

Communiqué de presse

Les étudiants diététiciens remontent le temps : Un repas au temps de l'Antiquité romaine et du Moyen Age

1/1

> **Date** : 21 et 22 janvier
2009

> **Lieu** :
Faculté de Médecine
Bâtiment AB – Rez de Chaussée
Avenue de la Forêt de Haye
Vandoeuvre-Les-Nancy

> **Contact**
Françoise Hodez,
Enseignante de l'Option
Diététique

Francoise.Hodez@iutnb.uhp-
nancy.fr

Tel : 03 83 68 25 64
Port : 06 70 79 04 37

> **Contact Presse**
Claire Bergerot
Communication - UHP
Tel : 03 83 68 21 09
Claire.Bergerot@uhp-nancy.fr

Les 21 et 22 janvier prochain, les étudiants en 2^e année de Génie Biologique Santé option Diététique (IUT Nancy-Brabois) vont s'attacher à appréhender les comportements alimentaires de nos ancêtres.

Sous la direction de deux enseignants, Isabelle Becker, enseignante option diététique de l'Université Henri Poincaré et Philippe Masson, enseignant en histoire de l'alimentation à l'Université Henri Poincaré et Doctorant à Nancy 2, ils vont cuisiner deux jours durant une trentaine de plats à partir de recettes ayant plusieurs siècles d'existence.

Ce travail a pour objectif scientifique d'appréhender les goûts et comportements alimentaires du passé. Pour ce faire, des recettes ont été sélectionnées dans des livres de cuisines de trois époques : l'Antiquité romaine, le Moyen Age et l'époque moderne. La seule limite étant de pouvoir se procurer les ingrédients nécessaires tout en privilégiant les produits de saison. En cuisinant des recettes issues d'époques historiquement bien marquées, il s'agit également de mesurer l'évolution des goûts alimentaires à travers les siècles.

L'expérience marque la collaboration entre diététiciens et historiens. A l'issue du repas expérimental de jeudi 22 janvier à midi pris dans les conditions de l'époque, six intervenants présenteront chacun une communication d'une quinzaine de minutes sur les pratiques alimentaires des trois époques objets de l'étude. Andréa Gutsfed (professeur d'histoire romaine à Nancy 2) et Olivier Guichard (maître de conférence en histoire romaine à Nancy 2) parleront respectivement des livres de cuisine romains et du lien entre religion et alimentation chez les romains. Jacques Guillaume (Laboratoire d'Archéologie Médiévale) démontrera l'importance de l'archéologie dans la connaissance des pratiques alimentaires médiévales, Christelle Poirier (professeur agrégé d'histoire et doctorante à Nancy 2) évoquera les cafés et auberges de Nancy au XVIII^e siècle, Philippe Martin (professeur d'histoire moderne - Nancy 2) présentera divers recueils de cuisine des temps modernes et Pierre-André Syren (directeur des Bibliothèques et Médiathèques de Metz) parlera de l'action d'enrichissement des fonds gastronomiques qu'il pratiqua à la Bibliothèque Municipale de Dijon.

- **Programme** :

Cuisine et préparation : Mercredi 21 janvier toute la journée et Jeudi 22 janvier matin
Dégustation commune aux étudiants et enseignants : Jeudi 22 janvier à Midi
Interventions orales : Jeudi 22 janvier à partir de 14h30.

- **Lieu** :

Faculté de Médecine, cuisines de l'option diététique
Bâtiment AB, Rez-de-chaussée.