

VALENCIENNES

*ma ville*

SOLIDAIRE

DYNAMIQUE

DURABLE

**MERCI**  
*pour les restes !*

# ARCHÉOLOGIE

DES HABITUDES ALIMENTAIRES  
À VALENCIENNES À LA FIN DU MOYEN ÂGE  
(XIV<sup>E</sup> - XVI<sup>E</sup> SIÈCLES)

22

OCT.

2016

Dossier de Presse

19

FÉV.

2017

MUSÉE DES BEAUX-ARTS DE VALENCIENNES

[WWW.VALENCIENNES.FR](http://WWW.VALENCIENNES.FR)



Ville de  
Valenciennes



Musée des Beaux-Arts de Valenciennes  
20 octobre 2016-19 février 2017

## Merci pour les restes ! Archéologie des habitudes alimentaires à la fin du Moyen Âge à Valenciennes (XIVe-XVIe siècles)

du 22 octobre 2016 au 19 février 2017

À Valenciennes, de nombreuses opérations archéologiques urbaines ont été menées ces dernières années. C'est d'ailleurs le cas en ce moment au passage Boca (ancien cinéma Le Club) où des fouilles ont lieu avant le programme d'investissement. Et bien souvent, les archéologues de la Ville mettent au jour des dépotoirs qui en disent beaucoup sur l'alimentation des valenciennois de la fin du Moyen Âge. *« Nous trouvons ce que les gens ont jeté dans leurs poubelles et cela nous permet de savoir ce qu'ils mangeaient, comment ils mangeaient »* détaille Daniel Cappelle, conseiller municipal délégué à la promotion du patrimoine.

### L'Archéo-logique

Cette exposition propose donc de montrer comment, à partir des déchets, l'archéologie en association avec d'autres disciplines (archéozoologie, carpologie, étude des textes, iconographie), permet de donner une image de l'alimentation à Valenciennes pour cette fin du Moyen-Âge. **« L'idée est aussi de montrer qu'aux termes de recherches, des choses qui semblent insignifiantes peuvent nous en apprendre beaucoup sur les habitudes de nos ancêtres »** explique Daniel Cappelle qui se réjouit de cette mise en valeur du travail de l'équipe des archéologues du musée « 99% des objets présentés lors de l'exposition ont été trouvés à Valenciennes. Et c'est la première fois qu'ils seront exposés sous cette thématique ! ».

Restes de préparation et de consommation des aliments (graines, noyaux, coquillages, ossements animaux) et mobilier (ustensiles de cuisine et de table) seront ainsi exposés et interprétés pour permettre au public de comprendre le cheminement archéologique. De quoi appréhender les trois étapes essentielles de l'alimentation: le stockage des denrées, la préparation des plats, et la manière de consommer.

En marge de l'exposition, un large programme d'animations est prévu avec, entre autres, des ateliers pour enfants et un repas comme au Moyen Âge.

### Commissariat général

M.Vincent Hadot, Directeur du Musée des Beaux-Arts de Valenciennes et du Service Archéologique  
Mme Virginie Frelin, Attachée de conservation au Musée des Beaux-Arts de Valenciennes.

### Commissariat Scientifiques

M.Arnaud Tixador, Responsable du Service Archéologie  
M.Patrice Korpiun, Archéologue  
M.David Delassus, Archéologue

Merci pour les restes ! Archéologie des habitudes alimentaires à la fin  
du Moyen Âge à Valenciennes (XIVe-XVIe siècles)

du 22 octobre 2016 au 19 février 2017



## CONTEXTE

L'exposition est organisée à la lueur des nombreuses opérations archéologiques urbaines menées ces dernières années sur le territoire valenciennois où les archéologues ont souvent mis au jour des dépotoirs de diverses natures qui livrent systématiquement des déchets relatifs à l'alimentation des citadins de la fin du Moyen-Âge notamment (XIVe-XVIe siècles).

En effet, les divers rejets s'effectuent sur les fonds de parcelles dans des fosses ménagées à cet effet ou dans les nombreuses latrines situées généralement à proximité de la maison. Cependant le manque de place dans le domaine privé entraîne le rejet des « immondices » sur de nombreux espaces publics. Le citadin côtoie au quotidien les déchets domestiques dans les rues ainsi que dans les cours d'eau.

Ces déchets sont pour les archéologues une source d'information importante sur les habitudes alimentaires des valenciennois de la fin du Moyen-Âge. Les données sont diverses : restes de préparation et de consommation des aliments (graines, noyaux, coquillages, ossements d'animaux) et mobilier (ustensiles de cuisine et de table).

Les objets servant à l'alimentation se composent de matériaux divers (terre cuite, bois, fer, alliages cuivreux, verre) qui illustrent les trois étapes essentielles de l'alimentation : le stockage des denrées, la préparation des plats et la manière de consommer. Ils soulèvent également les différents problèmes d'interprétations liés à l'utilisation de certains d'entre eux. L'archéologue recourt à différentes sources manuscrites et iconographiques, ainsi qu'à l'observation des restes et traces archéologiques sur ces ustensiles.

## SCENOGRAPHIE

L'exposition "***Merci pour les restes***" transportera le visiteur vers le passé par une confrontation entre les vestiges archéologiques et les enluminures reproduites grandeur nature.

On y retrouvera donc des tableaux, des œuvres sur papier, plus d'une centaine d'objets ou ensemble d'objets archéologiques, ainsi que des livres et recueils se rapportant au sujet.

Des projections animeront le parcours de cette exposition temporaire. On y verra notamment une reconstitution d'un intérieur bourgeois avec la préparation d'un repas, utilisant des objets que le visiteur retrouvera tout au long de l'exposition.

De même, l'exposition "***Merci pour les restes***" proposera la restitution d'un repas médiéval (banquet) au pied d'une reproduction du psautier de Luttrell.

On y découvrira enfin des installations tactiles de brassage de grains et épices.



Merci pour les restes ! Archéologie des habitudes alimentaires à la fin  
du Moyen Âge à Valenciennes (XIV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles)

du 22 octobre 2016 au 19 février 2017

## ESPACE INTRODUCTIF : LA MATIÈRE PREMIÈRE ... LE DÉCHET AU MOYEN ÂGE À VALENCIENNES

L'exposition "*Merci pour les restes*" s'ouvre par un espace introductif où l'on s'interroge sur gestion des déchets au Moyen Âge.

Au travers des œuvres, tableaux, feuillets, propriétés du Musée ou prêtées pour l'exposition, le visiteur comprend la façon dont été gérés les détritrus à Valenciennes entre les XIV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles.



Livre de la Confrérie de Saint-Nicolas, ms 536, XV<sup>e</sup> siècle,  
Bibliothèque municipale de Valenciennes

Les archives municipales de la Ville de Valenciennes ont permis d'agrémenter cette exposition de pièces non sans intérêt. On y retrouve par exemple, des registres des ordonnances de police du XVI<sup>e</sup> siècle, parmi lesquels :

- une interdiction de pêcher dans les rivières (29 août 1623) - feuille t102 verso
- une Interdiction d'uriner sur le marché (avril 1626)- feuillet 124
- une réclamation des canoniers sur l'interdiction de laisser paître leurs porcs dans la ville, (23 avril 1616) EE 114, 1 feuillet, papier, dimensions : 30/19,5 cm

## SECTION 1 : LES RESTES ALIMENTAIRES À VALENCIENNES À LA FIN DU MOYEN ÂGE

À partir des rejets organiques retrouvés sur les différents sites de fouilles de la ville, les études archéologiques en liens avec d'autres disciplines (archéozoologie, carpologie, étude des textes, iconographie) ont permis de comprendre la place et les moeurs en matière d'alimentation à Valenciennes à la fin du Moyen Âge.

### Faire parler les rejets organiques : la carpologie et l'archéozoologie

**La carpologie** (du grec carpos : fruit) est basée sur l'étude des restes de graines et fruits conservés dans les sédiments archéologiques. La carpologie s'intéresse donc aux vestiges d'origine végétale, qui correspondent la plupart du temps aux déchets de l'homme durant ses activités. Elle fait partie du domaine de l'archéobotanique. Les restes de graines sont retrouvés sous diverses formes. Le plus souvent, en France, ils sont retrouvés carbonisés. La carpologie permet de comprendre l'utilisation des végétaux par l'homme et de reconstruire un paysage.

**L'archéozoologie** est une discipline à la jonction entre l'archéologie et la zoologie. Elle tend à reconstituer les relations qu'a pu établir l'homme avec le monde animal (domestication, chasse) dans le passé. L'étude des restes animaux (os, dents, bois de cervidés ...) passe par la reconnaissance du type d'os, de l'espèce, l'identification de traces anthropiques laissées à la surface du matériel osseux pour obtenir des informations sur la domestication, la gestion des troupeaux, l'alimentation, l'artisanat, les rites funéraires.



Planches du Tacuinum sanitatis, XVe siècle, Paris, Bibliothèque Nationale de France, inv. LATIN 9333.

Ainsi et grâce aux restes retrouvés, il sera donné au visiteur la possibilité d'observer des restes de poissons, des restes osseux de poulets, ou encore des restes de graines, de noyaux...

Merci pour les restes ! Archéologie des habitudes alimentaires à la fin  
du Moyen Âge à Valenciennes (XIVe-XVIe siècles)

du 22 octobre 2016 au 19 février 2017

### Les marchés à Valenciennes à la fin du Moyen Âge

Outre les restes, des oeuvres expliquent elles aussi, les moeurs et habitudes alimentaires de l'époque. Parmi les oeuvres exposées, on retrouvera aussi des tableaux illustrant les marchés de vivres (légumes, poissons...) à Valenciennes au XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles



La pourvoyeuse de légumes BEUCKELAER Joachim  
Musée des Beaux-Arts de Valenciennes  
N° inv. P.65.5.1

Le marchand de poissons Alexander Adriaenssen  
Musée des Beaux-Arts de Valenciennes  
N° inv. P.46.1.74



### Jardins et potagers en ville

L'exposition "***Merci pour les restes***" offrira à montrer bon nombre d'outils de jardinage et de pots de conservation retrouvés lors de fouilles et datant du Moyen Âge

Outils |  
(fer)



Pots pour stockage au XIV<sup>e</sup>  
XV<sup>e</sup> siècles



## SECTION 2 : CUISINER ET MANGER À VALENCIENNES À LA FIN DU MOYEN ÂGE

### Quelques particularités de la cuisine médiévale...

L'exposition "*Merci pour les restes*", par l'étude des textes et manuscrits met en exergue les particularités liées à la cuisine et la nourriture médiévales.

On retrouve au cours de cette exposition temporaire bon nombre d'objets ou ensemble d'objets ayant trait à la cuisine: gobelet, cruche, couteaux, fourchette, dinette, écumoir...



Merci pour les restes ! Archéologie des habitudes alimentaires à la fin  
du Moyen Âge à Valenciennes (XIVe-XVIe siècles)

du 22 octobre 2016 au 19 février 2017



## AUTOUR DE L'EXPOSITION - PROGRAMMATION DU MUSEE

### OCTOBRE

#### SAMEDI 22/10

Musiques, chants du Moyen Âge et jongleries par la Compagnie “**Rue des Jongleurs**”  
Répertoire festif et historique proposé plusieurs fois le matin et l'après-midi (sur le marché et au musée) -  
Gratuit  
15h - Vernissage de l'exposition « Merci pour les restes ! »

### NOVEMBRE

#### DIMANCHE 6/11 - 11h, 14h & 16h

Itinéraire du goût et des odeurs  
Explorez avec Caroline Caron, parfumeuse, le champ sensoriel des odeurs pour une histoire du goût des  
plus surprenantes ! Infos et inscription au 03 27 22 57 20

#### DIMANCHE 20/11 (HORAIRES À PRÉCISER)

Dans le cadre d'une première collaboration avec le musée, la Cinémathèque Hauts de France vous propose  
films et documentaires sur le Moyen Âge et l'écologie.  
Au programme (sous réserve) : Les Visiteurs du soir, de Marcel Carné (1942), Soleil vert de Richard Fleischer  
(1973), Les jardiniers de la rue des Martyrs (2003)  
Infos et inscription au 03 27 22 57 20

### REGARDS SUR...

**Avec le billet d'entrée au musée**

**Rencontrez un professionnel lors d'un temps privilégié d'échanges et de partage culturel**

#### SAMEDI 5/11 -15h

Rien ne se perd, tout se transforme  
L'archéologie, l'art d'accommoder les restes !  
Par Arnaud Tixador, archéologue, responsable du service Archéologie de Valenciennes

#### SAMEDI 26/11 - 15h

Par les chemins et les jardins  
Se nourrir et se soigner dans l'œuvre d'Hildegarde de Bingen  
Par Marie-Geneviève Grosseil, maître de conférences à l'Université de Valenciennes

### DÉCEMBRE

#### SAMEDI 3/12 - 14h (DURÉE : 180 MIN)

La cuisine médiévale  
Conférence interactive et « dégustative » par un spécialiste de la cuisine historique par Fabian Müllers,  
archéologue du goût



## AUTOUR DE L'EXPOSITION - PROGRAMMATION DU MUSEE

**DIMANCHE 4/12- 10h30 & 15h**

### **Cru et cuit !**

Dans le cadre du RAM et du Contrat Enfance Jeunesse de Valenciennes

Grâce aux légumes et fruits tricotés ou cousus par les assistantes maternelles fréquentant assidûment le musée, Gaëlle Cordier concocte une grande « salade tactile » pour parler de cuisine médiévale aux tout-petits et à leurs parents

**DIMANCHE 4/12**

### **Découverte de la cuisine médiévale – Venez et goûtez !**

Fabian Müllers, spécialiste de cuisine historique, adopte une démarche d'archéologie expérimentale afin de restituer les saveurs d'autrefois. Le public est donc invité à déguster tout au long de la journée...

Tarif ... et inscription au 03 27 22 57 20 (places limitées)

**JEUDI 15/12 - 18 h**

### **Gargantuesque !**

Avec l'aimable collaboration de Luce Troadec et Aurélie Boulanger

Les élèves du lycée Watteau interprètent quelques-unes des plus belles pages de la littérature gourmande -  
Gratuit

## JANVIER

**DIMANCHE 8/01 -15h**

En ce dimanche d'Épiphanie, le Jour des Rois ou Fête des fous au Moyen Âge, le musée programme le film de Walt Disney, Le Bossu de Notre-Dame inspiré d'un célèbre roman de Victor Hugo.

Tarif ... et inscription au 03 27 22 57 20 (places limitées)

**SAMEDI 21/01 > MARDI 24/01**

### **Bon App' !**

En partenariat avec l'Odysée, centre culturel de la Chasse Royale, le musée accueille une version séquencée de Bon'App ! de la Cie Racines Carrées Nabil Ouelhadj influencée par différentes disciplines artistiques et les cultures urbaines. Au menu de cette création audacieuse cohabitent à merveille deux ingrédients essentiels : la danse et le beatbox.

Tarif et inscription au 03 27 22 57 20

**DIMANCHE 8/01 & VENDREDI 17/02**

### **Festoyons ensemble... À table !**

La Maison de Quartier Centre Ville s'associe à l'action solidaire et participative À table ! portée par le musée pour (r)éveiller vos papilles lors d'un banquet (janvier) et d'un repas familial (vacances de février) aux saveurs médiévales.

Tarifs et réservations au 03 27 22 43 90 auprès d'Isabelle Dussart ou Florence Plucker de la Maison de Quartier Centre Ville, 10 rue des Ursulines à Valenciennes.



Merci pour les restes ! du 22 octobre 2016 au 19 février 2017



## AUTOUR DE L'EXPOSITION - PROGRAMMATION DU MUSEE

### FÉVRIER

#### DIMANCHE 5/02 - 15h

Avec le soutien financier de l'ARS et en collaboration avec le Phénix, scène nationale

Les patients du centre psychothérapique de Saint-Saulve partagent avec les visiteurs une étape du projet OdoraMA rendu possible grâce au précieux concours du Phénix, scène nationale et de Caroline Caron, parfumeuse et Fabian Müllers, archéologue du goût.

## AUTOUR DE L'EXPOSITION - ACTIVITES

Sans réservation

Visites guidées le dimanche à 15h30 (sauf le 1er dim. du mois)

Livret pédagogique pour tous !

« Merci pour les miettes ! », livret-jeu dans l'esprit d'une chasse au trésor pour les 8 à 13 ans

Le dimanche des familles à 15h (le 1er dim. du mois)

Avec réservation

Visites guidées groupes adultes et scolaires

Visite guidée tactile pour déficients visuels

Ateliers pour le jeune public (modelage, bande dessinée, nature morte, conte)

Activités pour les tout-petits (Cru/cuit, le costume médiéval de Margotte, tableau tactile)

Circuit pédestre dans Valenciennes à la découverte des marchés d'autrefois

Ateliers « cuisine » et conférence « dégustative »

OdoraMA, se souvenir d'autrefois

Itinéraire du goût et des odeurs

Films et documentaires

# MERCI

*pour les restes!*



**Contact Presse**  
**Service communication**  
Charlotte Lespagnol  
03 27 22 58 84 / 06 72 46 57 43

**[WWW.VALENCIENNES.FR](http://WWW.VALENCIENNES.FR)**