

International Commission for Research into European Food History

A Call for Papers

A Feast of the Senses: European Food and History 18-20th Centuries

2-6 September 2019, Albi, Tarn, France

Deadline for applications: 7 September 2018

*See the call of paper in French below,
The proposals should be written in either French or English.*

In projects developed in the area of food history and in the different symposia organised by ICREFH in the past 30 years, the history of the senses has remained in the background. However, the senses of smell, touch, sight, hearing, and taste are appealed to when we deal with the production of foods for consumption. The use of the senses, which is quotidian, but equally ephemeral, seems to be outside of the written scholarship produced by historians. The creation, by elites, of taste, of fashion, of “bon goût”, are familiar areas of discussion today. This symposium, which will be presented for the 30th anniversary of ICREFH, proposes moving forward in our analysis of this area by drawing on recent research.

Each sense can be a separate topic of historical research. However, separating each sense activated by food presents a somewhat impoverished image. In fact, all the senses are at work when we are eating. Thus, let us take them as a whole so as to seize a “balance of the senses” (Corbin), a rapport among them which can appear in the form of a hierarchy or of a balance. This ensemble is produced, it grows, it transforms, and then it sometimes disappears. Actually, the enhancement of taste indicates a constructed and deliberate hierarchical organization. In the same way, a crunch activates our sense of hearing initially, with the other senses staying in the background. All of this remains to be explored in order to evaluate and historicise the place accorded to the senses vis-à-vis food by 19th and 20th century society.

We shall approach the history of food and the senses by means of an event, a product, a particular source (a family journal, a cookery book...), prohibitions, speeches... On the basis of already familiar archives or by utilising lesser known sources is it possible to generate new avenues of research or to reinterpret previous research?

Three main themes have been adopted, but the organizing committee is open to other proposals:

1 – An analysis of the hierarchy of the senses in the 19th and 20th centuries, and their transformations: these can be produced in various ways:

- By vocabulary: In this time period how was specific vocabulary constructed (e.g., for wine), how were words for food and the senses created? Some words disappear or change their meaning.
- Can we observe geographical food distinctions that arose from the senses? Did the combination of the senses and food play a part in the creation of nations or of nationalism (national dishes and the senses that are particularly connected to them). Can we distinguish between the senses developed at home, and those developed outside of the home? Do there exist places of intensity for the senses (the kitchen, for example)? Seasons?
- Is the appeal of the senses a function of social group, stages in life, type, body type (fat or thin, small or large, healthy?). The analogy between body odours or social position and certain dishes and their odours should perhaps be explored: foot odour/ cheese; poverty/cabbage smell; wealth/gaminess.
- The industrialization of the senses: a new hierarchy?

2 – Production and construction of norms

Are there rules, and how are they applied when it is a question of combining colours, forms, tastes, and odours? We can envisage the roles of regulations, European or national, of specific trades (doctors, cooks...), hygiene and the senses, the media: the press, radio, books, religion...

The questioning can concern the manufacturing of products, but also raw products, agricultural products: meat and plants. How and why do breeding and the modes of culture transform the smell, the taste, the colour and the texture of products? Do the techniques of cutting and cooking appeal to the senses? What are the results, the reception?

Are there links between the price of a food product and the senses it appeals to: in other words, are caviar or truffles desirable because they are expensive?

Certain events place food and the senses at the core of their functioning: for example, cooking expositions and competitions. Is there food that is typical of a certain time period? The Jerusalem artichoke or the swede, for example, symbolise the vegetable of the Second World War for the generations who lived through it.

3. Styles of usage and also emotions connected to food

We can analyse emotions surrounding food in several ways. The modalities through which we learn about our senses:

- Eating with fingers/eating with knife and fork...
- Pleasure or displeasure? Taste / disgust, pure / impure.
- Prohibition/permission; past/present; measurement of pleasure.
- The mediation of the senses, for example: how does food packaging replace the senses?
- Food migrations / fusion of cuisines.

Applications must be received at the latest by 7 September 2018. Please submit to the ICREFH Committee at icrefh@gmail.com.

Registration Fees: 200 euros (including hotels and lunches/meals)

The symposium is organized by Sylvie Vabre, senior lecturer, Toulouse Jean Jaurès University. It is partly funded by:



oOoOo

La fête des sens : alimentation et histoire (XVIII^e – XX^e siècles)

Les communications peuvent être faites en français ou anglais.

Dans les chantiers développés par l'histoire de l'alimentation et les différents symposiums organisés par l'ICREFH depuis 30 ans, l'histoire des sens est restée en retrait. Pourtant, l'odorat, le toucher, la vue, l'ouïe et le goût sont sollicités systématiquement lorsque l'on aborde les consommations alimentaires comme leurs productions. Leur usage, quotidien tout autant qu'éphémère, semble les avoir écartés de la trace écrite chère aux historiens. La création des goûts par les élites, la mode, le « bon goût », sont des terrains bien connus aujourd'hui et ce symposium réalisé pour les trente ans de l'ICREFH propose d'avancer dans l'analyse en s'appuyant sur les recherches récentes.

Chaque sens peut faire l'objet d'une histoire. Toutefois, individualiser les sens sollicités par la nourriture offre une image quelque peu appauvrie. En effet, à table, tous les sens sont à l'œuvre. Prenons-les donc dans leur ensemble de façon à saisir une « balance des sens » (Corbin), un rapport entre eux qui peut apparaître sous forme de hiérarchie ou d'équilibre. Cet ensemble est créé, prend de l'ampleur, se transforme puis disparaît parfois. De fait, la mise en valeur du goût signale une hiérarchisation construite et voulue. De la même façon, le croustillant mis en avant sollicite notre ouïe en premier lieu, les autres sens passant en second plan. Tout cela reste à explorer pour évaluer et historiser la place accordée aux sens dans l'alimentation des sociétés européennes des XIX^e – XX^e siècles.

On approchera l'histoire de la nourriture et des sens par le biais d'un événement, d'un produit, d'une source particulière (livre de raison, livre de cuisine...), des interdits, des discours... En s'appuyant sur les archives déjà connues ou en exploitant des sources méconnues est-il possible de faire émerger de nouvelles pistes de recherche ou de renouveler des interprétations ?

Trois orientations ont été retenues mais le comité d'organisation est ouvert à tout autre proposition :

1 – La lecture et la hiérarchie des sens au XIX^e – XX^e siècle et leurs transformations : elles peuvent se faire de différentes façons :

- Par le vocabulaire : Comment se sont construits dans le temps les vocabulaires spécifiques (le vin par exemple), mots de l'alimentation et des sens ? Certains mots peuvent disparaître, changer de signification.
- Peut-on observer des distinctions alimentaires géographiques réalisées à partir des sens ? Sens et nourriture participent-ils à la création des Nations ou du nationalisme (quand est-il des plats nationaux et de l'histoire des sens) ? Peut-on distinguer les sens développés à la maison et ceux développés à l'extérieur ? Existe-t-il des « hauts lieux » des sens (la cuisine par exemple) ? Des saisons ?
- Les sens sont-ils sollicités différemment en fonction des groupes sociaux, des âges de la vie, du genre, du corps (gras/maire, petit/grand, santé) ? L'analogie entre les odeurs corporelles ou la position sociale et certains plats et leurs odeurs peut être explorée. Quels

en sont les ressorts ? (Odeur des pieds/fromage ; pauvreté/odeur du chou ; richesse/faisandé)

- L'industrialisation et les sens : une nouvelle hiérarchie ?

2 – Production et construction des normes

Y a-t-il des règles et comment sont-elles appliquées lorsqu'il s'agit de combiner les couleurs, les formes, les goûts et les odeurs ? On pourra envisager les rôles des réglementations européennes, nationales, des métiers spécifiques (médecins, cuisiniers...), l'hygiène et les sens, médias : presse, radio, livres, religion...

Les interrogations peuvent porter sur la fabrication des produits mais aussi sur les produits bruts, produits agricoles : viandes et plantes. Comment et pourquoi l'élevage et les modes de culture transforment-ils l'odeur, le goût, la couleur et la texture des produits. Les techniques de découpage et de cuisson sollicitent-elles les sens ? Quels en sont les résultats, la réception ?

Existe-t-il des liens entre le prix d'un produit alimentaire et les sens sollicités : autrement dit, le caviar ou les truffes sont-ils bons parce que chers ?

Certains événements placent la nourriture et les sens au cœur de leur fonctionnement : par exemple, les expositions et concours culinaires. Existe-t-il des aliments typiques d'une époque ? Le topinambour ou le rutabaga, par exemple, symbolise le légume de la Seconde Guerre mondiale pour les générations qui l'ont vécu.

3- Usages et émotions alimentaires

Plusieurs thématiques peuvent être sollicitées pour analyser les émotions alimentaires :

Les modalités de l'apprentissage des sens : manger avec les doigts/manger avec des couverts... Plaisir ou déplaisir ? Goût/dégout, pur/impur.

Prohibition/autorisation ; Passé /présent ; Mesure des plaisirs.

Les médiations des sens, par exemple : comment le packaging alimentaire remplace-t-il les sens ? Migrations/métissages alimentaires.

oOoOo

Conseil Scientifique (en cours d'élaboration)

Atkins Peter, Université de Durham (Durham-U.K)

Barrera Caroline, Institut National Universitaire Champollion (Albi-France)

Drouard Alain, CNRS-Paris (France)

Jensen Tenna, Université de Copenhague (Copenhagen-Denmark)

Grenet Mathieu, Institut National Universitaire Champollion (Albi-France)

Olivier Jean-Marc, Université de Toulouse Jean Jaurès (Toulouse- France)

Le Pottier Jean, Directeur des Archives Départementales (Albi-France)

Poulain Jean-Pierre, Université de Toulouse Jean Jaurès (Toulouse- France)

Scholliers Peter, Vrije Universiteit Brussel (Belgique)

Vabre Sylvie, Université de Toulouse Jean Jaurès (Toulouse- France)

Valat Bruno, Institut National Universitaire Champollion, (Albi-France)

Application Form for ICREFH Symposium

Albi (Tarn-France), September 2-6, 2019

NAME:

TITLE:

INSTITUTION:

ADDRESS:

PHONE:

E-MAIL :

Provisional title of Paper:

Theme:

Summary of Topic (max. 200 words):

Signature

Date