

échanges croisés

salle Terrana

lecture mercredi 23 septembre

2026 – 18h30

« Le Manuscrit de Sion »

présentation de **Fabian Müllers**

discussion partagée avec Jean-Claude Carron, médiéviste gastronome

À l'occasion de la
Semaine du Goût,
du **21 au 27 septembre**,
Alex vous invite à un
dîner médiéval
selon une recette du
« **Manuscrit de Sion** »

alex

alexrestaurant.ch

Réservation
www.alexrestaurant.ch

Prochaines lectures

29 octobre / 11 novembre / 2 décembre

Manifestations culturelles

à la Fondation de Wolff – salle Terrana

Rue de Savièse 16 – 1950 Sion

Entrée libre – Chapeau

Réservation fortement conseillée
auprès de l'Office du Tourisme de
Sion (027 327 77 27)



Le Canton du Valais
encourage la culture
Der Kanton Wallis
fördert Kultur

SION
CAPITALE SUISSE
DES ALPES

La Lisenze
LIBRAIRIE

BOURGEOISIE
DE SION

Whisperit



« Le Manuscrit de Sion »

présentation de Fabian Müllers et discussion partagée
avec Jean-Claude Carron, médiéviste gastronome

Fabian Müllers nous fera découvrir « Le Manuscrit de Sion », un exceptionnel recueil de recettes datant de 1300. Il nous aidera à décrypter et à comprendre comment les mets qui y sont décrits peuvent être interprétés et préparés aujourd'hui, avec les moyens du XXI^e siècle.

En dialogue avec Jean-Claude Carron ils exploreront les aspects les plus étonnants et méconnus de ce « livre de cuisine », considéré comme l'un des plus anciens recueils culinaires conservés en Europe dans la bibliothèque de Walter Supersaxo.

Au fil de leurs échanges avec le public, les deux experts feront revivre tout un pan de la gastronomie médiévale et nous dévoileront quelques-unes des recettes les plus surprenantes de cet extraordinaire témoignage du Moyen Âge.

Fabian Müllers

Fabian Müllers est historien de l'alimentation, spécialisé dans l'analyse et l'interprétation des recettes culinaires du bas Moyen Âge occidental.

Enseignant en Histoire de la Gastronomie à l'Université d'Angers et en archéologie expérimentale culinaire à l'Université de Tours (France), il est également chercheur associé au laboratoire CITERES. Ses travaux portent principalement sur l'étude des réceptaires culinaires médiévaux ainsi que l'interprétation des recettes. En ce sens, il a porté une attention particulière au Manuscrit de Sion.

Jean-Claude Carron

Né à Orsières, Jean Claude Carron, après des études au Collège de St. Maurice, se spécialise en histoire à Genève où il obtient un doctorat en 1989.

Après un passage à Milan (Inst. Universitario LM) puis au Queen's College à Oxford il part pour les États-Unis où il donne des cours et se spécialise en Histoire des langues européennes, en premier lieu les langues latines. Il y publie son premier livre sur la science culinaire à l'Université John Hopkins en 1995. Depuis 1979 il travaille à l'UCLA, où il a été nommé professeur.

Toujours très attaché au Valais, il se réjouit de venir présenter quelques extraits de ses édits en tandem avec Fabian Müllers, au sujet de diverses publications liées de près ou de loin à la cuisine médiévale.