

Cour de France.fr / Histoire et fonction / Maisons, services et charges / Etudes modernes / Les offices de bouche à l'Hôtel du roi de France, de Philippe VI à Charles VI (1328-1422)

Pauline Moirez

Les offices de bouche à l'Hôtel du roi de France, de Philippe VI à Charles VI (1328-1422)

Résumé de thèse. Source : école des Chartes

Thèse soutenue en 2002 à l'école des Chartes.

Un exemplaire peut être consulté aux Archives Nationales ; pour les démarches administratives, voir la [réglementation](#) pour la consultation des thèses de l'école des Chartes.

Extrait du résumé

L'étude des offices de bouche de l'Hôtel du roi se trouve à la croisée de deux courants historiographiques dynamiques : l'histoire des institutions royales et princières à la fin du Moyen Âge et l'histoire de l'alimentation, envisagée ici dans ses aspects culturels et sociaux.

Le service de bouche de l'Hôtel du roi est doté d'une double importance symbolique : le souverain doit exalter sa puissance et sa prospérité par un rite de table luxueux ; de plus, à travers les repas servis à ses officiers, il se montre en roi " nourricier ".

Il convient d'étudier le fonctionnement des quatre offices de bouche de l'Hôtel du roi, paneterie, échansonnerie, cuisine et fruiterie, au cours du XIVe siècle, dans une perspective à la fois institutionnelle et prosopographique...

[Lire la suite \(site de l'école des Chartes\)](#)