



Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire

Eric Birlouez

Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire Eric Birlouez

 [Télécharger Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du me ...pdf](#)

 [Lire en ligne Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire Eric Birlouez

136 pages

Extrait

MANGEURS DE LA PRÉHISTOIRE

L'omnivore... de plus en plus attiré par la viande

Notre histoire alimentaire commence il y a 2,5 millions d'années, avec l'apparition sur terre des premiers représentants du genre Homo. Dès l'origine, ceux-ci sont omnivores : ils se nourrissent aussi bien de végétaux que de produits animaux. Ces derniers ne représentent toutefois qu'une part minoritaire du régime alimentaire de nos plus lointains ancêtres humains. Leur repas est en effet principalement constitué d'herbes sauvages, de bourgeons et de jeunes feuilles, de racines et de tubercules, de fruits et de baies...

Pour les hommes du Paléolithique, cette condition d'omnivore est certes une contrainte - ils doivent diversifier leurs aliments - mais elle représente aussi une chance. Parce qu'ils ont la possibilité de se nourrir (presque) de tout, nos aïeux de la Préhistoire vont, à partir de leur berceau africain, s'élancer à la conquête des autres continents. Ils sont en effet capables de s'adapter à des milieux très pauvres en végétaux, comme les régions arctiques par exemple. Cette «flexibilité» alimentaire leur permet également de survivre à la disparition accidentelle (sécheresse, refroidissement) de certaines espèces présentes dans leur environnement.

Progressivement, les hommes du Paléolithique se mettent à consommer de plus en plus de viande. Dans un premier temps, ils capturent des proies de petite taille, puis ils se nourrissent de grands animaux qu'ils trouvent déjà morts (ils pratiquent le charognage, à l'image des hyènes et des vautours). Ils mangent sur place les viscères et le cerveau de l'animal et emportent le reste pour le mettre à l'abri des autres prédateurs (parfois en le montant dans un arbre comme le font les léopards). La chasse des grands animaux - bisons, mammouths, rennes, chevaux, cerfs... - n'apparaîtra que plus tard. Présentation de l'éditeur

NOS LOINTAINS ANCÊTRES de la Préhistoire étaient-ils végétariens ou avaient-ils déjà une tendance carnivore bien affirmée ? Quelles étaient les nourritures quotidiennes des pharaons, et celles des ouvriers qui bâtissaient les pyramides ? Pourquoi, entre le XIVe et le XVIe siècle, les élites européennes ont-elles été prises de passion pour les épices, puis pour le sucre et le sucré ? A quelle époque l'assiette et la fourchette ont-elles fait leur apparition sur les tables des puissants ? Et pourquoi les Français ont-ils attendu trois cents ans pour accepter, enfin, d'introduire pommes de terre et tomates dans leur alimentation ?

C'est à la découverte d'une histoire initiée il y a 2,5 millions d'années que nous convie Éric Birlouez. Il nous rappelle également que les aliments consommés, ainsi que la manière dont ils sont mangés, n'ont cessé d'évoluer d'une époque à l'autre et de se différencier d'un peuple à l'autre. Car manger n'est pas seulement un acte physiologique nécessaire à la vie : c'est aussi un acte social, culturel, religieux, symbolique... et une source de plaisir.

Ingénieur agronome de formation, Éric Birlouez est sociologue et consultant indépendant. Il enseigne l'Histoire de l'alimentation et la Sociologie des comportements alimentaires au sein d'écoles d'ingénieurs et d'universités, en France et dans plusieurs pays étrangers. Il est l'auteur de nombreux ouvrages et articles sur l'alimentation et les aliments, dont il analyse les dimensions historiques, culturelles, sociales et symboliques.

Aux Éditions Ouest-France, il a publié *À la table des seigneurs, des moines et des paysans au Moyen Age* (2009) ainsi que *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance* (2011). Biographie de l'auteur

Ingénieur agronome de formation, Eric Birlouez est sociologue et consultant indépendant. Il enseigne l'Histoire de l'alimentation et la Sociologie des comportements alimentaires

au sein d'écoles d'ingénieurs et d'universités, en France et dans plusieurs pays étrangers. Il est l'auteur de nombreux ouvrages et articles sur l'alimentation et les aliments, dont il analyse les dimensions historiques, culturelles, sociales et symboliques.

Aux Editions Ouest-France, il a publié *A la table des seigneurs, des moines et des paysans au Moyen Age* (2009) ainsi que *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance* (2011).

Download and Read Online *Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire* Eric Birlouez #3EZJ7ORXWTH

Lire Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez pour ebook en ligne Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez à lire en ligne. Online Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez ebook Téléchargement PDF Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez Doc Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez Mobipocket Histoire de la cuisine et de la nourriture : Du menu des cavernes à la gastronomie moléculaire par Eric Birlouez EPub

3EZJ7ORXWTH3EZJ7ORXWTH3EZJ7ORXWTH