

17 décembre 2025 9h-16h
Université de Tours
Site Fromont, salle 06

la table

Journée d'études

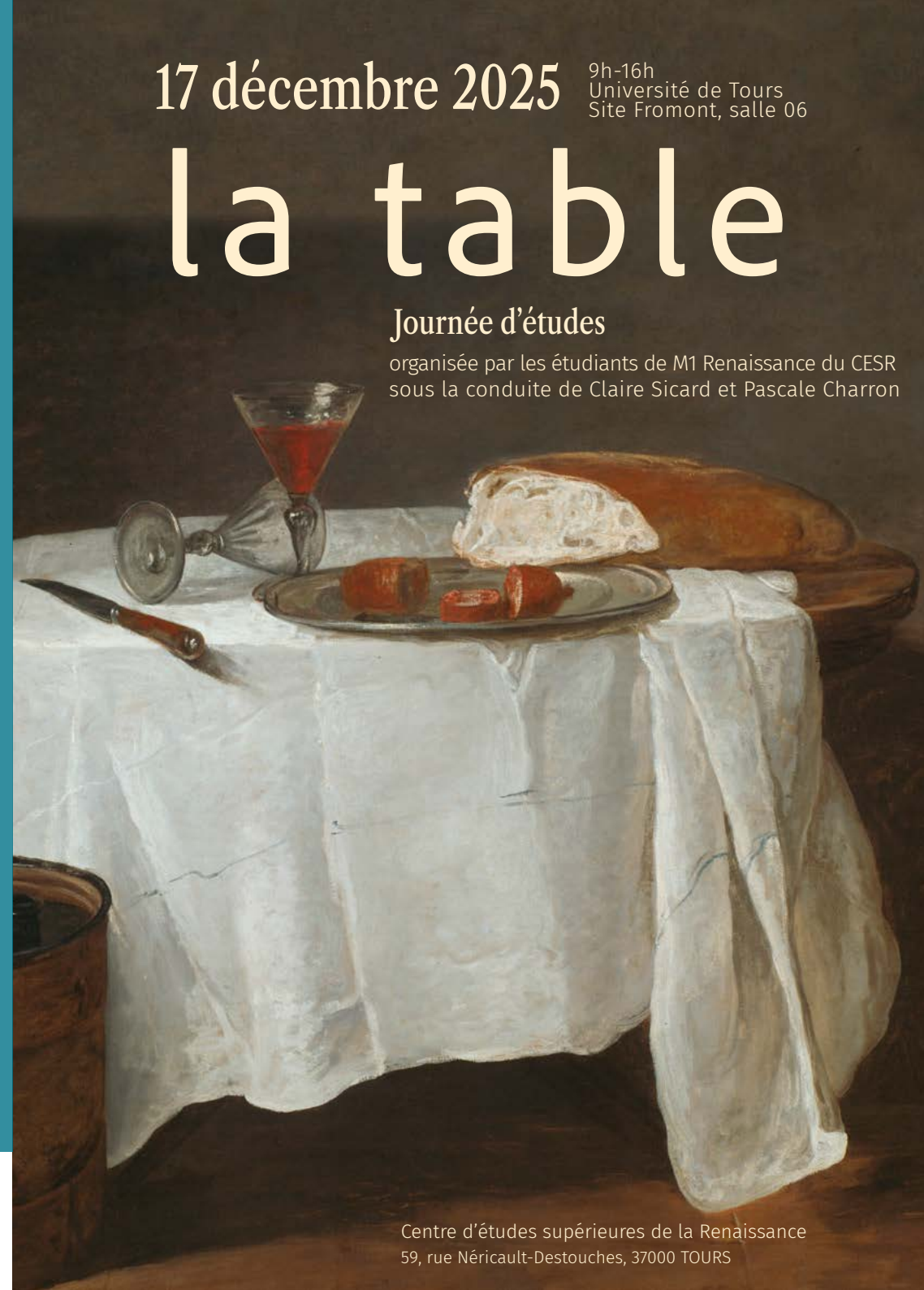
organisée par les étudiants de M1 Renaissance du CESR
sous la conduite de Claire Sicard et Pascale Charron

Les étudiantes et étudiants du Master 1 Renaissance du CESR proposent une journée d'études sur le thème de la table dans le cadre de leur parcours. Elle est destinée à l'ensemble des formations du CESR et également ouverte à tout public.

Au cours des sept interventions de la journée, le thème de la table sera exploré dans plusieurs de ses aspects. Nous aurons ainsi l'occasion de la découvrir aussi bien dans sa matérialité que dans ses fonctions religieuses ou sociales. Des arts de la table à la gastronomie en passant par la musique ou l'art de l'image, nous vous invitons à découvrir tous les plaisirs qu'elle offre.

Journée organisée par Charlotte Beaufreton, Paul Boucanville, Louison Caron, Prune Chamare, Alyssa Cogulet, Amandine Curie-Seimbres, Justine Dalançon, Filippo De Boni, Antoine De Gostowski, Tyffany Dos Santos, Arnaud Dubois, Leid Dufour, Virgile Pereira, Matis Fouassier, Camille Guillot, Églantine Guillou, Margot Ingueneau, Alban Picard, Nelly Poidevin, Juliette Sallé, Catherine Trotin

ILL : Jean Siméon Chardin, *La nappe blanche*, vers 1731-32, huile sur toile, Mr. and Mrs. Lewis Larned Coburn Memorial Collection, Art Institute of Chicago



8h45 Accueil des participants
9h Introduction

MONTRE LA TABLE

9h15 FANNY FRÉMINÉ GARCIA - doctorante en histoire de l'art au Centre d'Études Supérieures de la Renaissance, Université de Tours (CNRS – UMR 7323)

Entre merveilles et conquêtes : l'imaginaire de la mer à la table au XVI^e siècle

Si dès l'Antiquité en Europe, l'imaginaire de la mer est connoté négativement par des croyances et des légendes qui, à l'instar des hymnes homériques et des récits bibliques, façonnent les esprits et les perceptions, à partir du XVe siècle l'intégration progressive d'éléments issus des océans dans la culture matérielle traduit de nouvelles interprétations de ces espaces inquiétants. Cette tendance s'exprime encore davantage par la matérialité des objets, alors couverts de corail, de perles et de toutes sortes de coquillages et de noix exotiques. Exposées à la table du prince, ces vaisselles rappellent l'importance des océans et les enjeux de leurs conquêtes, au cœur du développement des politiques des cours de la Renaissance et de leur magnificence.

9h45 PIERRE-GILLES GIRAULT - conservateur en chef du patrimoine

Exposer la table de la Renaissance : du concept à la réalisation

Cette communication interroge comment exposer l'art de la table à la Renaissance, principalement à travers le cas de l'exposition *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table*, présentée au château de Blois en 2012, qui illustre une approche pragmatique face à un enjeu muséographique complexe. En contrepoint, sa conception est confrontée à des réalisations plus récentes, comme l'exposition *Paris, capitale de la gastronomie, du Moyen Âge à nos jours*, organisée par le CMN à la Conciergerie en 2023, ou à des projets comme *Les Festins de Chambord* qui se tiendra dans le célèbre château en 2026. L'approche doit-elle être synchronique ou diachronique ? Comment matérialiser l'immatériel culinaire disparu et « exposer l'invisible » de la gastronomie de la Renaissance ? Comment montrer le « spectacle codifié » des repas de cour ou des arts de la table dont presque tout objet témoin a disparu ?

10h15 Temps d'échange et pause

L'ART DE BIEN MANGER

10h45 ANNE-CONSTANCE LEGROS - doctorante en histoire au Centre d'Études Supérieures de la Renaissance Université de Tours (CNRS – UMR 7323)

De la forêt à la table : discours et usages des champignons dans les sources de la Renaissance

Cette communication se propose d'interroger la présence des champignons à la table de la Renaissance, entre pratiques alimentaires et discours savants, à travers la lecture croisée de sources médicales, botaniques et culinaires. Les textes renaissants, marqués par l'héritage des savoirs antiques, reconduisent et adaptent une tradition de méfiance envers les champignons, fondée à la fois sur les récits d'empoisonnement et sur la difficulté d'identification des espèces, dont la nature ambiguë échappe aux classifications. L'étude des sources culinaires révèle cependant une présence ponctuelle du champignon dans les assiettes : certaines recettes l'intègrent avec prudence, insistant sur une cuisson prolongée ou sur l'adjonction d'ingrédients destinés à neutraliser sa supposée toxicité. Sa consommation demeure étroitement liée à la saisonnalité — particulièrement au printemps et à l'automne —, inscrivant le champignon dans une temporalité naturelle qui interroge les savoirs et les pratiques de conservation. En retraçant le passage « de la forêt à la table », il s'agira de montrer comment le champignon cristallise les tensions propres à la Renaissance, entre autorité des Anciens et expérience directe, entre peur du poison et curiosité du goût, entre ordre des savoirs et désordre du vivant.

11h15 LOÏC BIENASSIS - chargé de mission scientifique au sein de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA/Université de Tours)

Sur les tables du Moyen Âge et de la Renaissance. Peser, mesurer, quantifier dans le Livre de cuisine tres utile et proufitable (v. 1540)

Que servait-on exactement sur les tables du Moyen Âge et de la Renaissance ? On sait que les recettes des livres de cuisine de l'époque fournissent très peu d'indications chiffrées sur les ingrédients employés. Sans avoir été

totalelement négligée par la recherche, une analyse systématique de cette caractéristique fondamentale reste à mener. Cette contribution propose ainsi d'étudier, dans cette perspective, les terminologies et les procédures de quantification et de mesure mise en œuvre dans le seul livre de cuisine inédit publié en France au XVI^e siècle.

11h45 Temps d'échange
Pause déjeuner

DES TABLES PRESTIGIEUSES

14h VALENTINA SAPIENZA - professeure associée à l'Università Ca' Foscari Venezia – directrice du RiVe - Centro di Studi Rinascimento Veneziano (en visioconférence)

À table avec Jacopo Tintoretto : la Cène à Venise durant les années du Concile de Trente

Durant les années du Concile de Trente, les débats religieux touchent Venise comme l'Europe entière. Les artistes, comme tous les intellectuels, ne peuvent s'empêcher de s'interroger autour des principes fondamentaux qui alimentent leurs croyances et qui semblent désormais mis en question. Pour Tintoret, ce débat se consomme aussi souvent à table, compte tenu des nombreuses fois où il dut se confronter avec la représentation de la *Cène*, sujet particulièrement cher aux confréries du Saint Sacrement. Mais peut-on véritablement affirmer que ses inventions témoignent de l'hétérodoxie du peintre ? En hommage aux recherches d'Erasmus Weddigen (1941-2025), cette intervention apportera quelques éléments de réflexion sur ces questions et plus généralement, sur la production d'images durant l'âge du *disciplinamento*.

14h30 THOMAS LECONTE - chercheur au Centre de musique baroque de Versailles, programme du Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CMBV-UMR 7323)

« Au couvert du roi » : musique de table à la cour de France

À partir du règne d'Henri III, le repas public du souverain devient un dispositif central de la représentation monarchique. Ce moment ritualisé, véritable scène politique où se déploient gestes, préséances et offices, intègre la dimension musicale pour structurer le déroulement du repas et renforcer la visibilité du pouvoir. C'est dans ce cadre que s'inscrivent progressivement ce que l'on désigne parfois, même à l'époque, comme « musiques de table », dont l'un des corpus les plus emblématiques demeure les célèbres *Symphonies pour les Soupers du Roi* de Michel-Richard de Lalande sous Louis XIV. Leur prestige, toutefois, ne doit pas occulter la diversité des pratiques qui se développent entre la fin du XVI^e siècle et l'apogée de l'étiquette curiale au XVII^e siècle. La dynamique instaurée sous Henri III et portée à un degré exceptionnel de codification sous Louis XIV, sera ensuite perpétuée presque sans changement jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, témoignant de la stabilité d'une culture sonore propre aux repas royaux. Cette communication se propose ainsi de questionner la place et la fonction de la musique au repas du souverain : son rôle dans le cérémonial, la nature des répertoires mobilisés, et les pratiques d'exécution mises en œuvre par les musiciens de la cour. Il s'agira de tenter de comprendre comment ces musiques contribuent à façonner un espace audible du pouvoir, et dans quelle mesure il est révélateur de la continuité, de la ritualité et des stratégies de représentation de la monarchie française.

15h CHARLES VIAULT - maître de conférences en histoire et archéologie du Moyen Âge occidental à l'Université Bretagne Sud, laboratoire TEMOS (UMR 9016)

Sur la table des princes.

La culture matérielle de la table dans l'Aquitaine médiévale

La table seigneuriale de la seconde moitié du Moyen Âge est surtout connue par le plus grand nombre sous forme d'images enluminées. Or, les fouilles archéologiques et les documents de la pratique produits dans les châteaux nous permettent une approche plus concrète de la manière de manger et de boire au sein des élites médiévales, comme de ses principales évolutions sur plusieurs siècles. Les lieux de repas sont ainsi de mieux en mieux connus. La diversité des objets de bois, de textile, de céramique, de verre et de métal compose ainsi une riche culture matérielle répondant aux attentes de distinction et de gastronomie des élites castrales.

15h30 Temps d'échange
15h45 Conclusion
16h Café de Noël