

Table des matières

Introduction

par *Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud* 5

PREMIÈRE PARTIE

APPROCHES PHYSIOLOGIQUES : LE CORPS ENTRE L'ALIMENTATION ET LE TEMPS QU'IL FAIT

I. Nature in Cookbooks: Imitation, Control and Submission

par *Henry Notaker* 15

II. Catégories alimentaires et météorologie en Himachal Pradesh

par *Alice Van den Bogaert* 25

III. Wetterfühligkeit und Diätetik. Skizzen zur literarischen Wissensgeschichte eines kulturellen Symptomleidens 1800/1900

par *Patrick Ramponi* 39

IV. La graine et le soldat : survie alimentaire et météorologie en temps de guerre, d'après le récit de Mario Rigoni Stern, *Il Sergente nella Neve*

par *Richard Galliano-Valdiserra* 57

V. « Pour une belle journée de pluie, c'était une belle journée » : déboires alimentaires et météorologiques dans *Une belle journée* d'Henry Céard

par *Carine Goutaland* 67

VI. Poetische Früchte – Rilkes Dichten im Jahreszyklus

par *Urs Büttner* 81

DEUXIÈME PARTIE

APPROCHES MÉTÉOROLOGIQUES DE L'ALIMENTATION : DU MÉTÉORE À LA SAISON

I. Le vent qui sèche les chèvres. Quelques réflexions autour de la cuisine, de la nourriture et des « phénomènes météorologiques » dans les Andes méridionales

par *Francisco Pazzarelli, Bernarda Marconetto et Mariano Bussi* ... 95

II. Dictons, saisons et alimentation paysanne. Le cas de la Corrèze (Limousin) de la fin du XVIII ^e siècle aux années 1930 par <i>Monique Chastanet</i>	105
III. "For Everything There Is a Season." The Anthesteria and Intercalation: a Possible Proxy-indicator for Weather Conditions? par <i>Kim Beerden</i>	127
IV. Les nourritures caniculaires. Leçon de l'écosystème japonais, en période de réchauffement climatique par <i>Jane Cobbi</i>	141
V. Se nourrir à la mer sous des climats inconnus du XVI ^e au XIX ^e siècle par <i>Jean-Christophe Fichou</i>	155
VI. Pinguinragout und Robbensteak – Leben und Überleben während der heroischen Ära der Antarktisforschung (1897-1916) par <i>Cornelia Lüdecke</i>	169
VII. Seasonality and Resistance Strategies: the Neapolitan Christmas Feast par <i>Helga Sanità, Rossella Galletti et Marzia Mauriello</i>	187

TROISIÈME PARTIE

APPROCHES ALIMENTAIRES DES PHÉNOMÈNES MÉTÉOROLOGIQUES : DE L'ALIMENT AU REPAS

I. Le sarrasin à l'épreuve du mauvais temps (XVIII ^e et XIX ^e siècles) par <i>Alain-Gilles Chaussat et Denis Neiter</i>	205
II. Le temps de la viande et le temps des bouchers-abatteurs par <i>Anne-Hélène Delavigne</i>	233
III. Les vents secs et la conservation des viandes par <i>Vincent Moriniaux</i>	245
IV. L'orage et la neige dans la pièce à thé (<i>chashitsu</i>) : la gastronomie japonaise et le temps qu'il fait par <i>Sylvie Guichard-Anguis</i>	257
V. <i>Le pain et le vin</i> d'Emmanuel Le Roy Ladurie	273

VI. La température de consommation des vins par <i>Jean-Robert Pitte</i>	283
VII. Un cidre de glace à la française? par <i>Alexis Metzger</i>	291
VIII. Le vin et le temps qu'il fait dans les Indes orientales néerlandaises au XVII ^e siècle par <i>Joji Nozawa</i>	303
IX. Comme beurre au soleil. Les beurres normands par tous les temps au XVIII ^e siècle par <i>Fabrice Poncet</i>	315
X. The Impact of Weather on Rhythms and Structure of Meals in Slovenia par <i>Maja Godina Golija</i>	329
XI. Saisonale Rezepte und Kochbücher um die Jahrhundertwende par <i>Sabine Merta</i>	339
XII. Cuisine et manières de table en Espagne : les tapas en terrasse, un dispositif à l'épreuve du temps par <i>Anne-Claire Yemsi-Paillissé</i>	355
XIII. Vom „Mahl im Freien“ zum „Picknick“ – Dokumente der Kunst par <i>Roswitha Neu-Kock</i>	367
Conclusion. La marchande des quatre-saisons par <i>Anouchka Vasak</i>	387
Résumés des contributions – Zusammenfassungen der Beiträge – Summeries of the Contributions	393
Les auteurs – Die Autoren – The Authors	435