

CITÉ  
INTERNATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
& DU VIN

FICHE DE PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION



EN CUISINE

Bienvenue « En cuisine » !

Les différents dispositifs que vous découvrez ici vous permettront d'**aiguiser vos sens** avant de passer à votre tour derrière les fourneaux.

Au cœur d'une scénographie invoquant le système neuronal et organisée en « **îlots sensoriels** », soyez acteur de votre visite, **expérimentez** de façon ludique et mesurez l'importance des **messages** que nos **sens** véhiculent à notre **cerveau** !



- Des dispositifs permettent d'explorer tous nos sens, essentiels à la **cuisine** et la **dégustation** :
  - toucher,
  - vue,
  - odorat,
  - ouïe,
  - goût ,
  - sensations trigéminales.
- Mais aussi :
  - l'importance que revêtent **le choix** des produits dans notre alimentation,
  - l'**origine géographique** des produits que nous consommons,
  - les garanties apportées aux **labels** de qualité alimentaires, l'attention portée à **la saisonnalité** des produits dans la cuisine française,
  - les marqueurs identitaires de cette **cuisine française**,
  - un grand jeu immersif et participatif « **panique en cuisine** » pour réaliser, seuls ou à plusieurs, une recette emblématique.



Une visite en autonomie de l'exposition « En cuisine » permet d'élaborer de manière ludique la manière dont les sens contribuent à la réalisation et l'application des mets. Elle mobilise des savoir-faire appartenant au socle commun de connaissances, de compétences et de culture et notamment :

**Domaine 1** : Mobiliser des langages pour **penser** et **communiquer**

Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'écrit et à l'oral

Comprendre, s'exprimer en utilisant les langages mathématiques, scientifiques et informatiques

**Domaine 4** : Les systèmes naturels et les systèmes techniques

Mener une **démarche scientifique**

**Domaine 5** : Appréhender les **représentations du monde** et de l'activité humaine

Inventer, élaborer, produire

Avant d'entrer en cuisine, voici quelques consignes à rappeler à vos élèves afin que la visite se déroule dans les meilleures conditions pour vous comme pour les autres visiteurs.

## DANS L'EXPOSITION

### IL EST POSSIBLE :

DE TOUCHER CERTAINS DISPOSITIFS  
DE PARLER À VOIX BASSE  
D'IMAGINER  
D'ÉCRIRE ET DE DESSINER SUR UNE  
FEUILLE OU UN CARNET  
D'OBSERVER

### IL N'EST PAS POSSIBLE :

DE CRIER  
DE COURIR  
DE MANGER ET BOIRE  
DE JETER DES DÉCHETS PAR TERRE  
DE PERTURBER L'EXPÉRIENCE DES  
AUTRES VISITEURS EN LES GÊNANT PAR  
EXEMPLE DANS LEURS DÉPLACEMENTS

# INFORMATIONS PRATIQUES

## HORAIRES

### LES EXPOSITIONS

-Les 4 Expositions [À la table des Français](#) sont ouvertes :

Du 01/05 au 30/09 de 9h30 à 19h

Du 01/10 au 30/04 de 10h à 18h

Réservé aux scolaires en dehors de ces dates.

T. 03 80 23 88 76

[contact@citedelagastronomie-dijon.fr](mailto:contact@citedelagastronomie-dijon.fr)

- La [Boutique de la Cité](#) est ouverte du mardi au dimanche, de 10h00 à 18h00

Fermée le lundi T. 03 80 48 86 37

## ACCÈS

### VENIR À LA CITÉ

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin.  
Parvis de l'Unesco – 21 000 Dijon

- [En tramway](#)

Ligne T2 direction CHENÔVE - Arrêt MONGE  
CITE DE LA GASTRONOMIE

Sur présentation de votre ticket DIVIA aller, nous vous offrons le ticket retour

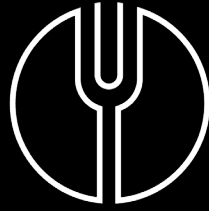
- [En navette Divia City GRATUITE](#) -

A prendre en cœur de ville

Accès personnes à mobilité réduite depuis le quai du tramway et les arrêts de bus Monge – Cité Internationale de la Gastronomie, vous accédez à la Cité directement par le parvis.

- [Accès autocars de tourisme](#) -Dépose minute rue du Faubourg Raines -Stationnement longue durée rue de Fontaine d'Ouche

Accès personnes à mobilité réduite, nous contacter.



CITÉ  
INTERNATIONALE DE LA  
GASTRONOMIE  
& DU VIN

FICHE DE PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION



**LE PETIT THÉÂTRE DU  
BIEN  
MANGER ET DU BIEN  
BOIRE**

L'exposition permanente « **Le petit théâtre du bien manger et du bien boire** » vous emmène à travers les grands marqueurs du repas gastronomique des Français inscrit au **patrimoine culturel immatériel** de l'UNESCO.

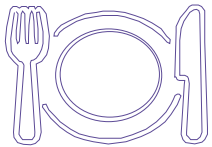
Ce patrimoine culinaire comprend des **traditions** et des **rituels**, ainsi que des valeurs de **convivialité** et de **partage**. Il met en avant des pratiques de transmission, **les arts de la table**, ainsi que des produits emblématiques de la gastronomie française tels que **le pain, le vin et le fromage**.

Le repas gastronomique des Français est un patrimoine **vivant**, en perpétuelle **évolution** et face aux **défis** de notre époque.



Suivez la scénographie en forme de cordon bleu, symbole de l'érudition du cuisinier, et laissez-vous porter ! De nombreux contenus et dispositifs interactifs vous emmèneront de l'organisation du **repas gastronomique** jusqu'à son rayonnement dans le monde entier, en passant par son histoire et les liens forts qu'il entretient avec les arts. Profitez en groupe du théâtre « **les joutes gastronomiques** » vous emmenant à travers les époques, les repas...et surtout la façon dont on se querelle à leur propos. Ensemble, questionnez-vous et imprégnez-vous du repas gastronomique des Français, une pratique festive qui fait le sel de la vie !

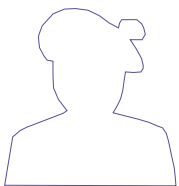
Les Arts de  
la table



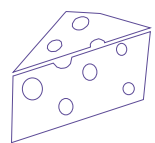
Le pain



Les Arts



Le fromage



Le vin



Une visite **autonome** dans l'exposition « **À table** » et des dispositifs permettant d'explorer nos sens, des savoir-faire appartenant au socle commun de connaissances, de compétences et de culture et notamment :

**Domaine 1** : Mobiliser des langages pour **penser** et **communiquer**

Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'écrit et à l'oral

**Domaine 3** : Favoriser **la formation** de la personne et du **citoyen**

La responsabilité, l'engagement, l'expression des émotions et ressentis, la fréquentation d'une institution culturelle

**Domaine 5** : Appréhender les **représentations du monde** et de l'activité humaine

S'initier à la diversité des expériences humaines et des formes qu'elles prennent, connaître le monde social contemporain

## DANS L'EXPOSITION

### IL EST POSSIBLE :

DE TOUCHER CERTAINS DISPOSITIFS  
DE PARLER À VOIX BASSE  
D'IMAGINER  
D'ÉCRIRE ET DE DESSINER SUR UNE FEUILLE  
OU UN CARNET  
D'OBSERVER

### IL N'EST PAS POSSIBLE :

DE CRIER  
DE COURIR  
DE MANGER ET BOIRE  
DE JETER DES DÉCHETS PAR TERRE  
DE PERTURBER L'EXPÉRIENCE DES AUTRES  
VISITEURS EN LES GÊNANT PAR EXEMPLE  
DANS LEURS DÉPLACEMENTS

# INFORMATIONS PRATIQUES

## HORAIRES

### LES EXPOSITIONS

- Les 4 Expositions [À la table des Français](#) sont ouvertes :

Du 01/05 au 30/09 de 9h30 à 19h

Du 01/10 au 30/04 de 10h à 18h

Réservé aux scolaires en dehors de ces dates.

T. 03 80 23 88 76

[contact@citedelagastronomie-dijon.fr](mailto:contact@citedelagastronomie-dijon.fr)

- La [Boutique de la Cité](#) est ouverte du mardi au dimanche, de 10h00 à 18h00

Fermée le lundi T. 03 80 48 86 37

## ACCÈS

### VENIR À LA CITÉ

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin.  
Parvis de l'Unesco – 21 000 Dijon

- [En tramway](#)

Ligne T2 direction CHENÔVE - Arrêt MONGE CITE DE LA GASTRONOMIE

Sur présentation de votre ticket DIVIA aller, nous vous offrons le ticket retour

- [En navette Divia City GRATUITE](#) -

A prendre en cœur de ville

Accès personnes à mobilité réduite depuis le quai du tramway et les arrêts de bus Monge

– Cité Internationale de la Gastronomie, vous accédez à la Cité directement par le parvis.

- [Accès autocars de tourisme](#) - Dépose minute rue du Faubourg Raines - Stationnement longue durée rue de Fontaine d'Ouche

Accès personnes à mobilité réduite, nous contacter.