

CHCS

Centre d'histoire et des sociétés contemporaines

RÉVOLUTIONNER LA PÂTISSERIE FRANÇAISE : 1870-1914

Coline Arnaud Presses Universitaires François-Rabelais Collection Tables des Hommes 978-2-38605-006-0 276 pages 24 euros Paru le 13 mars 2025

Présentation

Comment comprendre le phénomène médiatique qui opère depuis une vingtaine d'années dans le domaine du sucré en France comme dans le reste de l'Europe? Chefs pâtisseries, gâteaux, savoir-faire et concepts de boutiques sont placés sous les projecteurs dans une irréprouvable course à la nouveauté qui, paradoxalement, s'accompagne d'une quête des origines. Ce succès que rencontre aujourd'hui la pâtisserie pourrait trouver ses racines entre 1870 et 1914, période charnière pendant laquelle l'ensemble des composants de cet art connaît des bouleversements sans précédent, pas si lointains de ceux d'aujourd'hui.

Quels sont les acteurs de cette révolution sucrée? Quels sont les lieux de consommation,

de fabrication, de vente, d'échanges et de partage de la pâtisserie? En quoi sont-ils les signes physiques et symboliques d'une évolution majeure des habitudes?

Grâce à une grande diversité de sources et une approche pluridisciplinaire, ce livre explore la pâtisserie moderne, ses origines, ainsi que sa dimension structurelle, matérielle et sensible. Il montre en quoi la pâtisserie fait l'objet, au tournant du XXe siècle, de mutations propres à redéfinir ses contours sémiologiques et symboliques, la faisant entrer dans la modernité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Coline Arnaud est docteure en sciences de l'information et de la communication et chercheuse associée au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) de l'université Paris Saclay. Elle est également l'autrice de *Pain et Liberté : une histoire politique du pain* (2023).