

Publications

L'identité nobiliaire. Dix siècles de métamorphoses (IX^e-XIX^e siècles), LHAMANS, Université du Maine, Le Mans 1997.
Château et Pouvoir, CROCEMC-LHAMANS, Bordeaux, 1996.
Châteaux et Territoires, Limites et mouvances, Annales littéraires de l'Université de Besançon, Les Belles-Lettres, 1995.
Châteaux, Nobles et Aventuriers, CROCEMC, Bordeaux, 1997.
Châteaux, Routes et Rivières, CROCEMC, Bordeaux, 1998.
Château et Innovation, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2000.
Château et Imaginaire, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2001.
Château et Ville, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2002.
Châteaux et Village, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2003.
Château et Divertissement, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2003.
Château et Guerre, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2004.
Le Château au féminin, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2004.
Le château et la Nature, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2005.
Château, Livres et Manuscrits, Ausonius CAHMC-Institut d'histoire, Scripta varia, Bordeaux, 2006.
Château et Stratégies familiales, Ausonius CEMMC, Bordeaux, 2007.
Le château au quotidien : les travaux et les jours, Ausonius CEMMC, Bordeaux, 2008.
Le château « à la Une » ! Événements et faits-divers, Ausonius, Scripta Varia, Bordeaux, Bordeaux 2009.
Château Voyage et Voyageurs, Ausonius, Scripta Varia, Bordeaux 2010.
Châteaux, naissances et métamorphoses, Ausonius, Scripta Varia, Bordeaux 2011.
Châteaux en ruines, Ausonius, Scripta Varia, Bordeaux 2012.

En cours d'édition

L'amour au château (Rencontres 2012), Ausonius, Scripta Varia, prévu septembre 2013

La table des matières de ces différents ouvrages est consultable sur <http://rencontreschateauxperigord.unblog.fr/>.
Pour toute commande contacter **Annie Dom**,
tél 06 80 73 60 88 ou nandom@free.fr

Châteaux, cuisines & dépendances

Ce thème associe étroitement châteaux, cuisines et dépendances de manière à dégager l'existence et la mise en œuvre des pratiques destinées à nourrir la population, plus ou moins nombreuse, vivant au château, qu'elle soit ou non sédentaire. Cette approche à plusieurs dimensions prend en compte la complémentarité de ces trois éléments, s'inscrivant dans une démarche pluridisciplinaire (archéologie, histoire, histoire de l'art, cinéma) et dans la longue durée qui, du Moyen Âge à nos jours et à propos du château, caractérise les *Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord* depuis plus de vingt ans.

Les données archéologiques concernant les cuisines permettent l'analyse des différences entre les pays et les régions ainsi que leur évolution au cours des temps. Études de cas et synthèses s'intéressent à l'emplacement, à la taille des cuisines, à leurs aménagements, à leur mobilier, sans oublier l'outillage culinaire et la vaisselle.

L'étude des sources d'approvisionnement en nourriture révèle la place des ressources locales liées au système seigneurial : produits de la chasse ou de la réserve seigneuriale avec ses garennes, ses pigeonniers, ses vergers et ses potagers. Quant aux denrées venant de l'extérieur, parfois de très loin, elles révèlent une spécificité châtelaine par rapport à la nourriture d'un autre environnement, rural ou urbain. Les impératifs de conservation du ravitaillement et les lieux de stockage constituent un autre thème essentiel de ce colloque. À côté du rôle prépondérant des caves et des greniers, s'ajoute celui des silos et autres réserves collectives. Tout aussi vital, pour la cuisine comme pour toute la vie châtelaine, est l'accès à l'eau tout comme sa conservation.

Les points précédents conduisent à l'étude des modes de cuisson et des pratiques culinaires. Les façons de cuisiner, les recettes, l'apparition des traités culinaires et autres ouvrages annoncent l'avènement d'une gastronomie châtelaine. L'examen des livres de comptes permet de suivre au quotidien les manières de se nourrir avec ses variations saisonnières, interannuelles, générationnelles ou « genrées ».

Les personnels de cuisine ne sont pas oubliés à travers la multiplicité de leurs fonctions et leur hiérarchisation. Quelques portraits de cuisinières ou de cuisiniers réputés illustrent leurs relations avec les seigneurs, les châtelains, voire avec les princes et les rois.

Des cuisines à la table, ce colloque envisagera également les étapes du service : parcours plus ou moins long et ritualisé, selon les types de châteaux et les époques, selon la qualité de leurs détenteurs, leur rôle politique ou militaire ou encore la qualité des invités.

La visite du château des Bories, situé sur la commune d'Antonne-et-Trigonant, sur les bords de l'Isle, permettra de nourrir la réflexion sur le thème du colloque. Sa construction par la famille de Saint Astier remonte à la fin du XV^e siècle et aux premières années du siècle suivant. On peut y admirer de magnifiques cuisines, célèbres non seulement en Périgord mais dans la France entière, que la famille Lary de Latour, propriétaire des lieux, entretient avec soin comme l'ensemble du domaine.

XXI^e Rencontres d'archéologie et d'histoire
en Périgord

Châteaux, cuisines & dépendances



Périgueux

27, 28, 29 septembre 2013

Bibliothèque municipale, salle Jean Moulin

Entrée gratuite

Conception - impression : DSL-PP1 Bordeaux 3



VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Bibliothèque municipale

8h45 Accueil des participants

9h00 Ouverture du colloque par Anne-Marie Cocula, présidente des Rencontres.

Actualités de l'archéologie en Aquitaine

-Hervé Gaillard, Sra DRAC Aquitaine, Yan Laborie, Musée de Bergerac, *Archéologie des églises en Périgord autour de l'an mil : l'exemple de Vicq (commune de Pressignac-Vicq, Dordogne)*.

-Philippe Calmette, INRAP, *Périgueux et Aire-sur-l'Adour : nouvelles informations sur deux cathédrales*.

-Hélène Mousset, Sra DRAC Aquitaine, *Bilan de l'archéologie médiévale en Aquitaine pour l'année 2012*.

10h45 Discussion et pause

Archéologie des cuisines châtelaines

11h15 Aurélia Borvon, UMR 7041 Nanterre, et Anne-Marie Flambard-Hericher, Université de Caen, *Aménagement de la cuisine et alimentation carnée au château Ganne (La Pommeryae, Calvados XI-XIII^e siècles)*.

11h40 Elisabeth Sirot, Université Lyon 2, *L'eau et le feu dans les cuisines des maisons fortes (XII^e-XVI^e siècles)*.

12h05 Laurent Beuchet, INRAP Rennes, et Benoît Clavel, CNRS Paris, *Les cuisines et l'alimentation dans un château breton au Moyen-âge : l'exemple du Guildo (Côtes-d'Armor)*.

12h30 Discussion suivie d'un déjeuner pour les intervenants.

De la cuisine à l'alimentation des châteaux

14h30 François Blary, Université de Picardie, *Archéologie des grandes cuisines seigneuriales des XIV^e et XV^e siècles à partir de l'étude de Château-Thierry (Aisne)*.

14h55 Alain Salamagne, Université de Tours, *Cuisines du château*.

15h20 Xavier Pagazani, Université Paris-Sorbonne, *À la table des nobles campagnards en Haute-Normandie au XVI^e siècle. Architecture et vie sociale*.

15h45 Discussion et pause.

16h15 Ricardo Benito Izquierdo, Université de Castille (Espagne), *L'alimentation dans la forteresse d'Al-Andalus : Vascos (Toledo)*.

16h40 Joao Vieira Caldas, Université de Lisbonne (Portugal), *Les cuisines des maisons de la noblesse portugaise à la campagne*.

17h05 Discussion.

17h30 Réunion du conseil scientifique et du conseil d'administration de l'association.

SAMEDI 28 SEPTEMBRE

Bibliothèque municipale

Tables princières de France et d'ailleurs

9h00 Elisabeth Latremolière, château de Blois, *Cuisine et tables royales : les objets témoignent*.

9h25 Thierry Franz, Université de Lorraine, *Entre appareil et commodité : le service de la table des ducs de Lorraine à Lunéville au XVIII^e siècle*.

9h50 Philippe Meyzie, Université de Bordeaux, *Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine : la table d'un prince européen du XVIII^e siècle*.

10h15 Discussion et pause.

10h45 Yohann Chanoir, Université de Reims, *La cuisine des palais au cinéma : une mise en (s)cène ?*

11h10 Elisabeth Caude, château de La Malmaison, *Cuisines, caves et dépendances de Malmaison à l'époque de l'impératrice Joséphine*.

11h35 Milena Lendorova, Université de Pardubice (République Tchèque), *Savoir manger, savoir vivre au tournant des siècles d'après le Recueil des recettes de la comtesse Schlick*.

12h00 Discussion suivie d'un déjeuner pour les intervenants.

Excursion au château des Bories (Antonne-et-Trigonant).

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE

Bibliothèque municipale

La cuisine des châteaux : organisation et personnels

9h00 Sihem Kchaou, Université de Tunis, *Les services de bouche dans les châteaux des Harlay de Beaumont (XVII^e-XVIII^e siècles)*.

9h25 Aurélie Chatenet-Calyste, Université de Lorraine, *Organisation et fonctionnement des cuisines d'un château près de Paris au XVIII^e siècle : l'exemple du château de Triel*.

9h50 Nelly Faure, Université de Clermont, *Dans les cuisines des châteaux d'Auvergne au XIX^e siècle*.

10h20 : Discussion et pause.

10h45 Madeleine Ferrières, Université d'Aix-Marseille, *Le cuisinier au château : un illustre inconnu ?*

11h10 Claude-Isabelle Brelot, Université Lyon 2, *Cuisinier et cuisinière aux fourneaux du château (1820-1930)*.

11h35 Discussion.

12h05 Danièle Alexandre-Bidon, CNRS-Paris, *Conclusions des Rencontres*.

INSCRIPTION A L'EXCURSION

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

E-mail :

• S'inscrit à la visite commentée du château des Bories (Antonne-et-Trigonant) du samedi 28 septembre 2013

Aller et retour en car à partir de Périgueux : départ à 14h30 des allées de Tourny (retour prévu vers 18h).

• Bulletin à retourner à :

Joëlle Chevé,

11 avenue de Lattre de Tassigny, 24000 Périgueux, accompagné du règlement par chèque bancaire à l'ordre des **Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord** (15 euros par personne, 25 euros par couple).

Date limite d'inscription :

20 septembre 2013

Conseil d'administration

Présidente : Anne-Marie Cocula

Vice-présidents : André Bazzana, Joëlle Chevé, Michel Combet

Secrétaire : Dominique Picco

Trésoriers : Frédéric Boutouille, Annie Dom

Membres : Roger Baur, Claude-Isabelle Brelot, Jean-Marie Constant, Robert Héryn, Bernard Lachaise, Philippe Loupès, Christine Mazolli-Guintard, Josette Pontet, Mathilde Regard

PÉRIGUEUX VILLE D'ART ET D'HISTOIRE

Office de Tourisme du Commerce et de l'Artisanat de Périgueux

26, place de Francheville - 24000 Périgueux

Tél. +33(0)5 53 53 10 63 - Fax. +33(0)5 53 09 02 50

www.tourisme-perigueux.fr - Mail. tourisme@peigueux.fr

