

AVIS DE SOUTENANCE DE THÈSE

DOCTORAT (Arrêté du 26 août 2022 modifiant l'arrêté du 25 mai 2016)

Monsieur Hubert DELORME

candidat au diplôme de Doctorat de l'Université d'Angers, est autorisé à soutenir publiquement sa thèse

le 03/07/2023 à 14h00

**Maison de la Recherche Germaine Tillion
AMPHI GERMAINE TILLION
5, bis boulevard Lavoisier
49045 ANGERS Cedex 01**

sur le sujet suivant :

Économie de la table à Rennes à la Renaissance, mi XVe -début XVIIe siècle

Directeur de thèse : **Monsieur Florent QUELLIER**

Composition du jury :

Monsieur Pascal BRIOIST, Professeur des Universités Université de Tours, Examineur

Monsieur Philippe HAMON, Professeur des Universités Université de Rennes 2, Co-directeur de thèse

Monsieur Jean-Marie LE GALL, Professeur des Universités Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, Rapporteur

Madame Marjorie MEISS-EVEN, Maîtresse de Conférences Université de Lille, Examineur

Madame Anne MONTENACH, Professeur des Universités Université Aix-Marseille, Rapporteur

Monsieur Florent QUELLIER, Professeur des Universités Université d'Angers, Directeur de thèse

Résumé de la thèse

La Renaissance est une période importante pour l'histoire des cultures alimentaires en Occident. Elle marque une transition décisive entre la culture alimentaire médiévale et la modernité culinaire des XVII^e et XVIII^e siècles français. L'étude d'une longue Renaissance (mi XV^e-début XVII^e siècle) offre de réelles possibilités de compréhension et d'analyse de cette transition peu étudiée, grâce à des sources plus nombreuses qu'aux siècles précédents, notamment pour la ville de Rennes, capitale de la province bretonne dont les cultures alimentaires demeurent encore largement méconnues. Nous nous sommes appuyés sur la notion « d'économie de la table », comprenant la dimension de la production et des approvisionnements, mais également des choix politiques, ceux d'une fiscalité alimentaire et de la construction d'infrastructures, sans oublier les aspects sociaux avec les réglementations et les modalités de la prise de nourriture par les différentes catégories de la population. Celles-ci sont bien présentes dans nos sources grâce aux nombreuses mises et aux livres de comptes, lesquels peuvent être croisés avec des sources imprimées et les résultats de fouilles archéologiques. Les repas des privilégiés sont les mieux représentés dans notre documentation, avec notamment une économie du don qui est développée et assez encadrée. Certains grands repas de la communauté de ville, surtout pendant la période ducal, ceux de certaines communautés religieuses et des hôpitaux, bien documentés, permettent parfois une analyse sérieuse, et laisse entrevoir une culture culinaire et de table variée. L'économie domestique, avec son mobilier spécifique, ses techniques culinaires, ses horaires et son calendrier menso-liturgique fait suite, dans l'analyse, à l'économie productrice et marchande. L'étude se termine par les contraintes religieuses, symboliques et matérielles, lesquelles n'empêchent pas les plaisirs de la table, en gras comme en maigre, notamment pour les privilégiés. Qu'elle soit ordinaire, festive ou extraordinaire, l'alimentation à Rennes à la Renaissance permet à cette thèse d'aller plus en avant dans la reconstitution des choix et des contraintes des différentes prises alimentaires. Elle débouche sur une question d'importance : existe-t-il une identité alimentaire « Renaissance » à Rennes, voire propre à cette capitale ?