APPEL À PROPOSITIONS

COLLOQUE 2006 DE L'INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION

Le comité scientifique de l'Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (*European Institute of Food History*) invite les chercheurs à soumettre des propositions en vue de la présentation d'interventions dans le cadre de son cinquième colloque annuel. Le thème général retenu est : « Excès (et contraintes) alimentaires en Europe » (voir ci-dessous pour les détails). Le colloque se tiendra à Tours, en France, les 3 et 4 février 2006. Les coordinateurs scientifiques de cet évènement sont : Allen J. GRIECO (The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Firenze), Mary HYMAN (Historienne indépendante de l'alimentation, Paris) et Peter SCHOLLIERS (Vrije Universiteit Brussels).

EXCÈS (ET CONTRAINTES) ALIMENTAIRES EN EUROPE

Au cours des siècles, les restrictions alimentaires ont été fréquentes. Des périodes nombreuses et prolongées de pénuries des denrées alimentaires ont souvent été responsables de telles restrictions, mais celles-ci se sont aussi parfois présentées dans des périodes pendant lesquelles les réserves alimentaires étaient suffisantes et les populations, obéissant à certaines règles et à certains codes d'origines diverses (religion, culture, médecine, etc.), ont consciemment limité leur consommation d'aliments afin de ne pas pécher, de faire preuve de bonnes manières ou peut-être, tout simplement, de ne pas trop grossir. Dans l'Europe suralimentée d'aujourd'hui, le succès fréquent des programmes diététiques de masse, les efforts continuels des diététistes à la recherche de modèles valables pour une alimentation saine et l'idéal du mannequin jeune, beau et fin sont autant de manifestations de cette dernière tendance. Il semble qu'une certaine idée de la frugalité a dominé durant de nombreux siècles pendant lesquels une alimentation excessive a été implicitement ou explicitement condamnée.

Néanmoins, en certaines occasions, la consommation excessive de nourriture et de boissons est restée et reste encore socialement acceptable, transgressant ainsi les mœurs, les codes et les règles ordinaires. Le colloque 2006 portera plus particulièrement sur ces occasions et ces lieux où les excès alimentaires ne sont pas seulement permis, mais même encouragés. Les moments de consommation excessive d'aliments et d'alcool étaient autrefois nombreux et étaient souvent liés (directement ou indirectement) à certaines contraintes. On pourra citer par exemple l'actuel repas de Noël, les bacchanales de la Rome antique, les rites de passage des corporations au début de la période moderne, le *Fresswelle* de l'Allemagne des années 50, le carnaval précédant la période du Carême ou les fêtes foraines à la fin de la période des moissons. Ce type d'occasions spéciales est souvent directement rattaché à

certains endroits spécifiques dans lesquels les excès sont permis, applaudis et salués (un restaurant, un banquet de mariage...). Hors de ces paramètres physiques ou socialement acceptables, la « normalité » réapparaît immédiatement (et les excès font de nouveau l'objet de la désapprobation générale).

Tant le lieu que l'occasion doivent être pris en compte lorsqu'on parle des excès dans le manger et le boire : les excès du XVI^e siècle diffèrent de ceux du XX^e. De plus, ce qu'on entend par excès alimentaire peut être fonction de facteurs sociaux ou régionaux : ce qui peut être considéré comme parfaitement normal dans un groupe peut être considéré comme un excès moralement condamnable par un autre.

Afin d'organiser les diverses formes, pratiques, perceptions et significations liées aux excès alimentaires, les thèmes secondaires suivants sont proposés :

1) Classification des excès : établissement et auteurs des normes

Comment les sociétés présentes et passées perçoivent-elles et considèrent-elles leurs propres excès alimentaires ? Qui dicte les règles et les normes (Eglise, diététicien...)? Celles-ci restent-elles indiscutées ? Certains aliments et certaines boissons sont-ils plus particulièrement visés ? Quels sont les critères gouvernant l'établissement des restrictions ?

2) Fréquence des excès : le moment et / ou le lieu

Est-ce que les excès alimentaires suivent un certain rythme (annuel, saisonnier, fonction d'un calendrier religieux)? Quand les occasions se présentent-elles et pourquoi? Est-ce que les « grandes occasions d'excès » d'une société donnée se déplacent dans le temps? Combien de temps une période donnée d'excès alimentaire peut-elle durer avant qu'elle ne devienne condamnable?

3) Personnes et / ou groupes inclus et exclus

Tous pouvaient-ils participer à la fête ? Est-ce que des personnes étaient exclues de certains lieux ou de certaines manifestations sociales ou professionnelles, en raison de leur âge, de leur sexe ou de leur origine ? Est-ce que ceux qui étaient exclus organisaient eux-mêmes des manifestations alternatives ou secrètes (peut-être contestées) avec consommation d'aliments ?

4) Excès alimentaire et identité sociale

Le concept d'excès alimentaire diffère en fonction des catégories sociales, régionales ou nationales. De plus, diverses catégories considèrent les excès des autres groupes comme étrangers, peut-être avec une désapprobation marquée. Quelles peuvent être les conséquences de ces divisions ? Dans une société donnée, est-ce que les occasions d'excès sont « générales », ou est-ce que la consommation excessive d'aliments et de boissons est socialement conditionnée ?

5) Excès alimentaires dans la vie de tous les jours

Dans quelle mesure les sociétés passées ou présentes acceptent-elles l'existence de lieux et de moments autorisant les excès répétés de consommation de nourriture et de boissons? Quels sont ces lieux et qui peut participer? L'avènement du restaurant gourmet au XIX^e siècle est un exemple d'un tel point dans l'espace-temps ; les banquets de la cour en sont un autre. Est-ce qu'une extrême attention portée à la qualité de la nourriture ou de la boisson peut confiner à l'excès? Et dans quelle mesure les diverses définitions d'excès alimentaire contribuent-ils aux rapports pathologiques avec la nourriture du type anorexie et boulimie?

Quelques directions possibles:

Carnaval, Noël, fêtes des moissons, repas de fêtes, fêtes religieuses, fête du 1^{er} mai, veille du jour de l'An, banquets, anniversaires, fêtes à boire, restaurants de luxe, mariages, rites de passage, règles civiles, vie à la cour, conseils diététiques, peur de l'obésité, contraintes religieuses, lois somptuaires, journaux de voyage, fêtes communales,...

Les langues officielles du colloque sont l'anglais et le français.

Les propositions doivent inclure un titre provisoire, une brève présentation (dix à quinze lignes, avec description de la problématique générale et de l'approche) ainsi qu'une page avec votre CV et vos publications les plus récentes. Ces documents doivent être soumis avant le 31 mai 2005 à :

INSTITUT EUROPEEN D'HISTOIRE DE L'ALIMENTATION [Colloque 2006] 12 rue Étienne Pallu F - 37000 TOURS, France

Les documents doivent également être envoyés par messagerie électronique à : ieha@wanadoo.fr, à l'Institut, ainsi qu'à Allen Grieco [agrieco@itatti.it], Mary Hyman [pmhyman@bigfoot.com] et Peter Scholliers [pscholli@vub.ac.be].

Les coordinateurs du comité scientifique du colloque feront une sélection finale des papiers proposés et informeront tous les candidats de leur décision en juin 2005.