

## Appel à communications

Symposium « Le rituel culinaire. Cuisine et culture dans le monde globalisé du XXI<sup>e</sup> siècle. ».

Lyon, 29 juin 2017

Si le champ de l'alimentation a mis du temps à intéresser les sciences humaines, il a fini par s'imposer depuis 20 ans comme un domaine à part entière, générant de nombreuses publications dans des disciplines variées (Albala, 2012; Murcott, Belasco & Jackson, 2013), y compris les sciences sociales longtemps réticentes à le considérer comme suffisamment sérieux pour être digne d'intérêt. Toutefois, parmi le large spectre de pratiques et de représentations que recouvre l'alimentation, les pratiques culinaires restent relativement peu présentes. En sociologie et en anthropologie, malgré quelques travaux précurseurs, les recherches concernant les pratiques culinaires restent rares et disparates (Sutton, 2016).

Il est vrai que l'objet est peu évident à aborder, ne serait-ce que par la difficulté de le définir. Qu'est-ce, en effet, que cuisiner ? De la préparation élaborée pendant plusieurs heures au mélange d'une salade en sachet et de maïs en boîte, le type d'opération et le niveau d'investissement diffère très largement selon le contexte et selon les acteurs. En outre, le lien entre le type de pratique et sa définition comme « pratique culinaire » est fortement dépendant de l'aire culturelle concernée (Fischler & Masson, 2008). Au-delà du problème de définition, se pose également la question de la façon d'aborder cet objet, tant il mobilise à la fois des dimensions matérielles, fonctionnelles, techniques, sociales et culturelles. Enfin, les pratiques culinaires, comme plus largement les pratiques alimentaires, sont fortement influencées par la mondialisation, connaissant de ce fait des évolutions, rapides et complexes.

Afin de rendre compte des dimensions sociales et culturelles des pratiques culinaires (qu'elles soient professionnelles ou domestiques) à partir d'une base commune de réflexion, il nous a semblé intéressant de les considérer comme des *rituels* – dans une approche du terme incluant les « rites profanes » (Rivière, 1995) ou « secular rituals » (Moore & Myerhoff, 1977) –, en considérant les arguments suivants :

- Les pratiques culinaires sont exécutées dans un espace dédié, avec un matériel spécifique et selon une séquence de gestes précise.
- Dans de nombreuses sociétés, les personnes habilitées à préparer le repas appartiennent à des groupes sociaux déterminés.
- Cet ensemble de pratiques est répété régulièrement (quotidiennement) et varie selon le type de repas considéré (repas quotidien, réception d'invités, repas de fête, etc.)
- Ces gestes répondent à un ensemble de fonctions symboliques, dont la première est de faire rentrer un ensemble d'ingrédients de base dans ce que Jean-Pierre Poulain nome « l'espace du mangeable », à savoir l'ensemble des éléments ayant fait l'objet d'une sélection par un groupe humain déterminé, en fonction de critères pragmatiques et symboliques, pour pouvoir être ingérés (Poulain, 2002, p. 228-229). Les pratiques culinaires peuvent également avoir pour fonctions, entre autres, l'affirmation d'une identité culturelle spécifique ou la création d'une cohésion de groupe.
- L'efficacité des pratiques dépend non seulement de paramètres techniques en lien avec des dimensions physico-chimiques et sensorielles, mais également d'un ensemble de représentations sociales liées à la fois aux produits et aux procédés.

Les communications ne devront pas nécessairement explorer chacune de ces dimensions, mais contribuer à éclairer certains de ces aspects constitutifs de la définition du rituel. Ce faisant, elles pourront notamment aborder (si possible en reliant différents aspects) :

- Les dimensions spatiales des pratiques culinaires.
- Les dimensions matérielles (modalité de choix, équipements à portée symbolique ou identitaire, etc.).
- L'investissement corporel qu'implique la pratique culinaire.
- Les normes sociales et les usages conditionnant l'identité des cuisiniers.
- Les revendications identitaires associées à certaines pratiques culinaires.
- Les spécificités festives, saisonnières et calendaires des pratiques culinaires.
- Les représentations sociales associées aux aliments conditionnant les pratiques culinaires.
- Les évolutions et transformations des pratiques associées aux échanges mondialisés.

Les communications pourront venir de chercheurs en sciences humaines et sociales, mais également d'acteurs issus d'autres domaines (industries agro-alimentaires, ONG, politiques publiques, etc.) confrontés à ces thématiques.

### Références citées

Albala, K. (Éd.). (2012). *Routledge International Handbook of Food Studies*. London ; New York: Routledge.

Fischler, C., & Masson, E. (2008). *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Odile Jacob.

Moore, S. F., & Myerhoff, B. G. (1977). *Secular Ritual*. Uitgeverij Van Gorcum.

Murcott, A., Belasco, W., & Jackson, P. (2013). *The Handbook of Food Research*. A&C Black.

Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: Presses universitaires de France.

Rivière, C. (1995). *Les rites profanes*. Presses universitaires de France.

Sutton, D. (2016). The Anthropology of Cooking. In J. A. Klein & J. L. Watson (Éd.), *The Handbook of Food and Anthropology* (p. 349-369). New York: Bloomsbury Academic.

### Modalités de transmission des propositions

Les propositions de communication sont à envoyer pour le **30 avril 2017** au plus tard à l'adresse [symposium@institutpaulbocuse.com](mailto:symposium@institutpaulbocuse.com), avec pour objet « Call Symposium Cooking 2017 ».

Ces propositions (en français ou en anglais) doivent contenir :

- Une présentation du ou des auteurs
- Un résumé (**300 mots** maximum), précisant l'objet du travail présenté, les méthodes utilisées et les résultats obtenus.
- La préférence des auteurs pour une communication orale ou une présentation sur poster.

Les auteurs seront informés de l'acceptation ou du refus de leur proposition le 12 mai 2017 au plus tard.

### Informations pratiques

Le symposium se tiendra le **29 juin 2017** à l'Institut Paul Bocuse, Chemin de Calabert, 69130 Ecully ([Plan d'accès](#)).

Les frais d'inscription s'élèvent à 100€ (plein tarif) ou 50€ (tarif étudiants) et couvrent les repas et les pauses.

Plus d'informations sur cet événement sur : <http://recherche.institutpaulbocuse.com/fr/evenements/>, ou sur demande à [symposium@institutpaulbocuse.com](mailto:symposium@institutpaulbocuse.com).

# Call for papers

## Symposium “Cooking as a ritual. Cuisine and culture in the globalized XXIst Century World”

Lyon (France), June 29<sup>th</sup> 2017

Although the field of food studies has taken a long time to interest the humanities, it has become a domain in its own right in the last 20 years. Numerous publications have been generated in various disciplines (Albala, 2012; Murcott et al., 2013), including in the social sciences which were long reluctant to consider food studies serious enough to be worthy of interest. However, among the broad spectrum of practices and representations encompassed by food, studies into cooking practices remain relatively uncommon. In sociology and anthropology, despite some early works, research on cooking practices remain rare and disparate (Sutton, 2016).

It is true that it is difficult to approach this topic, especially because of the difficulty in defining it. What, in fact, does *cooking* mean? From the dish prepared for several hours to the mixture of a packed salad and canned corn, the type of operation and the level of investment differ very widely according to the context and the actors. Moreover, the link between the type of practice and its definition as a "cooking practice" is highly dependent on the cultural area concerned (Fischler & Masson, 2008). Beyond the problem of definition, there is also the question of how to approach this topic, as it mobilizes at the same time the material, functional, technical, social and cultural dimensions. Finally, cooking practices, and more broadly food practices, are strongly influenced by globalization, and are experiencing rapid and complex changes.

In order to account for the social and cultural dimensions of cooking practices (whether professional or domestic), it is interesting to consider them as rituals – in an approach of the term including "Secular rituals" (Moore & Myerhoff, 1977) or “les rites profanes” (Rivière, 1995) – considering the following arguments:

- The cooking practices are carried out in a dedicated space, with a specific material and according to a precise sequence of gestures.
- In many societies, the persons authorized to prepare the meal belong to particular social groups.
- This set of practices is repeated regularly (daily) and varies according to the type of meal considered (daily meal, reception of guests, festive meal, etc.).
- These gestures respond to a set of symbolic functions, the first of which is to bring in a set of basic ingredients in what Jean-Pierre Poulain names "the space of the eatable" (*l'espace du mangeable*), namely all the elements that are selected by a specific human group, according to pragmatic and symbolic criteria, as being acceptable to be ingested (Poulain, 2002, pp. 228-229). Cooking practices may also have other functions, such as the affirmation of a specific cultural identity or the creation of group cohesion.
- The effectiveness of practices depends not only on technical parameters related to physico-chemical and sensorial dimensions, but also on a set of social representations linked to both products and processes.

Communications should not necessarily explore each of these dimensions, but should help to clarify some of these aspects of rituals. In so doing, they will be able to address (if possible by linking different aspects):

- The spatial dimensions of cooking practices.
- The material dimensions (modality of choice, equipment with symbolic scope or identity, etc.).
- The physical investment involved in cooking practice.
- Social norms and customs determining the identity of cooks.
- Identity claims associated with certain cooking practices.
- The festive, seasonal and calendar characteristics of cooking practices.

- The social representations associated with food, conditioning cooking practices.
- The evolutions and transformations of the practices associated with the globalized exchanges.

The papers will come from researchers in human and social sciences, but also from other sectors (agro-food industries, NGOs, public policies, etc.) dealing with these themes.

## References

- Albala, K. (Éd.). (2012). *Routledge International Handbook of Food Studies*. London ; New York: Routledge.
- Fischler, C., & Masson, E. (2008). *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Odile Jacob.
- Moore, S. F., & Myerhoff, B. G. (1977). *Secular Ritual*. Uitgeverij Van Gorcum.
- Murcott, A., Belasco, W., & Jackson, P. (2013). *The Handbook of Food Research*. A&C Black.
- Poulain, J.-P. (2002). *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: Presses universitaires de France.
- Rivière, C. (1995). *Les rites profanes*. Presses universitaires de France.
- Sutton, D. (2016). The Anthropology of Cooking. In J. A. Klein & J. L. Watson (Éd.), *The Handbook of Food and Anthropology* (p. 349-369). New York: Bloomsbury Academic.

## How to send proposals?

The proposals are to be sent before April 30<sup>th</sup> 2017 by e-mail to [symposium@institutpaulbocuse.com](mailto:symposium@institutpaulbocuse.com) with the object "Call Symposium Cooking 2017".

These proposals (in english or in french) must contain:

- A presentation of the author(s)
- An abstract (**300 words** max.), mentioning the object of the work, the methods and the main results.
- The author's preference for a poster or an oral presentation.

The authors will be informed of the acceptance or refusal of their proposal by 12 May 2017 at the latest.

## Practical information

The symposium will take place on June 29<sup>th</sup> 2017 at the Institut Paul Bocuse, Chemin de Calabert, Ecully (France) ([access plan](#)).

The symposium attendance fee is 100€ (full rate) or 50€ (student rate) and covers registration, meals and refreshments throughout the day.

For more information on this event, see <http://research.institutpaulbocuse.com/en/events/> or send an e-mail to [symposium@institutpaulbocuse.com](mailto:symposium@institutpaulbocuse.com).