



Descriptif technique

Composition :

- 12 panneaux plastifiés de 81 X 113,5 cm de hauteur
- surface nécessaire : 50 m² ou 20 m linéaires
- Plastification recto verso avec perforations garnies d'œillets pour accrochage.

Colisage :

- 1 caisse de 10 kg

Valeurs d'assurance

- Valeur panneaux : 150 euros par panneau
- Valeur caisse : 80 euros
- Valeur globale à assurer : 1 880 euros TTC

Conditions de prêt

- Le Conseil Général du Puy-de-Dôme prête gratuitement l'exposition sur le département.
- Durée minimum du prêt : 2 semaines.
- Priorité accordée aux établissements scolaires.
- Transport et assurance à la charge de l'établissement d'accueil.

Renseignements et réservation

Maison de l'Innovation

Conseil Général du Puy-de-Dôme
17, place Delille
63 000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 98 15 80

Fax : 04 73 98 15 89

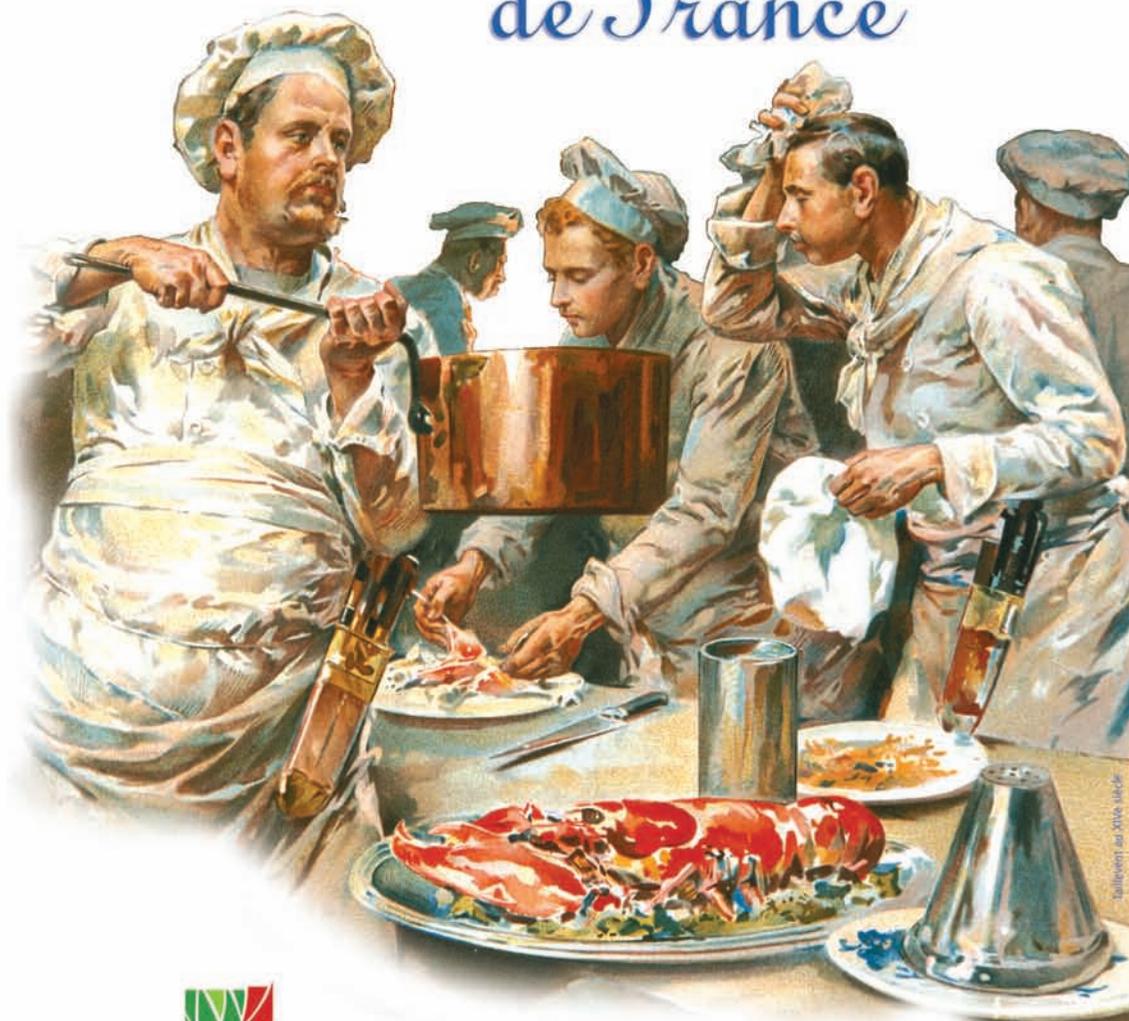
Mél. : mdi@cg63.fr

Expo conçue par les éditions Sépia
et réalisée en partenariat
avec le Cordon Bleu
et l'Alliance française.



Maison
de l'Innovation
entrée dans la Science

Cuisines de France




CONSEIL GENERAL
DU PUY-DE-DOME

exposition
itinérante

éditions
SEPIA

3^e partie :
L'art culinaire français
dans le monde

- Entre tradition et invention
Des techniques nouvelles aux nouvelles cuisines, un patrimoine qui évolue.
- Un retour aux sources
La sophistication révolue.
- Le prestige français
Des spécificités reconnues qui s'exportent. Grandes tables et grands chefs.



Par une approche culturelle, cette exposition présente ce qui fait l'originalité et la diversité de la cuisine la plus remarquée au monde.

Ainsi, l'histoire de la cuisine accompagne la présentation de quelques terroirs et spécialités régionales. Terroirs ou cépages, pêche melba ou poulet marengo, garbure ou cas-soulet n'auront plus de secrets pour vous.

A consommer sans modération si l'on veut connaître et faire vivre un patrimoine menacé par la "mal-bouffe" !

À la Préhistoire, les hommes se nourrissent le plus directement possible : viande encore fumante extraite des proies juste chassées, herbes, baies, fruits, racines... C'est la domestication du feu qui va révolutionner leur alimentation. Le verbe latin « coquere, qui signifie « cuire » donnera naissance au mot cuisine, auquel les premiers dictionnaires attribuent le sens premier de « chair cuite ».

Étonnamment, on utilise dans l'Antiquité une plus grande variété de modes de cuisson qu'au Moyen Âge : bouillir, saisir, cuire, rôtir, mijoter, réchauffer. Puis, cette diversité va s'appauvrir : broche à l'intérieur de la cheminée et marmites à l'extérieur. Le four ne réapparaît qu'au XIIe siècle.

Les ressources naturelles au service du prestige

La richesse de la cuisine française s'explique par la générosité naturelle du pays même : la diversité des climats, des sols, des reliefs, des ressources animales et végétales a permis la spécification des régions, puis des terroirs. Les populations ont créé les cuisines régionales et enraciné les traditions culinaires. À la maison, c'est d'abord une affaire de femmes et la transmission de l'expérience est orale.

L'inventivité de la cuisine française s'explique aussi par les apports extérieurs — Espagne, Allemagne, Europe orientale... — tant par l'échange du savoir-faire que l'introduction de produits — épices, nouveaux légumes... — ou nouveaux usages.

Le festin devient signe de puissance politique.

À la Renaissance, la séparation de la salle à manger et de la cuisine contribue à la professionnalisation du métier de cuisinier. Les ustensiles se spécialisent et l'organisation se rationalise. La reconnaissance vient d'en haut : en 1564, des chefs accompagnent Catherine de Médicis dans son tour de France.



La circulation des connaissances au bénéfice de la gastronomie

L'invention de l'imprimerie permet de diffuser les premiers livres de cuisine, dont le célèbre « Viandier » de Taillevent au XIVE siècle, suivi plus tard de dictionnaires qui répertorient ingrédients et préparations, jusqu'à l'Encyclopédie qui s'intéresse aux ustensiles. Peu à peu, on assiste à une véritable codification de la cuisine. Et la vogue des restaurants aux XVIIIe et XIXe s'accompagne de la montée en puissance des « critiques gastronomes » qui concilient recettes, poésie et conseils en hygiène alimentaire. De leur côté, les écrivains comme Balzac ou Zola lient avec minutie les habitudes alimentaires de leurs personnages avec leurs origines sociales. Et les carnets de cuisine de Georges Sand sont toujours édités. Mais c'est surtout l'avènement des transports, des technologies et des communications qui va bouleverser les contours de la géographie alimentaire et démocratiser certains aliments.

Dès le Second Empire, les chemins de fer permettent aux poissons et aux primeurs d'atteindre des tables lointaines. La révolution industrielle apporte le fourneau en fonte auxquelles succéderont de nouvelles cuisinières grâce au gaz et à l'électricité, alors qu'en même temps conserve et réfrigérateur remplacent le garde-manger. Comme la mode, la cuisine va désormais connaître des tendances : nouvelle cuisine, légèreté, crudités, esthétisme dépouillé des présentations, influences étrangères successives...

L'internationalisation et l'industrialisation de la cuisine menaceraient-elles l'identité culinaire française ? Comme en réaction, les spécialités régionales et les recettes « oubliées » ne se sont jamais aussi bien portées ! Tradition et innovation s'équilibrent.



Une expo en 12 panneaux

Au sommaire...

1^{ère} partie :

Du feu aux Lumières

- **Cuire : un bon début**
De la maîtrise du feu aux différents moyens de cuire.
- **Le tour des terroirs**
Spécificités régionales et traditions culinaires.
- **L'appétit à la cour**
La cuisine des grands. Les influences étrangères.
- **La professionnalisation du cuisinier**
Un métier à part entière. Evolution des ustensiles et des technologies.

2^e partie :

La naissance de la gastronomie

- **Cuisine et cuisiniers s'organisent**
Démocratisation des transports. Echanges de savoir-faire et de produits. Communication des connaissances.
- **Un art ou une science**
La codification de la cuisine. Premiers manuels. Critiques et philosophes de l'art culinaire.
- **La cuisine bourgeoise**
Un luxe mesuré. Vogue des restaurants. À la table des écrivains.
- **Un art de vivre**
L'art de la table. L'ordonnement des menus. Le service.