

AVIS

**de la professeure associée Irena Ivanova Bokova, Université nouvelle bulgare,
domaine professionnel 3.1 Sociologie, anthropologie et sciences culturelles, en vue de
la candidature au concours de professeur titulaire
dans le domaine de l'éducation 3. Sciences sociales, juridiques et économiques,
domaine professionnel 3.1 Sociologie, anthropologie et sciences culturelles
avec le candidat, le professeur associé Stefan Ivanov Dechev, docteur en sciences.**

Évaluation de la conformité aux exigences nationales minimales et aux exigences de l'Université nouvelle bulgare

Du point de vue de la procédure, toutes les exigences de la Loi sur le développement du personnel académique (ZRAS) et du Règlement relatif au développement du personnel académique de la NBU ont été respectées. Le candidat a fait l'objet d'une procédure d'attestation approfondie. Les documents soumis par le candidat satisfont aux exigences et démontrent qu'il remplit les conditions scientifiques minimales requises pour être admis au concours, malgré la présence de publications faisant partie du dossier de candidature au doctorat en sciences. Ces articles ne sont pas évalués et sont mentionnés à la fin de l'avis. L'auteur fournit un nombre de publications supérieur au minimum requis – livres et articles compris.

Activités et résultats de recherche scientifique

Le professeur associé Stefan Dechev a participé au concours avec une œuvre monographique Dechev, Stefan. Entre les plats folkloriques et les fêtes de Constantinople. Alimentation et cuisine en Bulgarie ottomane et dans les terres environnantes (des années 1830 à 1878). Sofia : RIVA, 2025, 575 pp. ISBN 978-954-320-992-7, avec les relecteurs Prof. Rumen Daskalov et Prof. Martin Ivanov. C'est la suite logique de sa thèse de doctorat (« Du riz d'Asie aux poivrons d'Amérique. Une histoire entrelacée 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) ». Cela prouve l'intérêt permanent du chercheur pour les questions d'alimentation et de nutrition, actuelles et très populaires, mais nécessitant un point de vue spécifique pour mettre en valeur l'apport de l'auteur. Et Stefan Dechev construit de manière cohérente et convaincante la thèse pour la nouvelle

période historique en préservant les principaux cadres théoriques de l'étude et en approfondissant l'analyse de nouveaux matériaux empiriques et attirés par la recherche scientifique.

Le texte contient une introduction (« Quelques mots préliminaires »), 6 chapitres, une conclusion et une bibliographie de diverses sources et études scientifiques. Dans l'introduction, l'auteur souligne les raisons pour lesquelles cette période a été distinguée en se référant à la recherche historique sur sa signification (période de réforme), mais il rassemble également un certain nombre de témoignages d'auteurs qui ont vécu cette période et partagent leurs vues sur le changement qu'elle a apporté. La justification du choix de la période est également prouvée par des recherches dans diverses sciences humaines et sociales. L'idée d'une époque de changement est poursuivie tout au long de l'exposition en mettant l'accent sur la période spécifique et les décennies concrètes, mais une attention particulière est également accordée aux espaces géographiques et culturelles d'exposition choisies. Le choix de la recherche de longue durée est donc adéquat, défendable et appliqué à la recherche.

Le premier chapitre, « Quelques aliments et plats à l'époque des réformes », offre un aperçu des tendances apparues à la fin du XVIII^e siècle, mais dont le développement s'est opéré durant les temps des réformes. L'introduction de nouveaux aliments ou l'imposition de plats ou de légumes déjà familiers mais visiblement absents ne se sont pas déroulées de manière parallèle et uniforme, mais ont présenté des spécificités. Les contacts de l'Empire ottoman avec les marchés étrangers, ainsi que les contacts diversifiés des sujets de l'empire avec des marchés situés dans différents espaces géographiques, expliquent le calendrier et la rapidité de l'introduction et de l'implantation de ces nouveautés. La dynamique du changement, qui affecte également différents segments de la population – la population urbaine, qui a adopté davantage d'aliments et de techniques alimentaires en raison de sa plus grande proximité avec les centres de la nouveauté, et la population rurale, qui y avait un accès plus limité et a donc été plus lente à adopter les changements – est présentée, suivie et analysée dans chacun des chapitres. Cette démarche de recherche, ainsi que l'analyse des divers matériaux empiriques, attestent de la pertinence du choix méthodologique et de la capacité de l'auteur à l'appliquer et à la défendre.

Le chapitre deux, « La nouvelle ère, la viande, les produits laitiers et la confiserie », s'intéresse aux spécificités régionales des villages bulgares, met en lumière les habitudes alimentaires particulières lors des fêtes et en semaine, et décrit l'évolution progressive de la place de la viande et des sucreries dans les repas. Il s'appuie sur des données probantes concernant le

rôle du marché et des prix, les spécificités des techniques d'élevage, etc. L'auteur analyse également la signification sociale des aliments consommés, non seulement pour leur valeur gustative, mais aussi comme symboles d'identification, d'opposition et de construction de l'identité culturelle. Les produits laitiers, par exemple, acquièrent une place importante sur le marché urbain, révélant ainsi de nouveaux liens économiques, commerciaux, sociaux, interethniques et culturels.

Le troisième chapitre, « L'ère moderne et la diffusion sociale des ustensiles de cuisine, des aliments et des plats », aborde le commerce alimentaire, la consommation domestique, les lieux de restauration hors domicile, la qualité de l'offre, la restauration des voyageurs (gares et bateaux) et des étudiants, et met en évidence deux grands cercles d'interaction : ottoman et musulman d'une part, et géographique et culturelle d'autre part - influence serbo-valaque-hongroise. Bien entendu, derrière cette division se cachent l'étude et la mise en lumière de leurs spécificités, ainsi que des évolutions et des interactions qui les unissent.

Le quatrième chapitre, « Livres de cuisine et époque moderne », examine un problème méconnu dans notre pays : la manière dont la culture écrite « diffuse » l'art culinaire (connaissances sur les produits, les techniques, les plats et les savoir-faire associés). L'auteur s'attache ici aussi à présenter les interactions au sein de zones culturelles (selon mon expression) aux frontières floues, mais caractérisées par une dynamique de différenciation et des liens spécifiques avec des centres d'influence majeurs tels que Vienne, Constantinople, etc. Certaines publications sont analysées en détail, notamment les premières, dans l'optique de révéler les systèmes globaux (selon Wallerstein) ainsi que leurs interactions et leurs influences. La question de la répartition des rôles de genre en cuisine y apparaît clairement, mais n'est pas suffisamment mise en perspective avec les problématiques déjà abordées. Une attention particulière est portée à Slaveykov et à son « livre de cuisine », mais cette analyse est quelque peu décousue par rapport aux autres sujets traités dans ce chapitre.

Le chapitre cinq, « La nature multiforme de la cuisine dans l'Empire ottoman », et le chapitre six, « Aux origines de la future cuisine nationale bulgare », abordent les questions liées à la construction des cuisines nationales traditionnelles et à la diversité des cuisines régionales et impériales. Cette diversité résulte d'interactions constantes et d'influences mutuelles, mais reste marquée par des spécificités de modes de vie, de contextes culturels et sociaux, et pas seulement économiques. Le chapitre cinq met l'accent sur la construction progressive de l'idée de « notre » à

partir des aliments et des préférences culinaires. Or, cette idée de « notre » révèle des images et des conceptions similaires dans les Balkans et dans les régions voisines. Le chapitre six présente un éventail relativement large d'approches pour l'étude de la « cuisine nationale » et, par conséquent, son positionnement dans différentes périodes. L'auteur utilise ce contexte pour examiner de manière générale le cas des Balkans.

Le texte inclut également des publications, des entretiens, etc., qui présentent une perspective contemporaine sur le concept « bulgare/notre/de chez grand-mère », dépassant ainsi le cadre historique et contextuel de l'étude. Les contemporains ont exposé leur propre point de vue, inscrit dans un contexte profondément différent (culturel, social, économique, etc.). Cet entrelacement des perspectives d'« auteurs » issus de différentes époques suggère une possible suite à l'ouvrage et crée une dissonance dans la perspective théorique : s'agit-il d'un manque de données empiriques fondamentales pour étayer la thèse concernant l'ère des réformes, ou existe-t-il une autre raison ?

Question : Pourquoi est-il nécessaire d'impliquer des auteurs aux spécialisations diverses (chercheurs, chefs cuisiniers, etc.) dans l'interprétation et le développement de la thèse sur la cuisine nationale, qui sont des contemporains de l'auteur de l'étude ?

La conclusion est pleinement en accord avec les thèses développées et préserve le cadre théorique de l'étude en suggérant des pistes de développement.

La bibliographie témoigne de l'ampleur et de l'exceptionnelle diversité des sources utilisées et des auteurs cités : documents d'archives, publications, récits de voyage, mémoires et journaux intimes, ouvrages culinaires, périodiques, œuvres d'art, travaux de recherche scientifique.

Conformément aux exigences de la ZRAS, je souligne l'indépendance de l'étude et la publication de la monographie, qui présente des contributions significatives : de la formulation du problème de recherche à la méthodologie employée, favorisant l'interdisciplinarité, en passant par la vaste littérature scientifique analysée et interprétée et l'extrême diversité des données empiriques. Le thème de l'alimentation et de la nutrition est abordé dans un vaste contexte interdisciplinaire, permettant d'analyser la question comme un mode de vie, une culture, dans une perspective anthropologique. L'abondance de documents ethnographiques, d'études ethnographiques, de témoignages et autres sources écrites présentant les perceptions, les réflexions et les représentations à travers lesquelles les contemporains de la période considérée percevaient

l'alimentation comme un élément spécifique de leur identité. L'auteur conserve la perspective théorique de sa thèse, liée aux idées d'E. N. Anderson sur les régions culinaires mondiales, et développe les questions relatives à l'histoire de l'alimentation et de la cuisine à partir des idées d'I. Wallerstein sur les « systèmes-monde » fonctionnant en réseau. Ce cadre théorique permet d'éclairer les processus de transformation de l'alimentation et de la culture alimentaire dans leur dynamique, en tenant compte des espaces régionaux, et de mettre en lumière les processus d'interaction et d'influence. Cette monographie intéressera un large public, séduit par ses exemples pertinents et constitue une étude importante de l'alimentation en tant que culture en Bulgarie, qui non seulement enrichit la littérature scientifique bulgare, mais établit également une norme élevée pour toute recherche scientifique ultérieure sur le sujet.

Les autres travaux de recherche présentés par le candidat sont les suivants :

– Monographie « Union vs. Backstage. Politics and Memory (1885–1998) », Plovdiv : Janet 45, 2025, 477 p., ISBN 978-619-186-982-4, avec relecteurs scientifiques : Nikolay Vukov, professeur associé, et Stoyan Antonov, professeur associé ;

– Manuel « The Hidden History » destiné aux cours dispensés à l'Université du Sud-Ouest et à l'Université de Sofia, mais n'ayant pas fait l'objet de relectures, il n'est pas pris en compte dans l'évaluation ;

Articles et études consacrés à divers événements historiques et à leur interprétation problématique. Les articles suivants ne sont pas évalués : « Shopska salad : De l'innovation européenne au symbole culinaire national » ; La diffusion du maïs et la nutrition dans les Balkans ; Sucre, confiseries, pouvoir et plaisirs dans l'Empire ottoman du XVIII^e siècle ; Entre haute cuisine ottomane et Europe : Le livre de cuisine de Slaveykova (1870) et la voie vers la cuisine moderne ; D'Istanbul à Sarajevo en passant par Belgrade : Un livre de cuisine bulgare (1874) ; La restauration publique en Bulgarie communiste (1950-1980) ; Alimentation, frontières et interactions en Europe du Sud-Est (1830-1870) ; « Piments forts » et cuisine nationale bulgare : Entre réalité historique et imaginaire social (de la seconde moitié du XVIII^e siècle à nos jours).

Les recherches appliquées et les publications témoignent de l'intérêt de l'auteur pour des questions importantes de l'histoire de la Bulgarie, qui donnent lieu à diverses interprétations et polémiques. St. Dechev s'efforce d'aborder ces questions avec clarté théorique et de rechercher de nouvelles interprétations, en intégrant toujours la perspective contemporaine. L'importance de l'événement.

L'importance des travaux de recherche et des publications de M. Dechev est attestée par le nombre de citations dans les revues scientifiques, qui dépasse les seuils minimaux. Il participe également à des projets de recherche nationaux et internationaux.

III. Activités pédagogiques

M. Dechev remplit les conditions requises pour l'enseignement et les activités extrascolaires, met régulièrement à jour les textes et les devoirs sur la plateforme d'apprentissage en ligne « MOODLE - NBU », travaille activement avec les étudiants de licence et de master des départements d'anthropologie et de sciences politiques, encadre et évalue des mémoires de fin d'études. Il bénéficie d'une excellente réputation auprès des étudiants, d'après des enquêtes anonymes.

Il dirige l'équipe qui a élaboré le programme interdisciplinaire de licence « Gastronomie et Management Culinaire », qui sera mis en œuvre par trois départements.

Il est membre du Conseil des programmes du département d'anthropologie et participe activement aux séminaires, conférences et événements organisés à l'Université, y compris ceux qui ne concernent pas uniquement le département d'anthropologie.

Le professeur associé Stefan Dechev, docteur en science, est mon collègue au Département d'anthropologie depuis plusieurs années et je ne peux que témoigner de son excellent travail d'enseignant-chercheur. Il est très apprécié des étudiants, qui lui attribuent d'excellentes notes pour ses activités pédagogiques. En tant que collègue, il est bienveillant, loyal et toujours prêt à s'investir dans toute activité, qu'elle soit administrative ou liée à un événement de l'Université. Il a une attitude positive envers l'université, prend ses engagements et les respecte scrupuleusement. Le professeur associé Stefan Dechev est une figure reconnue à la NBU pour son implication dans des équipes de recherche, sa participation à des projets internationaux et ses interventions lors de séminaires.

Conclusion : A la base des documents et matériaux justificatives soumis par le candidat au concours, j'évalue avec la plus grande confiance l'activité académique globale du professeur associé Stefan Dechev, docteur en sciences, et je recommande vivement sa nomination au poste de professeur titulaire dans le domaine 3.1 Sociologie, Anthropologie et Sciences culturelles.