

EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)
Université François-Rabelais de Tours
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1
02 47 36 68 92 - lea.info@univ-tours.fr
www.lea.univ-tours.fr

PARIZOT Olivia
13/10/1980, Poitiers
Courriel : oliparizot@gmail.com

Fiche mise à jour en septembre 2016

Présentation

Doctorat en cours : La découpe des aliments en Europe du XIII^e au XVI^e siècle : normes, pratiques et représentations

Statut de la thèse : Aucun financement. Doctorante salariée.

Description du sujet : À la croisée de l'histoire sociale, culturelle et technique, mes recherches portent sur l'écuyer tranchant, un office majeur de l'hôtel royal à qui incombe la tâche délicate de découper et servir les mets à la table du seigneur. La multiplication des traités de découpe en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge, ainsi que la conservation des riches archives de la Couronne d'Aragon et du royaume de Valence ont orienté mes recherches sur les péninsules ibérique et italienne, plus précisément sur la Couronne d'Aragon. À partir d'une étude prosopographique, il s'agit de comprendre la place occupée par l'écuyer tranchant au sein de l'hôtel royal et le rôle qu'il a pu jouer dans l'entourage du roi. Ainsi, à la lecture des sources, l'office semble plus important qu'il n'y paraît à première vue. Sa proximité sociale - il est de noble lignage - et spatiale avec son seigneur - il est proche de celui-ci lors du service à table - explique le caractère honorifique de la charge. Je me demande également dans quelle mesure le déplacement des écuyers tranchants à Naples, dans le sillage de la cour du roi d'Aragon Alphonse le Magnanime, s'est accompagné d'une diffusion et d'une transmission des techniques de découpe hors de la Péninsule ibérique.

Date d'inscription : Octobre 2006

Communications récentes

« Un noble au service d'un art : l'écuyer tranchant en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge », intervention dans le cadre du colloque international de Blois « Culture de la table : échange entre l'Italie et la France (XV^e - XVII^e siècle) », Château royal de Blois, 13-14 septembre 2012, 13 septembre 2012.

« Servir le roi : l'écuyer tranchant à la cour royale aragonaise au XV^e siècle », journée d'étude portant sur *L'Etiquette*, Universités de Poitiers et Limoges, EA 4270 CRIHAM, Séminaire de l'axe de recherche « Pouvoirs », Limoges, 19 octobre 2012.

« Techniques et préceptes de découpe de la viande en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge », intervention dans le cadre du colloque international de l'IEHCA « La viande : fabrique et représentation », 29 novembre-1^{er} décembre 2012, 30 novembre 2012.

Publications

« L'écuyer tranchant », dans Elisabeth LATRÉMOLIÈRE et Florent QUELLIER (dir.), *Festins de la Renaissance, Cuisine et trésors de table*, Paris : Château royal de Blois, Somogy éditions, Italie, 2012.

« En qué manera se deve servir el ofiçio del cortar : l'Arte Cisoria d'Enrique de Villena (1423) », dans *Circé. Histoires, Cultures & Sociétés*, Numéro 5 (2014).

Site disponible sur <http://www.revue-circe.uvsq.fr/spip.php?article69>

« Le prince en représentation : la symbolique du banquet au Moyen Âge », dans *L'Émoi de l'histoire*, revue de l'association historique des élèves du lycée Henri IV, n° 36, 2015, p. 117-146.