

# Fabian Müllers, archéologue du goût

Publié le 12/10/2017 à 02:12

Écouter



Cyve de boeuf, au gingembre et à la cannelle, chaudun de porc, avec gingembre, safran, girofle... Quelques exemples de ce que Fabian Müllers, archéologue du goût, pourra aborder lors de sa conférence sur la cuisine médiévale. |

**Ce passionné a décidé d'allier cuisine et histoire. Il propose une conférence sur la cuisine médiévale, celle des hautes tables au bas Moyen Âge, vendredi, à la Dame Blanche.**

Quatre questions à...

**Fabian Müllers**, chercheur indépendant en archéologie du goût.

Qu'est-ce que l'archéologie du goût ?

En fait, ce titre a été emprunté à l'historienne Danièle Alexandre-Bidon. Il est difficile de faire de l'archéologie avec quelque chose d'aussi impalpable et évanescent que le goût. C'est plutôt une façon de présenter un travail de recherche et d'archéologie expérimentale autour des recettes médiévales, avant de le restituer dans une cuisine moderne.

Qu'est-ce qui vous a amené à vous intéresser au sujet ?

Je suis passionné de cuisine et d'histoire depuis l'enfance. Un jour, j'ai simplement décidé d'associer les deux. La cuisine médiévale est souvent mal considérée. Pour

beaucoup, on pense que l'on mange de la viande avariée dont le goût est masqué par une abondance d'épice. Il n'en est rien !

Quelle est la place des épices dans la cuisine médiévale ?

Très importante. Elles parfument, colorent les plats. Leur coût et leur rareté en font un symbole de richesse et de prestige social. Mais on pense également qu'elles proviennent du paradis. En consommer permet alors de se rapprocher de Dieu... C'est tout le côté parfois symbolique et merveilleux de cette cuisine.

N'est-ce pas trop anecdotique de vouloir retracer une histoire des épices dans la cuisine, une cuisine qui ne touche qu'une petite partie de la population et qui doit être relativement variable d'une région à l'autre ?

Tout à fait, mais il y a des occurrences selon les livres de recettes médiévaux.

Vendredi 13 octobre, à 19 h 30, à la Dame Blanche, rencontre avec Fabian Müllers, archéologue du goût, autour de la cuisine médiévale, celle des hautes tables au bas Moyen Âge. Durée : 45 minutes environ suivies d'un temps d'échange et de dédicaces (*Trésors de la Table Médiévale*, 2 tomes, édition La Muse, *Mes meilleures recettes du Moyen Âge*, édition La Muse et *Le Manuscrit de Sion, cuisine médiévale*, édition Heimdal). Réservation : 02 97 82 45 11.

<https://www.ouest-france.fr/bretagne/port-louis-56290/fabian-mullers-archeologue-du-gout-5311888> consulté le 03/12/17