

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 chasteau, 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, Aurélie 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