

Boire et manger en Provence (X^e-XX^e siècles) :

Étude archéologique et historique de la consommation alimentaire



Cuisine du château d'Ansouis (Vaucluse). Photographie : Corinne Stagen

Programme

Mardi 6 et mercredi 7 octobre 2020

MMSH, 5 Rue du Château de l'Horloge, 13094 Aix-en-Provence
Salle Georges Duby, 9H00-17H00

Colloque, Aix Marseille Univ, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence, France Fondation Nestlé France
Organisation : Marie-Astrid Chazottes (maria.chazottes@gmail.com)

Mardi 6 Octobre 2020

8H45 – 9H00 : Accueil des participants

9H00 – 9H15 : Introduction

9H15 – 9H45 : Anne CLOAREC-QUILLON

La production de vaisselle en céramique en pays d'Apt du X^e au XIII^e siècles, l'apport des découvertes récentes à Gargas

9H45 – 10H15 : Nicolas ATTIA

Premiers jalons d'une étude des pâtes grises fines médiévales du site des places Verdun et Prêcheurs à Aix-en-Provence (13)

10H15 – 10H30 : Pause

10H30 – 11H00 : Florence PARENT

La vaisselle de terre dans les cuisines et à la table des marseillais (XII^e-XIV^e siècles)

11H00 – 11H30 : Catherine RICHARTÉ

L'« orientalisation » de la table médiévale, vers un nouveau paradigme. Échanges et transferts de savoir-faire dans la Provence des X^e-XIV^e siècles

11H30 – 12H00 : Olivier THUAUDET

Le couteau : formes et fonctions (XI^e-XV^e siècles).

Que nous apprend la documentation archéologique provençale ?

12H15 – 14H00 : Repas

14H00 – 14H15 : Introduction

14H15 – 14H45 : Diane UNSAIN

Alimentation et Société, La viande en Provence médiévale

14H45 – 15H15 : Leïa MION

Approche isotopique de l'alimentation du début du Moyen Âge

15H15 – 15H45 : Tatiana ANDRÉ

De la nasse au filet. Étude archéozoologique de la partie sommitale du château d'Hyères du IX^e au XVII^e siècle

15H45 – 16H00 : Conclusion de la journée

Mercredi 7 Octobre 2020

9H00 – 9H15 : Introduction

9H15 – 9H45 : Aline LACOMBE

Aperçu du faciès céramique à Aix-en-Provence entre le XVI^e et le XVII^e siècle

9H45 – 10H15 : Henri AMOURIC et Lucy VALLAURI

Pots à raisins et pots à fraises, conservation/commercialisation, XVIII^e-XX^e siècles

10H15 – 10H45 : Véronique ABEL

Archéologie d'un condiment : le sucre.

Archéologie d'un condiment : la moutarde

10H45 – 11H00 : Pause

11H00 – 11H30 : Guergana GUIONOVA

De la cuisine à la table : aspects de la standardisation du vaisselier en Provence du XVII^e au XX^e siècles

11H30 – 12H00 : Marie-Astrid CHAZOTTES

Couteaux, fourchettes ; orfèvres et couteliers : 1^{ère} approche de la production des ustensiles de table à Marseille au XVIII^e siècle

12H00 – 12H30 : Sandrine KRIKORIAN

Les plats dits « à la provençale » dans la gastronomie française du XVIII^e siècle

12H30 – 14H00 : Repas

14H00-14H15 : Introduction

14H15 – 14H45 : Estelle HERSCHER et Marie-Christine BAILLY-MAÎTRE

Entre dépendance et autosuffisance : se nourrir en haute montagne aux XII^e-XIV^e siècles - Archéologie, anthropologie, archéobotanique, archéozoologie et sources écrites

14H45 – 15H15 : Mireille JACOTIN

Préparer et boire du café en Provence (milieu XVII^e-fin XVIII^e siècles) : emprunts et créations de nouveaux objets du quotidien

15H15 – 15H30 : Pause

15H30 – 16H00 : Bernard ROMAGNAN

Café, thé, chocolat en Provence orientale (XVII^e-XVIII^e siècles)

16H00 – 16H30 : Tony VOLPE

Café, thé, chocolat et sucre, nouvelles consommations à Grasse au XVIII^e siècle

16H30 – 17H00 : Conclusion du colloque

