

# **MANGER AU MAGHREB-PARTIE IV : PAR LES MOTS, LES LÉGUMES ET LES FRUITS**

## **ÉDITORIAL**

5, Mohammed Habib Samrakandi, *Ce que le Maghreb doit à Bartolomé Bennassar*

## **PRÉSENTATION**

12, 338, Mohamed Oubahli, *Par les mots, les légumes et les fruits*

## **SOUS L'OMBRE DU PALMIER**

17, Abdelilah Meddich, *Sauvegarde de la palmeraie de Marrakech, le choix des biofertilisants pour une agriculture oasienne durable*

29, Hasnaâ Harrak, *Les préparations traditionnelles à base de dattes des oasis marocaines : un patrimoine à préserver et à valoriser*

45, Mohamed Oubahli, *Des gâteaux qui font le printemps, les brâdj-s*

## **UNE NOUVELLE RÉVOLUTION AGRICOLE, LES PRODUITS DE L'AMÉRIQUE**

54, Antonio José Marques da Silva, *La « fabrique » du jardin de l'Atlantique : lectures économique, sociologique et anthropologique de l'acclimatation des plantes fruitières et potagères à Madère (xv<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècle)*

80, Marie Caquel, *Couscous à la sauce blanche ou couscous à la sauce rouge ? L'usage de la tomate dans la cuisine en Afrique du Nord*

90, Mohamed Oubahli, *Origine et propagation de la pomme de terre en Algérie aux xix<sup>e</sup>-xx<sup>e</sup> siècle (1830-1962)*

## **LE JARDINIER ET LE COLON**

121, Louis Albertini, *L'âge d'or des productions fruitières, légumières et de la cuisine arabo-andalouse en al-Andalus (Ibérie arabe, viii<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècles)*

136, Abdennebi-Oularbi Houria, *La culture des jardins à talat n'tazart en Kabylie*

145, Bernard Cesari, *Le jardin algérois du Hamma au xix<sup>e</sup> siècle, bien plus qu'une promenade publique. Suivi d'Une plateforme d'échange*

## **LE POTAGER, LE MÉDECIN ET LE CUISINIER**

161, Marie-Pierre Ruas, *Fruits et légumes consommés au Maroc antique et médiéval : témoignages archéobotaniques*

186, Marie-Josèphe Moncorgé, *Le voyage de l'aubergine*

- 200, António José Marques da Silva, *Désir de chair et raison végétarienne. Médicalisation et mise en patrimoine de l'alimentation en Méditerranée*
- 215, Jamal Bellakhdar, *Doctrine de la nutrition et diététique Chez les arabes*
- 240, Antoine Pietrobelli, *Une traduction grecque inédite du Tacuinum sanitatis d'Ibn Buḥārān : vers d'autres translationes studiorum*
- 253, Sonia Mlayah Hamzaoui, *Deux plantes à l'honneur sur la table des tunisiens : la corète potagère et les graines de pin d'Alep*

#### **PARFUM OUBLIE, SAVEUR RETROUVEE**

- 262, Lucette Heller-Goldenberg, *Une histoire personnelle avec la Turquie*
- 268, Lucette Heller-Goldenberg, *Une histoire personnelle avec le Maroc*
- 273, Brigitte Chapou, *Les haricots de la Chapelle*
- 276, Jérôme Pinel, *La datte Madjhoul*

#### **CAHIER COULEUR**

- 280, Gérard Tiné, *Espacement, abstraction, matière, figure (À propos de la démarche picturale de Thierry Genay)*
- 281, Thierry Genay, *Matières tranquilles (Photographies)*

#### **FEMMES, HOMMES, ŒUVRES**

- 290, Mohamed Oubahli, *Pour une histoire des pratiques alimentaires au Maghreb et en Méditerranée* (entretien conduit par Mohammed Habib Samrakandi)
- 298, Aude Frère et Dominique Charriez, *Le Pu'Erh, un grand thé de Chine...* (entretien réalisé et introduit par Mohammed Habib Samrakandi)
- 307, Driss Chraïbi, *Scènes de thé dans le roman "Le passé simple"* (extraits choisis par Mohamed Oubahli)

#### **BIBLIOTHÈQUE DE LA REVUE**

- 311, Lucette Heller-Goldenberg, *L'école en Algérie*
- 315, Anouar Benmsila, *Autour du colloque : « L'esthétique malehienne à l'épreuve de la contemporanéité »*

#### **BIBLIOGRAPHIE**

- 323, Mohamed Oubahli, *Bibliographie : les fruits et les légumes au Maghreb*