

À la table des moines charentais. Archéologie de l'alimentation monastique en Charente et Charente-Maritime au Moyen Âge

À travers une quinzaine de panneaux thématiques, illustrés par des miniatures médiévales et des photographies de sites ou d'objets archéologiques, tous les thèmes se rapportant à l'alimentation monastique en pays charentais sont abordés sans cette exposition : comment produire et s'approvisionner? conserver et transformer? boire et manger?

Autour d'une nécessité vitale, celle de s'alimenter, et d'une obligation sociale, celle de recevoir et d'exercer la charité, se met en place une économie complexe.

L'exposition s'intéresse ainsi aux images contrastées de l'alimentation monastique, entre le moine glouton des images de camembert et l'ascète devenu saint par ses privations, aux aménagements de lieux de conservation et de transformation des récoltes, à la vie quotidienne dans les monastères minutieusement réglée et imprégnée de sacré. Le repas s'inscrit alors dans un réseau complexe de symboles et de valeurs : façon de cuire, de consommer.

Exposition réalisée par l'Association des archéologues du Poitou-Charentes, 2005.

Format : 15 panneaux avec structures auto-portées. H : 210 x l : 80 cm

Conditionnement : housses-cylindres H. 90 x diam. 16 cm.

Retrait et retour : Archives départementales, site de La Rochelle

Valeur d'assurance : 2500 €

Titres des panneaux :

1. Commissariat scientifique, partenaires, soutiens...
2. L'implantation monastique en pays charentais
3. Le monastère, lieu de prière, lieu de vie
4. De la grange à la table
5. Le repas des moines dans la règle bénédictine
6. Images contrastées de l'alimentation monastique
7. Les ressources de la terre
8. Exploitation et mise en valeur du fleuve
9. Les productions du littoral
10. Celliers et granges monastiques
11. Les cuisines monastiques
12. Ustensiles de cuisine et préparation des aliments
13. Le réfectoire, cadre du repas
14. La table et son décor
15. À la fin du repas...

