

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



Veytaux, le 11 septembre 2018

DOSSIER DE PRESSE

Nouvelle expo : le château de Chillon™ va vous mettre l'eau à la bouche !

La Fondation du Château de Chillon (FCC) présente sa nouvelle exposition « L'Eau à la bouche - Boire et manger au Moyen Âge », dès le 14 septembre 2018. Au menu : des installations et des objets patrimoniaux inédits, comme le banquet aristocratique, des visites guidées spécifiques et gourmandes, un cycle de visites-conférences élaborées par des spécialistes et des événements autour des boissons, dont le vin et la bière, et de la gastronomie médiévale.

Boire et manger au Moyen Âge à Chillon

Du 14 septembre 2018 au 28 avril 2019, le château de Chillon™ vous propose de découvrir l'histoire médiévale de la table, ainsi que les us et coutumes alimentaires de la cour de Savoie et à Chillon, du XIII^e au XV^e siècle. Au cœur d'une muséographie innovante et ludique et à travers des objets du passé, le public se familiarise avec les pratiques ancestrales de Maître Chiquart, le fameux cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie. Quelles étaient ses recettes secrètes ? Dans son ouvrage *Du fait de cuisine*, rédigé en 1420, des listes gargantuesques d'ingrédients font comprendre qu'au Moyen Âge, il était inopportun de compter les calories, à la table seigneuriale, lors de ripailles : 2000 têtes de volailles, 6000 œufs, 130 moutons, moult chevreuils, beaucoup de lièvres, suffisamment de dauphins, de turbots et de saumons, des kilos de safran, le tout agrémenté de vin à foison...

Les objets patrimoniaux phares

Unique au monde et prêté exceptionnellement par la Médiathèque du Valais (Sion - CH), le seul manuscrit conservé de *Du fait de cuisine* en fascina plus d'un. De nombreux objets précieux ponctuent la visite dans cet espace-temps surprenant, telles que des pièces issues de fouilles archéologiques menées au château de Chillon™ à la fin du XIX^e siècle. Couverts et vaisselle, registres, manuscrits, monnaies et batterie de cuisine sont mis à disposition par nos institutions partenaires comme le Musée de Cluny (FR), le Musée des Arts de la Table (FR), les Archives d'État de Turin (IT), la Stiftsbibliothek à Einsiedeln (CH), le Musée Cantonal d'Archéologie et d'Histoire (CH), le Musée Monétaire Cantonal (CH) et les Archives Cantonales Vaudoises (CH).

Des parcours alléchants pour adultes et enfants

Nos visiteurs, petits et grands, apprendront pourquoi les enfants buvaient du vin, pourquoi les nobles répugnaient à manger du panais mais ne refusaient pas du cygne et pourquoi les gens du peuple consommaient des oignons et non pas du cerf... Un parcours pour les 8 à 12 ans (en français, allemand et anglais) enrichira la visite en famille ! Cerise sur le gâteau : une reconstitution d'un festin organisé en l'honneur de l'union de Louis de Savoie, comte de Genève et d'Anne de Lusignan, princesse de Chypre. Eva Pibiri, commissaire scientifique de l'exposition, auteure du catalogue et docteure en histoire à l'Université de Lausanne (CH) souligne : « Au sein de la société du bas Moyen Âge, l'essor de la gastronomie et du banquet deviennent des marqueurs essentiels de la distinction sociale. » Les thématiques de l'exposition mettent ainsi en lumière quelle nourriture différenciait les trois ordres de la société médiévale : *oratores*, (ceux qui prient) *bellatores* (ceux qui guerroyent) et *laboratores* (ceux qui travaillent).

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



Cycle de visites et de conférences (FR)

Au cœur de cette exposition historique, des visites suivies d'une conférence sauront allécher les plus curieux. Elles débutent avec les commentaires d'un guide parcourant le château. Puis, les visiteurs prennent place dans une salle de banquet millénaire pour écouter les oratrices et orateurs spécialistes. Des thèmes variés pourlècheront les babines des gourmands : les boissons médiévales, les remèdes-épices, la gourmandise *versus* le jeûne, la découpe des aliments ou la cuisine de Maître Chiquart (détails ci-dessous et dans le dépliant de l'exposition en annexe).

CHF 30.-/pers. pour la visite guidée et la conférence

CHF 12.50.-/pers. pour la conférence seule (gratuit pour les membres ACC).

Réservations : Billetterie en ligne www.chillon.ch / info@chillon.ch / 021 966 89 10

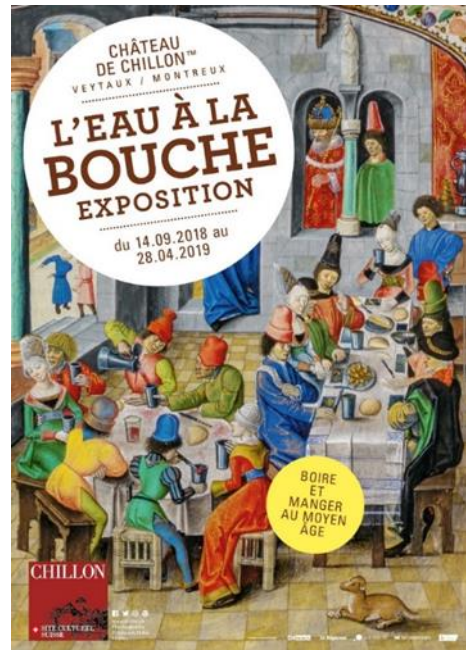
Visite spéciale « L'Eau à la bouche » (FR / DE / EN)

Partez à la rencontre d'un personnage médiéval costumé, comme le duc de Savoie, Anne de Lusignan ou un écuyer. Il vous donne ses petites recettes et les derniers racontars de la cuisine de Chillon à travers l'exposition.

60 min. : CHF 90.- + prix d'entrée par pers.

ou en costume CHF 140.- + prix d'entrée par pers.

Réservations : info@chillon.ch / 021 966 89 10



© Valerius Maximus Facta et dicta memorabilia / Staatsbibliothek zu Berlin - Preussischer Kulturbesitz / Handschriftenabteilung / Dep. Breslau 2, folio 131r

Visite gourmande « L'Eau à la bouche » (FR / EN)

Une visite guidée costumée originale qui nourrit l'esprit et l'estomac accompagne cette nouvelle exposition temporaire. Les visiteurs commencent par un amuse-bouche : les bonnes manières de la table et les plats préférés des nobles et des paysans. Ensuite, place à la dégustation de délicieuses verrines médiévales façon Chiquart ! Ce moment de convivialité permettra de trinquer et d'entrechoquer les verres, coutume du Moyen Âge. Les visiteurs goûtent à des cuvées spéciales du château : de la cervoise et des boissons aromatisées à base de vin.

Le 1^{er} dimanche de chaque mois à 11 heures (dès le 07.10.18) en français (in English : 03.02.19 / 03.03.19)

CHF 15.- (6-15 ans), CHF 35.- par pers. (dès 16 ans) / Réservations : Billetterie en ligne www.chillon.ch / info@chillon.ch / 021 966 89 10

Cuvées spéciales

Descendants des vins rouges bus au Moyen Âge, les cépages de pinot et gamay sont à l'honneur dans un assemblage épicé, subtil et muscadé, nommé *Cuvée médiévale*. Quant à la cuvée blanche de chasselas, elle exprime son élégance et sa minéralité, à travers les côteaux millénaires de la région. Une pointe de cannelle vous transportera même sur la Route de la Soie... Une cuvée de bière, la *Cervoise de Chillon*, saura aussi mettre vos sens en éveil. En vente à la boutique !

Infos pratiques

Visite libre : CHF 6.- (enfant), CHF 12.50 (adulte), CHF 29.- (famille : 2 adultes et 5 enfants jusqu'à 16 ans)

Billet combiné château de Chillon™ et Alimentarium : (Re)découvrez l'alimentation du Moyen Âge à nos jours et prolongez le plaisir avec un billet combiné à tarif préférentiel. Prix : CHF 8.- (enfant), CHF 21.- (adulte), CHF 19.- (tarifs réduits). Réservation : www.chillon.ch / alimentarium.org / caisse. Le billet combiné vaut jusqu'au 28.04.19 sans visite des deux sites le même jour.

Un catalogue richement illustré est en vente à la boutique au prix de CHF 25.-

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



Contacts pour les médias :

- Mme Marta Sofia dos Santos, directrice FCC, 021 966 89 29 ou 079 944 87 66
- Mme Claire Halmos, adjointe de la directrice FCC, responsable muséographie / vigne et vin, 021 966 89 27
- Mme Lise Leyvraz Dorier, responsable communication FCC, 021 966 82 45

[Photos à disposition des médias](#)

Informations : www.chillon.ch et [blog](#)

#LEauAlaBouche #Chillon #ChateauDeChillon #ChateauChillon #ChillonCastle #SchlossChillon

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



Événements autour de l'exposition temporaire

Marché et mise en bouteilles du Clos de Chillon (FR)

Dimanche 23 septembre 2018 de 10h à 17h
En collaboration avec l'Association des Amis de Chillon,
avec la participation de la Maison Badoux Vins.
Prix d'entrée au château sans supplément.
Petite restauration.
Sans réservation. Billetterie en ligne www.chillon.ch
ou à la caisse.

Cycle de visites-conférences « L'Eau à la bouche » (FR)

18 septembre 2018, « Boire et manger au Moyen Âge : du jeûne aux plaisirs de la table » par Dr. Eva Pibiri

25 septembre 2018, « Apprendre à se nourrir : alimentation, santé et médecine au Moyen Âge » par Prof. Marilyn Nicoud

2 octobre 2018, « Savait-on boire au Moyen Âge ? » par Dr. Azéline Jaboulet-Vercherre

9 octobre 2018, « Dire, écrire, faire la cuisine au Moyen Âge : Maître Chiquart, queux du Duc de Savoie et ses confrères » par Prof. Bruno Laurioux

29 octobre 2018, « La découpe des aliments à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance » par Dr. Olivia Parizot
Billet combiné pour la visite-guidée (17h00) et la conférence (18h30) : CHF 30.- / gratuit pour les Amis du château de Chillon

Réservations : au 021 966 89 10 ou sur www.chillon.ch

Une journée au cœur des châteaux (FR / DE / EN)

Dimanche 7 octobre 2018, de 10h à 17h
Animation organisée dans le cadre de l'Association "Les Châteaux Suisses".

À Chillon, place à un grand festin d'époque !

Le public pourra déguster des saveurs médiévales.

Un parcours pour les enfants leur permettra de découvrir les us et coutumes culinaires du Moyen Âge.

Petite restauration.

Enfant dès 6 ans : CHF 6.- (gratuit pour les membres Drako)

Adulte : CHF 15.-

Famille (2 adultes et jusqu'à 5 enfants) : CHF 35.-.

Sans réservation. Billetterie en ligne www.chillon.ch

ou à la caisse.

Nuit de l'Épouvante « Les 7 péchés capitaux » (FR)

Samedi 13 octobre 2018, de 18h30 à 23h30

Le château est en émoi ! Le duc de Savoie a été assassiné.

Menez l'enquête ! Animations et frissons garantis...

Petite restauration sur place.

Adulte et enfant dès 4 ans : CHF 18.-

Famille : CHF 45.-.

Réservation obligatoire dès le 18.09.18: www.chillon.ch

Ateliers d'automne (FR)

Apprendre et rigoler sont les maîtres mots de nos ateliers !

TOUS À VOS MARMITES !

Les mardis 16 et 23 octobre de 10h à 12h30

Des épices, des légumes et des pâtes ! Hop, reste à savourer le plat ainsi cuisiné avec amour.

LE BOIS AU BOUT DES DOIGTS

Les jeudis 18 et 25 octobre de 10h à 12h ou de 14h à 16h

Pour s'essayer à l'art ancestral de la taille du bois et repartir avec sa création : une spatule !

Pour les enfants de 8 à 12 ans.

Atelier, entrée comprise : CHF 16.-/enfant (gratuit pour les membres Drako).

Entrée offerte aux parents.

Réservations : www.chillon.ch ou 021 966 89 10

Web série « L'Eau à la bouche »

Diffusion dès le mois de novembre sur le site web, la page Facebook, Instagram et YouTube du château de Chillon™ : apprendre en rigolant !

En famille aux musées (FR / DE / EN)

Dans le cadre de l'Association des Musées de la Riviera vaudoise

Samedi 3 et dimanche 4 novembre 2018, de 10h à 16h

Le temps d'un weekend, des ateliers créatifs et gourmands attendent toute la smala ! Miam !

Entrée libre pour les habitants de la Riviera.

Ateliers : CHF 20.- par famille

Réservations : www.amrv.ch

Noël au Château de Chillon™ (FR)

Dans le cadre de Montreux-Noël

Week-ends des 1-2, 8-9 et 15-16 décembre 2018

Entre ateliers, jeux et danses, le château s'illumine et s'anime pour découvrir Noël comme d'antan.

Petite restauration.

Enfant dès 6 ans : CHF 6.- (gratuit pour les membres Drako). Adulte : CHF 15.- Famille (2 adultes et jusqu'à 5

enfant(s)) : CHF 35.- Sans réservation. Billetterie en ligne www.chillon.ch ou à la caisse.

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



Ateliers de cuisine pour adulte (dès 12 ans) (FR)

20 Janvier, 17 février, 17 mars 2019 de 14h à 16h
Cuisine médiévale selon les recettes de Maître Chiquart
Tarifs et conditions sur www.chillon.ch
Sur réservation. info@chillon.ch / 021 966 89 10

Journée du Romantisme (FR)

Dans le cadre des Journées du Romantisme
Dimanche 17 février 2019 de 14h à 16h
Atelier cuisine pour adulte : s'inspirer des recettes de
Chiquart et découvrir les aphrodisiaques médiévaux !
Tarifs et conditions sur www.chillon.ch
Sur réservation. info@chillon.ch / 021 966 89 10

PâKOMUZé

PÂKOCHÂTO (FR / DE/ EN)

Dimanche 21 avril 2019 de 10h00 à 16h00
Découvrez les vertus magiques du jardin médiéval de
Chillon !
Sans réservation. Billetterie en ligne www.chillon.ch ou à
la caisse.

TOUS A VOS MARMITES ! (FR)

Les mardis 16 et 23 avril de 10h00 à 12h30
Des épices, des légumes et des pâtes ! Hop, reste à
savourer le plat ainsi cuisiné avec amour.

LE BOIS AU BOUT DES DOIGTS (FR)

Les jeudis 18 et 25 avril de 10h à 12h ou de 14h à 16h
Pour s'essayer à l'art ancestral de la taille du bois et
repartir avec sa création : une spatule !

Pour les enfants de 8 à 12 ans.

Atelier, entrée comprise : CHF 16.-/enfant (gratuit pour les
membres Drako). Entrée offerte aux parents.
Réservations : www.chillon.ch ou 021 966 89 10

VISITES-CONFÉRENCES « L'Eau à la bouche » des spécialistes

**18 septembre 2018 à 18h30, « Boire et manger au Moyen Âge : du jeûne aux plaisirs de la table »
par Dr. Eva Pibiri (Maître d'enseignement et de recherche, Université de Lausanne)**

Résumé :

Au cours de cette conférence, nous nous pencherons sur les aspects culinaires et alimentaires qui tiennent de l'imaginaire, des interdits et des valeurs symboliques, en les situant dans un premier temps, dans le cadre religieux et culturel du christianisme. Si celui-ci a placé au cœur de ses pratiques rituelles la commémoration d'un repas (la Cène), l'Église a élaboré des normes de comportement alimentaire très précises, allant de l'invention du péché de gourmandise à la mise en place d'un calendrier établissant de façon rigoureuse les périodes de jeûne et d'abstinence.

Nous nous attacherons ensuite à observer les valeurs culinaires et alimentaires au sein de la société du bas Moyen Âge, époque à laquelle la qualité des aliments devient un signe extérieur de prestige, l'accent étant désormais mis sur le qualitatif et sur la variété des produits consommés. Nous pourrions ainsi observer l'essor de la gastronomie et du banquet qui deviennent des marqueurs essentiels de la distinction sociale.



Dr. Eva Pibiri

© N. Chuard

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



**25 septembre 2018 à 18h30, « Apprendre à se nourrir : alimentation, santé et médecine au Moyen Âge »
par Prof. Marilyn Nicoud (Professeur d'histoire médiévale à l'Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse-
Directrice-adjointe du CIHAM-UMR 5648)**

Résumé :

Aujourd'hui dans le domaine scolaire et lycéen, l'éducation nutritionnelle fait partie des programmes mis en œuvre en France afin qu'enfants et adolescents acquièrent des habitudes alimentaires adaptées. Que la nourriture joue un rôle dans la conservation de la santé ou qu'elle soit un facteur de risque en cas de consommations déréglées ou d'absorption de produits malsains est chose connue depuis l'Antiquité : Hippocrate et son école, au V^e siècle avant notre ère, lient en effet étroitement diète et santé et font du médecin le dépositaire d'un savoir sur les aliments. Au Moyen Âge, dans le cadre du développement d'une médecine savante, enseignée à l'université et attentive à diffuser les moyens de conserver le corps en bonne santé, toute une littérature voit le jour, en latin et en langues vulgaires. Destinés principalement à un public étranger à la communauté médicale, ces régimes de santé ont pour but d'informer les lecteurs sur les principes d'une alimentation adaptée à leur nature, en fonction de leur âge, de leurs habitudes ou encore de leur sexe. Largement diffusés sous forme manuscrite puis imprimée, ils représentent l'une des productions médicales les plus importantes des XIII^e-XV^e siècles et, en quelque sorte, des manuels, avant la lettre, d'éducation à la santé.



Prof. Marilyn Nicoud

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



**2 octobre 2018 à 18h30, « Savait-on boire au Moyen Âge ? »
par Dr. Azéline Jaboulet-Vercherre (Sciences Po, Paris)**

Résumé :

Savoir boire ou ne pas savoir boire, en voilà une question ! La réponse est moins évidente qu'il n'y paraît, et a fortiori lorsqu'on l'examine selon une perspective historique large.

Lors de cette conférence, Azéline Jaboulet-Vercherre se proposera d'en poser les fondements, parmi lesquels la notion de jugement moral, afin d'éviter de verser dans ce qu'elle nomme « chronocentrisme » (l'idée que notre époque serait meilleure que d'autres).

En partant du cadre, et donc de l'ordonnement du festin, elle évoquera la variété des vins appréciés au Moyen Âge et la qualité de leurs amateurs, ainsi que leurs manières de boire.

Nous ne pouvons pas savoir si nous aurions aimé le vin médiéval. En revanche, admirer la verve avec laquelle les médiévaux chantaient ses louanges est aussi rafraîchissant qu'instructif.



Dr. Azéline Jaboulet-Vercherre

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



9 octobre 2018 à 18h30, « Dire, écrire, faire la cuisine au Moyen Âge : Maître Chiquart, queux du Duc de Savoie et ses confrères » par Prof. Bruno Lauriou (Professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'alimentation, Université de Tours – Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation)

Depuis la réapparition de son livre de recettes (le *Fait de cuisine*) dans les années 1980, Maître Chiquart, queux du premier duc de Savoie Amédée VIII, s'est imposé comme une figure incontournable de l'histoire de la cuisine européenne. De nombreux travaux ont éclairé de manière décisive sa carrière comme l'originalité de son écriture et de son style culinaire. L'un des plus grands chefs parisiens a reconstitué certaines de ses préparations emblématiques et l'un des principaux sites sur la cuisine médiévale porte son nom. On aurait tort cependant de voir en Maître Chiquart un cas isolé. Le but du présent exposé est précisément de le replacer dans son contexte européen. Composé en 1420, le *Fait de cuisine* est un reflet des profondes transformations engagées dans l'art de manger depuis le dernier quart du XIV^e siècle. Dans le cadre d'une compétition tous azimuts entre les grandes cours de l'époque (royales, princières et pontificale), les recettes circulent mais font l'objet d'interprétations renouvelées, les préparations sont de plus en plus raffinées et s'adaptent à des goûts nouveaux, les entremets de toute nature connaissent un développement sans précédent. De ce point de vue, Maître Chiquart apparaît comme le continuateur d'un illustre devancier, Taillevent, maître queux de Charles V. En même temps qu'il annonce le cuisinier le plus flamboyant du XV^e siècle, Maestro Martino.



Prof. Bruno Lauriou

**FONDATION DU
CHÂTEAU DE CHILLON**

Avenue de Chillon 21
CH - 1820 Veytaux
Tél. : +41 (0)21 966 89 10
Fax : +41 (0)21 966 89 12
Email : info@chillon.ch
www.chillon.ch



**29 octobre 2018 à 18h30, « La découpe des aliments à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance »
par Dr. Olivia Parizot (Agence pour l'enseignement français à l'étranger, AEF, Rome)**

Résumé :

À la fin du Moyen Âge et à la Renaissance le cérémonial de cour qui accompagne le repas princier s'apparente à un véritable spectacle. L'écuyer tranchant, chargé de découper et servir les mets à la table du seigneur, participe pleinement à la théâtralisation du repas. À la fin du Moyen Âge, cette fonction devient un art à part entière comme l'atteste la rédaction des premiers traités de découpe en Espagne et en Italie. Ces ouvrages, sorte de manuels d'éducation destinés à l'écuyer tranchant, offrent à la fois de précieuses informations sur les techniques de découpe à réaliser mais aussi sur les pratiques alimentaires et culturelles des milieux aisés.



Dr. Olivia Parizot