


# M. DENIS SAILLARD

CHERCHEUR(EUSE)
Professeur agrégé, docteur en histoire
Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines > IECI - Institut d'études culturelles et internationales > Laboratoire centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) >

## Coordonnées

**ADRESSE MAIL** denis.saillard@uvsq.fr

**SITE INTERNET** https://lebienmangersite.wordpress.com/

**A**

Itinéraire vers ce lieu **Bâtiment Vauban** 47 boulevard Vauban
78280 Guyancourt

## Discipline(s)

Histoire

## Thèmes de recherche

- Histoire culturelle de la gastronomie
- Histoire et mémoire

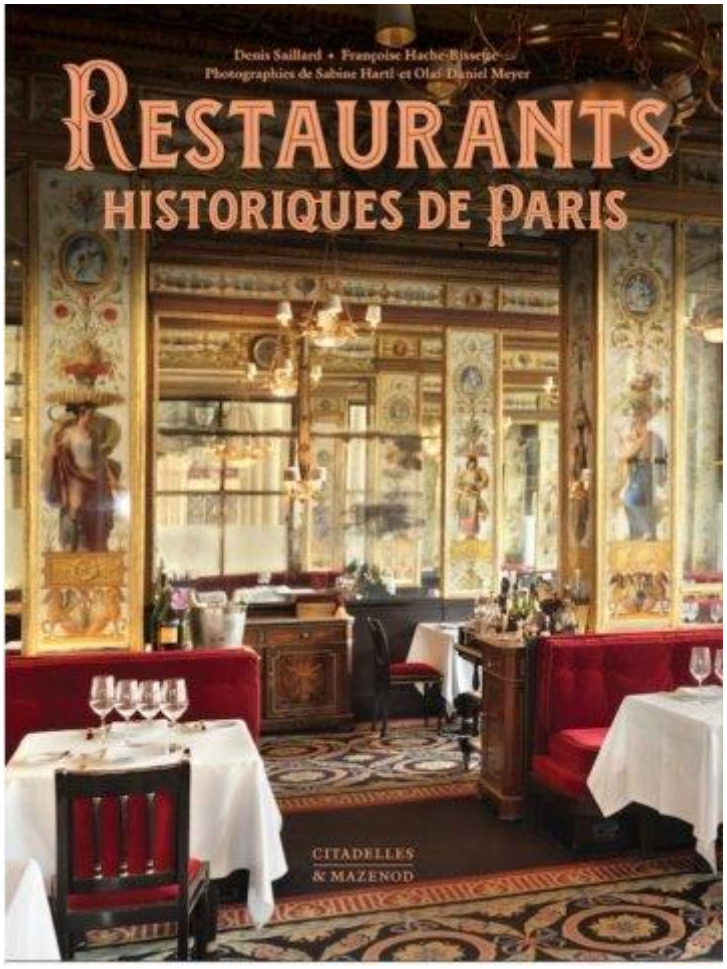
**Recherches en cours :**

- Le discours gastronomique
- Cultures gastronomiques
- Histoire de l'alimentation

**Publications**

**Ouvrages**

- *Histoire du pain*, co-écrit avec Coline Arnaud, Paris, Textuel, (à paraître, automne 2023).
- *Restaurants historiques de Paris. De la fin de l'Ancien Régime aux années 1930,* texte écrit avec Françoise Hache-Bissette, photographies de Sabine Hartl et Olaf-Daniel Mayer, Paris, Citadelles & Mazenod, 2019.




» *Gastronomie et histoire culturelle*, Lunéville, Institut d'histoire culturelle européenne Bronislaw Geremek (IHCE), coll. « Essais européens », 2011, 42 p.

**Articles de revues**

» « Bijoutiers et arlequins. Métamorphoses alimentaires à Paris au XIX$^{e}$ siècle », in *Le Magasin du XIX$^{e}$ siècle*, n° 11 (2021), p. 32-45.

» « Chefs contre gastronomes : histoire d'une défaite médiatique (1880-1940) », *Le Temps des Médias*, n° 24 (2015), p. 44-65.

» « A la recherche du "moi gastronomique". L'œuvre de M. F. K. Fisher », *Revue de la BnF*, n° 49 « Gastronomie : du sens aux sens », 2015, p. 6-10.

» « L'artification du culinaire par les expositions (1851-1939) **»**, *Sociétés et représentations*, vol. 34, automne 2012, pp. 71-84.

» « Nourritures et territoires en Europe. La gastronomie comme frontière culturelle », *Eurolimes, Journal of the Institute for Euroregional Studies* ("Jean Monnet" European Centre of Excellence, University of Oradea / University of Debrecen), n°9, 2010, pp. 127-139.

» « Le théâtre de boulevard en France et en Italie à la Belle Epoque », *Vingtième Siècle*, n° 93, « Culture de la provocation », janvier-mars 2007, pp. 15-26.

» « Les socialistes francs-comtois et la petite patrie (1889-1920) », *Cahiers Jean Jaurès,* n°152, avril-juin 1999, Jean-François Chanet et Vincent Duclert (dir.), « Les “petites patries” dans la France républicaine », pp. 65-76.

» « Victor Poupin et la propagande républicaine radicale dans le Jura (1870-1906) », *Travaux de la Société d'émulation du Jura*, 1994, pp. 183-212.

**Articles dans des actes de colloque**

» « Le nationalisme gastronomique (fin XIX$^{e}$ S. – 1918) », in Caroline Poulain (dir.), *Manger et boire entre 1914 et 1918*, Snoeck / Bibl. mun. Dijon, 2016, p. 137-146.

» « Les discours sur la cuisine des autres dans l’espace « yougoslave » (XVIII$^{e}$-XXI$^{e}$ siècles) », in Didier Francfort et Denis Saillard (dir.), *Le Goût des autres. De l’ expérience de l’altérité gastronomique à l’appropriation (Europe, XVIII$^{e}$ –XXI$^{e}$ siècles)*, Nancy, PUN/Editions universitaires de Lorraine, 2015, p. 227-246.

» « Le goût des autres », présentation, avec Didier Francfort, du colloque *Le Goût des autres. De l’expérience de l’altérité gastronomique à l’appropriation (Europe, XVIII$^{e}$ –XXI$^{e}$ siècles)*, Nancy, PUN/Editions universitaires de Lorraine, 2015, p. 10-29.

» « Vin et gastronomie : identifications culturelles », Rencontres du Clos-Vougeot 2010, *Des hommes et du vin : le vin patrimoine et marqueur d’identité culturelle*, Dijon, Centre Georges Chevrier, 2011, p. 157-168.

» « Entre Europe orientale et Amérique du Nord : l’invention de la gastronomie juive dans le Paris de l’entre-deux-guerres », in Cylvie Claveau, Stanislaw Fiszer et Didier Francfort (dir.), *Cultures juives. Europe centrale et orientale, Amérique du Nord*, Université du Québec à Chicoutimi, Chicoutimi-Montréal, 20-24 octobre 2008 ; Paris, Le Manuscrit, 2012, p. 521-542.

» « Turin et le Piémont, l’invention d’un haut lieu gastronomique », colloque *Gastronomie et rayonnement touristique : contribution à l’étude des hauts lieux et capitales gastronomiques XIX$^{e}$-XXI$^{e}$ siècles* (dir. Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson), Université de Lyon II et Université du Québec à Montréal, Lyon, 5-6 décembre 2006 ; *Voyages en gastronomies. L’invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008, p. 220-232.

» « Discours gastronomique et identité culturelle française », présentation, avec Françoise Hache-Bissette, du colloque *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX$^{e}$-XXI$^{e}$ siècles)*, Université de Versailles Saint-

Quentin-en-Yvelines, 17-19 mars 2005 ; Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 9-36.

» « Discours gastronomique et discours identitaires (1890-1950) », colloque *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e^-XXI^e^ siècles)*, Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, 17-19 mars 2005 ; Paris, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 239-256.

### Notices dans des dictionnaires

» « J. Favre, Heidsieck, Kirwan, Krug, Panzani, Petrossian, Procope, Tortoni », notices dans Pascal Ory (dir.), *Dictionnaire des étrangers qui ont fait la France*, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 2012.

» « J. Child, E. David, M.F.K. Fisher », notices dans *Dictionnaire des femmes créatrices*, Paris, Des Femmes, 2013.

» « La cuisine », in Jean-Pierre Rioux (dir.), *Dictionnaire de la France coloniale*, Paris, Flammarion, 2007, pp. 759-764.

### Articles dans des revues de vulgarisation

» « Naissance et vogue du restaurant parisien », in *Servir*, n° 11 (oct.-nov. 2022), p. 16-18.

» « La gastronomie dans les expos universelles / Gastronomy in World Exhibitions », in *Progression*, lettre d'information du BIE (Bureau International des Expositions), n° 12, printemps / Spring 2009, p. 2.

» « Le discours gastronomique / Gastronomic discourse in French culture », *Gusto*, revue de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), n°4 « Cuisine, culture, patrimoine », automne 2007, pp. 28-31.

» « La cuisine des colonies à la moulinette des habitudes nationales / Cuisine inspired from the colonies », *Gusto*, n°2 « Les influences de l'ailleurs », printemps 2007, pp. 22-26.

» « Les trois étoiles de la gastronomie », (Grimod de La Reynière, Carême, Brillat-Savarin / l'invention du restaurant), in *Historia*, décembre 2006, pp. 30-35.

## Activités / CV

### Direction d'ouvrages et de numéros de revues

» Le Goût des autres. De l'expérience de l'altérité gastronomique à l'appropriation (Europe, XVIII$^{e}$ –XXI$^{e}$ siècles), dir. avec Didier Francfort, Nancy, Presses universitaires de Nancy / Editions universitaires de Lorraine, 2015.




» « A table ! » Médias et médiations de la gastronomie, dir. avec Françoise Hache-Bissette, Le Temps des Médias, n° 24, 2015/1.




» avec Françoise Hache-Bissette, *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX$^{e}$-XXI$^{e}$ siècles)*, colloque de l'Université de Versailles St-Quentin-en-Yvelines, Nouveau Monde éditions, 2007, 2$^{e}$ éd. 2009, 475 p.

**Chapitres ou articles de livres / catalogues collectifs**

» « Les banquets de société dans les restaurants parisiens (1850-1914) », *Mélanges offerts à Jean El Gammal,* Presses universitaires de Nancy / Editions universitaires de Lorraine, 2023.

» « Manger médiéval ? », in Laurent Gervereau (dir.), *Fake Moyen-Age ! ou comment le Moyen Age est imaginé à travers les films, la bande dessinée, les jeux vidéo, la pop culture...*, Argentat-sur-Dordogne, Nuage Vert, 2022, p. 451-464.

» « Rythmes et rituels alimentaires saisonniers. Permanences, affaiblissements, renaissances (XVIII$^{e}$–XXI$^{e}$ siècles) », in Faustine Régnier, Camille Adamiec et Marie-Pierre Julien (dir.), *La saisonnalité en cuisine*, Rennes, PUR, 2020, p. 125-140.

» « Alimentation et gastronomie », in Jean El Gammal et Didier Francfort (dir.), *Culture, médias, pouvoirs aux États-Unis et en Europe occidentale, 1945-1991*, Paris, Ellipses, 2018, p. 183-194.

» « Manger en France depuis 1900. Nouveaux repas, nouveaux regards », in *Manger à l'œil*, catalogue de l'exposition du MUCEM, Marseille/Paris, MUCEM / Editions de l'Epure, 2018, p. 14-23.

» « "Pasta e vino". Les cuisines des Italiens en France », in Dominique Païni et Stéphane Mourlane (dir.), *Ciao Italia ! Un siècle d'immigration et de culture italiennes en France*, Paris, Musée de l'histoire de l'immigration / La Martinière, 2017, p. 158-165.

» « Culture gastronomique et alimentation de demain », in Gilles Fumey (dir.) *L' Alimentation de demain. Cultures et médiations*, Paris, CNRS Editions, coll. « Les Essentiels d'Hermès », 2016, p. 47-68.

» « Food and Gastronomy in the Universal Exhibitions 1851-2015 (Alimentation et gastronomie dans les expositions universelles 1851-2015) », in Germano Celant (dir.), *Arts and Foods*, catalogue (en anglais et en italien) de l'exposition de la Triennale de Milan (Exposition universelle 2015), Milan, Electa Mondadori, p. 40-61.

» « La Cuisine de l'Autre. Echanges et rivalités dans les relations gastronomiques franco-anglaises du XVIII$^{e}$ siècle à nos jours », in Diana Cooper-Richet et Michel Rapoport (dir.), *Nos meilleurs ennemis. L'entente culturelle franco-britannique revisitée*, Neuilly-sur-Seine, Atlande, 2014, p. 100-129.

Mise à jour effectuée le 25/04/2023