

Se nourrir n'est pas seulement un besoin vital. C'est aussi un univers tout entier dans lequel entrent des considérations d'ordre pratique, sociologique, culturel, architectural et même politique. A travers l'Histoire, le fait de se fournir en produits comestibles, de les préparer, de les cuisiner, et de les consommer a beaucoup varié, à la fois selon la disponibilité des matières premières, les coutumes locales, et la position sociale des convives. Dans la conférence « *Cuisiner et festoyer avec les Anglais* », nous proposons de faire un voyage gourmand à travers le temps afin de tenter de mieux comprendre comment s'organisaient ces activités.



Dans une taverne médiévale

Trois périodes historiques très caractéristiques sont présentées : les temps médiévaux la dynastie Tudor avec la période elizabéthaine l'ère victorienne.

Quelle était la place de la cuisine dans l'habitation, depuis la taverne jusqu'aux palais royaux, et sa conception architecturale ? Quels catégories d'aliments préparait-on ? Quel était le rôle social du personnel de cuisine, et sa structure hiérarchique ? Comment organisait-on les repas, depuis la simple collation familiale jusqu'au banquet d'Etat ? Autant de questions qui permettront de mieux appréhender l'importance du fait culinaire et gastronomique dans l'Angleterre ancienne.



A table au temps de Shakespeare!

Ainsi, la cuisine en Angleterre est bien plus qu'un simple acte de préparer des aliments : elle est un miroir des dynamiques sociétales, culturelles et économiques du pays, et cela depuis les temps les plus reculés. La cuisine est un reflet de l'identité nationale et locale. Les plats traditionnels incarnent des valeurs fortes et des pratiques profondément ancrées. La diversité des régionalismes, allant de la cuisine des Cornouailles à celle du Yorkshire, contribue à une richesse identitaire. Les pratiques culinaires reflétent aussi des distinctions de classe. L'accès à des produits de qualité, la gastronomie fine et les habitudes alimentaires varient selon le statut de chacun. Partons à la découverte !



*Grand banquet officiel à l'époque de la reine Victoria* 



Welcome to Merry Old England!



# **LA PRESTATION**

#### **INTERVENANT**



### **SERGE VAN DEN BROUCKE**

Journaliste du patrimoine historique Member of the Royal Historical Society (UK) Historian Member of the Historical Association (UK) Site web: www.anglonormanhistory.fr

### Durée de l'intervention

Environ 1 h / 1 h 15 (et plus si interactions avec le public)

#### **Publics**

Tous publics intéressés par l'Histoire, et plus particulièrement par celle de la Grande-Bretagne. La conférence est conviviale et n'est pas proposée dans le style académique.

### Matériel nécessaire

1 salle pouvant être aveuglée, équipée d'1 table et de sièges spectateurs, et d'1 écran ou d'un mur blanc

1 PC

1 projecteur numérique avec câblage pour raccordement au PC. L'intervenant fournit l'iconographie sur clé USB.

## Nombre minimum de participants

20 (inscription préalable obligatoire)