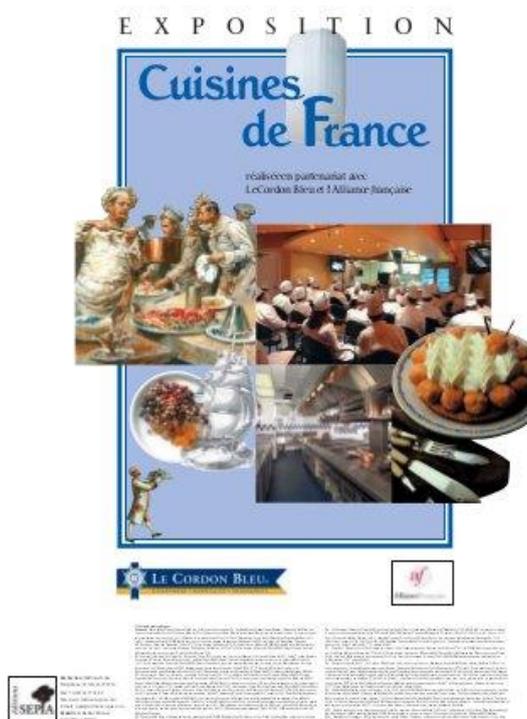


Cuisines de France

EXPOSITION



Conception : Sépia
Réalisation : Éditions Sépia
Téléphone : 33 (0)1 43 97 22 14
Fax : 33 (0)1 43 97 32 62
Site : www.editions-sepia.com
E-mail : sepia@editions-sepia.com

Médiathèque départementale des Vosges



Cuisines de France

Sommaire

1. Note à l'attention des bibliothécaires	3
2. Fiche technique de l'exposition	4
4. Projet éventuel d'animation lié à l'exposition	11
5. Quiz	12

Cuisines de France

1. Note à l'attention des bibliothécaires

Cette exposition présente les richesses de la cuisine française. Par une approche culturelle, il est expliqué ce qui en fait son originalité et les raisons de sa renommée dans le monde entier.

Ainsi, l'histoire de la cuisine accompagne la présentation de quelques terroirs et spécialités régionales.

Rappelons que le 16 novembre 2010, l'Unesco a inscrit « le repas gastronomique français » au patrimoine immatériel mondial de l'Humanité.

Une exposition à consommer sans modération.

En espérant que cet outil d'approche saura satisfaire vos envies et susciter des projets au sein de votre bibliothèque !

Cuisines de France

2. Fiche technique de l'exposition

Public ciblé : tout public

Nombre de panneaux : 13

Format : 70 x 50 cm

Conditionnement : pochette carton

Recommandation d'utilisation :

Outil d'accompagnement :

Quelques livres conditionnés dans 1 caisse

Valeur d'assurance : 500 €

Cuisines de France

La cuisine bourgeoise

La confirmation des valeurs sûres

Un luxe mesuré

La vogue des restaurants

À la table des écrivains

Les livres culinaires

Le dîner raffiné

Un art de vivre

Autour des mets

Des vins à des œufs

Les codes des plats bourgeois

Le service à la française

Le plaisir de la table

Le service à la russe

Le service à la française

Panneau 7 : La cuisine bourgeoise

Au 19^e siècle, la cuisine s'embourgeoise. Elle doit être économique, saine et appétissante.

Panneau 8 : Un art de vivre

La cuisine devient un art de vivre. L'art de la table, les menus, le service sont des arts raffinés.

Cuisines de France

3. Projet éventuel d'animation lié à l'exposition

Sans budget, vous pouvez :

- Organiser des visites guidées en entrée libre,
- Proposer au public des quizz en lien avec cette exposition,
- Créer des jeux autour des différents thèmes,
- Programmer des lectures à voix haute,
- Vous appuyer sur un événement ponctuel, par exemple, un festival ou un salon, afin d'enrichir l'information autour du thème développé et choisi.

Avec budget, vous pouvez :

- Inviter des intervenants en rapport avec le thème : conteur, acteur, chanteur, musicien, formateur, professeur, auteur, conférencier (liste non exhaustive).

Pistes animations autour du thème

- Atelier ou conférence sur la cuisine française :

Lycée hôtelier de Gérardmer

32, boulevard d'alsace

88400 GERARDMER

Tél. : 03.29.63.37.70

Itrh.free.fr

Cuisines de France

4. Quiz

Quiz 1
Questions sur
l'exposition

Quiz 2
Gastronomie
insolite



Quiz 3
Ingrédients

Quiz 4
Auteurs et
citations

Réponse aussi en ligne sur le net sur www.mediatheque.vosges.fr ou avant dernière page

Cuisines de France

Quiz 1 Questions sur l'exposition



En vous inspirant des affiches exposées, vous trouverez les solutions à toutes les questions
Réponse en ligne sur le net sur : www.médiathèque.vosges.fr ou avant dernière page

🍴 1 Qu'est ce que la Garbure ?

- A - Une soupe du Béarn
- B - Un plat au beurre
- C - Un met du Gard

🍴 2 Qui fait un tour de France au XVI^e siècle, accompagné de cuisiniers ?

- A - Henri IV
- B - Louis XIV
- C - Catherine de Médicis

🍴 3 Au XIV^e siècle, quel est le plus célèbre cuisinier du royaume de France ?

- A - Guillaume Tirel dit Taillevert
- B - Vatel de Chantilly
- C - Viandier

🍴 4 La Pêche Melba doit son nom à Mme Melba grâce à :

- A - La couleur de ses joues et de sa peau
- B - La vue éclatante de sa toilette
- C - L'écoute de sa voix à l'opéra

🍴 5 De quelle origine est le mot « gastronomie » ?

- A - Grecque
- B - Romaine
- C - Latine

🍴 6 En 1785, M. Parmentier, avant de valoriser la pomme de terre, était :

- A - Diététicien
- B - Pharmacien
- C - Médecin

🍴 7 Quel couvert est importé par Catherine de Médicis ?

- A - Le couteau
- B - La cuillère
- C - La fourchette

Cuisines de France

Quiz 2 Gastronomie insolite



GASTRONOMIE INSOLITE

Réponse en ligne sur le net sur : www.mediatheque.vosges.fr ou avant dernière page

1 - Nostradamus, médecin célèbre pour ses prédictions et protégé de Catherine de Médicis, fut aussi l'auteur d'un traité :

- A - Traité des confitures
- B - Traité des épices
- C - Traité de médecine

2 - Quel roi était fou de chocolat au point de le préparer lui-même ?

- A - Louis Philippe
- B - Louis XIV
- C - Louis XV

3 - La sauce béchamel a été inventée pour plaire à Louis XIV, grand mangeur, par le marquis de ?

- A - Béchameil
- B - Béchamel
- C - Béchamelle

4 - Un aristocrate qui ne voulait pas quitter la table de jeu, un soir de 1762, demanda à son cuisinier de lui mitonner un en-cas susceptible d'être mangé avec les doigts. Il porte son nom :

- A - Le Baron Panini
- B - Le Vicomte de la Tartine
- C - Le Comte de Sandwich

5 - Quelle est l'origine du mot « mayonnaise » ?

- A - Du mot grec, maïeutique, destiné à faire exprimer un savoir caché
- B - De son lieu de naissance, à Mahon, capitale de Minorque, aux Baléares
- C - De Elton Mayo, psychologue désirant améliorer la productivité et les conditions matérielles de travail

6 - Comment fut créée la dragée ?

- A - En laissant tomber une amande dans une jarre de miel
- B - En cassant du sucre en Sicile
- C - En mélangeant du sucre et du miel pendant les croisades

7 Pourquoi trouve-t-on des couteaux à bouts ronds ?

- A - Pour que les petits enfants ne se blessent pas à table
- B - Parce que le Cardinal de Richelieu est irrité que les gentilshommes se curent les dents à table avec leur couteau
- C - Parce que les lames se brisaient autour des os de gibier et volaille pendant les banquets

Venez goûter mes
anecdotes...



Cuisines de France

Quiz 3 Ingrédients



Trouver tous les ingrédients qui manquent
pour chaque expression culinaire

Réponse en ligne sur le net sur : www.mediathèque.vosges.fr ou avant dernière page

- Mettre du dans les
- On ne fait pas d'..... sans casser des
- Ça ne vaut pas un
- Manger les par la racine
- J'ai une tête comme une
- Il a mangé son blanc
- Il veut le et l'argent du
- Gagner son à la sueur de son front
- Ce ne sont pas tes
- On va couper la en deux
- Il ne faut pas cracher dans la
- Ca vaut son pesant de
- J'ai l'œil au noir
- Ne me raconte pas des
- J'ai les pieds en
- Il a les cheveux et
- Il ne faut pas en faire tout un
- T'as pas inventé le fil à couper le
- Il boit du petit
- J'espère que tu ne me déranges pas pour des
- Il défend son
- Va te faire cuire un
- Je pédale dans la
- La me monte au nez
- Nous sommes en pleine purée de
- C'est la fin des

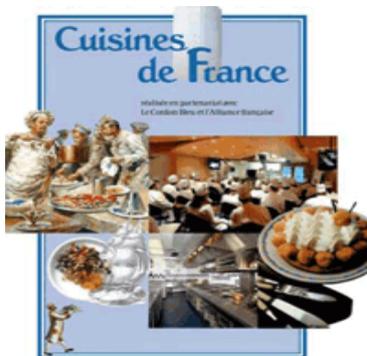
Des aliments pour
chaque expression...



**Haricots – soupe – pois – moutarde – semoule – œuf – œufs – bifteck – prunes – lait –
beurre (4) – fromage – poivre – sel – compote – salades – cacahuètes – poire – radis – pain –
citrouille – pissenlits – oignons – omelette - épinards**

Cuisines de France

Quiz 4 Auteurs et citations



Relier les auteurs à leurs citations

Réponse en ligne sur le net sur : www.mediatheque.vosges.fr ou avant dernière page

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 - Un livre de cuisine, ce n'est pas un livre de dépenses, mais un livre de recettes. | A - Paul Verlaine |
| 2 - On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. | B - Sacha Guitry |
| 3 - Nos repas sont charmants encore que modestes, grâce à ton art profond d'accommoder les restes. | C - Oscar Wilde |
| 4 - Chez nous, on mangeait à la carte : celui qui tirait l'as de pique mangeait. | D - Voltaire |
| 5 - Après un bon diner, on n'en veut plus à personne, même pas à sa propre famille. | E - Brillat - Savarin |
| 6 - L'asperge est le poireau du riche. | F - Paul Gauguin |
| 7 - Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. | G - Francis Blanche |
| 8 - Le divertissement est le meilleur régime contre le poids de l'existence. | H - Pierre Dac |
| 9 - Dans tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. | I - Woody Allen |
| 10 - La manière dont on digère décide presque toujours de notre manière de penser. | J - Maréchal Foch |



Cuisines de France

Quiz 1 Questions sur l'exposition

REPONSES

- 1 - A
- 2 - C
- 3 - A
- 4 - C
- 5 - A
- 6 - B
- 7 - C

Quiz 2 Gastronomie insolite

- 1 - A
- 2 - C
- 3 - A
- 4 - C
- 5 - B
- 6 - A
- 7 - B

Quiz 3 Ingrédients

Mettre du **BEURRE** dans les **EPINARDS**
On ne fait pas d'**OMELETTE** sans casser des **OEUFS**
Ça ne vaut pas un **RADIS**
Manger les **PISSENLITS** par la racine
J'ai une tête comme une **CITROUILLE**
Il a mangé son **PAIN** blanc
Il veut le **BEURRE** et l'argent du **BEURRE**
Gagner son **PAIN** à la sueur de son front
Ce ne sont pas tes **OIGNONS**
On va couper la **POIRE** en deux
Il ne faut pas cracher dans la **SOUPE**
Ca vaut son pesant de **CACAHUETES**
J'ai l'œil au **BEURRE** noir
Ne me raconte pas des **SALADES**
J'ai les pieds en **COMPOTE**
Il a les cheveux **POIVRE** et **SEL**
Il ne faut pas en faire tout un **FROMAGE**
T'as pas inventé le fil à couper le **BEURRE**
Il boit du petit **LAIT**
J'espère que tu ne me déranges pas pour des **PRUNES**
Il défend son **BIFTECK**
Va te faire cuire un **OEUF**
Je pédale dans la **SEMOULE**
La **MOUTARDE** me monte au nez
Nous sommes en pleine purée de **POIS**
C'est la fin des **HARICOTS**

Quiz 4 Auteurs et citations

- | | |
|-------|--------|
| 1 - B | 6 - G |
| 2 - E | 7 - F |
| 3 - A | 8 - J |
| 4 - I | 9 - H |
| 5 - C | 10 - D |

Médiathèque Départementale des Vosges
mardi 26 avril 2016

17

Cuisines de France

Enquête de satisfaction

Merci de prendre quelques instants pour répondre à ce questionnaire

Bibliothèque/ médiathèque de :

1. Cette exposition vous a-t-elle satisfait ?

- Tout à fait
- Partiellement
- Pas du tout

2. Pensez-vous que votre public a été satisfait par cette exposition ?

- Tout à fait
- Partiellement
- Pas du tout

3. Pensez-vous que la présence de l'exposition dans vos murs a accru la fréquentation de la bibliothèque ?

- Tout à fait
- Partiellement
- Pas du tout

4. Que pensez-vous de la caisse accompagnant l'exposition ?

Choix de documents pertinent :

- Oui
- Non

Nombre de documents suffisant :

- Oui
- Non

Quelle exploitation avez-vous fait, le cas échéant, de cette caisse ?

.....
.....

5. Le document d'accompagnement ci-joint vous a-t-il été utile ?

- Tout à fait
- Partiellement
- Pas du tout

Quel accompagnement avez-vous proposé, le cas échéant, pour valoriser cette exposition ?

.....