



L'art culinaire au XIX^e siècle

Une des particularités du site d'Espeyran repose sur le fait que la moitié des pièces du rez-de-chaussée du château est consacrée aux arts de la table : cuisine, arrière-cuisine, office, salle-à-manger. De plus, des infrastructures extérieures complètent cet ensemble, tels que le potager et le puits. C'est dire l'importance des arts de la table au XIX^e siècle dans une maison secondaire bourgeoise. En complément, le château présente la totalité des objets nécessaires au fonctionnement des cuisines et de la prise de repas.

La visite

→ Niveau

Du cycle 1 au secondaire

→ Lieux de visite

- cour intérieure,
- cuisine,
- arrière-cuisine,
- office,
- salle à manger,
- potager,
- puits.

→ Matières concernées

Apport pluridisciplinaire :

- histoire,
- éducation artistique,
- français,
- sections professionnelles des lycées hôteliers et agricoles,
- sections agricoles.

→ Objectifs pédagogiques

Cycle 1 et 2

- se constituer un capital historique,
- prendre conscience du passé dans son environnement proche,
- introduire la notion d'évolution de l'habitat : de la kitchenette aux infrastructures liées à la cuisine,
- se repérer dans l'espace.



Cycle 3

- se repérer dans le temps,
- repérer l'espace des maîtres et des domestiques : prise en compte de la hiérarchisation de l'espace,
- mettre en parallèle les habitudes alimentaires du XIX^e à nos jours,
- découvrir la vie quotidienne,
- prendre conscience de la hiérarchie sociale,
- introduire les règles de conduite de la haute société : maintien, décorum, traditions,
- initier aux différents corps de métiers liés à la cuisine.

Collège et lycée

- découvrir la vie quotidienne,
- prendre conscience de la hiérarchie sociale,
- comprendre les habitudes alimentaires des arts de la table au XIX^e siècle,
- distinguer les salles liées à la préparation et à la prise du repas,
- découvrir les arts décoratifs aux services de la table,
- identifier les objets de service,
- initier aux différents corps de métiers liés à la cuisine.

Durée de la visite : 1 h 30





Les ateliers

ATELIER 1

Du pain noir au pain de luxe

Le pain et le vin sont au XIX^e siècle des éléments de distinction entre les différents rangs sociaux : maîtres et domestiques. L'atelier consiste à présenter le processus de fabrication du pain des maîtres et de celui des domestiques. Ainsi, en salle pédagogique, les enfants réaliseront un petit pain soit blanc, soit noir.

→ Niveau

Du cycle 1 au cycle 3

→ Déroulement de l'atelier

- cuisine,
- salle pédagogique.

→ Matières concernées

Apport pluridisciplinaire :

- histoire,
- français,
- sciences de la vie et de la terre,
- éducation artistique / histoire des arts.

→ Objectifs pédagogiques

- comprendre la notion de temps,
- comprendre les habitudes alimentaires,
- sensibiliser à l'importance du pain dans l'histoire de l'alimentation,
- introduire la notion de hiérarchie sociale : des maîtres aux domestiques et aux différents corps de métiers,
- initier aux différents corps de métiers liés à la fabrication de la farine.

Durée : 2 h 30 (visite et atelier)



ATELIER 2

Vive la gourmandise !

En salle pédagogique, les enfants réaliseront un petit gâteau et sa décoration de feuilles cristallisées.

→ Niveau

Du cycle 3 au collège

→ Déroulement de l'atelier

- cuisine,
- potager,
- salle pédagogique.

→ Matières concernées

Apport pluridisciplinaire :

- histoire,
- français,
- sciences de la vie et de la terre,
- éducation artistique.



→ Objectifs pédagogiques

Cycle 3

- comprendre les habitudes alimentaires,
- initier aux arts de la cuisine,
- introduire la notion de hiérarchie sociale,
- appréhender l'histoire du goût,
- introduire la notion d'équilibre alimentaire,
- initier à l'utilisation des produits naturels,
- connaître les différents corps de métiers liés à la fabrication de la farine.

Collège

- comprendre les habitudes alimentaires,
- initier aux arts de la cuisine,
- initier aux techniques culinaires,



- introduire la notion d'équilibre alimentaire,
- initier l'utilisation des produits naturels,
- connaître les différents corps de métiers liés à la cuisine.

Durée : 2 h 30 (visite et atelier)

ATELIER 3

Tous à table !

Des arts de la table à la constitution d'un repas, les élèves étudieront des documents anciens (textes et iconographie) pour comprendre les habitudes alimentaires du XIX^e siècle.

→ Niveau

Lycée général et lycée hôtelier

→ Lieux de déroulement

- cuisine,
- salle pédagogique.

→ Matières concernées

- français,
- enseignement professionnel,
- éducation artistique / histoire des arts.

→ Objectifs pédagogiques

- initier au maniement des sources historiques et littéraires,
- introduire à l'histoire de l'alimentation,
- introduire à la notion de hiérarchie sociale,
- introduire à l'histoire du goût,
- comprendre les différents métiers de la table.

Durée : 2 h 30 (visite et atelier)

