



  
**Slow Food** Biarn



**Gilbert Dalla Rosa,**  
*Président de Slow Food Béarn*

et

**Christian Desplat,**  
*Professeur émérite de l'Université  
et historien*

vous présentent

...

# « Entre abstinence et abondance: l'alimentation dans les Pays de l'Adour à la fin de l'ancien Régime »

Palais Beaumont, Amphithéâtre Lamartine  
Lundi 2 avril 2012  
20h30

## En quelques mots ...

L'histoire nous révèle l'évolution parfois surprenante de nos rapports à la nourriture. Pourrait-elle aujourd'hui permettre de redéfinir les bases culturelles d'une agriculture plus durable, nous livrant des aliments plus sains?

## Petit extrait de ce qui vous attend...

« *Leyt dab broye ta disna  
Broye e leyt ta brespeyra  
Leyt ou broye ta soupa* ».

( *Du lait et de la bouillie de millet au dîner,  
De la bouillie et du lait au goûter  
Du lait ou de la bouillie au souper*).

Les proverbes disent souvent tout et son contraire, mais celui-ci dit l'essentiel sur le régime alimentaire des Gascons à la veille de la Révolution: monotonie, carences, frugalité. Sauf à se satisfaire des fantasmes aussi utopiques qu'idylliques du « bon vieux temps », l'histoire de l'alimentation avant l'ère industrielle et statisticienne doit être abordée avec prudence et modestie.

Si l'âge des grandes famines planétaires s'éloigne à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, des crises violentes frappent encore des populations fragiles. Dans aucun autre domaine de la vie quotidienne, le « progrès » n'apparaît aussi lent et, parfois, aussi équivoque : ainsi de l'introduction du maïs dans le régime alimentaires des Pays de l'Adour. Enfin, l'alimentation mieux que tout autre part de l'invisible quotidien révèle des contrastes sociaux, régionaux et culturels qui affectent ici une amplitude maximale.

