

Programme



© Océane Levisse

Corpus

Colloque international

20 | 4-7 JUIN
24 | MSH Forum des Savoirs
DIJON

Ustensiles et espaces culinaires
de la Protohistoire
au début du XX^e siècle



Direction régionale
des affaires culturelles



Mardi 4 juin

Dijon

Cité internationale de la Gastronomie et du Vin
12 parvis de l'UNESCO

Visites historiques de la ville de Dijon

par Emmanuel Laborier (Inrap) et Benjamin Saint-Jean-Vitus (Inrap)
gratuit, sur inscription (modalités à venir)

Visite de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin

gratuit, sur inscription (modalités à venir)

Ouverture du colloque, mot des officiels

Conférence inaugurale "Enquêtes archéologiques autour de la gastronomie romaine"

présentée par David Djaoui (Musée Départemental Arles antique)
gratuit, sur inscription (modalités à venir)

Buffet dégustation À la découverte du goût antique

réalisé, dressé et commenté par Mireille Chérubini, de *Taberna Romana*
(<https://www.taberna-romana.com/>)
payant, sur inscription (modalités à venir)



Mercredi 5 juin

Dijon

Forum des savoirs
Maison des Sciences de l'Homme
6 esplanade Érasme

Accueil, café

Session introductive et méthodologique

Des ustensiles et récipients de cuisine pour quels usages ?

réflexions pour une approche croisée du mobilier culinaire et pistes
pour la construction d'un lexique commun à l'usage du colloque

Anne-Lise Bugnon (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Matthieu Demierre (Université de
Lausanne), Bérangère Fort (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Benjamin Girard (UMR 7299 CCJ),
Luc Leconte (Inrap, UMR 7041 ArScAn), Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)
et Réjane Roure (Université Paul Valéry, Montpellier III, UMR 5140 ASM)

Porter, déplacer, verser, puiser, boire, contenir un liquide ou un met solide... : quelques outils méthodologiques

Sylvie Deffressigne (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement)

Cuisine romaine et archéologie expérimentale : tests, résultats, perspectives

Cécile Batigne (CNRS, UMR 5138 Arar) et Nicolas Garnier (LNG)

Pause

15h

17h

18h

18h15

19h30

8h30

9h

9h35

10h10

10h45

Thème 1 Les objets/ustensiles au sein des espaces domestiques

Pierres mobiles à cuire et à bouillir : des ustensiles invisibles ?

Pauline Hart (UMR 7044 Archimède)



11h05

Utensils and spaces for bread making in Nuragic Sardinia

Giovanna Fundoni (University of Sassari)

11h30

La Maison de Fourni à Délös (Grèce) : ustensiles et espaces culinaires

Anne-Sophie Martz (UMR 5189 HiSoMa) et Hélène Wurmser (Université Lumière Lyon 2,
UAR 3155 IRRA)

11h55

Pause déjeuner buffet sur place payant sur inscription (modalités à venir)

12h20

Cuisiner sur un navire du I^{er} s. av. J.-C. L'exemple de l'épave de la Madrague de Giens

Ninon Basuau (doctorante, UMR 7299 CCJ), Laetitia Cavassa (CNRS, UMR 7299 CCJ),
Vincent Dumas (CNRS, UMR 7299 CCJ), Pierre Poveda (CNRS, UMR 7299 CCJ),
Philippe Soubias (CNRS, UMR 7299 CCJ)

13h30

Comparaison entre les structures et les mobiliers culinaires d'une *taberna* et d'un *cenaculum* de Vienne antique (Sainte-Colombe, Le Bourg)

Antony Carbone (Éveha, UMR 5138 ArAr), Benjamin Clément (Université de Franche-Comté,
UMR 6249 Chrono-Environnement) et Amaury Gilles (Archeodunum, UMR 5138 ArAr)

13h55

Les foyers gallo-romains à Besançon-Zac Pasteur, espaces culinaires, techniques ou commerciaux/artisanaux : une variété étendue et des fonctions diversifiées

Claudine Munier (Service d'archéologie préventive, ville de Besançon, UMR 6249
Chrono-Environnement) et Christophe Gaston (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement)

14h20

Pause

14h45

Sur les traces de la cuisine nazca (Ica, Pérou) : reconnaissance de l'espace culinaire en contexte archéologique

Jorge Olano (doctorant, UMR 8096 ArchAm) et Pauline Mancina (UMR 7194 HNHP-PRETROP)

15h05

Cuisine, foyers et fonction culinaire au Moyen Âge central en milieu monastique, laïc privilégié ou d'habitat modeste, à Tournus, Nevers et Dijon (IX^e-XIV^e siècle)

Benjamin Saint-Jean-Vitus (Inrap)

15h30

La cuisine au Louvre (XVI^e-XVII^e siècles) : confronter sources archéologiques et écrites pour appréhender les usages culinaires

Bénédicte Lecarpentier-Bertrand

15h55

Fin des communications du thème 1

16h20



Musée archéologique
5 rue du Docteur Maret

Atelier démonstration de tournage de céramiques culinaires

par Véronique Durey, archéo-potière, Poterie des Grands Bois (sous réserve)

17h

Visite thématique du musée archéologique

par Franck Abert, responsable des collections archéologiques (Ville de Dijon)

Accueil, café

Thème 2 Biographies d'objets (et transferts de compétences interartistiques)

À propos d'un ustensile culinaire en terre cuite du Bronze ancien découvert à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Cyril Driard (Éveha), Nicolas Garnier (LNG), Antoine Meiraud (Éveha) et Michael Seigle (Éveha)

« Quand l'appétit va tout va » : des gamelles aux repas gaulois !

Charlotte Choisy-Guillou

Fonction de la vaisselle métallique : aspects techniques, formes et matériaux

Quentin Sueur (UMR 5138/Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart) et Luc Leconte (Inrap, UMR 7041 ArScAn)

Objets et ustensiles en bois des espaces culinaires en Gaule antique

Véronique Guitton (Inrap, UMR 6566 CReAAH), Pierre Mille, François Blondel (post-doctorant Université de Genève, UMR 6249 Chrono-Environnement), Blandine Lecomte-Schmitt (Inrap, UMR 5600 EVS) et Nima Saedlou (Xylotree)

Pause

En métal ou en céramique, dialogue autour d'une patina

Bérangère Fort (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Océane Levisse (masterante Université de Bourgogne)

Panem et circenses : les moules à pâtisserie à Augustodunum/Autun au III^e siècle de notre ère

Loïc Androuin (doctorant EPHE, UMR 8210 ANHIMA)

Cuir dans la cuisine

Véronique Montembault

Fin des communications du thème 2

Session de discussions autour des posters

Pause déjeuner buffet sur place *payant sur inscription (modalités à venir)*



8h

8h30

8h55

9h20

9h45

10h10

10h30

10h55

11h20

11h45

12h20

Départ en autobus pour le site archéologique de Mâlain

gratuit, sur inscription (modalités à venir)

Ateliers tout au long de l'après-midi

- Fabrication de fromage de brebis avec Coline Faugerolle, bergère et fromagère à Mâlain
- Visite du fournil du XIX^e s. de Cyril Beaulieu, paysan boulanger à Mâlain
- Cuissons dans des fac-similés d'ustensiles antiques
- Restitution par Isabel Mac Garva (archéo-vannière) de son travail sur la fabrication de faisselles en osier
- Visites du site archéologique antique de Mâlain par Benjamin Defert (Inrap) et Loïc Gaëtan (Inrap)

Discussions autour des analyses chimiques des ustensiles archéologiques

avec Nicolas Garnier (LNG)

Assemblée générale de l'association Corpus

réservée aux adhérents de l'association Corpus



Départ en autobus pour Ancey (2 km)

Soirée conviviale au Bal d'Ancey

- *apéritif offert*
- *dîner payant sur inscription, modalités à venir*

Retour en autobus à Dijon



13h45

14h30

17h

18h

19h15

19h30

23h30

Vendredi 7 juin

Dijon

Forum des savoirs

Maison des Sciences de l'Homme 6 esplanade Érasme

Accueil, café

Thème 3 Préparations culinaires et pratiques sociales/contacts interculturels

Cooking and eating in sacred contexts of pre-Roman Apulia

Giovanni Mastronuzzi (Università del Salento) et Valeria Melissano (Università del Salento)

Mar Positano : utensils and tools of the prosperous retreat of Positano, between the Amalfi coast and the Vesuvian area

Silvia Pacifico (Ministry of Culture-Italy)

Mortiers en pierre au cours du bas Moyen Âge : des ustensiles culinaires avant tout et leur diffusion socio-économique

Geert Verbrugge (Inrap, UMR 6273 Craham)

Pause

The remains of a medieval house with a living kitchen (Nový Jičín, Moravia, Czech Republic)

Petra Kaniová (National Heritage Institute, Ostrava branch), František Kolář (National Heritage Institute, Ostrava branch), Jana Koudelová (National Heritage Institute, Ostrava branch), Romana Rosová (National Heritage Institute, Ostrava branch) et Pavel Stabrava (Museum Novojičínska)

Identifier les variations des pratiques culinaires au second Moyen Âge selon les régions, les milieux sociaux et le temps : traces de cuisson et approches transversales

Aurélie Chantran (UMR 7041 ArScAn)

L'atmosphère de cuisine à Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1588)

Guilhem Ferrand (UMR 5136 Framespa) et Jean-Pierre Garcia (Université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS)

Les ustensiles des cuisines rouennaises à la fin du Moyen Âge entre sources historiques et sources archéologiques

Anne Kucab (UMR 8596 Centre Roland Mousnier)

Pause déjeuner buffet sur place, payant sur inscription (modalités à venir)

Les enjeux de l'équipement des cuisines de la noblesse toulousaine au XVIII^e siècle

Océane Charbonnier (masterante Université Toulouse Jean Jaurès)

Autour de la cuisine créole ! Traditions culinaires en contexte d'habitation dans les Indes Occidentales françaises aux XVII^e-XVIII^e siècles

Elisa Bailly (Inrap), Martijn van den Bel (Inrap, UMR 8096 ArchAm), Fabrice Casagrande (Inrap), Alexandre Coulaud (Inrap, UMR 8096 ArchAm), Jean-Georges Ferrié (Inrap), Fabienne Ravoire (Inrap, UMR 6273 Craham), Laurence Serra (UMR 7298 LA3M), Nathalie Serrand (Inrap, UMR 8096 ArchAm), Jean Soulat (LandArc, UMR 8096 ArchAm), Noémie Tomadini (UMR 7209 AASPE)

Fin des communications du thème 3

Synthèse du colloque et discussion générale

Clôture du colloque

5



8h30

9h

9h25

9h50

10h15

10h35

11h

11h35

11h50

12h15

13h30

13h55

14h20

15h

Thème 1 : posters

Plaques de cuisson et pots à cuire, des ustensiles culinaires bituriges

Laurence Augier (Bourges Plus) et Marion Bouchet (Éveha)

Mapping commonware and foodways in central Italy (4th - 1st c. BC)

Barbara Borgers, (University of Vienna, Institute of Classical Archaeology)

Panorama des structures culinaires antiques

en Bourgogne-Franche-Comté (I^{er}-IV^e siècle apr. J.-C.)

Loïc Gaëtan (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Transformations, préparations et consommations alimentaires ; Approches transversales

Florent Jodry (Inrap, UMR 7044 Archimède), Matthieu Michler (Inrap, UMR 7044 Archimède), Alexandre Monnier (Inrap), Marieke van Es (Inrap), Olivier Zumbunn (Inrap)

Concentré de chaleur ! Les supports culinaires antiques découverts en Bretagne

Françoise Labaune-Jean (Inrap)

Les chenets en terre cuite en région Rhône-Alpes durant le second âge du Fer.

Essaie de synthèse sur ces accessoires de foyer à partir de l'exemplaire à tête de béliet (La Tène D2b) à de Messimy (Rhône)

Guillaume Maza (Éveha) et Yannick Teyssonneyre (SRA Auvergne-Rhône-Alpes)

Réflexions sur deux locaux à vocation alimentaire de Vidy-Boulodrome :

étude des structures, du mobilier céramique et du petit mobilier

Valentin Néandaz (IASA-UNIL)

Objets domestiques/ustensiles issus de la fouille du site « Le Château » à Epagny Metz-Tessy (74)

Agata Poirot (Archeodunum)

Livron-sur-Drôme : des balanophages sur la RN 7 au Bronze final 2a

Arthur Tramon (Archeodunum), Gauthier Tavernier (Archeodunum) et Laurie Flottes (Archeodunum)

Thème 2 : posters

Les coroplastes à la cuisine : fabriquer un moule à pâtisserie à Augustodunum/Autun au III^e siècle de notre ère

Loïc Androuin (doctorant EPHE, UMR 8210 ANHIMA)

Un récipient inédit à Sevrey (71) : une escargotière ?

Anne-Lise Bugnon (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Entonniers en terre cuite et vases à fond perforé à l'âge du Fer : évolution morphologique ou origine fonctionnelle ?

Elisabeth Chaillot (Éveha, UMR 6298 ARTEHIS)

Approches croisées du mobilier, reflets d'une cuisine du deuxième tiers du III^e s. à Osthoffen-Breuschwickersheim

Delphine Champeaux (Éveha, UMR 7041 ArScAn), Julie Mousset (Éveha), Estelle Bidault (Éveha), Pierre Dumas-Lattaque (Éveha, UMR 5607 Ausonius)

Un récipient inédit de la villa de Saint Clément (89)

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)



Les bouteilles fuselées des ateliers de potiers des II^e et III^e siècles du nord du territoire sénon

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Ustensiles de cuisine en céramique. Production, usage, imitations/parallèles

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Jean-Marc Séguier (Inrap, UMR 7041 ArScAn), Pierre Mathelart (Inrap, UMR 8164 Halma-Ipel), Karine Michel (Inrap), David Poilane (ALC)

Systèmes d'accroches, de suspensions, de préhension des récipients en terre cuite

Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS), Jean-Marc Séguier (Inrap, UMR 7041 ArScAn), Pierre Mathelart (Inrap, UMR 8164 Halma-Ipel), Karine Michel (Inrap), Nadine Mahé-Hourlier (Inrap) et David Poilane (ALC)

Produire et consommer des produits fermentés ?

Sylvie Deffressigne (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement)

Des moulins au service des armées ; l'exemple des moulins portatifs à l'usage des troupes napoléoniennes

Florent Jodry (Inrap, UMR 7044 Archimède)

Du mortier à la cuisine et retour, un essai d'imagination culturelle : l'exemple du Gers (32)

Pierre Marty (Inrap, UMR 5608 Traces) et Marie-Luce Merleau (Inrap)

Approches transversales autour des vases du site de la fin du Bronze moyen de Bersett Langenberg (Bas-Rhin)

Matthieu Michler (Inrap, UMR 7044 Archimède), en collaboration avec Nadia Tarifa-Mateo, Pierre Adam, Philippe Schaeffer

Un aperçu des pratiques culinaires au début du Premier âge du Fer à travers l'exemple d'Ittenheim Eselacker (Bas-Rhin) : construction de catégories fonctionnelles théoriques pour la céramique et validation par les traces d'utilisation

Marie Philippe (ANTEA-Archéologie, UMR 6298 ARTEHIS)

Cooking wares in the Tagus estuary (Portugal) during the 1st millennium BC

Petra Pinto (masterante Université de Lisbonne), Elisa de Sousa (Université de Lisbonne, UNIARQ) et Francisco B. Gomes (Université de Lisbonne, UNIARQ)

Le vaisselier céramique en usage à Arras (Pas-de-Calais) au XIV^e siècle

Irvin Speurt (Service Archéologie Grand Calais) et Mathieu Béghin (Service Archéologique Municipal d'Arras, UMR 8529 IRHIS)

Le mystère des disques décorés enfin percé à jour ?

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS) et Anne Ahü-Delor (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Quand les potiers imitent le travail des métallurgistes : l'exemple d'Autun

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

La patina en terre cuite : un récipient polyvalent ?

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Une marmite ? Une terrine ?

Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)



Thème 3 : posters

Cuisines quotidiennes et « extra-ordinaires » à la fin du Bronze final : la vaisselle et les structures de cuissons à travers l'habitat de Villemaur-sur-Vanne « Les Gossements » (Aube)

Sylvie Deffressigne (Inrap, UMR 6249 Chrono-Environnement) et Rebecca Peake (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Posters d'actualité de la recherche sur les petits mobiliers

Quand la monnaie devient fibule. Nouveaux exemplaires monétiformes en contextes du haut-Moyen-Âge (Hauts-de-France)

Dominique Canny (Inrap, UMR 7041 ArScAn) et Alexia Morel (Inrap)

Des moules de bronziers antiques découverts à Clermont-Ferrand

Aurélié Ducreux (Archeodunum, UMR 5138 ArAr)

Le mobilier d'une cave antique à Orléans, lycée Saint-Euverte

Émilie Roux-Capron (Inrap)

Un assemblage atypique découvert à Bourges, place Séraucourt

Émilie Roux-Capron (Inrap) et Mélanie Fondrillon (Service d'archéologie préventive Communauté d'agglomération Bourges Plus)

Plaques agrafes à crochets des IV^e et V^e s. Nouvelles découvertes, répartition et hypothèses fonctionnelles

Michel Kasprzyk (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Les objets métalliques des tombes des nécropoles de Saint-Lambert et du Pauvadou de Fréjus

Alyssa Turgis (doctorante, Université Lyon 2, UMR 5138 ArAr), avec la collaboration de Chérine Gébara



Infos pratiques



Pour trouver un hébergement, vous pouvez aller voir ici

<https://www.destinationdijon.com/pratique/hebergements/>

Quelques adresses testées et approuvées pour sortir (ou découvrir) à Dijon

Liste non exhaustive, adresses non affiliées, non sponsorisées, non conventionnées mais testées et approuvées !

Où boire un verre

Débîts de boissons

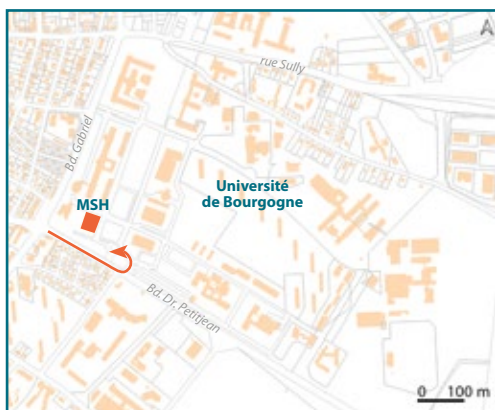
L'Ours Pimpant (bières locales)
La Cave de la Cité (vins)
La Roue Libre
Un Singe en Hiver (microbrasserie locale)
Café Chez Nous
Le Black Market (bar associatif)
Le Diviowl Bousille Club
Monsieur Moutarde (cocktails)

Salons de thé

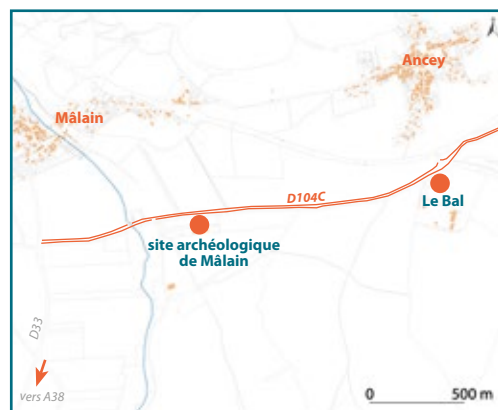
Les Singularités
Madeleine café

Où manger

Aki
Arp Caffé
In Teglia
L'Âge de Raisin
La Fine Heure
La Menuiserie
La Papaye verte
Le Bistrot des Halles
Le Shanti
Les Foodies
Les Friands Disent
Ramen by Origine



Localisation de la MSH



Localisation du site archéologique de Mâlain

Trajet MSH depuis la gare ligne 5 dir. Université/arrêt Agrosup ou ligne tramway T1 dir. Quétigny centre/arrêt Érasme

Trajet Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin depuis la gare SNCF ligne tramway T2 dir. Chenove/arrêt Monge-Cité de la Gastronomie et du Vin

Trajet Mâlain (21km de Dijon) suivre A38 direction Paris, sortie 30 Pont-de-Pany

Stationnement gratuit mais parfois compliqué dans les rues autour de la MSH, payant en centre ville

Le lien pour s'inscrire

<https://www.helloasso.com/associations/corpus-etude-de-l-instrumentum/evenements/pre-inscription-colloque-corpus-dijon-2024>



Comité d'organisation du colloque

Anne-Lise Bugnon, 06 70 64 87 35
Arianna Esposito
Bérangère Fort, 06 08 74 23 00
Sylvie Mouton-Venault, 07 88 22 87 24



Comité scientifique du colloque

Amélie Berthon (Evéha, UMR 6273 Craham, membre collègue Corpus)
Anne-Lise Bugnon (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)
Matthieu Demierre (Université de Lausanne)
Émilie Dubreucq (Evéha, UMR 5608 Traces)
Arianna Esposito (MCF Université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS)
Bérangère Fort (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS, membre collègue Corpus)
Benjamin Girard (chercheur associé UMR 7299 CCJ)
Jenny Kaurin (Drac BFC, UMR 6298 ARTEHIS)
Sylvie Mouton-Venault (Inrap, UMR 6298 ARTEHIS)

Soutiens et partenaires de l'association Corpus pour le colloque (liste provisoire)

Ministère de la Culture-Drac BFC
Inrap
Université de Bourgogne
UMR 6298 ARTEHIS
Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin
Musées et Patrimoine de Dijon
Maison des Sciences de l'Homme de Dijon
Communauté de Communes Ouche et Montage

