

## AVIS

par la Proff. associée Irena Ivanova Bokova, Dr., NUB,  
orientation professionnelle 3.1 Sociologie, anthropologie et sciences culturelles,  
pour acquérir le diplôme scientifique "Docteur en Sciences"  
en direction professionnelle 3.1 Sociologie, anthropologie et sciences culturelles,  
avec candidat le professeur associé Stefan Ivanov Dechev, Dr. :

«Du riz d'Asie aux poivrons d'Amérique. Une histoire croisée de l'alimentation et de la cuisine en Bulgarie ottomane et dans les terres environnantes (de la fin du XIVe au début du XIXe siècle)»

Du point de vue de la procédure, toutes les exigences de la Loie et de l'ordonnance sur le développement du personnel académique de la NUB ont été remplies, et les documents soumis par le candidat répondent aux exigences et montrent que les exigences scientifiques minimales pour l'admission à la participation au concours ont été remplies.

La problématique de la recherche est actuelle et cela est bien montré par l'auteur. L'alimentation et la nutrition en tant qu'activités sociales révèlent les relations des sociétés avec l'environnement naturel, reflètent les interactions culturelles et sont instrumentalisés pour construire des identités à différents niveaux. C'est pourquoi l'auteur parie sur un nouveau point de vue pour l'étude de l'alimentation et de la nutrition à l'époque de l'Empire ottoman dans ce qu'il appelle la Bulgarie ottomane - en analysant les problèmes de franchissement des frontières politiques, des territoires sur différents continents et en recherchant des situations. d'échange, des transferts et de transformation du « nouveau » en « propre » dans divers contextes historiques, sociaux, économiques et culturels. L'intérêt se concentre sur la période entre le XIVe et le début du XIXe siècle.

La thèse «Du riz d'Asie aux poivrons d'Amérique. Une histoire croisée de l'alimentation et de la cuisine en Bulgarie ottomane et dans les terres environnantes (de la fin du 14e au début du 19e siècle)» contient une introduction, six chapitres, une conclusion (remarques finales) et une bibliographie dans un volume de 546 pages, dont 515 pages de texte scientifique propre. La bibliographie est organisée selon les spécificités de l'édition respective (recherches, livres de voyage, livres de cuisine, etc.).

L'introduction présente l'importance du sujet, les défis de son développement, le nouveau point de vue et la nouvelle approche de l'auteur, ainsi que la méthodologie choisie. Les difficultés d'une telle étude conduisent l'auteur à choisir une méthodologie et des principaux points de référence pour construire sa thèse. Il utilise la perspective d' E.N. Anderson sur les régions culinaires mondiales et développe des questions sur l'histoire de l'alimentation et de la cuisine basées sur les idées de I. Wallerstein sur les « systèmes mondiaux » en réseau. Un accent particulier dans le texte est la présentation de la nourriture en relation avec un mode de vie spécifique, une idée défendue par Montenari et Capatti. Comme l'indique le titre lui-même, le point de vue principal sur l'empirisme et son interprétation repose sur des histoires croisées, dont l'accent est mis sur le transfert de connaissances, d'idées, etc., ainsi que sur la réflexivité particulière de l'auteur envers les problèmes présentés. Dans cette partie du texte, l'auteur tente de distinguer les principaux termes avec lesquels il redresse son analyse tels que nourriture, cuisine, repas, plats, mais cette distinction n'est pas toujours appliquée de manière cohérente dans les chapitres suivants.

Dans le premier chapitre « Bulgarie ottomane - la diversification des options alimentaires (XV-XVII) », l'alimentation est analysée comme un différenciateur social qui s'est développé dans le contexte de « l'arrivée » de nouveaux aliments dans l'Empire ottoman. Du point de vue de l'interaction dans les modes de vie, la technologie de préparation des aliments laitiers est présentée, toujours en mettant l'accent sur le transfert : chapitre deux « Lait et transformation du lait ». Dans le chapitre trois "Confiserie ottomane-turque - la "marque", l'auteur montre le développement de la confiserie à la suite d'une nouvelle attitude envers les fruits et les produits tels que le miel, le sucre et se concentre à nouveau sur la différenciation sociale et les nouveaux phénomènes nutritionnels. Le chapitre quatre « Le marché, la cuisine, les repas et les menus à l'époque ottomane (XV-XVII siècles) » et le chapitre cinq « Alimentation, contacts culinaires et identité ethnoculturelle XV-XVII siècles (Empire ottoman et Europe) » offrent une description de lieux de restauration et de repas en fonction des spécificités de la population de l'empire, ainsi qu'un regard plus détaillé sur les aliments eux-mêmes (le menu) et l'interaction avec les « terres environnantes » / avec le monde extérieur de l'empire. Le chapitre six « Les changements au cours du « long » XVIIIe siècle » est une sorte de centre du matériel empirique introduit précédemment et s'appuie sur l'analyse et les conclusions des chapitres précédents : le transfert s'effectue spatialement et hiérarchiquement et le croisement des histoires montre des processus puissants. d'échange dans différentes sphères, qui s'inscrit dans les processus de construction des

identités collectives. La dernière partie "La Bulgarie, les Balkans et les cercles culinaires mondiaux (centre et périphérie). Les mots de conclusion", sous une forme synthétisée, décrivent les résultats obtenus par la recherche et s'appuient sur les conclusions de chacun des chapitres. La méthodologie définie a été appliquée de manière adéquate et les résultats de l'étude correspondent à l'objectif et aux tâches fixés.

L'auteur connaît très bien et en profondeur la recherche scientifique bulgare sur l'alimentation et la nutrition, et dans différents domaines scientifiques, qu'il utilise comme source d'analyse, mais aussi comme critique ou mise à niveau des idées développées. Il les introduit de manière adéquate dans son texte – il compare ses propres résultats de travail de recherché avec les sources, les descriptions et les analyses de la littérature scientifique citée, dans certains cas il fait une lecture critique, le plus souvent compte tenu du contexte historique manquant, ou s'appuyant sur eux. A noter également la très bonne connaissance de la littérature en langue étrangère sur les enjeux de la thèse et son insertion habile dans le texte. Elle est utilisée de manière adéquate et correcte, car les références sont liées à un problème théorique spécifique ou à une interprétation de similitudes, de transferts et d'imbrications possibles en termes historiques. La grande quantité de matériel empirique – de nature diverse, ainsi que les nombreuses études sur les questions de nutrition – s'appuyant sur des textes à orientation interdisciplinaire ou sur des « sphères frontières » de la connaissance en nutrition (histoire sociale, histoire économique, etc.) sont logiquement agencées par l'auteur et sont intégrés dans son analyse suivant la méthodologie définie.

Les principaux concepts utilisés dans la thèse sont fondés et défendus scientifiquement dans l'introduction, tandis qu'une partie apparaît dans les différents chapitres où ils sont expliqués et justifiés. La mise en œuvre de l'objectif et des tâches fixés se déroule séquentiellement et logiquement dans chacune des parties.

La thèse a été développée de manière totalement indépendante, ce qui ressort de la formulation du problème de recherche, du concept de son développement, de la méthodologie utilisée, soulignant l'interdisciplinarité, ainsi que de la vaste littérature utilisée, analysée et interprétée. Le volume de la bibliographie est énorme et son application dans la recherche elle-même nécessite de sérieuses compétences pour la « maîtriser » dans l'analyse et l'interprétation dans le contexte de la méthodologie des « histoires croisées ». D'autres exemples pourraient être cités comme preuve du travail en toute indépendance de l'auteur du texte.

Les résultats de l'étude pourraient avoir un impact sur la recherche scientifique de nature interdisciplinaire et nécessitant une combinaison de méthodologies issues de différentes sciences sociales et humaines.

Le résumé reflète correctement la thèse, l'accent étant mis sur les défis et, par conséquent, sur la méthodologie utilisée. Les contributions de l'étude sont notées. Il convient ici de noter : la formulation du problème et sa construction conceptuelle, la mise en place de l'étude dans un contexte historique large - temporel et spatial, l'application de l'idée de transfert entre cultures dans l'analyse et l'interprétation de la changement d'alimentation et de nutrition, l'attention portée au contexte social de l'alimentation et de la nutrition dans les processus de leur transfert et de leur transformation, l'utilisation réussie de la méthodologie des histoires croisées et de l'idée de systèmes mondiaux, un « arrangement » réussi de l'alimentation et repas au XVIIIe siècle, important pour le développement.

L'auteur a des publications importantes sur le sujet dans des publications scientifiques réputées, ainsi que des citations de ses articles et études sur les questions alimentaires, qui sont jointes. Il est Directeur de recherche et il encadre 3 doctorants dont les thèses sont soutenues avec succès.

Le prof. assoc. Stefan Dechev et moi-même nous nous connaissons depuis longtemps en tant que participants à des conférences scientifiques. Nous sommes collègues au Département d'Anthropologie depuis quelques années et je ne peux que partager de bonnes impressions sur son activité d'enseignant, très bien perçue par les étudiants, comme un collègue avec une bonne attitude envers tout le monde dans le département, prenant des engagements et les remplir correctement. St. Dechev est bien connu à la NUB en tant que membre d'équipes de recherche, participant à des projets internationaux et à des séminaires.

Comme toute recherche scientifique, celle présentée dans le texte pose des questions, nécessite des éclaircissements, surtout avec ce volume de matériaux traités et analysés, de concepts examinés et utilisés, etc. Par exemple, l'exigence d'« historicité » (« manque d'historicisation » - p. 44 et son sens), que l'auteur applique à des études distinctes d'ethnographie et d'ethnologie, malgré qu'il s'agit en fait d'un type spécifique du recueil et de lecture des matériaux, qui sont différents en termes de méthodes de collecte et d'analyse. La disparité dans le volume des chapitres un, quatre et six, d'une part, et des deuxième et troisième, de l'autre, est perceptible, la disposition interne du matériel dans les chapitres est détaillée et ne montre pas toujours une uniformité, etc. Certaines

notes sont si détaillées qu'elles présente un texte dans le texte et pourraient s'insérer dans le récit principal (note 919, p. 181). Dans certains passages, l'opinion détaillée d'un chercheur pèse lourd (par exemple, « baklava »), et quelle que soit la profondeur de la recherche citée, elle reste sans le soutien d'autres auteurs.

Question : Quelles sont les raisons pour lesquelles l'auteur utilise le nom de « Bulgarie ottomane » pour désigner un espace habité par des Bulgares au sein de l'Empire ottoman ?

Les notes et les questions n'affectent en rien l'évaluation de la valeur scientifique du texte, de son exhaustivité basée sur une méthodologie adéquatement sélectionnée et appliquée, du vaste matériel empirique analysé et interprété, ainsi que de la littérature scientifique adéquatement sélectionnée et examinée de manière critique ou réévaluée.

Sur la base de l'opinion positive ci-dessus sur la thèse présenté « Du riz d'Asie aux poivrons d'Amérique. Une histoire croisée de l'alimentation et de la cuisine en Bulgarie ottomane et dans les pays environnants (de la fin du 14ème au début du 19ème siècle) je voterai pour attribuer le diplôme scientifique "Docteur en Sciences" à prof. assoc. Dr Stefan Ivanov Dechev et je propose aux membres du jury scientifique de voter également positivement.

Date 10/10/2024

Signature.....