette mondialité par les cuisines, leurs déplacements, leurs transformations et les relations qu'elles produisent.

De Kouss-Kouss à *In Houmous We Trust*, des Cuisines Africaines aux *Pastasciutta antifascista*, des projets développés autour de la Méditerranée aux coopérations menées en Afrique, en Amérique latine et en Europe, nous mettons en relation cuisiniers, producteurs, artistes, chercheurs et acteurs culturels. Les cuisines deviennent ainsi des espaces où se lisent et s'expérimentent les circulations du monde : celles des personnes, des gestes, des produits, des récits et des imaginaires.

Comment analyser cette mondialité culinaire ? Comment démultiplier les espaces de ses expérimentations et de ses développements ? Comment le territoire marseillais, provençal et méditerranéen peut-il en être la métaphore ? Ces questions traversent les projets d'I.C.I – Les grandes Tables et ouvrent un champ de recherche, de création et d'expérimentation autour des cuisines contemporaines.

14h30-15h40 **Projection du film documentaire *Le ventre de l'école*, réalisé par Geneviève Zoïa, anthropologue, et Laurent Visier, sociologue, 2025, 52 min et échanges avec la salle**

Ce film est le résultat de quatre ans d'enquête socio-anthropologique sur l'industrialisation des cantines scolaires. Il est monté en écho au livre *Les cuisines de la nation* (Wildproject, 2025), à partir de captations vidéo de terrain ethnologique. Il interroge les dimensions sociales, politiques et écologiques de la restauration collective. Ce documentaire montre comment la restauration scolaire s'est industrialisée et a disqualifié la cuisine domestique (cantinières, ménagères) au profit d'une version professionnelle technique, rationnelle et experte de l'alimentation. Ce film circule dans divers lieux (universités, cinémas, associations, collectivités), ce qui en fait un support central de diffusion d'une culture critique, humaniste et écologique. Ce film est souvent le support de débats avec des collectifs paysans, des acteurs des politiques alimentaires territoriales, ou à l'Université, ce qui met en dialogue chercheurs, agriculteurs, élus, parents et personnels de cantine, et contribue à problématiser la question de la cantine comme lieu d'éducation, de justice sociale et de réflexion écologique.

15h40-16h30 «**Une approche holistique et « indisciplinaire » de l'alimentation et de la nutrition au fondement de la mission de l'Alimentarium (Vevey, Suisse) : regard sur les expositions en cours et à venir** », *Boris Wastiau, Directeur de l'Alimentarium (Vevey, Suisse)*

L'Alimentarium, qui a récemment fêté son 40e anniversaire, demeure le seul musée entièrement consacré à l'alimentation et à la nutrition à travers l'histoire et les cultures du monde. Depuis sa création, ce musée se distingue à la fois par le fait qu'il n'est pas un musée « disciplinaire » et par son approche curatoriale critique et innovante. Il ne se définit ni par une discipline scientifique, ni par la nature de ses collections, mais par un thème anthropologique universel : l'alimentation. Aujourd'hui, ses expositions et son programme explorent de manière renouvelée la complexité du système alimentaire en relation avec la santé mondiale et l'environnement. La communication présentera les initiatives actuelles du musée, sa stratégie curatoriale et ses projets de développement.

16h30- Fin de la journée d'étude

Possibilité de visiter le musée et les jardins de Salagon (fermeture du site à 18h).