

**Week-end Grand siècle « À la table du Grand siècle »  
Samedi 22 et dimanche 23 juin  
De 10h à 17h30**

Cette année encore, le Week-end Grand siècle vous emmène aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles pour en explorer une nouvelle facette. Pour cette édition 2024, l'alimentation est à l'honneur. Du menu paysan aux grands banquets de Louis XIV, le contenu de nos assiettes a bien changé. Venez mettre votre grain de sel dans les ateliers, et découvrez les manières de manger, de conserver et transformer la nourriture à cette époque.



**Dégustation – Goûtez les recettes du Grand siècle**

Connaissez-vous les pâtés en croûte, les œufs brouillés aux oignons ou le biscuit de la Reyne ? Imaginés par Vatel et la Varenne, cuisiniers du Grand siècle, nous vous proposons de les goûter et si vous le souhaitez de partir avec les recettes pour les refaire chez vous. *Par le Calice Enchanté - Lieu : à côté de la Chambrée de soldats - En continu à partir de 11h*

**Théâtre – Jeanne Gabaret d'Herbauges, La femme du corsaire**

Au Grand siècle particulièrement, de nouvelles denrées font leur apparition et d'anciennes se « démocratisent », elles affluent sur le marché depuis les grands ports du royaume sur les tables des nobles comme des bourgeois et enfin sur celles du peuple, en bien plus maigres quantités bien sûr. Jeanne vous en fera le récit, et narrera les aventures de son époux sur les océans, les prises de cargaisons aux ennemis du Roy de France, car tout ce qui vient de loin qui est bon et qui se mange, est sur l'étal de la femme du corsaire !

*Par la compagnie de la Lune d'Ambre - Lieu : demi-bastion de la Reine - À 14h30 et 16h30 - Durée : 45 min*

**Atelier – À table(s) !**

Petits et grands sont invités à prendre place aux tables du roi et du paysan. À travers différentes activités ludiques, ils se familiarisent aux bonnes ou mauvaises manières de table. De l'apparition de la fourchette à la succession des plats, l'ancêtre du repas gastronomique français se dévoile. *En continu à partir de 10h00 – Par les médiateurs du monument Vauban - Lieu : Toile d'ombrage de la cour des Cadets*

## **Atelier Archéozoologie - Donne-moi ton os, je te dirai qui tu es !**

La Citadelle était un lieu de vie pour les soldats. Ils mangeaient beaucoup de pain et de soupe, mais des ossements retrouvés sur place nous indiquent qu'ils consommaient aussi de la viande. Mettez-vous dans la peau d'un apprenti archéozoologue et observez, mesurez et comparez différents ossements. Saurez-vous trouver de quel animal il s'agit ?

*Par l'Association Arkéonautes - Lieu : Toile d'ombrage sur le demi-bastion de la Reine - En continu à partir de 13h30*

## **Ateliers – Le sel dans tous ses états**

Le sel est omniprésent dans notre quotidien et ce partout dans le monde. Au cours de cette animation, vous pourrez jouer tout en découvrant les sels du monde et mieux comprendre le rôle du sel dans l'alimentation.

*Par la Saline royale d'Arc-et-Senans - Lieu : Toile d'ombrage de la cour des Cadets - En continu à partir de 10h00*

Le sel ne sert pas seulement à relever nos plats. Il sert également à la conservation des aliments et à ce titre était une denrée précieuse depuis la préhistoire. Un impôt spécifique existait même sur le sel à l'époque de Louis XIV, la gabelle. Mais encore fallait-il le produire ! Venez découvrir comment il était produit en Franche-Comté au cours d'un atelier d'évaporation.

*Par la Grande Saline de Salins-les-Bains - Lieu : Toile d'ombrage de la cour des Cadets - En continu à partir de 10h00 et Ateliers évaporation à 10h30 / 11h30 / 14h / 15h / 16h*

## **Animation – La cantine de Vauban**

Découvrez cet objet extraordinaire qui servait à Vauban, le « vagabond du roi », pour maintenir sa nourriture au chaud durant ses voyages. Grâce à une expérience de réalité augmentée via un casque hololens, manipulez vous-même la cantine pour en comprendre le fonctionnement !

*Par la société Capture4cad - Lieu : Espace Vauban - De 14h30 à 17h*

## **Animation – Du pain sur la planche**

Entrez dans le moulin de la Citadelle et profitez d'une dégustation du « pain de la citadelle », recette élaborée à partir des céréales utilisées autrefois pour le pain des soldats : froment, épeautre et seigle.

*Par les médiateurs du monument Vauban - Lieu : Salle du moulin et de la fonderie (Musée comtois niveau 1) - De 10h à 12h et 13h à 17h30*

## **Animation – Dans le jardin du Grand siècle**

Plantes aromatiques, plantes toxiques, racines et autres « herbes », laissez-vous conter les usages du végétal aux XVIIe et XVIIIe siècles. Vous êtes invités à prendre racine au cœur du Jardin Vauban pour comprendre la diverse consommation des légumes, l'art de soigner (ou pas) par les plantes et autres délicieuses anecdotes.

*Par les médiateurs du monument Vauban - Lieu : Jardin Vauban - De 10h à 13h et de 14h à 17h*

## **Animation – Sculptures en sucre**

Inspiré par les fastes du Grand siècle, un sculpteur de sucre créera tout au long du week-end une pièce unique. Venez admirer son savoir-faire qui saura ravir petits et grands gourmands.

*Par « Au pays des sucreries » - Lieu : Salle pédagogique du Muséum (cour des Cadets) - De 13h à 17h*

## **Présentation - L'alimentation des soldats**

Apprenez-en davantage sur l'alimentation des soldats de la citadelle durant votre passage dans leur chambrée.

*Par les médiateurs du monument Vauban - En continu à partir de 10h00 - Lieu : Chambrée de soldats - Jauge : 18 personnes maximum en simultané.*

## Visite – À boire et à manger à la citadelle

Des citernes au moulin, en passant par la chambrée et le jardin, déambulez dans la citadelle pour mieux comprendre comment la garnison gérait son approvisionnement pour tenir trois mois !

*Par les médiateurs du monument Vauban - À 11h30 et 15h30 - Durée : 45mn*

## Mini-exposition - « Saveurs en images »

La variété des mets consommés et la vaisselle de table se dévoilent grâce à des reproductions de natures mortes conservées au Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon.

*En continu à partir de 10h - Lieu : salle pédagogique du Site Vauban*

## Conférence – Les tables du Grand siècle, entre abondance et pénurie

Si le XVII<sup>e</sup> siècle assiste à la naissance de la cuisine française réputée, il est également le théâtre de terribles famines. Des ors de Versailles aux champs de bataille, en passant par les campagnes, cette conférence abordera le boire, le manger et les manières de table des vingt millions de Français sous les premiers Bourbons. Ces tables du Grand siècle donnent à voir une alimentation cyclique de repas ordinaires et de moments de bonne chère, dictée par la religion, les travaux des champs et les malheurs du temps. Elles présentent surtout le spectacle d'une hiérarchie sociale exacerbée et de l'ordonnement d'un monde fondamentalement inégalitaire.

*Par Florent Quellier, Professeur d'histoire moderne, Université d'Angers. - Lieu : Chapelle - en cas de pluie repli à la salle de conférence du Musée de la Résistance et de la Déportation. - À 18h30, le samedi 22 juin uniquement - Durée : 1h30.*

## Banquet à la Citadelle

Le gouverneur de la Citadelle vous invite à sa table. Son maître queux a correspondu avec le cuisinier du roi et vous présentera des mets consommés aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles pour une expérience culinaire temporelle (entrée, plat, fromage et dessert seront au menu), une ambiance musicale plongera les convives au cœur de l'atmosphère du Grand siècle.

*Par le Calice Enchanté - Sur réservation sur [citadelle.com](http://citadelle.com) – Nombre de places limité (50 convives) - 85 €/personne (vin non compris). - Lieu : cour des Cadets ou Chapelle - À 20h30 le samedi 22 juin uniquement*

*Le week-end Grand siècle est réalisé en partenariat avec : l'association Arkéonautes, La Saline royale d'Arc-et-Senans, la Grande Saline de Salins-les-Bains, la compagnie de la Lune d'Ambre, le Calice Enchanté, Capture4cad, Au pays des sucreries, Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Besançon, Bibliothèque Universitaire, Bibliothèque d'étude et de conservation de Besançon.*

*Accès tout public pour les détenteurs d'un billet d'entrée à la Citadelle et pour les abonnés. La Citadelle est soutenue par le Conseil Départemental du Doubs et Grand Besançon Métropole.*

## CONTACT PRESSE

**Marie-Pierre PAPAZIAN,**

Responsable Marketing

en charge des relations médias

03 81 87 83 37

[marie-pierre.papazian@citadelle.besancon.fr](mailto:marie-pierre.papazian@citadelle.besancon.fr)

[www.citadelle.com](http://www.citadelle.com)

Retrouvez la Citadelle  
sur les réseaux sociaux :

