

CONFERENCE DECENTRALISEE

Tours-Fondettes
Agrocampus
Jeudi 31 mai 2018 à 18h00

La Gastronomie au Moyen  ge

Présentée par

Bruno LAURIOUX

Présentation du conférencier.

Professeur d'histoire du Moyen âge et de l'Alimentation à l'université François-Rabelais de Tours, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, chargé de mission de l'université pour la Cité de la Gastronomie .

Bruno Laurioux a écrit une douzaine d'ouvrages et une centaine d'articles scientifiques sur l'histoire de l'alimentation et l'histoire culturelle. Derniers ouvrages parus : *Ecrits et images de la gastronomie médiévale*, Bibliothèque nationale de France, 2011. *Manger au Moyen  ge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV  et XV  siècles*, Hachette Pluriel, 2013. En co-direction avec C. Esnouf et J. Fioramonti, *L'Alimentation à découvert*, CNRS Editions, 2015. En co-direction avec M.-P. Horard-Herbin, *Pour une histoire de la viande*, PUFR-PUR, 2017.

Présentation de la conférence.

L'alimentation des contemporains de Saint Louis ou de Jeanne d'Arc a longtemps pâti de la Légende noire qui s'appliquait au Moyen  ge. Depuis plusieurs décennies, elle suscite au contraire l'intérêt de nombreux amateurs ou professionnels qui cuisinent volontiers des recettes médiévales ou reconstituent des repas supposés également médiévales.

Parallèlement à cette mode, les travaux des historiens ont éclairé de manière toute nouvelle les choix alimentaires, les pratiques culinaires et les manières de table qui avaient cours du XII  au XV  siècle, en s'appuyant aussi bien sur les livres de recettes ou les comptes d'approvisionnement que sur les données archéologiques.

Ainsi peut-on désormais cerner les contours d'une véritable gastronomie médiévale. C'est-à-dire d'un art de la bonne chère diff rent du nôtre mais aussi encadré que celui-ci par des préférences gustatives, des normes médicales, des représentations culturelles et une volonté de distinction sociale. Une gastronomie que nous avons perdue depuis le XVII  siècle mais qui, à l'âge de la « World cuisine » et des saveurs exotiques, retrouve une grande actualité.