

Histoire et géographie des sauces, colloque international

Appel à contribution

Présentation

Toutes les cuisines du monde, peut-être depuis la Préhistoire, comportent des sauces qui caractérisent leur identité. Celles-ci servent à conserver (marinades, escabèches), à relever (garum, soja, harissa), à souligner la saveur des ingrédients d'une recette et à assurer l'harmonie de leur assemblage. Elles sont plus ou moins liquides et complexes dans leur composition. À partir du XVII^e siècle, la France a acquis la spécialité des sauces dont la base est un fond de viande ou un fumet de poisson, lesquels sont liés ensuite au beurre, à la crème, au jaune d'œuf, etc. Sa cuisine est sans doute aujourd'hui l'une des plus riches en sauces.

Les sauces sont confectionnées à la maison ou au restaurant, mais aussi achetées toutes faites depuis fort longtemps (garum, soja, moutarde, etc.). À partir du XIX^e siècle, l'industrie agro-alimentaire a déployé une grande inventivité pour les fabriquer, les diversifier tout en les banalisant, les diffuser largement jusqu'à les mondialiser, comme c'est le cas de la sauce bolognaise, du ketchup, de la mayonnaise, de la sauce de soja, du tabasco, etc.

Le colloque international que nous organisons sur ce sujet se veut ouvert à toutes les disciplines de recherche (histoire, sociologie, géographie, archéologie, biologie, médecine, santé, économie, communication) mais aussi aux praticiens (cuisiniers, industriels). Il s'agira de mieux saisir les enjeux transversaux que soulève la thématique des sauces.

Date : 13-14 novembre 2023

Lieu : École hôtelière de Paris - CFA Médéric

Champs d'études

- Mots-clés : sauce, cuisine, gastronomie, fait-maison, industriel, restauration, économie, consommation, mondialisation, uniformisation, voyage, fusion
- Approche empirique/ théorique : histoire, sociologie, géographie, archéologie, biologie, médecine, santé, économie, communication
- Approche pratique : cuisiniers, industriels
- Espaces : international, France et ouvertures comparatives souhaitées

Comité scientifique

- . Gérard Allemandou, auteur culinaire, fondateur de la revue *Papilles*
- . Francis Chevrier, directeur de l'IEHCA, Tours

- . Guillaume Gomez, cuisinier, représentant du Président de la République pour la Gastronomie
- . Bruno Laurieux, historien, président de l'IEHCA, Tours
- . Bruno de Monte, directeur délégué du « Campus Médéric 2024 », École hôtelière de Paris
- . Jean-Robert Pitte, géographe, président de la MFPCA
- . Jean-Claude Ribaut, chroniqueur gastronomique
- . Françoise Sabban, historienne
- . Pierre Sanner, directeur de la MFPCA

Modalités de soumission

Les propositions de communications sont à adresser, **avant le 1^{er} décembre 2022**, à :
Pierre Sanner (pierre.sanner@mf-pca.fr)

Formulaire

- . Auteur(s)
- . Institution, fonction
- . Contact, e-mail
- . Biographie, 400 signes
- . Titre
- . Mots-clés
- . Résumé, 1500 signes

Sélection des textes remis au Comité scientifique avec évaluation des propositions sous anonymat.

Annonce des propositions retenues : **fin janvier 2023**

Propositions acceptées en français et en anglais.

Les propositions retenues ne devront pas excéder un temps de présentation de 20 minutes.