



TABLE

que met-on dans nos assiettes?



















- Présentation du musée des Maisons comtoises
- 4 Communiqué de presse
- 5 L'exposition À table!
 - Le Mangeur gourmet
 - Le Mangeur rationnel
 - Le Mangeur social
 - Le Mangeur naturophile
- 8 Autour de l'exposition
- 9 Informations pratiques



Présentation du musée des Maisons comtoises

Site atypique s'il en est, le Musée de plein air des Maisons comtoises est depuis de nombreuses années maintenant, un musée innovant, inventif et parfois même précurseur dans le domaine culturel et muséal. Cet esprit novateur a permis au Musée de passer le cap difficile que beaucoup de musées de sociétés ont rencontré en ce début de XXI^e siècle. Ce cap c'est celui de l'accompagnement de la société dans son évolution. Une évolution nécessaire qui permet à un musée de société de rester en phase avec ses contemporains.

Loin de cette image figée d'une société rurale aujourd'hui disparue, le musée des Maisons comtoises cherche au contraire à questionner les grands enjeux de notre société actuelle que sont l'habitat, l'alimentation et le vivre ensemble. Au regard d'édifices et d'objets, certes anciens, le musée interroge nos modes de vie actuels, et la compréhension que nous avons de l'environnement dans lequel nous vivons. Comment répondre à un besoin en tenant compte des éléments qui nous entourent ?

Vivre et habiter avec les ressources locales, le nouveau crédo du musée, c'est comprendre le sol, la biodiversité, le climat d'un lieu sans chercher à s'y soustraire mais bien à faire en sorte de vivre avec de façon harmonieuse. C'est aussi s'appuyer sur les ressources, matérielles comme intellectuelles, d'un territoire. À ce titre le musée des Maisons comtoises se doit d'être exemplaire, pour ainsi dire par respect pour les habitants de ses maisons qui ont si bien appliqué cette philosophie de vie, mais aussi pour les générations qui

viennent et qui n'auront d'autre choix que de s'en emparer à leur tour. Ne prélever que ce dont on a besoin, et valoriser l'existant, telles sont les

pistes à envisager.

Cette question des ressources locales est d'autant plus prégnante lorsque l'on aborde le sujet de notre alimentation. s'il y a bien un incontournable au musée, c'est bien celui de la nourriture! Fruitière à comté, tuyé pour les fumaisons, four banal, potagers, l'alimentation У omniprésente. Mais alors que les habitants des maisons remontées sur le site se nourrissaient d'abord et avant par nécessité, pour tout disposer de l'énergie nécessaire aux travaux des champs mais aussi pour résister au climat rude de certaines contrées, pour les Francs-comtois et plus largement pour les Occidentaux, manger est aujourd'hui bien plus qu'une réponse à un besoin physiologique, et peut aller jusqu'à devenir un acte militant.

Quoi de plus naturel donc, que de s'intéresser cette année à ce que l'on met dans nos assiettes ?



ÀTABLE!

Que met-on dans nos assiettes?



Pour la saison 2022, le musée des Maisons comtoises a choisi de s'intéresser à ce que l'on met dans nos assiettes.

À travers quatre approches différentes : le plaisir de manger ; la santé par l'alimentation ; manger, un acte social ; et alimentation durable, l'exposition se donne comme objectif de décrypter nos comportements alimentaires.

L'alimentation franc-comtoise y sera également décortiquée à travers ces différents prismes.

L'exposition fait la part belle aux collections du musée, éléments de vaisselle, pots de conservation ou encore livres de recettes. Tous ces objets nous montrent à quel point notre rapport à l'alimentation a évolué au cours du siècle passé. Les progrès de la médecine et de la nutrition, la fin des disettes ainsi que l'élaboration de nouvelles techniques de conservation ont profondément modifié le contenu de nos assiettes.

Contact presse:

Christelle Humbert christellehumbert@maisons-comtoises.org 06 48 55 51 44















Exposition A TABLE!

Que met-on dans nos assiettes?

En apparence anodin, le fait de « manger » est depuis toujours une affaire de choix, de compromis, de prescriptions, d'injonctions, de conventions, quand cela ne devient pas un acte militant.

Les Français passent en moyenne deux heures et treize minutes par jour à table, et revendiquent fièrement le fait de vivre au pays de la gastronomie. Le « bien manger » à la française est associé dans l'inconscient collectif à une nourriture généreuse, abondante et surtout partagée autour d'une table. Mais est-ce uniquement cela « bien manger » aujourd'hui ? En effet, de plus en plus, l'alimentation est un sujet intimement lié à la santé, mais aussi à notre environnement.

Bien manger est donc un subtil équilibre entre une multitude de paramètres que nous intégrons quotidiennement au moment de savoir ce que l'on va mettre dans notre assiette.

Et vous, quel mangeur êtes-vous?

Le Mangeur « rationnel »

Il se considère comme gestionnaire de sa santé et de sa longévité, il pense qu'en suivant les avis des médecins, il pourra éviter ou retarder certaines maladies et rester en forme jusqu'à un âge

Le Mangeur gourmand ou gourmet

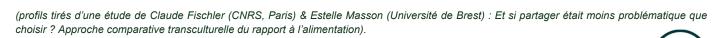
Il considère que manger est un des grands plaisirs de l'existence, il parle fréquemment de cuisine et porte une grande attention à la qualité des produits qu'il consomme.

Le Mangeur social ou sociable

Attaché aux règles traditionnelles du repas et de la convivialité, il est content de se mettre à table pour partager le repas de midi avec ses collègues et celui du soir avec sa famille et ses amis, il déteste sauter un repas et être obligé de manger trop vite.

Le Mangeur naturophile

Il pense qu'il faut absolument se protéger et protéger l'environnement contre les pollutions, il mange surtout des produits bio ou naturels



Le Mangeur gourmet - Manger c'est satisfaire son corps

Manger est une affaire de sens. Notre cerveau, au travers de ces sens analyse tous les stimuli qui lui sont envoyés ce qui va se traduire en émotions : joie liée à une odeur évocatrice de souvenirs agréables, dégoût face à un aliment « mauvais », la surprise suscitée par une saveur inconnue. Pour le gourmet, c'est cette recherche d'émotions qui prédomine, tous ses sens sont en éveil à l'idée de se nourrir. De « bons petits plats » préparés avec de bons produits.

L'évocation de la nourriture fait travailler tous nos **sens**, le goût et l'odorat bien sûr, mais aussi la vue, ainsi que l'ouïe à travers les bruits de la cuisine annonciateurs d'un bon repas, et le toucher avec la texture des aliments.

Pour certains en revanche, satisfaire les besoins de son corps c'est d'abord avoir le ventre plein et ne plus connaître la **sensation de faim**. Point de transition avec la partie suivante consacrée à l'alimentation santé, ce passage présentera les moyens, connus en Franche-Comté, de palier un manque de nourriture, notamment en période de disette.



Le Mangeur rationnel - Manger ce qui est bon pour notre santé

Quand s'alimenter est vu avant tout comme un **processus physiologique** avant d'être un plaisir. Aujourd'hui, même si la pénurie alimentaire est loin d'avoir disparu, y compris dans les pays industrialisés, les Occidentaux sont davantage confrontés à l'abondance qu'à la pénurie, et l'alimentation devient une **question de choix** à opérer parmi des milliers de produits disponibles sur le marché. En parallèle, les **besoins caloriques** des populations ont considérablement diminué au cours du siècle dernier avec la tertiarisation de l'économie qui demande moins d'efforts physiques.

Cette deuxième partie abordera l'alimentation entendue au sens de l'apport de nutriments et de son **influence sur notre santé**, régentée par des slogans désormais bien connus : « mangez cinq fruits et légumes par jour », « évitez de grignoter », « évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré ». Sans compter les nombreux **régimes** qui existent aujourd'hui : « sans gluten », « sans lactose », « sans sel », « hyper-protéiné », etc.

Il sera abordé également dans cette section le **rôle prédominant de la femme dans l'alimentation**. Encore aujourd'hui les femmes tendent à se positionner - ou à être identifiées - comme des garantes de la bonne santé de l'alimentation de leur famille (leurs enfants notamment) et donc de son alimentation.



Le mangeur social - Passer un moment convivial à table

Depuis 2010, le repas gastronomique des français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Si les pratiques évoluent en même temps que notre société, ce qui est identifié comme étant la norme par la majorité des Français est la règle des trois repas par jour, selon la structure entrée/plat/dessert, assis à plusieurs autour d'une table. La commensalité, c'est-à-dire le fait de partager un repas avec un ou plusieurs personnes, est une composante essentielle du bien manger pour les Européens notamment, et plus particulièrement les peuples latins. Ceci implique qu'à table, tout le monde mange la même chose dans des quantités équivalentes.



Le Mangeur naturophile - Manger ce qui est « bon pour la planète »

Aujourd'hui la technologie nous permet de consommer des produits lointains, de conserver des aliments plus facilement. Mais à quel coût ? De plus en plus, les pratiques alimentaires occidentales tendent à prendre en compte l'impact environnemental de notre alimentation.

Cette quatrième partie de l'exposition est notamment l'occasion d'évoquer différents modes de conservation des aliments. Si aujourd'hui l'usage d'un réfrigérateur ou d'un congélateur est systématique, il existe bien d'autres façons, moins énergivores, de conserver aliments dans le temps. conservation par le froid est aussi ce qui nous permet d'importer des aliments cultivés ou produits à l'autre bout de la planète. A travers un dispositif interactif, le visiteur pourra prendre conscience de notre dépendance actuelle aux importations y compris pour des aliments qui peuvent être produits localement.

Enfin **gaspillage alimentaire** et **nouvelles tendances** telles que la consommation d'algues ou d'insectes seront également traitées dans cette dernière séquence.



Autour de l'exposition

Exposition de photographies en plein air du 10 juin au 6 novembre



Regard artistique et sensible sur l'alimentation au 21^{ème} siècle.

Une exposition visant à soutenir un talent émergent de la photographie régionale organisée en partenariat avec GRAIN D'PIXEL.

Le FRAC s'invite au musée du 14 mai au 18 septembre

Chez les artistes contemporains, l'alimentation fait recette! Illustrations au travers d'une sélection d'œuvres du Frac Franche-Comté.

Ateliers pédagogiques

- Atelier des petits marmitons
- Atelier pain
- Atelier jardinage
- Atelier en cuisine
- Atelier apprenti fromager
- Atelier tout est bon dans le cochon

Ateliers loisirs

- Atelier jardinage
- Atelier sur la route des épices



Vacances gourmandes au musée du 16 avril au 1^{er} mai

Des visites, des ateliers et des spectacles à déguster sans modération !

- des ateliers cuisine pour les petits pour mettre la main à la pâte, aiguiser ses papilles et découvrir la cuisine anti-gaspi,
- la découverte des secrets du levain au naturel, ingrédient indispensable pour faire son pain,
- des expériences sensorielles autour du goûter pour partager ses madeleines de Proust,
- une initiation au « Eat art » pour se sensibiliser à l'impact de nos déchets alimentaires,
- des visites de potagers ou d'une fruitière à comté,
- des balades découvertes autour des plantes sauvages comestibles dans le parc du musée

Et bien d'autres surprises sucrées-salées!



Informations pratiques

Horaires d'ouverture

Avril: du lundi au samedi de 13h à 18h, dimanche et jours fériés de 10h à 18h. Du lundi au dimanche de 10h à 18h pendant les

vacances scolaires de la zone A

Mai-Juin: tous le jours de 10h à 18h30

Juillet-Août: tous les jours de 10h à 19h

Septembre: tous les jours de 10h à 18h30

Octobre-Novembre: du lundi au samedi de 13h à 18h, dimanche et jours fériés de 10h à 18h. Du lundi au dimanche de 10h à 18h pendant les vacances scolaires de la zone A

Tarifs individuels

Adulte : 9,50 €

Tarif réduit (étudiant, demandeur d'emploi,

handicapé): 6,00 €

Enfant de 6 à 16 ans : 6,00 €

Enfant de moins de 6 ans : gratuit

Famille : 28,00 €

Contact presse

Christelle Humbert

christellehumbert@maisons-comtoises.org 03 81 55 02 22 / 06 48 55 51 44

Restaurant du musée

Pour une balade gourmande, un moment de détente, un rendez-vous d'affaires, une pause déjeuner ou un repas de famille...

Faites une pause au restaurant ou sur sa terrasse en pleine nature!

- · Cuisine traditionnelle régionale
- Spécialités végétales
- · Carte & suggestions de saison
- Produits locaux & paysans (bio, label rouge, petits producteurs)
- Paniers pique-nique





Musée de Plein Air des Maisons comtoises

Rue du Musée, 25360 Nancray

Tél. +33 (0)3 81 55 29 77

Fax. +33 (0)3 81 55 23 97

Mail: musee@maisons-comtoises.org

www.maisons-comtoises.org





au musée des Maisons comtoises, à Nancray (25)

à 11h











