

## Jean-Pierre WILLIOT

Professeur des Universités à Sorbonne Université  
Professeur en classe exceptionnelle 1

Sorbonne Université  
Faculté des Lettres  
UFR d'Histoire  
1 Rue Victor Cousin  
75230 Paris cedex 05

Email 1 : jpwilliot@wanadoo.fr  
Email 2 : jean-pierre.williot@sorbonne-universite.fr

Né le 8 novembre 1957, Paris XIVe  
Marié, deux enfants  
Service militaire accompli BA 107 et 272 - 1979-1980

### Titres et diplômes universitaires

- Capes d'histoire géographie (1984)
- DEA d'histoire à l'Université Paris Sorbonne Paris IV sous la direction de François Caron, *L'industrie du gaz à Paris au XIXe siècle*, 125p. (mention TB). (1985)
- Docteur de l'Université Paris Sorbonne Paris IV. Thèse sous la direction de François Caron, *L'industrie du gaz à Paris au XIXe siècle (1799-1905) : la mise en place d'un puissant monopole*, 3 volumes, 873 p., soutenue le 16 décembre 1995 devant un jury composé des Professeurs J.Tulard (président), D.Barjot, Y.Lequin et D.Woronoff. Mention Très Honorable avec les félicitations du jury à l'unanimité.
- Habilitation à Diriger des Recherches en histoire contemporaine présentée le 6 décembre 2005 à l'Université Paris Sorbonne Paris IV devant un jury composé des professeurs O.Faron (président), P.Griset (garant), F.Caron P.Chassaigne, F.Demier, G.Nunez. Dossier intitulé *Les acteurs de l'innovation en confrontation : entreprise industrielle, ingénieurs, pouvoirs politiques, consommateurs en France aux XIXe et XXe siècles*, composé de 5 volumes, 978 p. et 3 ouvrages.

### Expérience professionnelle

- 1979-1980 : Service militaire à la BA 107 Villacoublay et à la BA 272 Saint Cyr l'Ecole
- 1984/1993 : professeur certifié d'Histoire Géographie dans l'enseignement secondaire
  - lycée classique Jacques Amyot à Melun (Seine & Marne), 1984-1985
  - lycée technique Maximilien Sorre à Cachan (Val de Marne), 1984-1985
  - collège Victor Hugo à Aubry (Nord), 1985-1986
  - collège du Clos Saint Vincent à Noisy-le-Grand (Seine Saint-Denis), 1986-1993
- 1993/1996 : professeur certifié mis à disposition de l'Association Georges Pompidou, secrétaire scientifique chargé d'un programme de constitution d'archives orales avec la section contemporaine du XXe siècle des Archives Nationales sur « Georges Pompidou et la France des années 1960-1970 »
- 1996/2000 : maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université d'Artois, pôle d'Arras
- 2000/2005 : maître de conférences en histoire contemporaine à l'Université Paris-Sorbonne, Paris IV
- 2005/2006 : maître de conférences HDR à l'Université Paris-Sorbonne, Paris IV
- 2006/2018 : Professeur d'histoire contemporaine à l'Université François Rabelais, Tours
- **Depuis 01/09/2018** : Professeur d'histoire économique contemporaine à Sorbonne Université
- Promu à la classe exceptionnelle 1 par le CNU au 1er septembre 2016
- Membre du jury d'HEC depuis 1996, histoire et géographie économiques

### Fonctions et responsabilités administratives (> 2007)

- Co-direction Double cursus Droit-Histoire (avec Paris II-Panthéon Assas) - Depuis 1er septembre 2021
- Directeur de l'EA 6294 – LÉA (2012-2017) à l'Université de Tours
- Responsable de l'équipe Alimentation au sein du Cermahva, EA 4247, Université François Rabelais, Tours (2007-2012), porteur du projet de constitution d'une EA Alimentation au quadriennal 2012-2016
- Responsable du Master Histoire et Culture de l'Alimentation à l'Université François Rabelais (2008-2013). Porteur du dossier d'habilitation du master alimentation au contrat quadriennal 2012-2016

### Comités scientifiques de revues

- Revue Actes de la Société Catalane d'Histoire de la Science et Technologie (SCHCT)
- Revue Histoire, Economies, Sociétés, Armand Colin

### Commissions de spécialistes

- poste MCF histoire culturelle contemporaine Tours 2013
- poste MCF Histoire des relations économiques internationales Tours 2013
- poste MCF histoire économique contemporaine Paris IV 2014
- poste MCF histoire économique contemporaine Sorbonne Université 2022
- poste PR histoire alimentation et histoire médiévale Tours 2015
- poste PR histoire contemporaine Besançon 2016
- poste PR histoire contemporaine Sorbonne Université 2019
- poste MCF histoire contemporaine Sorbonne Université 2022

### Responsabilités collectives

- Expert AERES (2008-2010) : missions d'évaluation
  - Centre de recherches d'histoire du XIXe siècle, Universités Paris I-IV (décembre 2008)
  - Ecole doctorale des mondes moderne et contemporain, Université Paris IV (Juin 2009)
  - Centre de recherches CRHiSM, Perpignan (octobre 2009)
  - Président du comité d'évaluation des Licences de l'Université de Strasbourg (janvier 2012)
- Membre du conseil de l'Ecole Doctorale ED 240, Université François Rabelais, Tours (2007-2012)
- Membre du Conseil de l' Ecole Doctorale ED II, Sorbonne Université UFR Histoire, à partir de 2020
- Délégué Apogée à l'UFR d'Histoire de Paris IV (2003-2006)
- Membre du conseil scientifique du Centre Historique Minier de Lewarde (1997-2005)
- Responsable scientifique du programme d'histoire de l'industrialisation en Essonne, du XVIIIe au XXe siècle, sous l'autorité du Conseil Général de l'Essonne (2000-2005)
- Coorganisateur du séminaire du Groupe de Recherche sur l'Histoire des Energies en partenariat avec le Comité d'Histoire Economique et Financière de la France au Ministère de l'Economie et des Finances : *Etat et Energie en France depuis la Seconde Guerre Mondiale* (2003-2006)
- Membre du Centre d'Interprétation des Risques Industriels, Billy-Montigny (2004-2005)
- Membre de la Commission alimentation de la SAF (Société des Agriculteurs de France) (2012-2016)
- Membre du Conseil scientifique du CIV Centre d'information des viandes (2013-2016)
- Membre du Conseil scientifique de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (2007-2017)- Vice-président du Conseil scientifique (2012-2017)
- Membre de la plate forme *Food for life* de l'ANIA (Association Nationale des Industries Agroalimentaires) (depuis 2012)
- Membre du Conseil scientifique de l'AHICF (depuis 2007) devenu Rails et Histoire en 2014. Vice-président du Conseil scientifique (2017-2022)
- Membre du Conseil scientifique du Comité d'histoire de l'électricité et de l'énergie (depuis 2017)

### Encadrement de la recherche (> 2007 sauf mentions)

## Responsabilités et participations à programme de recherche internationaux et nationaux

- Porteur du programme APR IA Région Centre ARETHA (approvisionnement régional territoires habitudes alimentaires), 2011-2014, apport financier à l'Université de Tours : 140000 €
- Porteur du programme PEPS-Riscom Institut des Sciences de la Communication du CNRS : projet CORAIL (couleur, risque alimentaire, innovations et législations), 2014, apport financier à l'Université de Tours : 7000 €
- Responsable scientifique du programme Erasmus Plus EFES (Rencontres européennes de l'éducation à la gastronomie/ European Food Education Studies), 2016-2018, Responsabilité exercée en 2015 (montage) et 2016 (premier pilotage), avec les partenaires associés Ville de Tours, EA 6294, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, Association de formation professionnelle de la ville de Tours, Union commerciale des Halles, Asociatia American European Education (Roumanie), Uniwersytet Mikolaja Kopernika w Toruniu (Pologne).
- Membre du Programme Eurocores : European ways of life in the American Century : Mediating, Consumption and Technology in the twentieth century, ESF, 2007-2010, sous la responsabilité du Professeur Ruth Oldenziel
- Membre du PPF alimentation de l'Université de Tours, culture, santé et patrimoine, 2008-2011, sous la responsabilité du Professeur Marc de Ferrière le Vayer
- Membre de l'ANR emballage et conditionnement alimentaire XIXe-XXe siècles, Université de Tours, contrat quadriennal 2008-2011, sous la responsabilité du Professeur Marc de Ferrière le Vayer
- Membre du programme APR VIVALTER, La ville : espace de valorisation des produits des terroirs du XVIe siècle à nos jours, sous la responsabilité de Corinne Marache et Philippe Meyzie, MSHA, Université Bordeaux III.
- Membre du programme APR TERESMA, Université Bordeaux Montaigne, sous la direction de Corinne Marache et Philippe Meyzie. 2015-2017

## Programmes de constitution de sources orales (1987-2023)

- Programme de recherche UMR Sirice/Vivescia : histoire du groupe Vivescia (30 entretiens programmés)
- Entretiens réalisés dans le cadre d'une histoire des réseaux de froid à Paris 2018 (12 entretiens)
- Entretiens Histoire de GRTGaz (7 entretiens)
- Responsable du programme IEHCA – CAROLA (Corpus d'Archives Orales sur l'Alimentation) : *filiales agroalimentaires, restauration, acteurs publics et privés* à partir de 2011 (34 entretiens du programme APR ARETHA et 2 entretiens corpus)
- Responsable et réalisateur du programme d'archives orales de l'Association d'Histoire des Chemins de Fer en France, 2002-2007 : *l'histoire des décisions stratégiques à la SNCF depuis 1970, Entreprise et politique publique.* (38 entretiens)
- Responsable et réalisateur du programme d'archives orales de l'Association Georges Pompidou en collaboration avec la section contemporaine des Archives Nationales, 1993-1996 : *Georges Pompidou et la France contemporaine, des années 1930 aux années 1970.* (30 entretiens)
- Programme réalisé dans le cadre de la préparation de l'Histoire de Gaz de France (Ouvrage avec Alain Beltran), 1987-1991, (38 entretiens)

## Organisations de colloques nationaux et internationaux (1999-2023)

- Foyers. Genres et énergies dans l'espace domestique XIXe-XXIe siècles (bois, charbon, électricité, gaz, pétrole). Enjeux de société, enjeux économiques, enjeux de médiations, UMR Sirice et Comité d'histoire de l'électricité et de l'énergie (avec A.Cardoso de Matos, G.Paoloni, CF.Mathis, F.Virgili, L.Laborie), Paris, Aubervilliers, 22 et 23 juin 2020 -reporté en raison du Covid et transformé en numéro de la Revue bilingue en ligne : Journal of Energy History/Revue d'Histoire de l'Energie, N°6
- La table diplomatique, partenariat EA 6294/IEHCA-UMR IRICE, Paris I (avec L.Bély, L.Badel et M.de Ferrière), Paris, 2-5 novembre 2016
- L'arrêt Gaz de Bordeaux, Centenaire 1916-2016, (avec C.Bouneau et JF Brisson), Bordeaux, 30 mars 2016
- Colloque « Alimentations en Provence, la cuisine provençale entre réalités et représentations », Autour de l'exposition du Musée des Beaux Arts de Toulon, 31 janvier 2015

- Les restaurations ferroviaires dans le monde, espaces alimentaires et mobilités, Tours, 16-17 décembre 2014
- L'oie de Saint Martin. Cuisine, histoire et patrimoine, (avec J.Dumanowski), Château de Wilanow et Instytut Historii i Archiwistyki UMK<sup>1</sup> i Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa PTH), Université de Torun, Varsovie, 7-9 novembre 2014
- Les modes de cuisson alimentaire du feu originel à la vaposaveur : techniques, matériels, rituels et alimentation, de la Préhistoire au XXI<sup>e</sup> siècle, Tours et Saint Cyr sur Loire, 23-25 novembre 2010
- Approvisionnement ferroviaire et pratiques alimentaires des citadins, journée d'étude en collaboration avec l'AHICF, Tours, 15 mai 2009
- Energie nucléaire et Régions (avec A.Beltran et Y.Bouvier), Tours, 11 et 12 décembre 2008
- La pomme de terre de la Renaissance au XXI<sup>e</sup> siècle, Histoire, société, économie, culture, (avec M.de Ferrière) CeHvi et IEHCA, Tours, 25-27 novembre 2008
- Histoire des innovations alimentaires aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles (avec A.Drouard), CRHI, Paris Sorbonne, Paris IV, 4 et 5 décembre 2002
- L'eau et la ville du Moyen Age à nos jours, 5<sup>e</sup> colloque européen de Calais (organisé avec S.Curveiller et la collaboration de C.Leduc et L.Buchard), Calais, 23-24 novembre 2002
- L'industrie du gaz en Europe, Etat de la question, problématiques, historiographie, perspectives, Université d'Artois, 25-27 mars 1999

### Organisations de séminaires (> 2018 )

- Séminaire HIDRE (Histoire du droit des énergies), en collaboration avec Charles-olivier Descamps (professeur d'histoire du droit, Université Paris 2 Panthéon-Assas), la Maison de l'Europe et le Comité d'Histoire de l'électricité et de l'énergie, 2022-2024, 5 séances programmées
- Séminaire Axe Alimentation, UMR SIRICE, en collaboration avec Gilles Fumey, « Le goût des Européens », 5 séances 2019-2020, 5 séances 2020-2021, 5 séances 2021-2022, 8 séances 2022-2023
- Séminaire Energies et territoires, Ministère de la transition écologique et solidaire, Comité d'histoire du ministère, avec Alain Beltran, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022, 7 séances effectuées

### Echanges internationaux (2007-2023)

#### *Conférences et enseignement invité à l'étranger*

##### *Espagne*

- Université de Barcelone, faculté d'histoire et de géographie, 19-20 décembre 2011 : Encuentro internacional : la Historia de la Alimentacion : objetivos y perspectivas, « Réseaux d'infrastructures et histoire de l'alimentation »
- Université de Barcelone, Intensive Program Erasmus, 4-6 mars 2013 « La cocinas nacionales, regionales y étnicas » : Les buffets de gare, lieu privilégié des cuisines nationale et régionale ; étiquettes, cartes postales, emballages : l'image au service des cuisines locales ; Mesa redonda: ¿Por qué necesitan una cocina las comunidades políticas?
- Université de Valencia, Séminaire Josep L Barona, 4-5 mai 2020 « Food, transport and mobility : a history of railway catering » (annulé COVID)

##### *Italie*

- Université de Bologne : séminaire Intensive Programme Erasmus, 19-24 octobre 2009 : « Les identités alimentaires en Europe ». Cinq interventions : I prodotti d'origine e di tradizione ; Gli scambi culinari ; Nascita di una cucina « nazionale » ; Che cos'è un « buon ristorante » ? ; Le identità alimentari in Europa : bilancio e prospettive
- Seminario di Storia dell'alimentazione : *I prodotti alimentari fra identità sociale e identità territoriale*, Université de Bologne, 13-18 mai 2010. Deux interventions : Modelli alimentari in Francia nel XX secolo: differenze geografiche e identità regionali ; Prodotti e luoghi di produzione: la prugna secca di Agen.
- La tipicità nella storia, colloque de Parme, 9-11 septembre 2010, ; discutant de la session Tipicità e sviluppo territoriale. Gusto et tipicità : la costruzione di una tradizione condivisa.
- Université de Bologne : séminaire Intensive Programme Erasmus, 17-21 janvier 2011 : « Le Identita Alimentari in Europa. Sguardi Incrociati ». Cinq interventions : Cucine e rappresentazione delle identità sociali ; Cucine nazionali, regionali, locali ; Ricette di tradizione e identità del territorio ; L'ordine delle portate ; Le cucine europee fuori dall'Europa

- Université de Bologne, Di piazza in piazza, Viaggio nella cultura alimentare, Bologne, 6-29 maggio 2015 ; « Storie di ricerche non banali di cultura alimentare, Tours vs Bologne » 13 mai 2015.
- Université Catholique del Sacro Cuore, Milan, 29 avril 2016 : Economie alimentaire et mobilités.
- Université de Bologne, séminaire de recherche européen « Transmissions », Workshop "Food as heritage" : « Restaurants apart: The station buffets. Architectural heritage, culinary heritage or emotional heritage ? », 2-3 février 2017

#### **Belgique**

- Université Libre de Bruxelles, Institut d'Etudes Européennes, Master class ULB, 22 octobre 2007 : Identités alimentaires, Identités nationales en Europe
- Master class ULB : Histoire et culture de l'alimentation, Bruxelles, 10-13 décembre 2013, La « cuisine pauvre »

#### **Royaume Uni**

- Maison Française d'Oxford et Saïd Business School, Université d'Oxford : séminaire « The French contribution in a World of Innovation », 27-28 janvier 2010 : « Faster than the Wind : the High-Speed Train in France, from Mistral to TGV »

#### **Pays Bas**

- «Who is the 'chef' ? In search for the Cook in advertisements for gas-cooking», 93rd Annual Meeting of the DDGMT (German Society for the History of Medicine, Natural Science, and Technology) and 19th Annual Meeting of the GTG (German Society for the History of Technology), 24-26 septembre 2010, Maastricht/NL : *Nutrition, Eating and Drinking in the History of Medicine, Science and Technology*.

#### **Pologne**

- « L'oie, du partage de la Saint Martin au patrimoine culinaire », invitation à la Kujawsko-Pomorska Gesina Na Swiettego Marcina par Instytut Historii i Archiwistyki UMK<sup>117</sup> Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia (stacja naukowa PTH), Université de Torun, 11 novembre 2013

#### **Chine**

- Conference Food Culture, Cross-exchange between Hong-Kong and France. Quality and Food : a multifaceted perspective : « *Innovation and quality, two terms more complicated in History* », Hong-Kong, 8 janvier 2013

#### **Portugal**

- Conference Food and innovation, cultural studies. Coimbra, 24 avril 2015

### Valorisation de la recherche (> 2007)

#### • **Rédaction de rapports de recherche:**

- Rapport GRDF, Gaz et innovation, en collaboration avec Alain Beltran, mars 2022, 176p
- Rapport Grands Moulins de Paris, juillet 2020
- Rapport GRDF-CRIGEN (énergies et cuissons), janvier 2020, 100 p.
- Séminaire CUISSONS (Programme de recherche collaboratif GRDF), Décembre 2016, 203p
- Riscom CORAIL (Programme de recherche sur les couleurs dans l'alimentation), juin 2015, 25p
- ARETHA (Approvisionnement régional, Territoires et Habitudes Alimentaires), juin 2014, 150p et annexes

#### • **Mission de recherche scientifique avec des entreprises :**

- CNIEG (Caisse Nationale des Industries Electriques et Gazières) : Rapport de recherche sur l'Histoire et la prospective des retraites gazières, juin 2007
- GDF : conseil historique du film « les deux premiers siècles du gaz », Premier prix au Festival International Audiovisuel Corporate, Le Creusot, 20 juin 2008
- SUEZ (2007-2008 : Histoire et culture d'entreprise à Suez avant la fusion avec GDF ; mission de recherche et publication de Suez, L'Histoire, éditions PC, 2008 ; 2009-2010 : préparation de la participation de GDF-Suez à l'Exposition Universelle de Shanghai)
- GRT (2009-2011 : histoire de l'entreprise et mission de réflexion sur le projet d'entreprise Crescendo)
  - séminaire Cuissons EA6294-LÉA/Crigen GDF-Suez: « les cuissons de demain », 2012-2014, apport financier à l'Université de Tours : 39000 € + 5000€ pour organisation de colloque
  - GrDF (2012-2014) : histoire de l'entreprise
  - Mission de conseil d'archivage et de préservation des archives de l'Alliance 7 (Fédération de syndicats alimentaires) (2014), apport financier à l'Université de Tours : 3500 €

-Mise en œuvre de partenariats dans le cadre du colloque Histoire de la restauration ferroviaire dans le monde (2014) avec Direction de la communication de la SNCF Région Centre et Lyria, apport financier à l'Université de Tours : 6000 €

-ENGIE-Crigen (Direction de la Recherche), Etude des stratégies de marketing des entreprises gazières et électriques dans le domaine de la cuisson des années 1900 aux années 2000 (2017-2018), apport financier à l'IEHCA : 12000 €

-GMP : Etude de l'histoire des Grands Moulins de Paris en appui d'une stratégie de marketing. Programme d'entretiens oraux (2019-2021) [Apport financier UMR SIRICE : 1800 €]

-VIVESCIA : Histoire du groupe (2022-2024) [apport financier UMR SIRICE : 40 000 €]

- **Universités d'été de l'Université François Rabelais et IEHCA**

-Les échanges alimentaires dans l'histoire : les hommes, les produits, les idées, 31 août-7 septembre 2008

-Penser la nourriture, Nourrir la pensée : ruptures paradigmatiques, approches et théories dans les sciences sociales, 30 août-6 septembre 2009 ;

-Foodstufs, « Des Home Economics aux publicités de la société de consommation : énergies et travail domestique », 5 septembre 2013

- **Universités d'été**

-Doctoriales de l'énergie. Summer school on the History and Energy, Paris, Roubaix, organisée par le Comité d'histoire de l'électricité et de l'énergie, et les Archives EDF, « *Le gaz vert dans l'histoire du gaz : thématiques, histoire à faire, historiographie. Atelier de travail : Gaz et environnement dans les congrès de l'ATG* », 9 juillet 2019

- **Rendez Vous de l'Histoire, Blois**

-Organisation et animation de la table ronde « le consommateur et son alimentation : information, rumeur, propagande », 19 octobre 2007

-Organisation et animation de la table ronde « Une alimentation saine dans un corps sain », 10 octobre 2009

-Organisation et animation de la table ronde « Alimentation et Orient », 10 octobre 2011

-Organisation et animation de la table ronde « La parole est aux acteurs », 20 octobre 2012

-Organisation et animation de la table ronde « Alimenter les villes en guerre », 11 octobre 2013

- **Conférences diverses et animation tables rondes**

-Emission podcastée Elise Gruau, alimentation et approvisionnement urbain, France culture, mai 2023

-Smart café, GRDF, 22 mai 2023, en ligne (46 auditeurs) - Une histoire du gaz : évolutions techniques, marchés et identité gazière

-conférence Gobelins, wagon restaurant et orient Express, 4 octobre 2022

-Journée d'études, Académie d'agriculture/Comité d'histoire du MTES, 19 mars 2021 - « Les chemins de fer et les dynamiques marchandes des fruits et légumes (XIXe-XXe siècles) »

-Séminaire Histoire et cultures de l'aménagement, Ministère MTES, 7 décembre 2020 « Alimenter les villes au XIXe siècle : ménager les ravitaillements, aménager les espaces »

-Journée de conférence du FFAS (Fonds français pour l'alimentation et la santé) - Taille des portions et équilibre alimentaire - Paris, 9 octobre 2020 - « Aux origines de la portion alimentaire : la ration alimentaire dans l'histoire »

-Cent ans des Grands Moulins de Paris - Paris, 2 octobre 2019 - conférence « Les Grands Moulins de Paris et la passion du grain, 1919-2019 »

-Session « Industries alimentaires : innover pour assurer une compétitivité et répondre aux demandes de la société », Académie des Technologies, 12 novembre 2019 : « Les innovations alimentaires : l'acceptation dans le secteur de l'alimentation et ses évolutions prévisibles »

-Colloque « Energies de Bordeaux : quelle(s) histoire(s) ?! », Bordeaux, 20 septembre 2019. Table ronde « Bordeaux métropole, territoire à énergie positive »

-Congrès international d'histoire des entreprises en France, Paris, 11-13 septembre 2019 - Discutant de la session thématique « histoire de Danone »

-Conservation VS Conserves -11 octobre 2018 - Journée d'études de l'International Network for the Conservation of Contemporary Art et la Haute Ecole ARC Conservation restauration de Neuchâtel au Centre de Recherche et de restauration des Musées de France - « La conserve appertisée en boîtes métalliques - Approches historiques »

- Table ronde Expo Milano 2015 – Milan, 18 juin 2015 – « l'innovation alimentaire »
- Congrès de la FNCCR – 17 juin 2015 – « les territoires du gaz »
- Expo Milano 2015, Cultures urbaines, nourritures et qualité de vie – Alliance Française, 28 mai 2015 – « Les expositions universelles et l'alimentation »
- 10<sup>e</sup> salon du livre d'Ivry – 12 avril 2015 – « réseaux et modernités alimentaires »
- Association Rails et Histoire – 8 avril 2014 – « la restauration ferroviaire : un nouveau moyen de valoriser les terroirs alimentaires »
- conférence Fonds Français Alimentation Santé – 11 mars 2014 – « l'innovation alimentaire est-elle acceptable ? »
- conférence Société des Agriculteurs de France – 24 janvier 2013 – « Les industries agroalimentaires, moteur des territoires »
- conférence Académie d'Agriculture de France – 19 juin 2013 – « Une question de confiance. Producteurs et consommateurs dans le processus d'innovation alimentaire : promotion, refus, acceptation »
- conférence Association Nationale des Industries Alimentaires – 12 février 2013 – « L'évolution des habitudes alimentaires au cours des siècles »
- Le Banquet scientifique. Savoirs et saveurs, Pillage et gaspillage : « La pomme de terre », Paris, Le 104, 12 avril 2013 ; Marseille, 11 septembre 2013
- Le temps de la soupe, Bibliothèque municipale de Semoy, 17 novembre 2012
- « Confluences alimentaires », Food Design, Aventures sensibles, Le Lieu du Design, Paris, 22 mars 2011
- Sirha 2011 : animation de la table ronde du dimanche 23 janvier 14h30/16h00 : Restauration plaisir et nutrition santé, une équation à deux inconnues : Produit mais également matériel.
- « l'introduction de la pomme de terre dans l'histoire », Festival de la photographie culinaire, Paris, 5 novembre 2010
- « Des métiers de l'ombre à Paris : distribuer la lumière au XIX<sup>e</sup> siècle », Café de l'Histoire de La Poste, Paris, 3 décembre 2009
- Conférence de l'Université Inter-âges de Saumur : « Le gaz et ses consommateurs au XIX<sup>e</sup> siècle », Saumur, 13 novembre 2008
- Conférence inaugurale du cycle de conférences autour de l'alimentation, Université Bordeaux IV- Bibliothèque Meriadec : Les Français face aux innovations alimentaires au XX<sup>e</sup> siècle : le paradoxe de la saveur à l'ancienne, Bordeaux, 16 octobre 2008
- « la pomme de terre dans l'histoire », Assemblée générale du Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, Paris, 8 septembre 2008

## Activités pédagogiques

Enseignements à Sorbonne Université depuis 2018 :

- Cours de Licence

-L2 : Histoire économique et sociale en Europe aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles

-L3 : Histoire économique de la consommation : Consommation et consommateurs, XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles

-STA : Histoire économique : histoire des entreprises, Alimentation, Energies

- Séminaires de master

Master 1 : Histoire économique générale / Histoire économique et sociale des énergies

Master 2 : Histoire économique et sociale de l'Alimentation

- Enseignements de concours

-Agrégation, question d'histoire contemporaine : Le travail et les mains d'œuvre industrielle et artisanale en Europe (1830-1930) (GB, Allemagne, France, Belgique, Italie, Espagne) (2020-2022)

-L'Afrique connectée (1900-1980) et La France et l'Afrique coloniale (1880-1960) (2022-2024)

Enseignements antérieurs à 2018

- Enseignements de licence en L3 : cours généraux sur l'histoire économique, politique et sociale de la France et de l'Europe. (Exemples : Les Français au XX<sup>e</sup> siècle (2006-2007 et 2007-2008) ; Les Français et les Médias des années 1880 aux années 1990 (2008-2009 et 2009-2010) ; Energies et environnement aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles : La France et le monde (2010-2011 et 2011-2012) ; Les Européens aux XIX<sup>e</sup> et au XX<sup>e</sup> siècles (2012-2013 et 2013-2014) ; De la sueur à la rouille – Industrialisation et désindustrialisation en Europe aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles (2014-2015) ; Histoire économique et sociale de l'alimentation en France à l'époque contemporaine (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) (2015-2016 et 2016-2017) ; Territoires, économies et sociétés en France au XIX<sup>e</sup> siècle (2017-2018)

- Enseignements d'UE libres sur les cultures alimentaires
- Enseignements de master en M1 et M2
  - Cours de méthodologie master recherche histoire contemporaine
  - Cours de méthodologie sur les archives orales
  - Cours du Master Histoire et Culture de l'Alimentation à Bologne, Bruxelles et Barcelone : (histoire contemporaine des filières et des industries agroalimentaires ; histoire matérielle de l'alimentation ; entreprises de la restauration hors foyer, pratiques domestiques et innovations techniques, histoire des énergies en lien avec l'alimentation).
- Enseignements sur les cultures alimentaires auprès d'institutions partenaires à l'ESAD à Reims (Ecole supérieure des arts et du design) : 24 heures annuelles
- Enseignements de concours Agrégation, Capes
  - question 2007-2009 : Penser et construire l'Europe de 1919 à 1992
  - question 2009-2010 : Aspects économiques sur le monde britannique (1815-1931)
  - Question 2016-2018 : Aspects économiques sur le Moyen Orient de 1876 à 1980
- Séminaire d'équipe de recherche (EA 6294) et séminaire de l'ED SHS

## Jurys de thèse et HDR

- **23 participations à jurys dont 2 comme Président du jury, 12 comme rapporteur, 2 comme directeur de thèse**
- Gyonne Blanchy [Université Bordeaux III, Michel de Montaigne, 20 juin 2010, Directeurs : Christophe Bouneau et Jean-Claude Hinnewinkel ; jury : Alexandre Fernandez, Marc de Ferrière le Vayer. Titre : *L'influence française, le modèle bordelais et le développement du vignoble de Mendoza de la fin du XIXe siècle à nos jours*]
- Alexandre Tessier [Université François Rabelais, Tours, 24 novembre 2009, Directeur : Marc de Ferrière le Vayer ; jury : Laurent Tissot, Hubert Bonnin, Eric Bussière, Titre : *Le Grand Hôtel, 110 ans d'hôtellerie parisienne, 1862-1972*]
- Claire Marchand [Université François Rabelais, Tours, 3 février 2013, Directeur : Jean-Pierre Williot ; jury : Isabelle von Bültzingsloewen, Jean-Paul Barrière, Marc de Ferrière le Vayer, Hervé Watier, Peter Scholliers, Titre : *Le médecin et l'alimentation. Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887 – 1940)*]
- Philippe Tristani [Université Paris-Sorbonne, Paris IV, Paris, 17 octobre 2014, Directeur : Eric Bussiere ; jury : Eric Bussiere, Samir Saul, Alain Beltran, Barbara Curli, Titre : *L'Iraq Petroleum Company de 1948 à 1975. Stratégie et déclin d'un consortium pétrolier occidental pour le contrôle des ressources pétrolières en Irak et au Moyen-Orient*]
- Sophie Pehlivanian [Université de Chambéry, Chambéry, 13 décembre 2014, Directeur : Denis Varaschin ; jury : Christophe Bouneau, Denis Guthleben, Yves Bouvier, Jean-Pierre Joly, Pierre Teissier, Benoît Stutz, Titre : *Histoire de l'énergie solaire en France*] (**rapporteur**)
- Romaric Nouat [Université François Rabelais, Tours, 5 février 2016, Directeur : Marc de Ferrière le Vayer; jury : Jean-Paul Barrière, Sophie Delaporte, Isabelle Renaudet, Hervé Watier, Titre : *Soigner la Grande Guerre. Le Service de Santé aux Armées dans la 9<sup>e</sup> région militaire durant la Première guerre mondiale*]
- Nicolas Raduget [Université François Rabelais, Tours, 12 décembre 2015, Directeur : Jean-Pierre Williot ; jury : Jean Garrigues, Françoise Hache-Bissette, Christophe Bouneau, Marc de Ferrière, Philippe Meyzie, Titre : *Les acteurs de la valorisation du patrimoine alimentaire de Touraine au XXe siècle*]
- Patrick Birée [Université de Caen, 1er décembre 2015, Directeur : Jean-Marc Moriceau ; jury : Yannick Lecherbonnier, Jerome Viret], Titre : *Les moulins hydrauliques à grains et les minoteries de l'Alençonnais, XVIIe- XXe siècles, de la lumière à l'ombre, quatre siècles d'évolution.*] (**rapporteur et Président du Jury**)
- Lucie Bernard-Légarat [Université de Chambéry, Chambéry, 5 décembre 2015, Directeur : Denis Varaschin ; jury : Christophe Bouneau, Yves Bouvier, Claude Welty, Frédéric Turpin, Titre : *La patrimonialisation d'un ouvrage hydro-électrique en milieu périurbain. La cas du canal de Jonage*] (**rapporteur et Président du Jury**)
- Mickaël Delépine [Université de Paris Ouest La Défense, 3 décembre 2015, Directeur : Francis Démier ; jury : Guy Burgel, Paul Dietschy, Florence Bourillon, Titre : *Le stade de Colombes et l'enjeu d'un grand stade en France : des origines à 1972*]

- Romain Thinon [Université Lyon II, 17 mai 2016, Directeur : Didier Nourrisson ; jury : C-I Brelot, A. Beltran, S. Vabre, S. Frioux, Titre : *Un "îlot brassicole". Brasseurs et brasseries à Lyon et dans le Rhône (fin XVIIIe siècle – 1914)* ]
- Mourad Khelil [Université Paris-Sorbonne/ Paris IV, 14 décembre 2016, Directeur : Marianne Bury ; jury : D. Labouret, D. Pernot, C. Saminadayar-Perrin, Titre : *Le Ventre de Vingtras. Nourritures terrestres et langagières dans la Trilogie de Jules Vallès* ]
- Corinne Marache [Université François Rabelais, Tours, 10 décembre 2016, Jury d'HDR : Christophe Bouneau, Claire Delfosse, Marc de Ferrière le Vayer, Jean-Marc Moriceau, Leen Van Molle, Titre d'HDR : *Les transformations des campagnes françaises (XIXe-début XXe siècle). Acteurs, enjeux et modalités.* ] (**rapporteur**)
- Pierre-Yves Chaussat [Université de Caen, 21 décembre 2017, Directeur : Jean-Marc-Moriceau ; jury : Paul Delsalle, Annie Antoine, Michel Nassiet, Titre : *Les populations du massifs armoricain au crible du sarrasin* ] (**rapporteur**)
- Wahid Belbachir [Université d'Aix-Marseille, 22 décembre 2017, Directeur : Jean-Luc Arnaud ; jury : Nicolas Marty, Catherine Horel, Xavier Daumalin et invités Henry Jacolin, Robert Ilbert, Titre : *L'établissement des chemins de fer dans les Balkans à l'époque ottomane : structuration de l'espace et organisation des échanges (1856-1913)* ] (**rapporteur**)
- Gil Galasso [Université Bordeaux-Montaigne, 12 septembre 2018, Directeur : Christophe Bouneau ; jury : Jean-Pierre Poulain, Marie-Christine Bouneau, Anne-Marie Granet-Abisset, Philippe Meyzie. Titre : *L'art de la découpe à table. Trajectoires 1700-2017* ] (**rapporteur**)
- Anaël Marrec [Université de Nantes, 26 septembre 2018, Directeur : Dominique Pécaud et Pierre Teissier ; jury Christophe Bonneuil, Pierre Lamard, Laurence Raineau. Titre : *Histoire des énergies renouvelables en France, 1880-1990* ] (**rapporteur**)
- Coline Arnaud [Université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines, 4 juillet 2019, Directrice : Françoise Hache-Bissette ; jury : Claire Blandin, Didier Francfort, Simona de Iulio, Emmanuel Quenson, Denis Saillard. Titre : *La pâtisserie française (1870-1914) : une révolution gastronomique* ]
- -Charles-François Mathis [EHESS, 5 décembre 2020, Garante : Geneviève Massard-Guilbaud ; jury : Anne-Claude Ambroise-Rendu, Philippe Chassaingne, Philippe Minard, Fedrik Albiton Jonsson, Christophe Bouneau, Judith Rainhorn. Titre d'HDR : *Pour une histoire culturelle et sociale de l'environnement. Paysages, nature et énergie, XIXe-XXe siècles* ] (**rapporteur**)
- Jean Gecit [Sorbonne Université, 17 décembre 2020, Directeur : Pascal Griset ; jury : Alain Beltran, Christophe Bouneau, Maria Paula Diogo, Sulvy Jaglin. Titre : *Les énergies nouvelles en Afrique de l'Ouest (1960-1987)* ]
- Radouan Mounecif [Sorbonne Université, 30 septembre 2021, Directeur : Pascal Griset ; jury : Alain Beltran, Yves Bouvier, Clotilde Cucchi-Vignier, Maria Paula Diogo, Laure Quennouelle-Corre. Titre : *Chercheurs d'or nor : les pétroliers français entre le Sahara et le monde (1924-2003). Hommes, savoirs et représentations* ] (**rapporteur**)
- Jean-Baptiste Schneider [Université du Havre, 1er octobre 2021, Directeur : Jean-François Klein ; jury : Corinne Marache, Leora Auslander, Bruno Lecoquierre, Philippe Rygiel, Françoise Taliano-des-Garets. Titre : *Histoire d'une compétition internationale : l'alimentation à bord des voyageurs dans les ports et à bord des transatlantiques (1818-1914)* ] (**rapporteur**)
- Renan Viguié [Université Bordeaux Montaigne, 30 novembre 2022, Directeur : Christophe Bouneau ; jury : Yves Bouvier, Charles-François Mathis, Corinne Marache, Nathalie Ortar. Titre : *Se chauffer en France au XXe siècle* ] (**rapporteur**)

## Directions de thèses

2 thèses soutenues, 9 thèses suspendues par interruption des doctorants, 1 thèse en cours

- Mathilde ATTAL, thèse CIFRE EDF en cours : Histoire et évaluation des systèmes de retraite des industries électriques et gazières, XIXe-XXIe siècles ; inscription en 2021
- Claire MARCHAND, thèse en allocation ministérielle fléchée, soutenue le 3 février 2014, « Médecins et alimentation en Touraine, des années 1880 aux années 1950 »
- Nicolas RADUGET, thèse CIFRE/CG Indre et Loire, soutenue le 7 décembre 2015, « La mise en valeur régionale des produits alimentaires de Touraine au XXe siècle : acteurs et stratégies »

- Abel Thierry DIABONE, thèse libre en cours (interrompue) : Les politiques de coopération agroalimentaires entre la France, la Côte d'Ivoire et le Sénégal, des années 1950 aux années 1980. Inscription en 2019
- Philippe ROCHOUX, thèse libre en cours (interrompue) : Les débuts de la conscience environnementale dans les entreprises Elf et Total, années 1960-1970. Inscription en 2019
- Gaëlle VAN INGELGEM, cotutelle Peter Scholliers, VUB Bruxelles. « L'alimentation des quartiers de gare à Bruxelles, XIXe-XXe siècles ». Inscription décembre 2014.
- Carol WOODFORD, Thèse libre, cotutelle Laurent Tissot, Neuchâtel. « la raclette : histoire d'un plat dont on fait tout un fromage : Techniques et innovations, identités régionales, modes de consommations alimentaires en Suisse (XIXe-XXe siècles) ». Inscription décembre 2012.
- Patrick CHAUVIN, Thèse libre « L'autre raisin en Ile de France au XIXe siècle ». Inscription décembre 2012.
- Giusi PIRAS, Thèse libre « Les récits de voyageurs en Italie au XIXe siècle : sources d'une histoire alimentaire ». Inscription novembre 2012.
- Ana Paula SENN, Thèse Contrat doctoral bourses Régionales. « Condiments et arômes culinaires en région Centre aux XIXe et XXe siècles : Economie de la production et sociologie des usages alimentaires ». Inscription septembre 2012.
- Anne Pauline SEBILLE, Thèse Cifre « La production de pommes de terre en France au XXe siècle : histoire économique et technique ». Inscription juin 2012.
- Nicolas BUREAU, « Le gaz au Centre : l'industrie gazière et l'aménagement des territoires en Région Centre de la conversion au gaz de Lacq au plus grand stockage d'Europe ». Inscription en décembre 2011. Interruption 2015 concours réussi fonction publique.

## Thèmes de recherche

- Histoire économique et sociale XIXe - XXe siècles
- Histoire des énergies (histoire des entreprises gazières, histoire des réseaux urbains)
- Histoire des chemins de fer (ingénieurs, stratégies des entreprises, rôle territorial, enjeux de mobilités)
- Histoire de l'alimentation (productions et modes de consommation)

## Publications (2007 à 2023 ARTICLES / 1992 à 2023 : OUVRAGES)

### Ouvrages et chapitres

#### 1-Ouvrages (auteur et coauteur)

- Histoire de l'alimentation, PUF, QSJ n°4213 (en coauteur avec G.Fumey) 2021, 126p
- **JP.Williot**, *Mobilités alimentaires. Restaurations et consommations dans l'espace des chemins de fer en France XIXe-XXe siècles*, Paris, Editions de la Sorbonne, 2021, 281p.
- *Face aux risques, une histoire de la sûreté alimentaire à la sécurité environnementale*, (en collaboration avec P.Griset et Y.Bouvier), Paris, Cherche Midi, 2020, 207p.
- *Les routes du gaz*, (avec A.Beltran), Paris, Le Cherche Midi, 2012, 303p.
- *Gaz. Deux siècles de culture gazière*, (avec A.Beltran), Paris, Le Cherche Midi, 2009, 230p.
- *Suez, l'Histoire*, (en collaboration avec A.Beltran et C.Deriot), Paris, Editions PC, 2008, 230p.
- *Saga de la pomme de terre*, (avec M.de Ferrière Le Vayer), Paris, Editions Cercle d'Art, 2008, 160p.
- **JP.Williot**, Jules Petiet (1813-1871). Un grand ingénieur du XIXe siècle, Paris, Delcambre, 2007, 520p., 31p. d'annexes
- *Véolia, 1853-2003*, (avec A.Beltran), Paris, Editions Cercle d'Art, 2002, 208p.
- **JP.Williot**, Naissance d'un service public : Le gaz à Paris au XIXe siècle, Paris, Editions Rive Droite, 1999, 778p.
- *L'industrialisation en Europe, 1880-1970* (avec E.Bussière, C.Bouneau, P.Griset), Paris, Colin, 1998, 395p.
- *Le Noir et le Bleu, Quarante années d'histoire du Gaz de France*, (avec A.Beltran), Belfond, 1992, 332p.

## 2-Chapitres

- « Regards portés sur l'économie internationale en 1873 », Catherine Kessedjian, Olivier Descamps, Teodolinda Fabrizi, *Au service du droit international*, Association de droit international, Paris, Editions Panthéon-Assas, 2023, p.233-250.
- « Gas in Paris and Rome from its origins to the competition with electricity », en collaboration avec Andrea Giuntini, J.Miras-Araujo, A.Giuntini (Eds), *The gas Industry in Latin Europe. Economic Development During the 19th and 20th Centuries*, Palgrave Mac Millan, 2022 , p.133-158.
- « Ronald Reagan, Viktor Tchernomyrdin et les Amish. Washington, 1988 », C.Bouneau, R.Viguié, J-P.Williot (dir.), *L'énergie à tous les étages. Autour d'Alain Beltran*, codirection avec C.Bouneau et R.Viguié, Paris, Descartes, 2022, 426p
- « A la table d'Europe. Les labels de qualité et la construction d'une alimentation européenne », L.Warlouzet, S.Jeannesson, F.Turpin (dir.), *Europe, Etats et milieux économiques au XXe siècle. Autour d'Eric Bussière*, Düren, Shaker Verlag, 2021, p.281-294
- « Foyers domestiques, genre et énergies : enjeux et perspectives », *Journal of Energy History/Revue d'Histoire de l'Energie*, Fondation Groupe EDF/Comité d'histoire de l'électricité et de l'énergie, 2021, n°6, Dossiers Foyers, genre et énergies dans l'espace domestique 19e-21e siècles, 2021, n°6
- « Frontières volatiles : les relations gazières franco-allemandes, du renseignement technique à la construction des réseaux transfrontaliers », L.Laloux, F.Dessberg, S.Palaude, *Frontières en Europe depuis le Congrès de Vienne*, Valenciennes, Presses Universitaires de Valenciennes, 2021, p.387-404
- « Cibo », (avec S.Magagnoli), *Enciclopedia Italiana di Scienze, Lettere ed Arti*, Decima Appendice, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 2020, p.238-245
- « Station buffets and Universal Exhibitions. Place of Mobility for crossing food cultures », I.Porciani, *Food Heritage and Nationalism in Europe*, London, Routledge, 2019, p.171-187.
- -« A la lumière des jeunes filles en fleur. Cabourg entre gaz et électricité à l'époque de Marcel Proust »; C.Bouneau, G.Galasso, *Hôtellerie, service en salle et société au début du XXe siècle. Centenaire des séjours de Marcel Proust à Balbec*, Pessac, Publications de la MSHA, 2019, p.95-108.
- « Parigi - Bologna, la "grassa" e le sue grazie », in M.Montanari, *Alla Bolognese. Dalla Città Grassa a Fico*, Bologna, Il Mulino, 2018, p.125-140.
- « Le culture alimentari e gastronomiche » (avec S.Magagnoli), M.Lazar, M.Salviati, L.Sciolla (Dir.), *Europa. Culture e Società*, Istituto della Enciclopedia Italiana, Roma, 2018, p.530-542.
- « Cuire avec ou sans flamme ? Le gaz en transition énergétique, de la modernité à la défaveur », in N.Ortar, H.Subrémon, *L'atelier des usages de l'énergie : Anthropologie d'une transition en cours*, Paris Pétra., 2018, p.61-80.
- « La ville, matrice de la typicité alimentaire ? » avec L.Mocarrelli, in L.Fontana (a cura di), *Food and the City, il cibo è la città*, Venezia, Marsilio editori, 2017, p.127-132.
- « L'oie rôtie de la Saint Martin, entre calendrier martinien et registre culinaire d'abondance », in *Annales de l'Académie polonaise des sciences*, volume 18, 2016, p.135-155.
- avec B.Marnot, « Conclusions du colloque les approvisionnements de villes portuaires en Europe du XVIe siècle à nos jours » in C.Le Mao, P.Meyzie (Dir.), *Les approvisionnements de villes portuaires en Europe du XVIe siècle à nos jours*, Paris, PUPS, 2015, p.479-489.
- « Leçon d'Aretha : les portées d'un programme régional », in C.Marache, P.Meyzie (Dir.), *Les produits du terroir. L'empreinte de la ville*, PUR-PUFR, 2015, p.81-96.
- « le cru et le cuit », *L'Alimentation à découvert*, Paris, CNRS Editions, 2015
- « L'arrivée en gare des saveurs provençales, un scénario aux acteurs multiples », *Catalogue de l'Exposition A table en Provence*, Musée des Beaux Arts, Toulon, 2014, p.126-133
- Chapitre Northern France 1750-2000, *Rural Economy and Society in North-Western Europe, 500-2000. The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, (edited by Leen Van Molle and Yves Seghers, en association avec John Chartres, Marc de Ferrière, Pim Kooij, Michael Kopsidis, Bjorn Poulsen), Brepols, 2013, p.175-198.
- « Les mobilités contemporaines comme source de croisements alimentaires en France », *Manger en Europe*, A.Campanini, P.Scholliers, J-P.Williot (Dir), collection « l'Europe alimentaire », Bruxelles, Peter Lang, 2011, p.157-182.
- « Les entreprises gazières françaises et l'État : les logiques de décision de la tutelle publique », *Etat et énergie XIXe-XXe siècle*, (Dir. avec A.Beltran, C .Bouneau, Y.Bouvier, D.Varaschin), Séminaire 2002-2006, Comité pour l'Histoire économique et financière de la France, Paris, 2009, p.37-56.

- *L'énergie à tous les étages. Autour d'Alain Beltran*, codirection avec C.Bouneau et R.Viguié, Paris, Descartes, 2022, 426p.
- J-P.Williot (Dir. avec I.Bianquis), *Nomadic Foods*, Lanham New York, Rowman & Littlefield, 2019, 212p.
- J-P.Williot (Dir.), *La restauration ferroviaire entre représentations et consommation. Consommateurs, images et marchés / Railway Catering Between Imaginary and Consumption. Consumers, Images and Markets*, Bruxelles, Peter Lang, 2017, 347 p.
- JP.Williot (Dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux du faire cuire*, Bruxelles, Peter Lang, 2015, 376 p.
- JP.Williot (Dir. avec M.de Ferrière), *La pomme de terre de la Renaissance au XXIe siècle*, PURPresses François Rabelais, 2011, 414 p.
- JP.Williot (Dir. avec A.Campanini et P.Scholliers), *Manger en Europe*, collection « l'Europe alimentaire », Bruxelles, Peter Lang, 2011, 262 p.
- JP.Williot (Dir. avec A.Beltran, C .Bouneau, Y.Bouvier, D.Varaschin), *Etat et énergie XIXe- XXe siècle*, Séminaire 2002-2006, Comité pour l'Histoire économique et financière de la France, Paris, 2009, 624 p.
- JP.Williot (Dir.), *Approvisionnement ferroviaire et pratiques alimentaires des citadins*, Revue d'Histoire des chemins de fer, n°41, 2009-2, 257 p.
- JP.Williot (Dir. avec M.de Ferrière, G.Fumey, A.de Montigny, P.Scholliers, J-R.Pitte), *La pomme de terre gourmande*, Editions Glénat, 2009, 160 p.
- -P.Williot (Dir. avec A.Drouard), *Histoire des innovations alimentaires, XIXe-XXe siècles*, préface A.Capatti, Paris, L'Harmattan, 2007, 302 p.
- JP.Williot (Dir. avec S.Paquier), *L'industrie du gaz en Europe aux XIXe et XXe siècles. L'innovation entre marchés privés et collectivités publiques*, Bruxelles, Peter Lang, Euroclio, 2005, 603 p.
- S.Curveiller et J-P.Williot, avec la collaboration de L.Buchard et C.Leduc, *L'eau et la ville du Moyen Age à nos jours*, Bulletin historique et artistique du Calais n°179-180, Calais, 4<sup>e</sup> trimestre 2004, 291p.

#### Articles dans des revues à comité de lecture

- « La renommée errante : opportunités alimentaires du chemin de fer et paysages du goût », *Revue Pour*, 2023/1, n°245, p.165-175
- « Vendre la cuisine au gaz et la cuisine électrique par l'affiche, des années 1890 aux années 1930 », in : *Food & History*, 16/2, 2018, p.83-105.
- « Dalla penuria di guerra alla società del benessere. Il caso della Francia. Intervista con S.Magagnoli e A.Portincasa », *e-review, la Rivista degli Istituti Storici dell'Emilia Romagna in rete*, n°4-2016, Roma, 2017
- « Trois sillons pour intégrer le vin de Cahors dans l'histoire de l'alimentation », *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*, 2015 [<http://revistarivar.cl/publicaciones/2016/numero-7-enero>]
- « "Pour faire de la bonne cuisine, utilisez le gaz" : Supports commerciaux et diffusion de la cuisson au gaz dans l'espace domestique en France dans la première moitié du XXe siècle », *Quaderns d'Historia de l'Enginyeria, ESTEIB*, Barcelona, volume XII, 2011, p.147-170
- « A guinada da inovação alimentar contemporânea na França durante os anos 1960 », revue *História: Questões e Debates*, n°52, 2010
- « La circulation de la pomme de terre : un sujet global pour étudier un processus pluriséculaire d'innovations alimentaires », *Food and History*, vol.7, n°1, 2009, p.177-190.

#### Communications nationales et internationales avec Actes

- « Food on the move: the railway as a framework for innovation ? », Rita d'Errico, Stefano Magagnoli, Peter Scholliers and Peter J Atkins, *Eating on the move from the Eighteenth century to the Present*, Londres, Routledge, 2023, p.13-25

- « Santé animale et santé humaine au croisement de la sûreté alimentaire, fin du XIXe siècle et début du XXe siècle », Recherche(s), santé et environnement, XIXe-XXIe siècle, *Les Cahiers du Comité pour l'Histoire de l'Inserm*, n°4, volume 2/2, 2022, p.6-13
- « Les chemins de fer et les dynamiques marchandes des fruits et légumes (XIXe-XXe siècles) », *Pour Mémoire. Revue des ministères de la Transition écologique, de la cohésion des territoires et des relations avec les collectivités territoriales*, Hors série n°33, printemps 2022, p.60-68.
- « le « sandwich SNCF » : entre utilité marchande et mauvaise réputation », P.Meyzie, S.Magagnoli, (dir.) *Réputation et marché. Produits, origines et marques : perspectives historiques*, Lille, Presses Universitaires du Septentrion, 2022, p.71-90
- « La conserve en boîte métallique : d'un conditionnement alimentaire novateur à l'essor d'une filière industrielle (début XIXe siècle-fin XXe siècle) », C.Dazord (dir.), *Conservation versus Conserverie*, Chartres, Menu Fretin, 2022, p.25-38
- « Le vin du buffet de gare en France des années 1840 aux années 1930 : vitrine locale ou cave des miracles? », M.Figeac, S.Lachaud, *Ville et vin en France et en Europe du XVe siècle à nos jours*, La Crèche, Editions La Geste/Presses Universitaires de Nouvelle Aquitaine, 2021, p.186-195
- « Un ingénieur en Europe, un ingénieur européen ? », F.Démier et E.Musiani, *Du grand tour au traité de Rome : l'Europe au bout du voyage*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2021, p.111-124.
- « Gaz noir, gaz bleu, gaz vert », *A la recherche des transitions gazières*, Journal of Energy History/Revue d'histoire de l'énergie, n°4, juin 2020, energyhistory.eu
- « La conception régionale des réseaux gaziers en France : intérêts économiques, structuration du territoire, opportunités techniques », I.Bartolomé-Rodriguez, M.Fernandez-Paradas, J.Miras Araujo (Eds), *Una energia que ilumino el Mundo. Crecimiento, retroceso y reinvenion de la Industria del Gas en perspectiva regional en el sur de Europa (siglos XIX-XX)*, Madrid, Editions Marcial Pons, 2020, p.23-42.
- « Aux sources d'une Europe partagée : la médiation ferroviaire au XIXe siècle », F.Démier et E.Musiani (Dir), *L'Europe, une autre nation ?* Bologne, Bonomia University Press, 2020, 216p. version papier et en ligne : <http://storiaefuturo.eu/ebook/>.
- « Le wagon, la charrette et le panier : ravitailler les Halles de Paris dans la seconde moitié du XIXe siècle », in A.Knaepen, C.Loier, A.Wilkin, *Approvisionner la ville. Flux alimentaires et circulations urbaines du Moyen Age au XIXe siècle*, Presses de l'ULB, Bruxelles, 2018, p.141-154.
- « De la construction des cuisines nationales aux identités alimentaires en Europe : entre affirmation politique et patrimoine commun », in F.Démier et E.Musiani, *Les nations européennes entre histoire et mémoire. XIXe-XXe siècle*, Paris, Presses Universitaires de Paris Ouest, 2017, p.257-280.
- « Le banquet ferroviaire entre l'inauguration et la célébration », in Ph.Meyzie (Dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province XVe-XXe siècles*, Bordeaux, Féret, 2017, p.145-160.
- « Gaz de France and Soviet Natural Gas: Balancing Technological Constraints with Political Considerations, 1950s to 1980s », avec A.Beltran, in J.Perovic, *Cold war energy : oil and gas between western and eastern Europe*, Palgrave Mc Millan, 2016, p.231-252.
- « Le gaz en Europe dans les années 1960 : une nouvelle énergie pour l'Europe ? », in A.Beltran, E.Bussière, G.Garavini (Dir), *L'Europe et la question énergétique. Les années 1960-1980*, Bruxelles, Peter Lang, 2016, p.297-315.
- « La route maritime du méthanier : l'autre transport d'hydrocarbures », in A.Beltran (Dir.), *Les routes du pétrole, Oil Routes*, Bruxelles, Peter Lang, 2016, p.33-49
- « Les cheminots entre le panier et la cantine : choix alimentaires individuels et restauration collective au travail », in T.Bouchet, S.Gacon, F.Jarrige, F-X.Nerard, X.Vigna, *La gamelle et l'outil*, Nancy, Editions Arbre bleu, 2016, pp.251-264.
- « La cuisinière convertie : Lacq vu d'ailleurs : Convertir la France au gaz naturel de 1957 à 1967 », in *Le Bassin de Lacq : métamorphose d'un territoire*, Cahiers du Patrimoine du ministère de la Culture, MSH d'Aquitaine, 2014, p.108-120.
- « De la robe des champs au flocon de l'Aisne. L'approvisionnement, le choix et les modes de consommation de la pomme de terre en France des années 1950 aux années 1980 », *La pomme de terre de la Renaissance au XXIe siècle*, M.de Ferrière, J-P.Williot (Dir), PUR-Presses François Rabelais, 2011, p.311-342.
- « Les Centraliens, acteurs prépondérants de l'industrie gazière au XIXe siècle », L'ingénieur entrepreneur, Paris, PUPS, 2011, p.157-170.
- « Une revendication territoriale mise en concurrence : le pruneau d'Agen au début du XXe siècle », C.Marache, *Les produits des terroirs aquitains*, Actes du LXIe congrès de la Fédération historique du Sud-Ouest, Revue de l'Agenais, n°2, 2010, p.267-282.

- « Comportements inégaux et différenciations spatiales : les dynamiques d'innovation alimentaire des Français, des années 1950 aux années 1970 », C.Bouneau et Y.Lung (Dir.), *Les dynamiques des systèmes d'innovation : logiques sectorielles et espaces de l'innovation*, Pessac, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2009, p.35-52.
- « L'innovation au service de la dégustation : conception et diffusion du verre INAO », C.Bouneau et M.Figeac (Dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVIIe siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p.345-360.
- « De la confiance à la méfiance : la problématique du risque alimentaire en France depuis les années 1970 », D.Varaschin (Dir.), *Risques et prise de risque dans les sociétés industrielles*, Bruxelles, Peter Lang, 2007, p.151-166.
- « De l'innovation industrielle à l'excellence gastronomique : la cuisine au gaz aux XIXe et XXe siècles », A.Drouard, J-P.Williot (Dir.), *Histoire des innovations alimentaires, XIXe-XXe siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, p.219-242.

## Autres

- « Le repas gastronomique des Français : un patrimoine immatériel », *Encyclopédie EHNE, Thème 4 : identifier, protéger et valoriser le patrimoine*, 2023
- « Le sandwich », P.Singaravélou, S.Venayre, *L'épicerie du monde*, Paris, Fayard, 2022, p.47-52
- « Alimentation et progressistes », C.Boutin, O.Dard, F.Rouvillois, *Le dictionnaire du progressisme*, Paris, Editions du cerf, 2022, p.
- « Le buffet de gare, porte du voyage », *Revue 303, Dossier Bistrots*, n°158, 2019, p.12-18.
- « Le gaspillage alimentaire », *Agriculteurs de France*, n°206, août 2013, Forum, p.8.
- « La France des marchés », TDC *Le repas gastronomique des Français*, n°1064, novembre 2013, p.20-21
- « AOC. L'origine fait la qualité », *Le Point-L'Histoire*, n°31 août 2012, p.86-89
- « Jules Petiet, Directeur de l'Ecole centrale et ingénieur ferroviaire de premier ordre, 1813-1871 », *Centraliens*, n°616, 2012, p.78-80.
- « La flamme de la liberté. Une histoire de l'introduction du gaz dès le XIXe siècle dans la pratique culinaire », *Gusto*, n°3, été 2007, *La table au féminin*, p.50-54.

## Direction de collection

- *L'Europe alimentaire*, codirecteur avec Peter Scholliers et Antonella Campanini, Editions Peter Lang, 16 volumes parus (site <https://www.peterlang.com/view/serial/EUA>)

## Contributions à répertoires de sources

- Comité de recherches Historiques sur les Révolutions en Essonne, *L'industrialisation en Essonne, XVIIIe-XXe siècles*, Guide de recherche sous la direction de S.Bianchi, P.Oulmont, J-P.Williot, 2004, 413 p.
- Association Georges Pompidou, *Georges Pompidou Homme d'État, 1962-1974*, Guide d'orientation bibliographique, recherches et publication : V.Rostowsky, B.Delmas, S.D'Huart, J-P.Williot, Paris, 1996, 262p.
- *Annuaire Statistique de l'Economie Française aux XIX-XXe siècles, L'énergie aux XIX-XXe siècles*, sous la direction de D.Barjot, Paris, PENS, 1991, 415 p. (Collaboration)