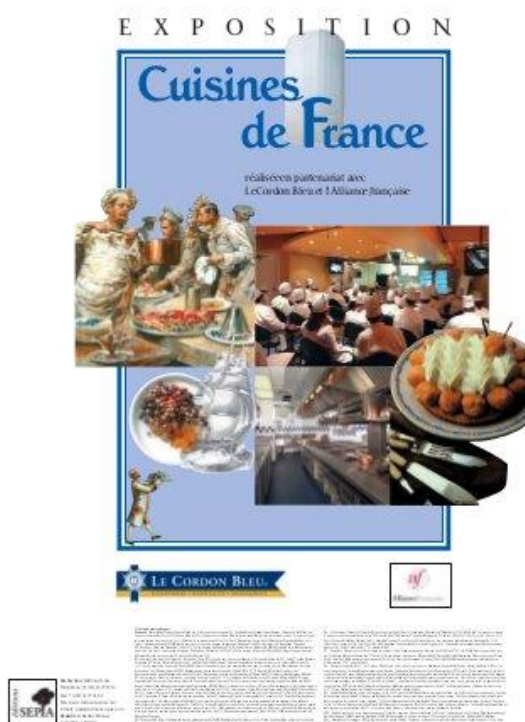


# Cuisines de France

## 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](http://www.editions-sepia.com)  
E-mail : [sepia@editions-sepia.com](mailto:sepia@editions-sepia.com)

Médiathèque départementale des Vosges



# Cuisines de France

## Sommaire

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

# 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

## Cuise : un bon début !

**Et la cuisine naquit avec la cuisson**

**Avant la maîtrise du feu**

Au Préhistoire, les hommes se nourrissent le plus souvent possible : viande crue (bœuf, chèvre), céréales (blé, seigle), légumes (haricots, fèves, pois), noix. La domestication des plantes révolutionne leur mode d'alimentation. Le végétal (céréales) qui signifie « cuire », donnera naissance au mot cuisine, auquel les premiers dictionnaires attribuent le sens premier de « chair crüe ».

**Les moyens de cuire**

La cuisson se définit donc par fait de préparer les mets et la cuisson est un des temps sociaux les plus importants de la vie humaine. Au Moyen Âge, les plus grands maîtres de maîtres de cuisine ou au Moyen Âge : bouillir, sauter, cuire, rôtir, mijoter, rôtir, braiser, etc. Les possibilités, variées, s'agrandissent ensuite : brochettes à l'extérieur de la charbonnière et marmite à l'intérieur. La fabrication du réfrigérateur au XIX<sup>e</sup> siècle permettrait de cuisiner une cuisine moderne : le réfrigérateur et le four.

**Une cuisine de carnivores**

Au Moyen Âge, la viande est associée à la richesse et toute fête implique des amoncellements de rôtis, saucisseries, charcuterie, porc, saucisses... Le poisson leur est naturellement mépris : on l'aurait même le plus dédaigné !

**Le porc**

Le porc est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage. Le porc est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage.

**Le bœuf**

Le bœuf est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage. Le bœuf est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage.

**Le mouton**

Le mouton est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage. Le mouton est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage.

**Le poulet**

Le poulet est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage. Le poulet est un animal qui a été domestiqué par l'homme. Il est devenu un animal d'élevage.

## Le tour des terroirs

**La cuisine s'enracine dans les régions**

**Cuisiner et créer avec les produits du cru**

La richesse de la cuisine française s'explique en grande partie par la générosité naturelle du pays même : la diversité des climats, des végétaux, des animaux, des produits de la terre a permis la spécificité des régions et, à l'intérieur de celles-ci, celle des terroirs. En exploitant cette nature et en répliquant les mêmes recettes, les populations ont créé les cuisines régionales et montré les traditions culinaires.

**À la maison : une affaire de femmes**

On se nourrit pour survivre – et non sans mal pendant les siècles – mais le repas offre un espace de partage, d'entraide et de réconfort, lieu de l'agitation publique. Les plats régionaux longtemps méprisés sont l'objet de la mode et de la fête. Le « voyageur » de l'époque est en effet : « à l'étranger, les premiers livres de cuisine française qui paraissent ! »

**Le vin**

Le vin est un produit de la vigne. Il est devenu un produit de la vigne. Le vin est un produit de la vigne. Il est devenu un produit de la vigne.

**Le fromage**

Le fromage est un produit de la vache. Il est devenu un produit de la vache. Le fromage est un produit de la vache. Il est devenu un produit de la vache.

**Le poisson**

Le poisson est un produit de la mer. Il est devenu un produit de la mer. Le poisson est un produit de la mer. Il est devenu un produit de la mer.

**Le porc**

Le porc est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage. Le porc est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage.

**Le bœuf**

Le bœuf est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage. Le bœuf est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage.

**Le mouton**

Le mouton est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage. Le mouton est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage.

**Le poulet**

Le poulet est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage. Le poulet est un produit de l'élevage. Il est devenu un produit de l'élevage.

Panneau 1 : **Cuire : un bon début !**

La maîtrise du feu va révolutionner le mode d'alimentation des hommes. En effet, la cuisine naquit avec la cuisson.

Panneau 2 : **Le tour des terroirs**

La richesse de la cuisine française s'explique en grande partie par la générosité naturelle de chaque terroir.



# Cuisines de France

## L'appétit à la cour

### La cuisine des Grands

**Les influences étrangères**  
L'originalité de la cuisine française ne s'explique pas seulement par l'apport de nouvelles recettes mais aussi par les apports techniques. Espagne, Allemagne, Italie, Orient. Au XVI<sup>e</sup> siècle, Catherine de Médicis apporte avec elle de nombreux plats et techniques, comme une influence décisive sur la maîtrise du trait et du grand et de la cuisson, ainsi que sur l'adoption de légumes et de fruits crus d'Orient : les oignons, brocoli, artichauts, melons.

**Le festin dans l'assiette**  
Le grand festin est un signe de puissance politique et de prestige qui se traduit par le fait de proposer des plats de grande qualité. Les seigneurs français ont adopté les plats de la cuisine italienne par Louis XIV à travers les Grands de toutes les cours d'Europe. Les mets y sont servis sur des plats et les plats sur des tables. Les plats sont servis sur des tables et les plats sur des tables. Les plats sont servis sur des tables et les plats sur des tables.

**Le festin de rois et de chefs de cuisine**  
Le festin est un signe de puissance politique et de prestige qui se traduit par le fait de proposer des plats de grande qualité. Les seigneurs français ont adopté les plats de la cuisine italienne par Louis XIV à travers les Grands de toutes les cours d'Europe. Les mets y sont servis sur des plats et les plats sur des tables. Les plats sont servis sur des tables et les plats sur des tables.

**Plus la puissance, plus la cuisine**  
La cuisine est un signe de puissance politique et de prestige qui se traduit par le fait de proposer des plats de grande qualité. Les seigneurs français ont adopté les plats de la cuisine italienne par Louis XIV à travers les Grands de toutes les cours d'Europe. Les mets y sont servis sur des plats et les plats sur des tables. Les plats sont servis sur des tables et les plats sur des tables.





## La professionnalisation du cuisinier

### Un métier à part entière

**De la salle commune à la cuisine cloisonnée**  
À la Renaissance, la séparation de la salle à manger et de la cuisine contribue à la professionnalisation du métier de cuisinier. La cuisine s'agrandit, se spécialise et les armoires s'intègrent à l'architecture.

**L'évolution des ustensiles et des technologies**  
Les ustensiles – marmites, fourchettes et brochettes – se spécialisent, ainsi que les méthodes de cuisson. L'appareil se rationalise : fournaux en briques, le « potager » est installé près d'une fenêtre, pour la sécurité du cuisinier la cheminée est surélevée, une zone froide est réservée aux préparations. Les battoires à caoutchouc, de poêle et de plat, antiques, sont progressivement éliminés.

**La reconnaissance du statut de cuisinier**  
Jusqu'au Moyen Âge, les cuisiniers se forment sur le tas et n'ont pas de statut professionnel. La reconnaissance du statut de cuisinier est progressive. Les cuisiniers sont reconnus par le grand maître de la cuisine. Ils ont leur propre salle de travail et leur propre chef. Ils ont leur propre salle de travail et leur propre chef.

**Actes de cuisine**  
Le cuisinier est un métier à part entière. Il a son propre statut et son propre chef. Il a son propre statut et son propre chef.





**Panneau 3 : L'appétit à la cour**

Le festin est un signe de puissance politique et le seigneur qui régale doit faire preuve tant de générosité que d'appétit.

**Panneau 4 : La professionnalisation du cuisinier**

A la renaissance, la séparation de la salle à manger et de la cuisine contribue à la professionnalisation du cuisinier. Les ustensiles et les technologies évoluent également avec le temps.

# Cuisines de France

**Cuisine et cuisiniers s'organisent**

*Échanges et harmonisation*

❖ **L'évolution des transports**  
 Grâce au chemin de fer dès le Second Empire, les produits de mer, longtemps considérés comme produits de luxe et réservés aux populations du littoral, arrivent enfin à la capitale et traversent le pays. De même, les préparations d'un terroir ne restent plus seulement le privilège de ses habitants mais arrivent sur des tables lointaines. Les cuisiniers de la région aident alors à leur diffusion et certains aliments se démocratisent.

❖ **Échanges de savoir-faire et de produits**  
 Durant ces siècles, les métiers sont itinérants. La pratique de l'emploi de cuisinier entraîne une diffusion du savoir : il apprend aux autres et des autres. De nos jours, si la cuisine de France obtient toujours bien de ses frontières, elle continue d'absorber les influences extérieures. Ces pratiques culinaires, vendues à la sauce aux états de cuisine, à la mode y compris, offrent une alternative aux échanges régionaux. Tels le ragoût et les ragouts, certains ingrédients orientaux sont très utilisés dans la cuisine française.

❖ **Une circulation des connaissances**  
 Le perfectionnement des communications intercontinentales, la démocratisation des transports et la curiosité culturelle favorisent à distance des informations que seuls les siècles de voyage apprennent aux. La rédaction de chefs-livres successifs en librairie, la popularité des critiques et la profusion d'émissions culinaires télévisées ont fait de la gastronomie un métropolisme.

**Le café noir / le chocolat**  
 Jusqu'à la fin du XIXe siècle, le café noir n'est pas consommé en France. Les premières recettes de chocolat en France sont apparues au XVIIIe siècle.

**Le café noir / le chocolat**  
 Jusqu'à la fin du XIXe siècle, le café noir n'est pas consommé en France. Les premières recettes de chocolat en France sont apparues au XVIIIe siècle.

**Le café noir / le chocolat**  
 Jusqu'à la fin du XIXe siècle, le café noir n'est pas consommé en France. Les premières recettes de chocolat en France sont apparues au XVIIIe siècle.

**Un art ou une science ?**

*La codification de la cuisine*

❖ **La publication des premiers manuels**  
 L'imprimerie assure une diffusion aux premiers livres de cuisine. Le cuisinier autrichien, contemporain des savons, Au XVIIIe siècle, le Viennois de l'école viennoise écrit une encyclopédie de recettes. En 1851 paraissent Le Cuisinier français de La Varenne et Le Cuisinier français de N. de Bonnefont, premier volet de l'œuvre de Louis XV. Au XVIIIe siècle, des dictionnaires reprennent les traditions et préparations de base, ainsi que leurs qualités et défauts diététiques respectifs. Dans leur 2<sup>e</sup> édition, l'Encyclopédie Médecine s'intéressera aussi à eux.

❖ **La mise en place des fondements de la cuisine**  
 Durant ces siècles, le Viennois illustre l'évolution de l'art culinaire : les techniques se différencient, de nouvelles recettes se voient, les habitudes proportions et les temps de cuisson se précisent. Les préparations sont et leurs ingrédients sont plus ou moins standardisés. Si la cuisine se codifie avec Carême, c'est, au siècle plus tard, le grand Escoffier qui laisse l'impression la plus durable en rationalisant la répartition des tâches dans les brigades et en organisant l'usage des ustensiles.

❖ **Critiques et philosophes de l'art culinaire**  
 La vague des restaurants aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles a eu pour grand effet de remettre en question des « pratiques gastronomiques » : ils conduisent à la littérature technique, les recettes, la littérature post-positive, les auteurs de la cuisine. Les critiques culinaires et critiques de la littérature culinaire. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les critiques de la cuisine et de la littérature culinaire ont été la source d'un débat de plus que de la gastronomie mais d'un débat aussi des cuisiniers sur la façon la plus rationnelle de travailler.

**Panneau 5 : Cuisine et cuisiniers s'organisent**

Grâce au chemin de fer, dès le second empire, les denrées comme le poisson de mer se démocratisent. L'évolution des transports favorise l'échange de savoir-faire et des connaissances.

**Panneau 6 : Un art ou une science ?**

Les rééditions des manuels illustrent l'évolution de l'art culinaire. La cuisine se codifie et les guides de recette s'accompagnent d'une littérature plus scientifique.

# Cuisines de France

## La cuisine bourgeoise

### La confirmation des valeurs sûres

**Un luxe mesuré**  
Au XIX<sup>e</sup> siècle, la cuisine doit être économique, saine et appétissante. Ragoûts, potages, pain perdu. L'art d'accommoder les restes reste du siècle en réjouissant. Les plats sont riches et rassurants. Dans les dîners bourgeois, la cuisine est centrée au fond du convioler. Dans la salle à manger, porcelaine, de cristal et d'argenterie, les services, préservés des valeurs et des dérivés industriels, se retrouvent en famille, nouant des relations, réglant des affaires.

**La vogue des restaurants**  
Les restaurants de la capitale d'un bon rapport qualité/prix attirent les députés provinciaux de passage ainsi que les notables riches parisiens, sous le ciel d'été torride. Un restaurant à la Révolution les restaurants paient à plus de trois mille sous. Les restaurants le dîner et la dînette important surtout que le repas. On y parle politique, on l'un y soupe après l'opéra (sans aller dans le vestiaire des bédouins parisiens), la grande maison est, grâce à sa réputation publique.

**À la table des écrivains**  
Les gens de lettres sont aussi fins gourmets. Ils fréquentent les restaurants en vogue et reçoivent avec faste. Alexandre Dumas, cuisinier embourgeoisé, écrit son Grand Dictionnaire de Cuisine. Balzac s'habitue avec ses amis les habitués alternatifs de leurs personnages aux lieux certains salons et géographiques. Quant à George Sand, son carnet de destination est une véritable

**Les dîners raffinés**  
Le dîner est le plus important des repas bourgeois. Les dîners sont raffinés, les dîners sont raffinés. Les dîners sont raffinés, les dîners sont raffinés. Les dîners sont raffinés, les dîners sont raffinés.

**Le pain fait maison**  
Le pain fait maison est un plaisir. Le pain fait maison est un plaisir. Le pain fait maison est un plaisir. Le pain fait maison est un plaisir.

**Les dîners raffinés**  
Le dîner est le plus important des repas bourgeois. Les dîners sont raffinés, les dîners sont raffinés. Les dîners sont raffinés, les dîners sont raffinés. Les dîners sont raffinés, les dîners sont raffinés.

## Un art de vivre

### Autour des mets

**Des mets à la mode**  
C'est tout le régime en cuisine. C'est tout le régime en cuisine. C'est tout le régime en cuisine. C'est tout le régime en cuisine.

**Le service**  
Dans le service à la française, l'appât (ou le service) est le plus important. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table.

**Le service**  
Dans le service à la française, l'appât (ou le service) est le plus important. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table.

**Le service**  
Dans le service à la française, l'appât (ou le service) est le plus important. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table.

**Le service**  
Dans le service à la française, l'appât (ou le service) est le plus important. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table. Les plats sont servis sur la table.

**Panneau 7 : La cuisine bourgeoise**

Au 19<sup>e</sup> 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



Panneau 9 : **Entre tradition et invention**

La cuisine est un patrimoine qui évolue sans cesse. Des techniques nouvelles apparaissent. La nouvelle cuisine préfère la sobriété mêlée d'audace. Mais la tradition revient à la mode.



Panneau 10 : **Un retour aux sources**

Le client du début du XXI<sup>e</sup> siècle est en quête de simplicité et de naturel. Il s'intéresse plus à la recette, aux ingrédients qui la composent et qui doivent être frais, de saison, savoureux et d'une provenance connue.

# Cuisines de France

## Le prestige français

### Des spécificités reconnues

**Le trio pain, fromage et vin : un trio qui s'exporte**  
 Moyen de servir durant les dîners, le pain est depuis longtemps considéré du côté de l'Amérique, la baguette comme avec les « pains spéciaux », souvent inspirés de recettes anciennes, voire antiques. Le pain s'impose surtout avec le fromage et la France en revendique la plus grande richesse. Son fromage sont en effet aussi variés que ses fromiers, à l'image des vaches qui les accompagnent ! De Brie et de Bourgogne, du Côté du Rhône ou d'Alsace, les grands from français exportent, et les étrangers aiment !

**Les desserts : tout fait maison !**  
 Ici, les dîners traditionnels sont les rois – le « tout normand », serait tiré de la cuisine normande, la digestion, la santé. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le dessert est de la rigueur. Plus tard, sous l'influence des Américains, l'art de la pâtisserie s'est spécialisé et le métier a évolué. Autre élément, la consommation de produits laitiers, malgré leur application industrielle, restent élevés, et ce, surtout en ce qui concerne les produits laitiers français exportés !

**Des recettes sans frontières**  
 Sous Louis XV la cuisine française avait déjà séduit les cours d'Europe. L'honneur de la culture, la cuisine est appréciée comme un art, un savoir, une part entière. La capitale est, plus l'emplacement des grands dîners, de nombreux restaurants et hôtels se sont ouverts à Paris. Les traditions culinaires, de grands chefs sont devenus des stars internationales. Selon le monde, plusieurs chefs français ont travaillé dans le monde entier, de la cuisine d'élite, les spécialités régionales, pains et assés aux gourmets étrangers !

**Le goût du bon**  
 La France est la patrie du bon goût. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010.

**Pain et vin**  
 Le pain et le vin sont les deux éléments essentiels de la gastronomie française. Ils sont liés par une tradition qui remonte à des siècles. Le pain est le roi de la table, et le vin est le compagnon idéal. Ensemble, ils forment un duo indissociable qui a séduit les palais du monde entier.

Panneau 11 : Le prestige français

Le prestige français s'exporte à l'étranger. Pain, fromage et vin forment un trio incontournable. La pâtisserie et les spécialités régionales font aussi la réputation de la France.

## Les techniques de la cuisine française portées à l'excellence

### LE CORDON BLEU

Depuis sa création à Paris en 1895, le Cordon Bleu a rempli sa vocation de préserver et transmettre les techniques de l'art culinaire et de vivre à la française. De grands Chefs d'Œuvre en d'aujourd'hui, français et étrangers, ont enseigné au Cordon Bleu leur savoir-faire et leur passion. Le Cordon Bleu est donc un lieu de formation unique, où les techniques de la cuisine française sont portées à l'excellence.

**Le Cordon Bleu**  
 Plus de 120 ans de tradition culinaire. Le Cordon Bleu est une école de cuisine qui a formé de nombreux chefs d'Œuvre. Elle est reconnue pour son excellence et son savoir-faire.

**Le goût du bon**  
 La France est la patrie du bon goût. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010.

**Le plaisir de vivre**  
 La France est un pays où l'on aime vivre. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010.

**Le plaisir de vivre**  
 La France est un pays où l'on aime vivre. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010.

**Le plaisir de vivre**  
 La France est un pays où l'on aime vivre. C'est pourquoi elle a été choisie pour accueillir la capitale de la gastronomie mondiale, la ville de Lyon, en 2010.

Panneau 12 : Les techniques de la cuisine française portées à l'excellence

Le cordon bleu, partenaire de cette exposition remplit sa vocation de préserver et transmettre les techniques de l'art culinaire et l'art de vivre à la française.

# 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](http://www.mediatheque.vosges.fr) ou avant dernière page

# Cuisines de France

## Quiz 1 Questions sur l'exposition

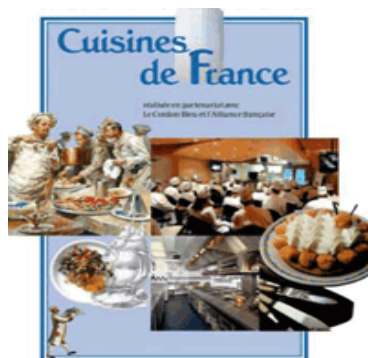


En vous inspirant des affiches exposées, vous trouverez les solutions à toutes les questions  
Réponse en ligne sur le net sur : [www.médiathèque.vosges.fr](http://www.médiathèque.vosges.fr) ou avant dernière page

- 🍴 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<sup>e</sup> siècle, accompagné de cuisiniers ?  
A - Henri IV  
B - Louis XIV  
C - Catherine de Médicis
- 🍴 3 Au XIV<sup>e</sup> 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](http://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 désireux d'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 ?

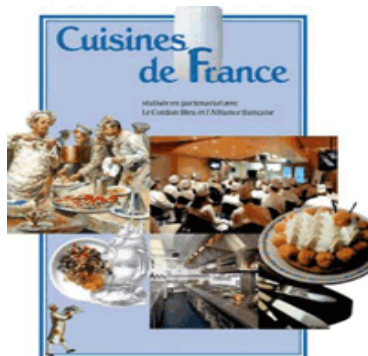
- A - Pour que les petits enfants ne se blessent pas à table
- B - Parce que le Cardinal de Richelieu est irrité que les gentilshommes se curent les dents à table avec leur couteau
- C - Parce que les lames se brisaient autour des os de gibier et volaille pendant les banquets

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.mediatheque.vosges.fr](http://www.mediatheque.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 .....

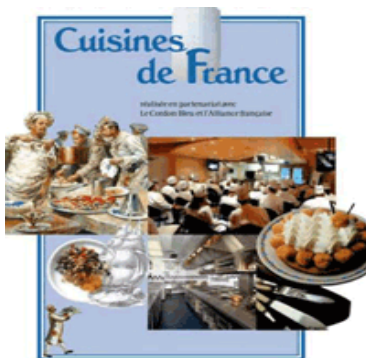
Des aliments pour  
chaque expression...



**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.mediathèque.vosges.fr](http://www.mediathèque.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

**B**ibliothèque/ 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 ?

.....