

## Colloque

**« Les modes de cuisson alimentaire du feu originel à la vaposaveur : techniques, matériels, rituels et alimentation, de la Préhistoire au XXI<sup>e</sup> siècle »**

*date* : 23-25 novembre 2010

*lieu* : Université François Rabelais, Tours

*organisation* : EA 4247 CERMAHVA, Université François Rabelais, Tours

### Comité scientifique :

Alain Beltran (Directeur de recherches CNRS-IRICE Paris I Sorbonne)

Isabelle Bianquis (Professeur d'Anthropologie, Université François Rabelais, Tours)

Yves Bouvier (Maître de conférences, Université de Chambéry)

Jesus Hernandez Contreras (Professeur d'Anthropologie, Universitat de Barcelona)

Jean-Pierre Corbeau (Professeur de sociologie, Université François Rabelais, Tours)

Julia Csergo (Maître de conférences, Université Lumière Lyon II)

Catherine Grandjean (Professeur d'Histoire ancienne, Université François Rabelais, Tours)

Marie-Pierre Horard-Herbin (Maître de conférences en Archéozoologie, Université François Rabelais, Tours)

Bruno Laurieux (Directeur scientifique des SHS au CNRS)

Massimo Montanari (Professeur d'histoire médiévale, Università di Bologna)

Patrick Rambourg, (Historien, Université Paris Diderot, Paris VII)

Peter Scholliers (Professeur d'histoire contemporaine, Vrije Universiteit Brussels)

Jean-Pierre Williot (Professeur d'histoire contemporaine, Université François Rabelais, Tours)

### Thématique du colloque :

La découverte d'un moyen de faire cuire les aliments est une étape fondamentale dans l'histoire de l'Humanité. Si le cru joue toujours un rôle nutritionnel essentiel et constitue un marqueur de pratiques alimentaires associées à des croyances et des rituels, le cuit a suscité des évolutions sociales, techniques et économiques de premier plan dans la très longue durée. Depuis la maîtrise du feu, les procédés employés

n'ont cessé de se diversifier. Les sources d'énergie ont toutes été utilisées, à l'aide de flammes directes -cuisson au bois, au charbon, au gaz-, indirectes avec le fumage, ou sans flamme -cuisson à l'électricité, à la vapeur, sous-vide, cryogène.

La variété des types de cuisson a engendré la mise au point d'appareillages et d'appareils de plus en plus perfectionnés : cuisson enterrée, structure des âtres et des fours maçonnés, rôtissoire, réchaud en fonte, fourneau à brûleurs, cuisinière, fours à chaleur tournante, à air pulsé, micro-ondes, plaques radiantés, à induction. Pour adapter les ustensiles de cuisine aux modes de cuissons l'inventivité de l'homme à su façonner des récipients de toutes sortes, permettant de jouer sur les durées et l'intensité de la chaleur : marmite, poteries culinaires, types multiples de poêles, casseroles, fait-tout, autocuiseur, wok. De même l'emploi de matériaux multiples -du cuivre à l'aluminium, de la terre à l'inox- a démultiplié les solutions en rendant chacune appropriée à des types de cuisson.

Le savoir-faire de celui ou celle qui fait la cuisine, quel que soit le niveau de complexité ou de simplicité du plat, naît depuis longtemps de l'aptitude à maîtriser l'opération de cuisson. Un large registre de procédés culinaires a d'ailleurs rendu progressivement les méthodes de cuisson de plus en plus subtiles, correspondant à un vocabulaire technique précis : blanchir, blondir, braiser, étuver, mijoter, pocher, poêler, rissoler, rôtir, saisir. Mais l'art est difficile. On peut généraliser à tous les champs de la cuisine cette recommandation : « La cuisson est en pâtisserie l'opération la plus délicate. Au dernier moment, un four trop chaud ou au contraire trop doux peut donner un résultat lamentable » (G.Mathiot, *Je sais faire la pâtisserie*, Paris, Albin Michel, 1938).

La saveur est un critère capital pour estimer la réussite de la cuisson, mais elle est par nature subjective, ce dont rendent compte les nombreux termes employés pour désigner le stade auquel est souhaité -ou obtenu sans l'avoir voulu- l'achèvement de l'opération : du juste à point au cramé navrant ! Elle n'est pas le seul paramètre que nos sociétés acceptent. Des préconisations d'hygiène, des positions médicales, des croyances traditionnelles, des principes religieux jouent tout autant un rôle prescripteur des usages. L'innovation n'est pas uniquement l'effet du changement technique. Si l'adjonction d'un thermostat relève bien d'une maîtrise supplémentaire, la réduction des graisses, par exemple, emprunte sa justification à des normes de santé ou à des modes culturelles.

### Appel à communications :

Les thèmes sont donc très nombreux pour analyser l'évolution des différents modes de cuisson et leurs effets sur la très longue durée. Ce colloque ne saurait les épuiser tous, mais on se propose d'en prendre une approche aussi diversifiée que possible, par le choix de la multidisciplinarité des communications, par une étude comparative de plusieurs aires géographiques culinaires (pas de limitation à l'espace européen), par la mise en perspective de toutes les périodes de la Préhistoire aux années les plus récentes. L'objectif est de faire apparaître la multiplicité des problématiques qu'un tel champ de recherche peut engendrer.

La priorité sera accordée à trois problématiques :

- 1- techniques de cuisson (sources énergétiques, appareils et équipements domestiques ou professionnels, ustensiles)
- 2- rituels et habits (durée des cuissons, atmosphère des cuisines, mobilisation sensorielle, apprentissages et transmission intergénérationnelle des pratiques, différenciation par genre, vocabulaires, symboliques, résistances à l'innovation)
- 3- conséquences alimentaires (transformation des aliments, préconisations nutritionnelles et médicales, standards gastronomiques)

Le domaine domestique peut être envisagé autant que le domaine professionnel, de la restauration collective à la restauration gastronomique.

Adresser propositions de communication (résumé de 1500 signes) et court CV à :

Jean-Pierre Williot ([jean-pierre.williot@univ-tours.fr](mailto:jean-pierre.williot@univ-tours.fr))

Avant le 1er février 2010.

Les communicants retenus seront informés au 1er mars 2010.

Le colloque se tiendra à Tours du 23 au 25 novembre 2010.

## Contact

Jean-Pierre WILLIOT  
Professeur d'Histoire contemporaine  
Université François Rabelais  
UFR Arts et Sciences Humaines / Département  
d'Histoire  
3, rue des Tanneurs - 37041 Tours Cedex 1

E.A. 4247: Centre de Recherche sur les Mondes  
Antiques, l'Histoire de la Ville et de l'Alimentation

[jean-pierre.williot@univ-tours.fr](mailto:jean-pierre.williot@univ-tours.fr)

## Organisation of a conference entitled

**'Food cooking methods from primeval fire to the Vaposaveur\*:  
techniques, materials, rituals, and food  
from prehistory to the 21st century'**

*date* : 23-25 novembre 2010

*Place*: Université François Rabelais, Tours

*Organisation* : EA 4247 CERMAHVA\*\*, Université François Rabelais,  
Tours

### Scientific committee:

Alain Beltran (Research director, CNRS-IRICE, University of Paris 1  
Panthéon-Sorbonne)

Isabelle Bianquis (Professor of Anthropology, François Rabelais  
University, Tours)

Yves Bouvier (Senior Lecturer, University of Chambéry)

Jesus Hernandez Contreras (Professor of Anthropology, University of  
Barcelona)

Jean-Pierre Corbeau (Professor of Sociology, François Rabelais  
University, Tours)

Julia Csergo (Senior Lecturer, Lumière University of Lyon 2)

Catherine Grandjean (Professor of Ancient History, François Rabelais  
University, Tours)

Marie-Pierre Horard-Herbin (Senior Lecturer in Archaeozoology,  
François Rabelais University, Tours)

Bruno Laurieux (Scientific director of SHS (Human and Social Sciences)  
at the CNRS)

Massimo Montanari (Professor of Medieval History, University of  
Bologna)

Patrick Rambourg, (Historian, University of Paris 7 Diderot)

Peter Scholliers (Professor of Contemporary History, Free University of  
Brussels)

Jean-Pierre Williot (Professor of Contemporary History, François  
Rabelais University, Tours)

\* Vaposaveur® – recently developed cooking technique which uses  
microwave technology to produce steam.

\*\* CERMAVHA – Centre de Recherche des Mondes Anciens, de l’Histoire de la Ville et de l’Alimentation (Ancient Worlds, Urban History, and Food Research Centre).

### Scientific argument

The discovery of a means of cooking food is a crucial stage in the history of humanity. Although raw food still plays a vital nutritional role and constitutes a marker of food practices associated with beliefs and rituals, in the very long term cooked food has given rise to key social, technical, and economic developments. The processes used in cooking have never ceased to become increasingly diverse ever since the mastery of fire. All the various sources of energy have been used, whether this involves cooking in direct contact with the flame – with wood, coal, and gas, cooking in indirect contact with the flame - smoking, or cooking without the use of any flame at all – by means of electricity, steam, vacuum, or cryogenics.

The variety of the types of cooking has given rise to the development of ever more sophisticated equipment and appliances: cooking in buried ovens, the construction of brick-lined hearths and ovens, roasting spits, cast-iron stove, stoves with gas burners, cookers, convection ovens, fan-assisted ovens, microwaves, and radiant and induction hobs. To adapt kitchen utensils to all these cooking methods Man’s inventiveness has succeeded in making all kinds of containers, which enable the cook to use heating times and intensity to good advantage: numerous types of frying pans, saucepans, casseroles, stewpots, stockpots, the pressure cooker, and the wok. Likewise, the use of a wide variety of materials – from copper to aluminium, and from clay to stainless steel – has increased food cooking solutions by making each material suitable for different types of cooking.

Whatever the level of complexity or simplicity of the dish being prepared, the skill of the person doing the cooking has for a long time been derived from their ability to master the cooking operation. Moreover, a wide range of culinary processes has progressively made cooking methods increasingly subtle, thereby giving rise to a precise technical vocabulary, e.g. to blanch, to braise, to simmer, to poach, to fry, to brown, to roast, and to seal/sear. However, the art of cooking is difficult, and the following advice can generally be applied to all areas of that art: “In cake and pastry-making, the cooking is the most delicate operation of all. At the last moment, an oven that is either too hot or, on the contrary, not hot enough can produce a really awful result”. (G. Mathiot, *Je sais faire la pâtisserie*, Paris, Albin Michel, 1938).

Taste is a major criterion when appraising the successfulness of cooking, but it is, by its very nature, subjective. This fact is reflected by the numerous terms which are used in order to indicate precisely at what stage of the cooking of a dish the desired result has been obtained– or obtained without actually wanting to – at the consummation of the operation: from done to a turn to burnt to a crisp! However, it is not the only parameter accepted by our societies, as recommendations as to hygiene, medical opinions, traditional beliefs, and religious practices all have their roles to play as opinion leaders in culinary customs and practices. Innovation is not solely the effect of technical change. If the addition of a thermostat gives greater control and hence better results when cooking, the grounds for the reduction in the amount of fats, for example, are linked to health standards and guidelines or cultural fashions.

### *Call for papers*

The evolution of different cooking methods and their effects over the very long term therefore provide a great many topics to examine. This conference will not manage to exhaust all of them, but we intend to adopt as diverse an approach as possible, by the choice of the multidisciplinary nature of the conference papers, by a comparative study of several geographical areas (these will not be limited to the European area but will consist of an opening-up of the study to all the continents), and by the consideration of every period from prehistory to the present-day.

Priority will be given to three particular areas of interest:

- 1- cooking techniques, e.g. energy sources, domestic or professional appliances and equipment, and cooking utensils.
- 2- rituals and practices, e.g. cooking times, cooking environments, the arousal of the senses, training and the passing on of practices from generation to generation, different vocabularies and symbolisms, and resistance to innovation.
- 3- food-related reactions and ramifications, e.g. food processing, nutritional and medical recommendations, and food and wine standards.

Both the domestic and professional fields are to be considered, as are topics ranging from institutional catering to gourmet restaurants.

Proposals for papers (a 1,500 character abstract) and accompanying CVs should be submitted to :

Jean-Pierre Williot ([jean-pierre.williot@univ-tours.fr](mailto:jean-pierre.williot@univ-tours.fr))

before 1 February 2010.

The successful applicants will be notified on 1 March 2010.

The conference will take place in Tours from 23 November to 25 November 2010.

### Contact

Jean-Pierre WILLIOT  
Professeur d'Histoire contemporaine  
Université François Rabelais  
UFR Arts et Sciences Humaines / Département  
d'Histoire  
3, rue des Tanneurs - 37041 Tours Cedex 1

E.A. 4247: Centre de Recherche sur les Mondes  
Antiques, l'Histoire de la Ville et de l'Alimentation

[jean-pierre.williot@univ-tours.fr](mailto:jean-pierre.williot@univ-tours.fr)