

CURRICULUM VITAE

Françoise SABBAN

PUBLICATIONS

Ouvrages scientifiques

- *Idiotismes quadrisyllabiques en chinois moderne*, Langages Croisés, Paris-Hong Kong, 1980, 347 p.
- *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme - Institut National de la Recherche Agronomique, 1993, 326 p. (avec Maurice Aymard et Claude Grignon) sous la dir. de
- *La pasta : storia e cultura di un cibo universale*, Roma - Bari, Laterza Editori, 2000, 515 p. (avec Silvano Serventi). Traduit en français, en anglais, en japonais : *Les pâtes. Histoire d'une culture universelle*, Arles, Actes Sud, 2001, 496 p. *Pasta. The Story of a Universal Food*, New York, Columbia University Press, 2002, 439 p.
- *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, Vol. 1 "Risorse, Scambi, Consumi", Vol. 2 "Cucine, pasti, convivialità", Turin, U.T.E.T., 2004, 879 p. (avec Massimo Montanari)
- *Un aliment sain dans un corps sain — Perspectives historiques*, Collection « À boire et à manger », n° 1, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2007, 350 p. (avec Frédérique Audouin-Rouzeau) sous la dir. de.

Ouvrages de valorisation de la recherche

- *La gastronomie au Moyen Âge*, Paris, Stock- Moyen Âge, 1991, (avec Odile Redon & Silvano Serventi) (préface de Georges Duby), traduit en italien, espagnol, allemand et anglais (américain).
- *La gastronomie à la Renaissance*, Paris, Stock, 1997, (avec Silvano Serventi), traduit en italien
- *La gastronomie au Grand Siècle*, Paris, Stock, 1999, (avec Silvano Serventi).

Éditions de n° spéciaux et de revues

- *Médiévales*, n°16-17, *Plantes, mets et mots : dialogues avec André-Georges Haudricourt*, en particulier "Contre Marco Polo : une histoire comparée des pâtes alimentaires", novembre 1989, (en collaboration avec O. Redon et F. Jacquesson).
- *L'honnête volupté*, (Art culinaire, art majeur), recueil d'articles et anthologie de textes littéraires sur l'alimentation, les nourritures et la gastronomie, décembre 1989, dir. scientifique F. Sabban, (Paul Noirot, Dir. gén. de la publ.).
- *Ebisu. Études japonaises*, été 2006, n°35. Responsable du n° ; dossier « Histoire et sociologie de l'alimentation », *Présentation*, pp. 3-7.
- *The Journal of Chinese Dietary Culture, Introduction 2016*, vol. 12, n°2, Special issue : Chinese Food in New Settings, Guest Editor avec Mareile Flitsch

Ouvrages collectifs et préfaces

- "Le concept de cuisson dans la cuisine chinoise" in *National and Regional Styles of Cookery*, Londres, Prospect Books, 1981, pp. 24-30.
- "Sociologie de l'alimentation en Chine", *Missions en Chine*, 1980-1981, Centre de Recherches et de Documentation sur la Chine Contemporaine, Paris, Editions de l'EHESS, 1982, pp. 89-113.
- "Le savoir-cuire ou l'art des potages dans deux manuscrits culinaires français du XIV^e siècle (Viandier de Taillevent et Ménagier de Paris)", in *Manger et boire au Moyen-Age, Actes du Colloque de Nice*, Octobre 1982, Paris, Les Belles Lettres, 1984, t. 2, pp. 161-172.
- "Lactose Intolerance in China", in Alan Davidson, *On Fasting and Feasting*, Londres, Macdonald Orbis, 1988, pp. 190-191.
- "Insights into the Problem of Preservation by Fermentation in 6th-century China", in Astri Riddervold et Andreas Ropeid, *Food Conservation. Ethnological Studies*, Londres, Prospect Books, 1988, pp. 45-55.
- "Gastronomies baudelairiennes", trad. Amano Shiro, in Tada Michitaro éd., *Le Spleen de Baudelaire*, Tokyo, Tsikuma-shobo, pp. 373-401, 1988, (en japonais).
- "Avant-goût", préface au roman de Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, (A. Curien et Feng Chen trads.), Paris, Picquier-Unesco, 1988, pp. 5-19. Extraits traduits en chinois par Chen Feng sous le titre "Xie zai pinchang zhi qian", *Zhongguo pengren [Cuisine chinoise]*, 1989/7, pp. 5-7.
- "-As-tu mangé ? Bonjour", "Manger une affaire importante", in P. Gentelle (sous la dir.), *L'État de la Chine*, Paris, La Découverte, 1989, pp. 65-66 et pp. 136-138.
- "L'écriture cuisinée", *L'Honnête volupté, Art culinaire, art majeur*, Paris, Ed. Michel de Maule, 1989, pp 79-83.
- "Les Chinois font cuire, les autres assaisonnent ...", *Du sauvage, du vivant et du cru, Cahier du stage "Ethnologie de l'alimentation"*, Dijon, D.R.A.C., 17-18-19 nov. 1988, Dijon, Presses de l'Université de Bourgogne, 1989, pp. 139-148.
- (avec M. Aymard et C. Grignon), "A la recherche du temps social", in M. Aymard, C. Grignon, et F. Sabban, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme-Institut National de la Recherche Agronomique, 1993, pp. 1-37.
- "Suivre les temps du ciel : économie ménagère et gestion du temps dans la Chine du VI^e siècle" in M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban, dir. *Le temps de manger. Alimentation, emplois du temps et rythmes sociaux* Paris, Éditions de la maison des sciences de l'homme-INRA, 1993, pp. 81-108. (trad. "«Follow the Seasons of the Heavens»: Household Economy and the Management of Time in Sixth-Century China", *Food and Foodways*, 1996, Vol. 6 (3-4) pp. 329-349).
- "Continuité et rupture : Histoire des techniques sucrières en Chine ancienne", *Producción y comercio del azúcar de caña en época preindustrial*, Actas del tercer seminario internacional, Motril 23-27 sept. 1991, Grenade, Disputación provincial de Granada, 1993, pp. 247-260.
- "Chinese Cuisine : A Harmony of colours, Scents, Tastes and Shapes", in H. Walker, éd., *Look and feel. Studies in Texture, Appearance and incidental Characteristics of Food, Proceedings of the Oxford symposium on Food and Cookery 1993*, Totnes, Prospect Books, 1994, pp. 181-186.
- "Esthétique et techniques dans la haute cuisine chinoise", *Asie. Creops*. (Savourer et

- goûter), Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1995, pp. 237-248.
- "La Chine du savoir manger/Von der Kunst des Essens in China", préface au catalogue de l'exposition *Manger en Chine/Essen in China*, Alimentarium Vevey, 1997, pp. 4-15.
 - "Nourrir le corps", sous la dir. de P. Gentelle *Chine, peuples et civilisation*, Paris, La Découverte, 1997, pp. 176-180. 2e édition 2004 révisée, pp. 205-208.
 - "Savoir manger, savoir goûter", *Guide bleu Chine, de Pékin à Hong Kong*, Paris, Hachette, 1998, pp. 153-160.
 - "Histoire des techniques et de la pensée technique en Chine", dans *Des Sciences et des Techniques : un débat*, (sous la dir. de R. Guesnerie et F. Hartog), Paris, EHESS, 1998, pp. 107-115, (Cahier des annales).
 - "Une consommation codifiée : le repas chinois " dans J.-L. Flandrin et J. Cobbi, eds., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, pp. 371-388.
 - " China : Eating and Cooking", dans A. Davidson, *The Oxford Companion to Food*, Oxford University Press, 1999, pp. 171-173.
 - "The History and Culture of Food and Drink in China", dans K.E. Kiple et K.C. Ornelas, eds, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge University Press, 2000, pp. 1165-1175.
 - "La scomessa politica nella definizione delle cucine regionali cinesi ", dans L. Lianciotti, ed., *Conoscere la Cina*, Turin, Fondazione G. Agnelli, 2000, pp. 159-173.
 - "La cucina cosmopolita dell'imperatore della Cina nel XIV secolo. Un nuovo appocio ", dans M. Montanari, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma - Bari, Editori Laterza, 2002, pp. 87-104.
 - [les articles sur la Chine, en tout 62 pages] (avec Massimo Montanari) dir., *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, Vol. 1 "Risorse, Scambi, Consumi", Vol. 2 "Cucine, pasti, convivialità", Turin, U.T.E.T., 2004, 879 p.
 - "Les fermentations alimentaires dans le monde chinois", M.-C. Montel & al. dir., *Les fermentations au service des produits du terroir*, Paris, INRA Éditions, 2005, pp. 51-56.
 - "Chinese regional Cuisine : the Genesis of a Concept", David Holm, ed., *Regionalism and Globalism in Chinese Culinary Culture*, Tapei, Foundation of Chinese Dietary Culture, 2009, pp. 79-94.
 - "Forms and Evolution of Chinese Cuisine in France ", David Holm, ed. *Regionalism and Globalism in Chinese Culinary Culture*, Tapei, Foundation of Chinese Dietary Culture, 2009, pp.369-380.
 - "Food since 1800 ", in David PONG, *Encyclopedia of Modern China*, Charles Scribner's Sons, Vol.2, 2009, pp. 60-65.
 - « Nourritures » dans Azria Régine et Danielle Hervieu-Léger, dir., *Dictionnaire des faits religieux*, Paris, Presses Universitaires de France, 2010, pp. 801- 808.
 - "L'essor de la consommation laitière aujourd'hui en Chine au regard de l'histoire ", *Les Cahiers de l'Ocha*, 2011, 15, pp. 220-234 (Cultures des laits du monde)
 - "La cuisine chinoise : un art au service du goût", in *Les séductions du palais. Cuisiner et manger en Chine*, Musée du Quai Branly- Actes Sud & Éditions du Rouergue, 2012, pp. 39-61 (Ouvrage publié à l'occasion de l'exposition "Les séductions du palais, cuisiner et manger en Chine" présentée au musée du Quai Branly à Paris du 19 juin au 30 septembre 2012)
 - "The Taste for Milk in Modern China (1865-1937)", in Klein Jakob A. & Anne Murcott, eds. *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2014, pp. 182-208.

- "The Ideological Foundations of the Food Culture of Pre-Imperial China", in Wilkins John & Robin Nadeau, eds., *A Companion to Food in the Ancient World*, Oxford, Wiley Blackwell, 2015, pp. 393-403.
- (Sa Ban), "Faguo xueshujie dui Zhongguo shehui kexue lingyu de yanjiu", Ruan Jieqing, trad., Zhu Zhenghui, ed., *Haiwai Zhongguo xue pinglun, (China Studies Review International)* 5, Shanghai cishu chubanshe, 2015, pp. 168-180.
- (Sa Ban), "Shixue lishi xuejia shifo you zhuyu Kongzi de Jiedu? — jiyu "Lunyu" wai wen fanyi de sikao", ZHAO Ronguang & WU Guoping, eds., (*Di wu jie*) *Yazhou shixue luntan, (2015 QuFu) lunwenji*, Beijing Ribao chubanshe, 2017, pp. 19-24
- "Manger et cuisiner en Chine", POULAIN, Jean-Pierre, dir., *Dictionnaire des cultures alimentaires*, 2e ed. augmentée, Paris, PUF, 2018, pp. 873-877.

Articles

- "La fonction crée-t-elle le proverbe ? Quelques remarques sur les idiotismes du chinois moderne", *Cahiers de Linguistique, Asie Orientale*, 1979 (6), pp. 29-41.
- "Le système des cuissons dans la tradition culinaire chinoise", *Annales, E.S.C.*, 1983, mars-avril, pp. 341-369. (trad. en japonais, version manuscrite, *Research Institute for Humanistic Studies*, Kyoto, 1985)
- "Cuisine à la cour de Chine au XIVe siècle", *Médiévales*, n° 5, *Nourritures*, novembre 1983, pp. 32-56.
- "Court Cuisine in Fourteenth Century Imperial China", *Food & Foodways*, 1986 (1) 2, pp. 161-196. (trad. en japonais dans *VESTA*, 1992-7, n°12, pp. 4-14)
- "Provision de route", *Jimbun*, 1986, 32, pp. 4-7 [Bulletin de l'Institut de Recherches sur les Sciences Humaines de l'Université de Kyoto], (en japonais, trad. par Amano Shiro).
- "Un savoir-faire oublié : le travail du lait en Chine ancienne", *Zinbun, Memoirs of the Research Institute for Humanistic Studies*, (Kyoto University), 1986, 21, pp. 31-65.
- "Gastronomie : des revues à manger des yeux", *La Revue des Revues*, 1987:4, pp. 28-32.
- "Manger à la chinoise", *l'Emoi de l'histoire*, N°3, 2e trimestre 1989, pp. 56-66.
- "Ravioli cristallins et tagliatelle rouges : les pâtes chinoises entre XII^e et XIV^e siècle", *Médiévales* n° 16-17 1989, pp. 29-50. *Plantes, mets et mots. Dialogues avec André-Georges Haudricourt*.
- "De la main à la pâte : réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne." *L'homme*, XXX, 113, janvier-mars 1990, pp 102-138.
- "Sucre candi et confiseries de Quinsai : l'essor du sucre de canne dans la Chine des Song (X^e-XIII^e siècle), *JATBA, Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, Travaux d'Ethnobiologie, N° Spécial *Le sucre et le sel*, XXXV, 1988, pp. 195-215 (parution effective mars 1990).
- "Research Notes and Bibliography. A Year in France", *Food & Foodways*, 1992, 5(2), pp. 213-233.
- "La viande en Chine : Imaginaire et usages culinaires", *Anthropozoologica*, n° 18, 2nd sem. 1993, pp. 79-90, (Les animaux dans la culture chinoise).
- "L'industrie sucrière, le moulin à sucre et les relations sino-portugaises aux XVI^e-XVIII^e siècles", *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 1994, juillet-août, 4, pp. 817-862.
- "Art et culture contre science et technique. Les enjeux culturels et identitaires de la gastronomie chinoise face à l'Occident", *L'Homme*, 1996, 137, janvier-mars, pp. 163-194.
- "Dispute sino-japonaise autour d'un traité d'agriculture, le *Qimin yaoshu*", *CIPANGO, Cahiers d'études japonaises*, 1996, 5, pp. 51-98.

- "La diète parfaite d'un lettré retiré sous les Song du Sud", *Études chinoises*, Vol. XVI, 1, printemps 1997, pp. 7-59.
- " Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (IIIe siècle av. J.-C. – IIIe siècle apr. J.-C.) », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 2000, juillet-août, 4, pp. 791-824
- " I fondamenti teorici della cucina cinese ", *Cina*, 2002, 30, pp. 25-34.
- "Archéologie des pâtes alimentaires. La fable de Marco Polo", *l'Erasmo. Bimestrale della civiltà europea*, 15, 2003, pp. 96-103.
- "La plus ancienne cuisine du monde", *L'Histoire*, N° spécial, La Chine, 2000 ans d'Empire, n°300, 2005, pp. 30-31.
- "Furansu ni okeru chûka ryûri no shokeitai to sono kaihen" [Formes et réformes de la cuisine chinoise en France] *Ajia Yugaku*, N° spécial : Sekai no chûka ryôri [La cuisine chinoise dans le monde], 77, 2005, pp. 140-152.
- "Companage et banquet : les menus de la France d'Ancien Régime", *Revue japonaise de didactique du français, Études francophones*, Société japonaise de didactique du français, 2006, 1, 2, pp. 22-29.
- "Lire et Faire : recherches en sciences sociales sur la cuisine", *Espace des Femmes*, Centre de documentation franco-japonais sur les femmes, 2007, 24, pp. 125-136 (trad. en japonais par Kuniko ISHIDA, "Yomu koto to tsukuru koto : shakai kagaku ni okeru ryôri kenkyû", pp. 136-147).
- "Recipes, Medicine and Gastronomy in Ancient China", *GASTRONOMIC SCIENCES, Food for Thought*, 2007, 1, pp. 76-83.
- "La lune c'est du gâteau ! The moon, a piece of cake! , *gusto. La cuisine de fête. Celebration cuisine*, hiver/winter 2008, pp. 24-27.
- "L'aliment, l'homme et le divin", *Center for Comparative Japanese Studies, Annual Bulletin* (Université d'Ochanomizu), Vol. 5, march 2009, pp. 9-22 (trad. en japonais sous le titre "Shokubutsu, ningen, soshite shinsei naru mono", pp. 23-35).
- "Shoku no rejimu to bunmei moderu : nôsho 'Seimin yôjutsu' o meguru nichu ronsô" trad. de "Régimes alimentaires et modèles de civilisation : dispute sino-japonaise, à propos du traité d'agriculture *Qimin yaoshu*", Nichifutsu Bunka [Revue de Collaboration culturelle Franco-japonaise], Maison franco-japonaise (Tokyo), n°76, mars 2009, pp. 1-14.
- "Transition nutritionnelle et histoire de la consommation laitière en Chine", *Chole-doc*, 2010, juil.-août, n°120.
- "Yong 'you juli gan' de muguang pingpan Zhongguo" ("Un regard distancié pour juger de la Chine"), *Shehui kexue bao [Social Sciences Weekly]*, 15 mars 2012, di 5 ban (p. 5)
- "Histoire de l'alimentation chinoise : bilan bibliographique (1911-2011)", *Food and History*, 2012, vol. 10, n°2, pp. 103-129. Traduit en chinois sous le titre "Jin bainian Zhongguo yinshi shi yanjiu zongshu (1911-2011), *Di sanjie Yazhou shixue luntan*, Shaoxing, 2013.
- "Quelques remarques sur la cuisine, la gastronomie et le métissage", *Hypothèses*, 2012/1 (15), pp. 367-372
- "Histoire de l'alimentation chinoise : bilan bibliographique (1911-2011)", *Food and History*, 2012, Vol. 10.2, pp. 103-130
- *Note de lecture sur l'ouvrage de François Sigaut, "Comment Homo devint faber. Comment l'outil fit l'homme"*, Paris, CNRS Editions, 2013, *Gradhiva*, 2013, 17, pp. 195-207.
- "How to Accumulate Knowledge ", *Asia & Europe Bulletin*, University of Zürich, n°3, February, 2014, pp. 20-21.

- "Zhongguo de niunai xiaofei diaocha " (Enquête sur la consommation de lait en Chine), Lu Lu trad. *Chuxiong shifan xueyuan bao [Journal of Chuxiong Normal University]*, 2015, Oct. Vol. 30, n°10, pp. 11-16.
- « Marco Polo e la pasta : una storia troppo semplice » *Sulla via del Catai : rivista semestrale sulle relazioni culturali fra Europa e Cina*, novembre 2015, anno VIII, numero 13, pp. 96-103
- "Xiaomai miantiao shi renlei zui zao de jiagong shipin – bijiao shiyexia de Zhongguo he Dizhonghai shijie xiangguan shiwu yuancailiao kaocha" (Les pâtes alimentaires de blé, premiers artefacts alimentaires : étude comparative sur les produits alimentaires de base, en Chine et dans le monde méditerranéen), Yang Peipei trad., Zhou Hongcheng ed. *Nanning zhiye jishu xueyuan xuebao/Journal of Nanning Polytechnic*, 2016, vol. 21, n°4, pp. 10-14
- "Geschmack und Ernährung in China: das Trinken von Milch", *Chinesische Medizin*, 2018, 2, pp. 111-120
- "Çin: Ekonomik reform sürecinde diyet ve beslenme kültürü", *Yemekve Kültür*, 2018, pp. 96-102

Articles de valorisation de la recherche

- sous le pseudonyme "Académie Platine", *Le banquet du bourgeois, Cahier de recettes du dix-septième siècle*, Paris, Livraisons, 1981.
- "Peut-on goûter l'histoire ?", *Livraisons*, 1981.
- "Les multiples facettes de la cuisine chinoise", *Aujourd'hui la Chine*, décembre 1983, 30, pp. 29-30
- "Une cuisine exotique : la cuisine musulmane", *Aujourd'hui la Chine*, mai 1983, 28, pp. 32-35.
- "Le piment ne brûle pas toutes les bouches", *L'histoire*, 87, mars 1986, pp. 96-99.
- "Épices et gastronomies de sauvages", *La Quinzaine Littéraire*, août 1994, pp. 16-17.
- "La vittoria del petit gris", *Slow*, 1996,1, pp. 30-33.
- "McDonald's a Pechino", *Slow*, 1996, 2, pp. 53-55.
- "Dono del fiore al suono del tamburo", *Slow*, 1997, n° 4, pp. 36-40.
- "Festin de singe", *Slow*, éd. française, 1998, n° 1, pp. 75-80.
- "L'appétit de savoir », *Slow*, éd. française, 2000, n°4, pp. 20-26.
- "Riz et arêtes », *Slow*, éd. française, 2000, n°5, pp. 28-33.
- "Cuisiner et manger en Chine", *Planète chinois. La revue de tous ceux qui étudient le chinois*, 2012, Juin 12, pp. 20-25.