

Colloque historique international

Table et Diplomatie du Moyen-Âge à nos jours



Paris – 3, 4, 5 novembre 2016

Appel à communications

Co-organisateurs : L. Badel (Université Paris 1 Panthéon Sorbonne) ; L. Bély (Université de Paris Sorbonne) ; J.-P. Williot (Université de Tours) ; M. de Ferrière le Vayer (Chaire Unesco, Université de Tours)

Inscrit dans le cadre des programmations du Labex EHNE ; de l'UMR IRICE ; de l'EA 6294 LÉA ; de la Chaire Unesco Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires et de l'IEHCA

Repas servi aux soldats sur la plaine du Simmering, souper chez le tsar Alexandre, banquet au palais Kaunitz, fastes gastronomiques lors des réceptions de Talleyrand, les faits sont connus. Comme le consigna dans ses *Mémoires* Charles-Joseph de Ligne, la table a joué un rôle essentiel lors du congrès de Vienne. Relevée ici comme un trait saillant du cycle de conférences diplomatiques présidant à la reconfiguration de l'Europe autour de 1815, la mise en scène culinaire est en fait inscrite dans une histoire longue, multiforme et multiculturelle des pratiques diplomatiques. On en retrouve les occurrences aussi bien chez les rois numides, dans les banquets de départ en croisade au Moyen Âge, à la cour de l'Empereur de Chine que dans l'architecture des dîners d'Etat, conférences internationales contemporaines et autres G 8 ou G 20. Et l'on postulera que toutes les civilisations en ont intégré la nécessité, qu'elles soient amérindiennes, africaines ou asiatiques, de l'Europe méditerranéenne ou barbare, levantine ou ottomane, arabo-musulmane ou indiennes, dans l'immensité du Pacifique et de l'Océanie. L'importance de la médiation du repas mobilise l'art des cuisiniers et le service des boissons, parfois l'élégance du cadre et les arts de la table, parfois aussi la modestie improbable d'un abri de fortune. Elle contribue à créer des situations de commensalité propice aux négociations qu'elle prépare, accompagne ou récompense. Elle fonde des protocoles de réception. Elle participe de l'échange et de la connaissance de l'autre. Elle est également un moyen important de valorisation économique des productions nationales, des savoir-faire alimentaires et une vitrine de prestige des nations puissantes. Dans la rencontre ou la confrontation des cultures, elle promeut des différences liées aux produits découverts, aux langues ou aux pratiques alimentaires locales. Vecteur d'une diplomatie d'influence, la table peut s'avérer à l'inverse une frontière marquant des différences culturelles multiples. La méconnaissance des symboliques alimentaires, les barrières psychologiques face à certaines consommations, les tabous religieux, s'ils sont ignorés, peuvent induire des tensions que la table ne concourt pas à

résoudre puisqu'au contraire elle les crée ou les amplifie. Le refus culinaire est un marqueur ostensible d'une limite des accords. A dessein même, le banquet peut s'avérer le théâtre ultime d'intentions hostiles. La table devient alors, selon des échelles de gravité croissante, le moment d'un affront insupportable ou le lieu de l'empoisonnement prémédité.

L'objet de ce colloque est d'analyser comment s'articulent pratiques diplomatiques et pratiques alimentaires quand la table devient une scène supplémentaire, et parfois principale, de civilités. Il ne s'agira pas de mettre en évidence chaque gastronomie nationale mais plutôt d'étudier le rôle que la table peut jouer lors des rencontres, négociations, achèvement de conférences et, de manière plus générale, dans les processus quotidiens d'échanges. Alors que le champ des études gastronomiques n'est plus en friche, l'analyse des protocoles de réception a fait l'objet de travaux moins nombreux mais particulièrement attentifs à la question de l'alimentation curiale. Il sera intéressant de comprendre la manière dont les cours européennes, du Moyen-Age au XXI^e siècle, ont associé la table et la négociation. De fait l'histoire du cérémonial diplomatique, un temps disqualifié par les acteurs de la diplomatie eux-mêmes à la fin de l'Ancien Régime, et négligé comme objet légitime de recherche par les historiens, a connu une réhabilitation éclatante ces quinze dernières années. Objet d'histoire totale, l'étude du repas d'Etat relève ainsi à la fois d'une histoire matérielle (fournitures nécessaires pour les illuminations, produits de la table et boissons), d'une histoire sociale (mobilisation de corps de métiers), d'une histoire des représentations (place accordée à la chair et à l'alcool dans les cultures religieuses ; mise en scène de la puissance ou de l'égalité) et d'une histoire culturelle des relations internationales mettant en jeu des transferts matériels et symboliques comme des rapports de pouvoir. Cette histoire mobilise également la compréhension des cultures culinaires qui se transmettent par l'ordre des mets, le choix des menus, l'affirmation de registres gastronomiques, la promotion de chefs de cuisine ou le recours à des artisans et des traiteurs spécialisés.

La phase nouvelle de la mondialisation, ouverte dans les années 1960, conjuguée aux effets de la révolution des mœurs et de ceux, très perceptibles dans les années 2000, de la nouvelle révolution des télécommunications, incite à repenser la place que tient le temps de la table dans le cadre des échanges diplomatiques du temps présent. Du déjeuner de travail autour d'un plateau repas à la persistance du dîner de prestige reflétant l'image que l'Etat qui reçoit veut diffuser, le temps pris ou pas pour partager un repas peut être l'indice d'une uniformisation des pratiques, d'un adoucissement des mœurs ou de leur brutalisation nouvelle. La table entre en scène dans les relations diplomatiques comme élément suffisamment important pour qu'il retienne l'attention des médias. Relatés dans les chroniques mondaines ou les colonnes de journaux sélectionnés, les aspects protocolaires, la composition des menus, la qualité des denrées, l'opulence ou la simplicité des plats sont saisis par la photographie, le reportage, et aujourd'hui les commentaires sur les blogs de l'internet. Croiser, sur la durée, l'histoire des pratiques diplomatiques et celle des pratiques alimentaires apparaît comme une clef d'entrée pour approfondir la réflexion sur l'identité culturelle, culinaire et diplomatique de l'Europe, ses constructions, déconstructions et reconstructions au regard des pratiques d'autres aires culturelles. La table, lieu matériel et symbolique de la négociation diplomatique par excellence, est aussi celui de la reconnaissance de l'altérité comme de sa négation. Dans cette perspective, le colloque privilégiera les interventions d'historiens et d'historiens de l'art, d'anthropologues comme de sociologues et politologues de la communication politique ou de spécialistes des littératures comparées et du cinéma. Il s'ouvrira aussi aux témoignages de praticiens.

De nombreux thèmes peuvent être envisagés dans une géographie très vaste, n'excluant aucune aire culturelle et aucun continent, sur la longue durée, du Moyen Âge au XXI^e siècle.

- L'évolution des modalités de la réception sera examinée : lieux (palais, hôtels, place du village, navire en escale...) ; type de service et protocole ; arts de la table ; association de la musique et des spectacles ; prise de parole (discours et toasts) ; les spécialistes du cérémonial et du protocole ; le choix des cuisiniers et des brigades, leurs liens transnationaux ; la conception des codes d'honneur pour recevoir des hôtes de marque
- Les menus feront l'objet d'une analyse : l'ordre des mets ; la prise en compte des tabous alimentaires ; la durée des repas ; le choix des boissons ; la place du vin et la sélection des crus ; la symbolique des plats ; l'iconographie et le design des cartons de menus
- Les comportements spécifiques liés à la table seront mis en évidence : les manières de manger (mains ; recours à des ustensiles) ; les tabous alimentaires ; le contrôle de sécurité alimentaire (les goûteurs) ; l'intentionnalité destructrice (utilisation du vin pour délier les langues, empoisonnement) ; le poids de la religion dans l'approche des pratiques de table et l'usage de certains produits ; la sociabilité associée à la table (conversation mondaine, confiance, espionnage, amitié et liens affectifs ; les erreurs d'appréciation ; le mépris des convenances)
- La porosité des cultures alimentaires peut servir de marqueur pour les diverses étapes de la mondialisation : l'introduction de nouveaux produits (café, chocolat, thé) ; la découverte des cuisines étrangères
- L'évolution de la présence et de la participation des femmes aux repas diplomatiques sera étudiée : rôle et influence des souveraines organisatrices ; rôle des épouses, des courtisanes, des danseuses et des chanteuses
- Le spectacle de la table : public du repas, opinion publique et publicité. L'analyse de l'évolution de la mise en scène du repas diplomatique des tableaux de l'époque moderne aux photographies du G 8, en passant par les descriptions littéraires, les reportages dans les magazines, l'analyse des publicités, permettra de comprendre l'évolution des représentations liées à la place que tient la table dans la communication diplomatique
- La place de la table dans la diplomatie économique et la diplomatie d'influence fera l'objet d'une attention particulière : les fournisseurs des tables ; les exportations de produits alimentaires et de boissons ; l'influence des styles de réception
- La traduction médiatique de ces moments pourra être envisagée (scènes de repas dans les contextes diplomatiques filmés, séquences cinématographiques ; reportages radiophoniques ; littérature)



Approches privilégiées

Les contributions privilégiées seront celles qui couvriront :

- ✦ Les nouvelles approches de l'histoire des pratiques diplomatiques
- ✦ Les nouvelles approches de l'histoire de l'alimentation

Disciplines : histoire, histoire de l'art, anthropologie, sociologie, information et communication

Langues du colloque

Anglais et français

Date-limite d'envoi des propositions

Les propositions de communication (500 mots maximum) et un bref *curriculum vitae* sont à envoyer

avant le 15 mars 2015 à l'adresse suivante : tablediplomatique@univ-tours.fr

Quelle que soit la langue utilisée, toutes les propositions seront étudiées.

Conseil scientifique du colloque:

Laurence Badel (Université de Paris I Panthéon-Sorbonne)
Lucien Bély (Université de Paris Sorbonne)
Isabelle Bianquis (Université François Rabelais, Tours)
Jane Cobbi (CNRS)
Jaroslaw Dumanowski (Uniwersytetu Mikolaja Kopernika, Torun, Pologne)
Marc de Ferrière le Vayer (Université François Rabelais, Tours)
Michel Figeac (Université de Bordeaux Montaigne)
Bruno Laurioux (Université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines)
Massimo Montanari (Université Alma Mater de Bologne)
Johannes Paulmann (Université de Mayence, Allemagne)
Françoise Sabban (EHESS)
Peter Scholliers (Vrije Universiteit Brussels)
Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais, Tours)

International Historical Conference

Table and Diplomacy from the Middle Ages to the present day



Paris – 3, 4, 5 november 2016

Call for Papers

Co-organisers: L. Badel (Paris 1 Panthéon-Sorbonne University), L. Bély (Paris Sorbonne University), J.-P. Williot (Tours University), M. de Ferrière (UNESCO Chair, Tours University).

Registered within the framework of the programmes of Labex EHNE ; UMR IRICE ; EA 6294 LÉA ; the UNESCO Chair in the Sauvegarde et valorisation des patrimoines culturels alimentaires (Safeguarding and Enrichment of Cultural Food Heritages) and IEHCA.

A meal served to soldiers on the plain of Simmering, supper with Tsar Alexander, a banquet at the Kaunitz Palace, gastronomic splendour at Talleyrand's receptions – the facts are known. As Charles-Joseph de Ligne recounted in his *Mémoires*, the table played an essential role during the Congress of Vienna. Referred to here as a prominent feature of the cycle of diplomatic talks which determined the reconfiguration of Europe in around 1815, culinary staging and presentation actually belongs to a long, multifaceted, and multicultural history of diplomatic practices. Instances are to be found in the history of the Numidian kings, in the banquets given before going on Crusade in the Middle Ages, and at the court of the Emperor of China as well as in the structure of state dinners and present-day international meetings, such as the G8 or G20. It will also be postulated that all civilisations - whether they be Amerindian, African, or Asian, from Mediterranean or barbarian Europe, Levantine or Ottoman, Arab-Islamic or Indian, or in the immensity of the Pacific and Oceania – have assimilated the need to do this. The importance of the meal as a mediation tool brings into play the art of the cook and the serving of drinks, sometimes the elegance of the setting and the tableware, and also at times the unlikely simplicity of a makeshift shelter. It plays a part in the creation of table-companionship situations, which are propitious to the negotiations which it prepares, accompanies, or rewards. It establishes reception protocols. It contributes to exchange and to mutual understanding. It is also an important vehicle for the economic promotion and development of national products and food-related expertise, as well as being a prestigious showcase for powerful nations. In the encounter or confrontation of cultures, it promotes the differences linked to newly-discovered products, as well as languages or local food practices. As a vector of a public diplomacy, the table can conversely prove to be a frontier marking numerous cultural differences. The lack of knowledge about food-related symbolism, the psychological barriers relating to certain foods, and religious taboos, can, if they are ignored, lead to tensions that the table does not contribute to resolving since, on the contrary, it creates or aggravates them. Culinary refusal is a conspicuous marker of the extent of agreement. The banquet can even, quite deliberately, prove to be the final theatre of hostile intentions. In those

circumstances, the table provides, in line with a scale of increasing seriousness, the opportunity for an intolerable insult or the venue of premeditated poisoning.

The aim of this conference is to analyse how diplomatic and food practices link up together when the table becomes an additional, and, at times, a major setting for polite formality and ceremony. This will not involve the featuring of every national gastronomy but rather the examination of the part that the table can play during meetings, negotiations, at the end of conferences, and, more generally, in the everyday process of exchange. Even though the field of gastronomic studies is no longer neglected, the analysis of reception protocols has been the subject of fewer research studies, but these have paid particular attention to the topic of food at royal and princely courts. It will be interesting to understand the way in which European courts from the Middle Ages to the 21st century associated the table and negotiation. In fact, the history of diplomatic ceremonial, which was discredited by actors in diplomacy themselves at the end of the Ancien Régime, and which used to be neglected by historians as a legitimate subject of research, has experienced a remarkable return to favour over the last 15 years. As a subject of total history, the study of the state meal thus falls within the fields of material history (lighting materials, tableware, and glassware), of social history (organisation of trade associations and guilds), of the history of representations (place accorded to meat and alcohol in religious cultures; setting the scene to show power or equality), and of the cultural history of international relations, as it brings into play material and symbolic transfers as power-based relationships. This history also acts a stimulus to the understanding of culinary cultures, which are transmitted through the order of dishes, the choice of menus, the affirmation of gastronomic registers, the giving of prominence to chefs, or the calling on the services of craftsmen and specialist caterers.

Since the 1960s, the opening of a new phase of globalisation, combined with the effects of the radical change in social mores and of those, which are very noticeable in the 2000s, of the new revolution in telecommunications, prompts the rethinking of the place held by the time spent at the table within the framework of diplomatic exchanges in the present day. From the working lunch around a tray meal to the continued importance of the prestige dinner which reflects the image that the host state wants to communicate, the time taken or not taken to share a meal can be a sign of a standardisation of practices, of a suavity of manners, or, indeed, of their coarsening. The table's place in diplomatic relations is of such importance that it can be the object of media attention. Whether recounted in the Chronicles or in newspaper articles, aspects of protocol, menu composition, the quality of the foodstuffs, as well as the sumptuousness or the simplicity of the courses are seized upon by photographers and journalists, as well as, nowadays, by internet bloggers. The intermixing, during this conference, of the history of both diplomatic and food practices appears to be a vital key to the deeper understanding of thinking on Europe's cultural, culinary, and diplomatic identity, and its construction, deconstruction, and reconstruction from the viewpoint of the practices of other cultural areas. The table, a material and symbolic place of diplomatic negotiation par excellence, is also that of the recognition, and, indeed, of the negation of otherness. With this objective in mind, the conference will favour contributions from historians and art historians, anthropologists, sociologists and political scientists who are specialists of political communication, and comparative literature and cinema specialists. It will also be open to contributions from those working in the field of diplomatic gastronomy.

Numerous themes can be considered within a very wide-ranging area of potential study, in which no cultural area or continent, from the Middle Ages to the 21st century is to be excluded.

- The evolution of practices and procedures relating to the organisation of receptions will be examined: venues (palaces, hotels, the village square, a ship at a port of call); type of service and protocol; table decor; association of music and live entertainment; speaking (speeches and toasts); ceremonial and protocol specialists; the choice of chefs and their teams, their transnational links; the creation of codes and conventions for the welcoming of distinguished guests
- Menus will form the subject of analysis: the order of dishes; the taking into account of food taboos; the length of the meal; the choice of drinks; the place of wine and the selection of vintages; the symbolism of dishes; the iconography and design of menu cards
- Table-specific behaviour will be given prominence: eating manners (hands; the use of eating implements); food taboos; the checking of food safety (food tasters); destructive intentionality (use of wine to loosen tongues, poisoning); the influence of religion on table practices and the use of certain products; the sociability associated with the table (polite conversation, confidence, spying, friendship, and emotional bonds; errors of appreciation; the lack of regard for conventions)
- The porosity of food cultures can serve as a marker for the various stages of globalisation: the introduction of new products (coffee, chocolate, tea); the discovery of foreign cuisines
- The evolution of the presence and participation of women at diplomatic meals will be examined: role and influence of the female rulers of organising countries; role of wives, courtesans, dancers, and singers
- The spectacle of the table: the people at the meal, public opinion and publicity. The analysis of the evolution of the staging of the diplomatic meal, from the paintings of the modern era to the photographs of the G8, and also including literary descriptions, magazine articles, and the analysis of advertising, will enable the understanding of the evolution of representations linked to the place that the table holds in diplomatic communication
- The place of the table in economic diplomacy and public diplomacy will be the subject of particular attention: suppliers of kitchen equipment and cookware; the export of food products and drinks; the influence of reception styles
- The translation by the media of these occasions can also be considered (films of meal scenes within a diplomatic context, film clips; radio reports; literature)



Subject Areas

Contributions are welcome that cover:

- ✦ New approaches to history of diplomatic practices
- ✦ New approaches to history of food

Subject areas: history, history of art, anthropology, sociology, information and communication

Conference languages

English and French

Deadline for the submission of proposals for papers

Draft paper proposals (500 words maximum) and a short CV should be sent

On or before 15 mars 2015 at tablediplomatique@univ-tours.fr

All proposals will be studied, whatever the language used.

Scientific Committee

Laurence Badel (Panthéon-Sorbonne University)
Lucien Bély (Paris Sorbonne University)
Isabelle Bianquis (François Rabelais University, Tours)
Jane Cobbi (CNRS)
Jaroslaw Dumanowski (Nicolaus Copernicus University, Toruń)
Marc de Ferrière le Vayer (François Rabelais University, Tours)
Michel Figeac (Bordeaux Montaigne University)
Bruno Laurieux (Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines University)
Massimo Montanari (Alma Mater Università di Bologna)
Johannes Paulmann (Johannes Gutenberg-Universität Mainz)
Françoise Sabban (EHESS)
Peter Scholliers (Vrije Universiteit Brussels)
Jean-Pierre Williot (François Rabelais University, Tours)

