

Mercredi 12/07 – Dimècres 12 de julhet - 15h – Conférence en anglais par Wendy Pfeffer

“The Troubadour’s Feast: Medieval Occitan Cuisine”
à la Maison du Peuple



Cuisine médiévale, cadre moderne

En 1454, Gaston IV de Foix a offert une fête inouïe—le repas a commencé avec du vin épicé, suivi par des pâtés en croûte, ensuite du gibier et volailles (y compris des cygnes, des perdrix, des faisans, des hérons, des oies sauvages, des cerfs et chevreuils), accompagnés par des soupes et sauces en abondance; le festin s’est terminé avec des tartes à la crème et des oranges frites. Pendant le repas, on a amusé les invités avec des “entremets”, en ce cas, un peu comme pour un défilé fleuri, vingt-quatre hommes ont porté “une montagne” avec deux fontaines d’où coulaient de l’eau; sur la montagne se trouvaient cinq enfants qui dansaient pour amuser l’assistance.

A partir de 2007, Wendy Pfeffer a traversé le Midi de la France, visitant des bibliothèques et des archives, savourant es marchés, montant aux chateaux, afin d’étudier les alimentation et les boissons de l’Occitanie médiévale. Elle a cherché l’alimentation dans l’art et dans l’architecture, dans les manuscrits de l’époque et de la région. Pfeffer a fait ouvrir des caisses poussiéreuses dans des musées occitans pour qu’elle puisse trouver la documentation physique des habitudes alimentaires médiévales. Elle a lu des livres de cuisine médiévale, elle a re-créé des recettes médiévales, elle a goûté des épices qui lui étaient inconnues, telles la maniguette ou graine de paradis.

Le 12 juillet 2017 à 15h, Wendy Pfeffer présentera ses recherches lors de l’Université occitane de Laguëpie. Sa conférence, en anglais, “The Troubadour’s Feast: Medieval Occitan Cuisine,” est ouverte au public. Elle discutera ce que les gens ont vraiment mangé et bu en Occitanie au Moyen Age. Ses exemples sont tirés des ouvrages aussi divers que des registres de l’Inquisition, des oeuvres littéraires, des livres de comptes des marchands. Le tout démontre que la cuisine médiévale, surtout la cuisine occitane médiévale n’est pas simplement un variation de millas ou de boullie.

Wendy Pfeffer, professeur de français à l’Université de Louisville (Kentucky, USA) est l’auteur de plusieurs livres et articles sur la littérature médiévale française et occitane. Son ouvrage le plus récent est *Le Festin du troubadour: Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, publié par les Editions La Louve (Cahors). *Le Festin* est destiné à un lectorat non seulement universitaire mais aussi grand public. Pfeffer se sert des ressources littéraires, historiques et anthropologiques pour étudier ce qui se mangeait en Occitanie au Moyen Age. Elle continue son analyse pour mieux comprendre les références littéraires à la nourriture, afin de pouvoir mettre cette société en relief. Le livre offre quelques recettes médiévales en format originel.





Medieval Food in a Modern Setting

In 1454, Gaston IV of Foix threw a tremendous party--the meal opened with spiced wine, followed by pâtés en croûte, then game and gamebirds (including swans, partridges, pheasant, herons, geese, venison), along with multiple soups and sauces; the meal concluded with cream tarts and fried oranges. Throughout the meal, the guests were entertained by different kinds of “parade floats”; one float, carried by twenty-four men, portrayed a mountain with two live fountains; on the mountain five children were dancing to entertain the guests at the event.

From 2007 to 2015, Wendy Pfeffer traveled throughout the south of France, to libraries and archives, to markets and castles in order to paint the portrait of food and drink in medieval Occitania. She sought evidence of food and drink in art and architecture, in manuscripts of the period and of the region, as well as in modern scholarship. Pfeffer had museum curators open dusty crates for her inspection as she looked for physical documentation of medieval eating habits. Her research had her reading medieval cookbooks, recreating recipes, and tasting ingredients such as grain of paradise.

On July 12, 2017 at 3:00 p.m., Wendy Pfeffer will share the most important insights from her work in a public lecture in English, “The Troubadour’s Feast : Medieval Occitan Cuisine,” to be presented by the Université d’occitan de Laguépie. She will speak about the medieval people she learned about and what people actually ate and drank. Her examples range from literary works to Inquisition records to merchant account books as she explains that there was much more to medieval cuisine, especially Occitan medieval cuisine, than simply gruel.

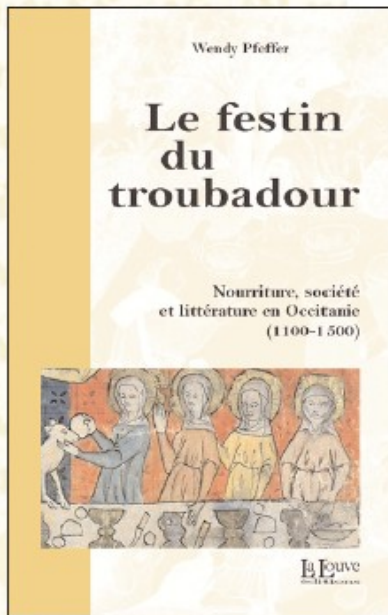
Wendy Pfeffer, professor of French at the University of Louisville (Kentucky, USA), is the author of numerous books and articles on medieval French and medieval Occitan literature. Her most recent book is *Le Festin du troubadour: Nourriture, société et littérature en Occitanie (1100-1500)*, published by Editions La Louve of Cahors, France. Intended for both the scholarly and general audience, Pfeffer’s book uses the literary, historical and anthropological resources of Occitania to understand what people in the region ate and drank during the period between 1100-1500. She then uses this analysis better to understand Occitan literature from the period, particularly when reference is made to food and drink. The book offers some medieval recipes in their medieval format and points readers to other sources for culinary re-creation



La Louve
éditions

Wendy Pfeffer
Le festin du troubadour
Nourriture, société et littérature
en Occitanie (1100-1500)

Cet ouvrage propose une approche très novatrice d'une importante tradition littéraire médiévale et permet une compréhension nouvelle de la culture alimentaire du Moyen Âge, en particulier dans la région de l'Occitanie, c'est-à-dire du Midi de la France. *Le festin du troubadour* innove sur bien des points, une partie du travail de l'auteur ayant consisté à rendre plus perceptibles les particularités du Midi de la France, en utilisant les sources et les matériaux de cette région. L'un des objectifs de ce livre est donc d'offrir au lecteur moderne une sorte de panorama de deux éléments distincts et en même temps intimement liés : la cuisine et la littérature occitanes médiévales. Ainsi, combinant les ressources de la recherche littéraire, historique, et anthropologique, Wendy Pfeffer atteint ici à une plus profonde connaissance de la culture de l'Occitanie médiévale, une région avec sa langue distincte et ses propres traditions, littéraires, historiques, sociales et culinaires.



Format 14x22, env. 400 pages,
illustrations noir & blanc

*Wendy Pfeffer est professeur de français à l'Université de
Louisville, USA.*

*Elle a consacré une grande partie de sa carrière à l'étude de
l'histoire de la littérature et de la culture françaises et occitanes.
Elle a été distinguée dans l'Ordre français des Arts et Lettres.*

26,00 euros

LA LOUVE éditions, BP 225, 46004 CAHORS cedex FRANCE

Last Name, First Name _____

Address _____

City, State or Province, Postal Code _____

Country _____

_____ copies of *Le Festin du troubadour* at 26 euros/copy

Postage and Handling (Europe and North America)

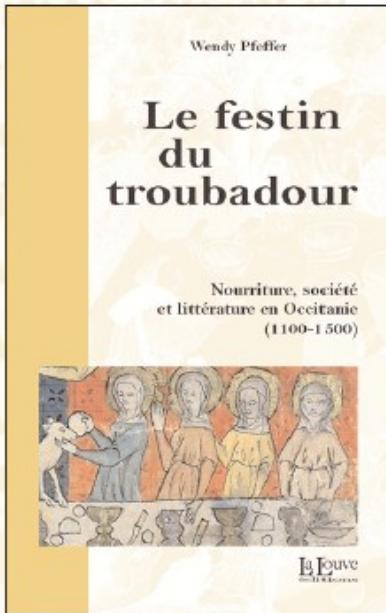
_____ 6 euros

Total

Payment by check in euros, attached, or online at www.lalouve-editions.fr

La Louve
éditions

Wendy Pfeffer
Le festin du troubadour
Nourriture, société et littérature
en Occitanie (1100-1500)



Format 14x22, env. 400 pages,
illustrations noir & blanc

This work offers a new and innovative approach to the medieval literary tradition of southern France and invites a new understanding of the culinary tradition of the Middle Ages, particularly insofar as the region known as Occitania, that is, Southern France, is concerned. The *Festin du troubadour* is an innovative work of scholarship, as the author brings to the fore the distinctive nature of Southern France, using sources and materials from the region. One objective of this book is to offer the modern reader a panoramic view of two elements that are thoroughly distinct and yet intimately connected: food and medieval Occitan literature. Combining the tools and resources of literary, historic and anthropological research, Wendy Pfeffer offers a deeper understanding of the culture of medieval Occitania, a region with its own language and its own linguistic, historic, social and cultural traditions.

Wendy Pfeffer is a professor of French at the University of Louisville (Kentucky, USA). She has devoted her research career to the study of the literatures and cultures of France, in French and in Occitan. She has been recognized as a officer in the French Order of Arts and Letters and currently serves as Vice President of the Association internationale d'études occitanes.

26,00 euros

LA LOUVE éditions, BP 225, 46004 CAHORS cedex FRANCE

Nom et prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

commande *Le Festin du troubadour*

PRIX : 26,00 euros

QUANTITÉ : X _____

TOTAL : _____

FRAIS DE PORT (France): 4,00 euros

RÈGLEMENT (ci-joint ou paiement en ligne : www.lalouve-editions.fr)