

Appel à communications :
Colloque international annuel de la Société Française d'Études Écossaises
IUT de Valence, Université Grenoble Alpes (14-16 novembre 2019)
Nourriture et boissons en Écosse /Food and Drinks in Scotland

Le comité d'organisation nommé par la Société Française d'Études Écossaises (SFEE) reçoit dès à présent les propositions de communications individuelles pour son colloque 2019 qui se tiendra à l'IUT de Valence, Université Grenoble Alpes, du 14 au 16 novembre 2019. Le thème retenu par le comité scientifique est « **Nourriture et boissons en Écosse** ». Celui-ci se veut en effet en adéquation avec les formations proposées par l'IUT de Valence et marque la volonté de célébrer l'ouverture prochaine de la Cité de la Gastronomie de Valence.

Fair fa' your honest, sonsie face
Great chieftain o' the puddin'-race!
Aboon them a' ye tak your place
Painch, tripe or thairm:
Weel are ye wordy of a grace
As lang's my arm.

Robert Burns, « Address to a Haggis », v. 1-6.

Depuis plus de deux cents ans, les Écossais célèbrent la vie et l'œuvre de Robert Burns. Le jour de la naissance du poète national, le 25 janvier, est l'occasion d'organiser un dîner traditionnel connu sous le nom de « Burns Supper » ; les convives se réunissent alors pour lire des poèmes de Burns, dont son « Hymne au Haggis » (« Address to a Haggis »), une occasion pour la nation de déguster une panse de brebis farcie et partager quelques verres de whisky. Même si elle n'a pas une notoriété comparable aux gastronomies française ou italienne, la cuisine écossaise comprend des plats et des produits de renom tels que le saumon fumé, les entrecôtes de bœuf de la race Black Angus, les galettes d'avoine, la marmelade de Dundee et les shortbreads. Le whisky écossais est, quant à lui, très régulièrement primé pour sa qualité ; en 2017, ce fut notamment la distillerie de Craigellachie dans le Speyside qui a remporté à l'unanimité le prix du meilleur single malt au monde lors du prestigieux concours des World Whisky Awards¹. De plus, avec plus de cent distilleries sur tout le territoire

¹ Voir l'article « Le meilleur whisky du monde est écossais », https://www.lexpress.fr/tendances/vin-et-alcool/le-meilleur-whisky-du-monde-est-ecossais_1900771.html, consulté le 30 juillet 2018.

écossais, cette eau-de-vie compte parmi les produits les plus prisés au-delà des frontières du Royaume-Uni : en 2017, pas moins d'un milliard de bouteilles ont été exportées². Haggis, saumon, gibier, whisky... autant de mets typiques de l'Écosse, la faisant rayonner dans le monde. Ils attirent les visiteurs curieux et connaisseurs; ils sont représentés en peinture, en littérature, chantés en musique... L'histoire ne les a jamais laissés de côté et les a même utilisés pour démarquer l'Écosse en en faisant des symboles nationaux.

Le colloque international 2019 de la Société Française d'Études Écossaises cherchera à comprendre la part de la cuisine écossaise dans l'affirmation de l'originalité de l'identité écossaise et la place qu'elle occupe dans la culture, l'économie et la société écossaise. De quelle manière la cuisine a-t-elle évolué au fil des siècles ? Pour quelles raisons et comment certains produits alimentaires ou boissons se sont-ils imposés comme des symboles de l'identité écossaise ? De quelles façons les artistes et les hommes de lettres ont-ils représenté et célébré la richesse et la diversité de la nourriture écossaise ? Quelles traditions culinaires ont influencé la cuisine écossaise ? Cette dernière a-t-elle influencé celle d'autres pays ? Comment le gouvernement écossais contribue-t-il à la promotion du patrimoine gastronomique ? Quelle place la nourriture et les boissons occupent-elles dans l'économie écossaise ? Autant de questions auxquelles les participants du colloque tenteront de répondre.

Ce colloque interdisciplinaire propose d'aborder le thème de la nourriture et des boissons à travers des communications s'intéressant à l'histoire de l'Écosse, ses littératures, ses arts, ses langues, mais aussi à des questions économiques, sociétales, politiques et juridiques. Les intervenants pourront s'ils le souhaitent traiter des thématiques suivantes (liste non exhaustive) :

- **Littérature et cuisine écossaise** : la nourriture et la boisson dans les récits de voyage, la poésie, les romans ; la littérature culinaire et les traditions familiales ; l'utilisation du thème de la nourriture comme symbole en philosophie pour traiter de ce qui peut-être la nourriture de l'esprit.
- **Arts culinaires et linguistique** : étude étymologique des termes culinaires en scots, en gaélique ; l'évolution de la terminologie culinaire ; les choix linguistiques liés à la nourriture avec leurs influences gaéliques, françaises, latines, etc., démontrant peut-être un lien différent à l'Europe de celui de l'Angleterre...
- **La représentation de la nourriture et des boissons comme expression de la spécificité de l'identité écossaise**: dans la musique (chants populaires, musique

² Selon le site de la Scotch Whisky Association, <http://www.scotch-whisky.org.uk/news-publications/news/2017-export-figures/#.W18TUbgx6Ck>, consulté le 30 juillet 2018.

traditionnelle, musique folk) ; les arts visuels (développement du genre pictural de la nature morte ; la place et le rôle de la nourriture et de la boisson dans les scènes de genre, etc...) ; au théâtre ; dans la publicité (écrite et télévisuelle)...

- **La cuisine écossaise d'hier et d'aujourd'hui** : origines des spécialités écossaises (haggis, whisky, marmelade, shortbreads, Irn-bru etc...) et transmission d'un savoir-faire ; influences/apports des cultures étrangères ; la cuisine écossaise au-delà des frontières du Royaume-Uni ; l'histoire du développement des distilleries ; les spécificités du whisky écossais ; ...

- **La nourriture dans l'histoire de l'Écosse** : le problème de la fertilité des terres dans les Highlands ; l'impact de la famine sur l'histoire de l'Écosse (liens entre la famine des années 1690 et le projet de colonie écossaise à Darien ; les Clearances) ; l'image du pauvre Écossais véhiculée par la presse en Grande-Bretagne et à l'étranger et la comparaison entre l'Écosse et l'Irlande.

- **L'importance de la nourriture et des boissons dans l'économie écossaise** : l'impact possible du Brexit sur l'exportation des produits agroalimentaires et des alcools écossais ; la route du whisky en Écosse et le tourisme ; imports/exports de produits alimentaires et boissons (approche historique ou contemporaine) ; le développement de l'industrie du gin...

- **L'industrie agroalimentaire écossaise et les questions légales, sociales et environnementales** : nourriture, boissons et réglementations écossaises/britanniques/européennes (approche contemporaine et historique). L'industrie agroalimentaire et son impact environnemental/social ; approches contemporaine (ex : élevages de saumon et pollution) et historique (ex : le développement des réserves de chasse/pêche dans les Highlands ; le développement des élevages ovins et bovins au XIXe siècle) ; les habitudes alimentaires des Écossais et leur évolution ; la pauvreté alimentaire et l'augmentation des banques alimentaires dans la société écossaise contemporaine...

Les doctorants et étudiants de Master sont invités à proposer des posters pour présenter leurs travaux de recherches.

Date de limite de soumission des propositions : 31 mars 2019

Notification d'acceptation prévue le 30 avril 2019

Merci d'envoyer un résumé de la proposition de 300 mots accompagné d'une courte notice bio-bibliographique aux deux organisateurs du colloque : Marion Amblard (marion.amblard@univ-grenoble-alpes.fr) et Cyril Besson (cyril.besson@univ-grenoble-alpes.fr).

Les communications ne devront pas excéder 20 minutes et pourront être faites en français ou en anglais. Une publication est prévue dans la collection Caledonia aux Presses Universitaires de Franche Comté.

Call for Papers:
International yearly conference of the French Society for Scottish Studies
(SFEE)
Held at Valence-IUT, Université Grenoble Alpes (14-16 November 2019)

“Food and Drinks in Scotland”

The organizing committee for SFEE is requesting individual proposals for its 2019 conference, to be held at Valence IUT, Université Grenoble Alpes, from 14 to 16 November 2019.

The theme is **“Food and Drinks in Scotland,”** and was chosen to echo the trainings offered at Valence IUT as well as the upcoming opening of « Cité de la gastronomie » in Valence.

Fair fa' your honest, sonsie face
Great chieftain o' the puddin'-race!
Aboon them a' ye tak your place
Painch, tripe or thairm:
Weel are ye wordy of a grace
As lang's my arm.

Robert Burns, “Address to a Haggis”, v. 1-6.

For over 200 years, the Scots have celebrated the life and work of Robert Burns. The 25 January (the national poet's birthday) is the date for a traditional dinner known as “Burns Supper”. The guests get together to read his poems, including his “Address to a Haggis”. It is the occasion for the nation to eat haggis and drink a few glasses of whisky.

Even if Scottish cuisine does not enjoy the same notoriety as its French or Italian counterparts, it is comprised of renowned dishes and products, such as smoked salmon, Black Angus steaks, oatmeal cakes, Dundee marmalade and shortbread biscuits.

Scottish whisky very regularly receives awards: in 2017, Craigellachie distillery in Speyside won by unanimous vote the award for the best single malt in the world at the prestigious World Whisky Awards. In addition to this, with over 100 distilleries in Scotland, the spirit

figures among the most prized UK products beyond the frontiers of the realm: in 2017, no less than a billion bottles were exported³.

Haggis, salmon, game, whisky are as many dishes typical of Scotland, ensuring its visibility in the world, causing numerous visitors and connoisseurs to come there; these products have been represented in painting, literature, music... and they have even been used to set Scotland apart by making them national symbols.

The 2019 international conference of SFEE aims at understanding the role played by Scottish cuisine in the expression of the originality of Scottish identity, and its place in Scottish culture, economy and society. How has it evolved over the centuries? Why did some foods and drinks come to be recognized as symbols of Scottish identity? In what ways did artists and writers represent and celebrate the diversity of Scottish food? What culinary traditions have influenced Scottish cuisine? Has it influenced cooking in other countries? How does the Scottish government contribute to the promotion of this gastronomic patrimony? These are among the many questions that the theme will no doubt bring the participants to tackle.

In the context of this pluridisciplinary conference, participants will examine the theme of food and drink in the field of Scottish history, literature, art, languages, but also economic, social, political and legal questions.

The participants can, if they so wish, deal with the following themes, although the list is far from exhaustive:

- **Scottish cuisine and literature:** food and drink in travelogues, poetry, novels; culinary literature and family traditions; the use of the theme of food as symbol in philosophy (food for thought).
- **The culinary arts and linguistics:** the etymological study of Scots-specific culinary terms, or words in Gaelic; the evolution of culinary terminology; linguistic choices related to food with their Gaelic, French, Latin... influences, potentially showing a different link to Europe than that of England...
- **The representation of food and drink as an expression of a specific Scottish identity:** in music (folk songs and music, traditional music...); the visual arts (the development of the pictorial genre of the still life; the place and role of food and drink in genre scenes...); in the theatre; in advertising (print or audiovisual)...

³ According to the Scotch Whisky Association website, <http://www.scotch-whisky.org.uk/news-publications/news/2017-export-figures/#.W18TUbgx6Ck>, last consulted 30 July 2018.

- **Scottish cuisine through the ages:** the origin of Scottish specialities (the haggis, whisky, marmalade, shortbread, Irn-bru ...) and the perpetuation of a certain know-how; the influences of foreign cultures; Scottish cuisine outside the UK; the history and development of distilleries; the specificities of Scottish whisky...
- **Food in Scottish history:** the problem of the barrenness of the Highlands; the impact of famine on Scottish history (the connection between the 1690s famine and the project of the Darien colony; the Clearances...); the image of the starving Scotsman in the British press and abroad, and the comparison between Scotland and Ireland...
- **The importance of food and drink in Scottish economy:** the potential impact of Brexit on food and alcohol exports; the Whisky Trail in Scotland and tourism; imports/exports of foods and drinks in a historical or contemporary approach; the development of the gin industry ...
- **The food processing industry and legal, social and environmental concerns:** food, drink and Scottish/British/European regulations (contemporary or historical approach). The environmental and social impact : contemporary (eg, salmon farming and pollution) and historical (the development of fishing and hunting reserves in the Highlands; the development of the sheep and cattle sector in the 19th century...) approaches; the food habits of the Scots and their evolution; food poverty and the growing number of food banks in contemporary Scottish society...

Doctoral and Masters students are welcome to propose posters to present the current state of their research. .

Proposal deadline: 31 March 2019

Acceptance notice: 30 April 2019

Please send a 300-word abstract with a short bio-bibliographical note to the conference organizers: Marion Amblard (marion.amblard@univ-grenoble-alpes.fr) et Cyril Besson (cyril.besson@univ-grenoble-alpes.fr).

Papers will run no longer than 20 minutes, in either French or English. Publication is considered in the Caledonia collection (Presses Universitaires de Franche Comté).