

BETWEEN WORKSHOP AND COURT THE RECIPE FROM THE XIITH TO THE XVIITH CENTURIES (EUROPE, ISLAM, FAR EAST)

The Recipe nr. 2 : Scientific and Technical Recipes

ENTRE L'ATELIER ET LA COUR LA RECETTE DU XII^e AU XVII^e SIÈCLE (EUROPE, ISLAM, EXTRÊME-ORIENT)

La Recette 2: Recettes Scientifiques et Techniques

Tours, 26-28 avril 2022

Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CESR), 59 Rue Néricault Destouches

International Conference organized by *Micrologus* (S.I.S.M.E.L., Florence) and the Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CESR), Univ. of Tours, with the support of DIMAGIR research program (Region Centre Val de Loire-Univ. of Orléans) and the Union Académique Internationale (UAI, Bruxelles)



Between the XIIth and XVIIth centuries, the recipe was probably one of the most usual ways to spread scientific and technical knowledge in Western Europe as in Islamic and Eastern countries. These recipes are common to such different knowledges as medicine and cookery, alchemy and magic, dyeing, metallurgy and cosmetics. A large number of recipe books are still preserved in libraries all around the world: for the only western medieval cookery, we can estimate the existing recipes at more than 15 000. One of the most important cultural centre of production was probably the court, as courts of Burgundy and Savoy and, of course, the papal court at Rome or Avignon. Writing the recipe includes the choice of an idiom – Latin or vernacular – which aims different audiences and receptions. The result of the recipes is a set of colors, smells, flavors and textures, which can be specific to a period, a civilization or an area. Studying the influences and exchanges between European and non-European recipes is therefore an essential point.

Entre le XII^e et le XVII^e siècles, la recette fut sans doute l'un des modes de diffusion les plus habituels dans le champ des sciences et des techniques en Europe occidentale comme dans l'Islam. Communes à des savoirs aussi différents que la médecine et la cuisine, l'alchimie et la magie, la teinturerie et la métallurgie, la cosmétique et l'érotique, les recettes sont encore conservées en grand nombre dans les bibliothèques : pour la seule cuisine médiévale occidentale, on peut ainsi estimer leur nombre à plus de 15 000. Les recettes mettaient en communication des milieux très différents. On pense à ces véritables centres culturels de première importance que furent les cours de Bourgogne et de Savoie, mais aussi – bien entendu – à la cour pontificale. L'écriture de la recette passe par le choix d'une langue – latin ou langues vulgaires – qui vise des publics différents et détermine des réceptions qui ne le sont pas moins. Le résultat de la recette est un ensemble plus ou moins large de couleurs, d'odeurs, de parfums, de textures. Il peut être spécifique à une époque, à une civilisation ou bien à une région. C'est pourquoi l'étude des influences et des échanges entre recettes européennes et extra-européennes est un chantier essentiel.

ENTRE L'ATELIER ET LA COUR. LA RECETTE DU XII^e AU XVII^e SIÈCLE (EUROPE, ISLAM, EXTRÊME-ORIENT)

Tours, 26-28 avril 2022

Centre d'Études Supérieures de la Renaissance (CESR), 59 Rue Néricault Destouches

Mardi 26 avril 2022

- 14h15 Accueil des participants
14h30 Jean-Luc De Paepe - Agostino Paravicini Bagliani, *Les Conférences transculturelles de l'Union Académique Internationale*
14h45 Bruno Lauriou, *Introduction: La recette, un singulier objet de recherche*
15h15 Coffee break

I. Des recettes pour écrire: les encres

Présidence Pascal Briost

- 15h30 Charles Burnett, *Recipes for inks in Latin magical texts, translated from Arabic and Hebrew*
16h15 Marie-Elisabeth Boutrou, *Recettes d'encre à partir de traités et d'archives des XVI^e-XVII^e siècles*

Mercredi 27 avril 2022

II. La magie et l'alchimie des recettes

Présidence Jean-Patrice Boudet

- 9h15 Sébastien Moureau, «*Qui accipit quod debet et miscet sicut debet, procedit inde quod debet procedere*». *Les recettes alchimiques arabes médiévales et leur transmission au monde latin (X^e-XIII^e siècles)*
10h Julien Véronèse, *Les experimenta de conjuration des esprits dans un manuscrit italien de la fin du XV^e siècle (Florence, BML, Plut. 89 sup. 38)*.
10h45 Coffee break

III. Les couleurs et les odeurs

- 11h Michel Pastoureau, *Fabriquer les couleurs : des recettes pour produire ou pour rêver ?*
11h45 Catherine Lanoë, *Recettes et savoirs des parfums dans «Le Cabinet des dames», extrait d'un livre manuscrit de Louise-Marie de Gonzague, reine de Pologne, XVII^e siècle*

IV. Des recettes pour survivre

Présidence Danielle Jacquart

- 14h30 Marjolijn A.H. Bol, *Making Durable: Premodern recipes on the making of long-lasting art*
15h15 Chiara Crisciani, *Eterna giovinezza: ricette antiche e moderne*
16h Coffee break

V. Soigner par les recettes

- 16h15 Mireille Ausécache, *Les recettes médicales salernitaines entre expérience et théorie*
17h30 Iolanda Ventura, *Les antidotaires attribués au Pseudo-Mésué et les recueils de recettes professionnelles de la Renaissance*
18h15 Concetta Pennuto, *La clinique de l'utérus: les recettes dans quelques dossiers de patientes, à Padoue au milieu du XVI^e siècle*

Jeudi 28 avril 2022

VI. Des textes aux pratiques et vice versa

- 9h Tilmann Taape, *Reconstructing Technical Recipes in the Making and Knowing Project*
9h45 Bruno Lauriou, *Les recettes culinaires et la pratique : les leçons d'un programme de recherche européen*
10h30 Agostino Paravicini Bagliani, *Conclusions*