

PREMIÈRES GASTRONOMIES. ARCHÉOLOGIE DE L'ALIMENTATION

ARCHÉOLOGIE

2022
-
2023

**Philippe
MARINVAL**

*Archéobotaniste, spécialiste de
l'histoire de l'alimentation
végétale et de l'agriculture,
Chercheur au CNRS. Médaille de
Bronze du CNRS.*



Premières gastronomies ou l'aventure des saveurs

- o Les temps de la cueillette : le Paléolithique
- o Cuisines du Néolithique à l'époque gauloise
- o L'archéologie du pain : une recherche au goût nouveau.
- o L'enivrante origine de la vigne et du vin ou les coulisses d'une histoire complexe
- o Les toutes premières gorgées de bière
- o Maraîchages antiques et légumes oubliés
- o Les singulières origines et sagas de nos fruits et légumes
- o Le goût de l'exotisme chez les Romains
- o L'odyssée des épices et des aromates
- o Don des dieux : les produits de la ruche
- o Les dieux et les morts mangent aussi
- o Des plantes bonnes à manger et bonnes à soigner
- o Magiques et psychotropes : archéologie de plantes hors du commun ?

Les mardis de 14h à 16h

Octobre	4 - 11 -18
Novembre	8 - 15 - 22 -29
Décembre	6 - 13
Janvier	3 - 10 - 17
Février	14

13 séances de 2 h soit 26 heures annuelles

23/01/2023

Maisons-Alfort

Maison du Combattant

27, rue Jouët
Bus 104 arrêt Maisons-Alfort les Juilliotés
Bus 217 et 372 arrêt Jouët métro
ligne 8 arrêt Maisons-Alfort- Les Juilliotés.
Parking

Tarifs : 115 € - 125 €

10 participants minimum - 40 personnes maximum

Ouverture du cours sous condition de regrouper

un minimum de participants.

