Intervenants

Danièle ALEXANDRE-BIDON
EHESS-Paris / CRAHAM
Christophe AMIOT
ACMH, docteur en histoire
Loïc BENOIT
Service archéologie de Haute-Savoie, CIHAM-UMR 5648
Teddy BETHUS
INRAP, UMR 7302
François BLARY
Université libre de Bruxelles, CReA-Patrimoine
Aurélia BORVON
Archéozoologue, UMR 7041 ArScAn
Aurélie CHANTRAN
UMR 7041 ArScAn
Benoît CLAVEL
Archéozoologue, CNRS-MNHN
Stéphanie DERVIN
INRAP, UMR 6273, CRAHAM
Nicolas FAUCHERRE
Professeur d'archéologie, université d'Aix-Marseille, UMR 7298 LA3M
Laurie FLOTTES
Carpologue, archéodunum
Michel FOURNY
Archéologue ; société royale d'archéologie de Bruxelles
Delphine GAUTIER
Présidente d'honneur du CeCaB
Donatien GUÉGAN
CRM, UMR 8596
Bénédicte GUILLOT
INRAP, UMR 6273, CRAHAM
Bertrand HAQUETTE
Docteur en histoire, UMR 8529 IRHIS
Christofer HERRMANN
Docteur en histoire
Alain KERSUZAN
CIHAM, UMR 5648
Étienne LALLAU
Archéologue départemental, docteur en archéologie
Amélie LEFEBVRE DE RIEUX
Archéozoologue, chercheuse indépendante
Frieder LEIPOLD
Doctorant, KU Leuven
Sophie LIEGARD
Ciham / UMR 5648
Jean MESQUI
UMR 6223 CESCM Poitiers
Yann MOREL
Laboratoire DYPAC, docteur en histoire
Hervé MOUILLEBOUCHE
McF histoire médiévale, UMR 6298 ArTeHis, université de Bourgogne
Christian RÉMY
Docteur en histoire médiévale
Alain SALAMAGNE
Professeur d'archéologie médiévale, CESR-UMR 7332, univ. Tours
Jean-Jacques SCHWIEN
McF archéologie médiévale, université de Strasbourg, UMR 7044 Archimède
Karine VINCENT
Archéologue départementale, UMR 6273 CRAHAM
Meike WIEDEMANN
Doctorante, Staatliche Schlösser und Gärten Baden-Württemberg / Ludwig-Maximilians-Universität München

Cuisiner au château

La cuisine constitue, en Occident, un élément fondamental de la vie quotidienne dans tout espace résidentiel. C'est ici que, deux fois par jour au moins, on prépare les aliments destinés à être consommés. Les châteaux n'échappent pas à ce besoin et les cuisines y sont caractérisées par des agencements particuliers, parfois avec force annexes de stockage et d'élaboration des plats. Ce lieu où l'on apprête la nourriture, où on l'agrémente par des sauces et où, éventuellement, on la dresse, est animé par des hommes, du chef de cuisine au petit marmiton, en passant par des emplois subalternes comme le personnel affecté à la vaisselle. La cuisine de château est donc un espace de convergence, des êtres comme des produits, voire de convivialité.

Accès

Le colloque du CeCaB aura lieu cette année au château du Mauny (Rosey), à 10 km à l'ouest de Chalon-sur-Saône.

Sortie Chalon-sud direction Le Creusot.
A Saint-Désert, prendre la D 981vers le sud.
Le château se trouve à l'est de la route, entre Saint-Désert et Rosey.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère Culture

UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

UMR 6298 ARTEHIS Archéologie Terre Histoire Sociétés

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTE

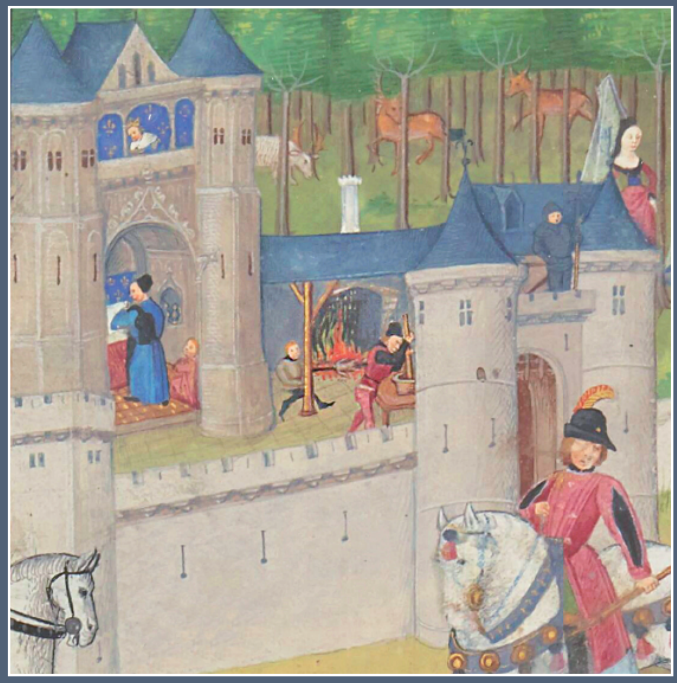
SAÔNE & LOIRE

Organisé par le centre de castellologie de Bourgogne et l'UMR 6298 ARTEHIS

Couverture : Grandes chroniques de France, BnF, fr. 2609, f° 181 r°
Henri II Plantagenet devant le château de Vincennes.

Cuisiner au château

Architecture, fonction et usage de la cuisine castrale



9e colloque international du centre de castellologie de Bourgogne
Château du Mauny (Rosey)
Saône-et-Loire

Sous la direction de
Hervé Mouillebouche
Jean Mesqui
Christian Rémy
Delphine Gautier

20 au 22 octobre 2023

Vendredi 20 octobre

14H30 J. MESQUI, H. MOUILLEBOUCHE, Chr. RÉMY
Présentation du colloque.

14h40 Aurélie CHANTRAN
Quelle cuisine ? Les usages culinaires sur les sites castraux à travers les vestiges matériels.

15h20 Jean MESQUI
Cuisines et boulangeries dans les châteaux des hospitaliers au Proche-Orient.

16h00 Pause

16h30 Danièle ALEXANDRE-BIDON
Cuisines et cuisiniers au château. Un apport (inattendu ?) de l'enluminure (XII^e^-XVI^e^ siècle).

17h10 Donatien GUEGAN
De *l'ostel* au chastel, contrastes de l'équipement entre les cuisines communes et les cuisines castrales en France septentrionale (XIII^e^-XV^e^ siècle).

17h50 Bertrand HAQUETTE
Pays de Cocagne : que concocte-t-on dans les cuisines des châteaux princiers d'Artois à la fin du Moyen Âge ?

Samedi 21 octobre

09h00 Sophie LIEGARD
La cuisine de la *villa* carolingienne de Souvigny (Allier).

09h40 Bénédicte GUILLOT, Stéphanie DERVIN
Les premières cuisines du château de Caen ; une relecture des données anciennes.

10h20 Loïc BENOIT, Laurie FLOTTES, Amélie LEFEBVRE DE RIEUX
Un complexe culinaire au château de Clermont (XII^e^-XV^e^ siècle, Haute-Savoie) : organisation, architecture et consommation.

11h00 Pause

11h30 Jean-Jacques SCHWIEN
Cuisiner au château, quelles traces archéologiques ? Le cas de la Franche-Comté.

12h10 Karine VINCENT, Aurélia BORVON
Le château ducal de Suscinio (Morbihan). Les marqueurs archéologiques d'une cuisine castrale : méthodologie, dialogue croisé et analyse.

12h50 Déjeuner

14h30 Teddy BETHUS
Étude comparative de deux cuisines : les cas du château de Talmont-Saint-Hilaire et de l'hôtellerie de l'abbaye de Maillezais (XII^e^-XIII^e^ siècles)

.

.

15h10 Alain KERSUZAN
Les deux cuisines des grands châteaux savoyards. Les exemples de Pont-d'Ain et de Saint-Germain.

15h50 Christophe AMIOT
Cuisines et arrières cuisines du Finistère.

16h30 Pause

17h00 François BLARY, Benoît CLAVEL
Cuisiner dans les grandes cuisines de Château-Thierry à la fin du XV^e^ siècle : l'apport des restes alimentaires des derniers repas réalisés dans ce cadre prestigieux.

17h40 Jean MESQUI, Hervé MOUILLEBOUCHE
Les cuisines des châteaux ducaux de Bourgogne au temps des Valois, d'après la comptabilité.

18H20 Étienne LALLAU
Les cuisines à cheminées de plan centré : évolution d'un modèle depuis les cuisines monastiques romanes jusqu'aux grandes cuisines princières du XV^e^ siècle.

Dimanche 22 octobre

09h00 Christofer HERRMANN
La grande cuisine du palais du grand maître au château teutonique de Marienburg (Pologne).

09h40 Yann MOREL
Au seuil de la grande salle : recherche sur la « cuisine du dressoir » dans les résidences des ducs de Bourgogne.

10h20 Meike WIEDEMANN
De la cuisine à la table : cuisiner, servir et manger à la cour de Bourgogne.

10h20 Pause

11h30 Michel FOURNY
La cuisine sous la grande salle du palais de Philippe le Bon à Bruxelles.

12h10 Frieder LEIPOLD
À quoi ressemblait une cuisine de château dans les anciens Pays-Bas du XVI^e^ siècle ? La cuisine du château d'Arenberg à Heverlee (Belgique).

12h50 Déjeuner

14h30 Alain SALAMAGNE
Les lieux pour la bouche dans les châteaux des XV^e^ et XVI^e^ siècles.

15h10 Hervé MOUILLEBOUCHE
Les espaces culinaires du logis du roi de Dijon au XVIII^e^ s.

15h50 Nicolas FAUCHERRE
Conclusion.

Bulletin d'inscription

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Tél. : .....

Courriel : .....

.....

Prix par personne et par jour :

Auditeur extérieur : ..... x 10 € = ... €
Membre du CeCaB : ..... x 5 € = ... €
Étudiant : ..... x 5 € = ... €

Nombre de repas :
Vendredi soir : ..... x 15 € = ... €
Samedi midi : ..... x 15 € = ... €
Samedi soir : ..... x 20 € = ... €
Dimanche midi : ..... x 15 € = ... €

Total : ..... €

Coupon-réponse à renvoyer avec votre règlement à l'ordre du CeCaB avant le 1^er^ octobre 2023 à :

Delphine GAUTIER
5, rue du Cloître
71100 Chalon-sur-Saône
Tel : 06 07 33 77 50
Mail : delphine.gautier29@gmail.com