

1347 : LA PESTE NOIRE ARRIVE D'ASIE SUR UN BATEAU GÉNOIS. ELLE GAGNE TOUTE L'EUROPE EN UN TEMPS RECORD. C'EST UN TIERS (VOIRE LA MOITIÉ) DE LA POPULATION DU VIEUX CONTINENT QUI DISPARAÎT. CET IMPACT, DÉJÀ TERRIBLE EN SOI, EST AMPLIFIÉ PAR DEUX PHÉNOMÈNES CONCOMITANTS : LA DENSIFICATION URBAINE ET DES RENDEMENTS AGRICOLES INSUFFISANTS QUI CONDUISENT À LA FAMINE. LA PESTE EST UN RÉVÉLATEUR D'UNE SOCIÉTÉ EN BOUT DE COURSE QUI DESSINE, DÉJÀ AU MOYEN ÂGE, UN AVANT ET UN APRÈS MONDIAL.

QUELS MARQUEURS FORTS CE PASSÉ PEUT-IL NOUS TRANSMETTRE ? ÉTONNAMMENT, ILS INTERROGENT ESSENTIELLEMENT L'ALIMENTATION...

1/ LA SOCIABILITÉ MÉDIÉVALE (COMME LA NÔTRE) NE S'EST PAS ARRÊTÉE APRÈS LE VIRUS, BIEN AU CONTRAIRE. C'EST AU SORTIR DE LA GRANDE PESTE DU MOYEN ÂGE QUE LES LIVRES DE CUISINE ONT EXPLOSÉ, QUE LES GRANDS BANQUETS SE SONT DÉVELOPPÉS, QUE LA POLITIQUE A FAIT DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE CE FUTUR « REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS », QUE L'INNOVATION CULINAIRE (COLORATION ET RECOMPOSITION DES ALIMENTS, PLATS SIGNATURE, SCÉNOGRAPHIE DE LA TABLE) A FAIT CONSOMMER AUTANT PAR L'ŒIL QUE PAR LA BOUCHE. LE XIV^E ET XV^E SIÈCLES ONT ÉTÉ DE GRANDS SIÈCLES GASTRONOMIQUES. QUELLES INNOVATIONS POUR EUX ! QUELLES INNOVATIONS POUR NOUS ?



NELLY LABÈRE
 NORMALIENNE, SPÉCIALISTE DU MOYEN
 ÂGE, LAURÉATE D'UNE CHAIRE
 D'EXCELLENCE À L'INSTITUT
 UNIVERSITAIRE DE FRANCE, PRIMÉE À
 L'INTERNATIONAL PAR LE JEFFERSON
 FUND ET LA CASA DE VELAZQUEZ.
NOVELAGE