COMMANDERIE D'ARVILLE

- Communiqué de presse -

Batailles et ripailles - À la table des chevaliers !

En attendant le retour des Médiévales d'Arville en 2026, la Commanderie d'Arville organise un tout nouveau rendez-vous les 12 et 13 juillet, associant histoire vivante, médiation scientifique et pratiques contemporaines inspirées du Moyen Âge.

Intitulé « Batailles et ripailles – À la table des chevaliers ! », cet événement inédit porte un regard renouvelé sur la société médiévale, autour de deux grands axes : le combat et l'alimentation.

Du combat à l'épée aux formes d' escrimes contemporaines

Durant le week-end, le public pourra assister à des combats présentés par la **Compagnie des Amis du Château de Châteaudun**. Ces affrontements, arbitrés, s'appuient sur des techniques d'escrime du XVe siècle, tirées de traités d'époque et mises en exécution par des passionnés d'AMHE (Arts Martiaux Historiques Européens), une discipline à la croisée de la recherche historique et de l'entraînement sportif. Plusieurs membres de l'association ont d'ailleurs fondé l'**AMHE Dunois**, un club où ils s'entraînent chaque semaine à ces pratiques de combats documentés.

En parallèle, des initiations au béhourd léger, une discipline contemporaine également inspirée des combats en lice du Moyen Âge, permettront aux enfants comme aux adultes de tenter l'expérience. Une occasion ludique et encadrée de découvrir la joute à pied en toute sécurité.

L' alimentation au Moyen Âge : entre expérimentation et saveurs retrouvées

L'autre volet majeur de la manifestation met en lumière les **pratiques alimentaires médiévales**, à travers des interventions portées par la compagnie **La Muse** et le chercheur **Fabian Müllers**, membre également de la compagnie.

- **un pôle « gourmand »** : trois stands animés par une talemelière (boulangère), une espicière (marchande d'épices) et une cuisinière, interprétées par des comédiennes.
- **un pôle « table vivante »** : la reconstitution d'une table seigneuriale commentée, présenté par un médiateur de la compagnie.

Le dimanche, deux pôles complémentaires seront assurés par **Fabian Müllers** :

- Une **conférence gourmande** intitulée « De la règle de saint Benoît aux croisades : quelle pouvait être l'alimentation d'un moine-soldat templier ? », donnée dans la grange aux dîmes et incluant des **dégustations**.
- Un **pôle d'archéologie expérimentale**, où les spectateurs pourront s'initier aux méthodes de la recherche scientifique appliquées à l'histoire de l'alimentation.

Un banquet médiéval pour couronner la journée du samedi

Moment fort du week-end, un banquet médiéval sera mis en place le soir du 12 juillet. Élaboré à partir de recettes du Moyen Âge, le repas sera cuisiné par Fabian Müllers avec le collectif **Cuisine Historique**. Une expérience sensorielle, conviviale et savoureuse, à vivre dans un cadre d'exception : la grange aux dîmes de la commanderie (sur réservation uniquement).

Et aussi…

Les **Amis du Château de Châteaudun** installeront leur campement dans l'enceinte de la commanderie et proposeront aux visiteurs plusieurs activités pour découvrir le quotidien des sociétés médiévales: héraldique, travail du cuir, fabliaux, musique et bien d'autres découvertes.

BATAILLES ET RIPAILLES - À LA TABLE DES CHEVALIERS !

LES ATELIERS FAMILLE

Du 12 au 13 juillet

· le 12/07, de 10h à 20h ; le 13/07, de 10h à 18h30 ;
· accès payant : · adulte: 7,50€; adolescent (13-17 ans): 5€; enfant (6 – 12 ans): 3€; gratuit pour les moins de 6 ans;
· accès gratuit pour les abonnés ;
· accès gratuit le 12/07 à partir de 18h ;
· billets « coupe-file » vendus en ligne ;
· réservation obligatoire pour le banquet médiéval ;
· restauration et taverne à retrouver sur place.

👶🏻 => Table à langer, pot dans les toilettes et micro-onde à disposition pour réchauffer le repas des tout-petits.

RESERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS : COMMANDERIE-ARVILLE.COM / 02 54 80 75 41