

ET SI ON ALLAIT AURESTO?

WIE WÄRE ES MIT EINEM RESTAURANTBESUCH?

AUSSTELLUNG VOM 22.12.2023 BIS 6.01.2025

Unter der Schirmherrschaft von Michel Escoffier, Ehrenpräsident der Escoffier-Stiftung, Thierry Marx, Präsident der Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

Kann man sich vorstellen, dass dieser vertraute Ort, der in unserem täglichen Leben allgegenwärtig ist, am Vorabend der Französischen Revolution im Herzen von Paris entstanden ist? Als innovatives Phänomen setzte sich das Restaurant sofort bei einer bürgerlichen Klientel durch, denn diese war auf der Suche nach qualitativ hochwertigen Lokalen, in denen sie individuell die Gerichte ihrer Wahl essen konnte.

Unter Beibehaltung seiner Merkmale entwickelte sich das Restaurant seitdem in vielfältiger Weise weiter und wurde für die breite Masse zugänglich. Bistro, Brasserie, Pizzeria, Fernfahrerraststätte, Gasthof, Schnellrestaurant, Crêperie, Ausflugslokal oder auch Sterne-Restaurant – es gibt heute nicht nur eine einzige Art von Restaurant, sondern eine Vielzahl von Variationen des französischen Modells.

Durch diese Ausstellung wird das Restaurant in all seinen Dimensionen durchleuchtet: Geschichte, Berufe, soziale Rolle, Wandel ... Eine inszenierte Einführung in diesen gastronomischen Mikrokosmos!

**FREIE BESICHTIGUNG ODER FÜHRUNG
RUNDGANG FÜR DAS JUNGE PUBLIKUM
UND JEDEN TAG UNTERHALTUNGSANGEBOT
IM ATELIER-RESTAURANT DER AUSSTELLUNG!**

Weitere
Angebote
in der Cité

LE 1204 INTERPRETATIONSZENTRUM FÜR ARCHITEKTUR UND KULTURERBE

Eintritt frei

Wer Dijon sehen, hören und berühren möchte, für den ist ein Besuch des 1204 ein absolutes Muss! Das 1204 steht in enger Verbindung zum Gütesiegel « Ville d'art et d'histoire » und lädt Sie zu einer Dauerausstellung und Wechselausstellungen ein, die Sie das facettenreiche Kulturerbe der Stadt Dijon mit anderen Augen sehen lassen. Es ist auch der perfekte Ausgangspunkt, um die Geschichte des ehemaligen Krankenhauses von Dijons kennenzulernen, dessen Platz die Cité internationale de la Gastronomie et du Vin eingenommen hat. Ein abwechslungsreiches Programm begleitet Sie hier das ganze Jahr über bei der Entdeckung des Kulturerbes von Dijon.

- 🌐 patrimoine.dijon.fr
 - 📍 Dijon, Ville d'art et d'histoire – Le 1204
 - 📷 @dijonpatrimoine-le1204
- 03 80 23 88 76 - patrimoine@ville-dijon.fr

ÖFFNUNGSZEITEN

Die 4 Ausstellungen « À la table des Français »
(Am Tisch der Franzosen)

→ Dienstag bis Sonntag, 10:00 bis 18:00 Uhr
(Montag nur für Schüler)

Le 1204
Interpretationszentrum für Architektur und Kulturerbe
→ Dienstag bis Sonntag, 10:00 bis 18:00 Uhr

LE
1204

CENTRE
D'INTERPRÉTATION
DE L'ARCHITECTURE
ET DU PATRIMOINE
DIJON



CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

DIJON

© crédits photos : Vincent Abbel - Couverture : Denis Rouvre à retrouver dans l'exposition Autour du repas gastronomique des Français

Frankreich bittet zu Tisch

4 Ausstellungen

rund um das gastronomische
Mahl der Franzosen



*Alles Wissenswerte
zum gastronomischen
Mahl der Franzosen*

DAUERAUSSTELLUNG

DAS KLEINE THEATER DES GUTEN ESSENS UND TRINKENS

Folgen Sie dem blauen Band und entdecken Sie die vielfältigen Facetten des gastronomischen Mahls der Franzosen, dieser kulinarischen Tradition, die zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit zählt. Ein wahrhaftiges Symbol!

Betrachten Sie inszenierte Mahlzeiten, die Maler inspiriert haben, und folgen Sie der Entwicklung der Tischmanieren. Erfahren Sie mehr über die Kunst des Tischdeckens und über die französische Sprache, die die Liebe der Franzosen für gute Küche widerspiegelt. Lauschen Sie den Erzählungen von Experten über die Kunst, Speisen und Wein zu kombinieren, und entdecken Sie Menüs von wichtigen Präsidenten-Festmählern.

Weiter geht es mit einer Reise durch die Zeit: Ein kleines Theater mit automatischen Elementen und Filmvorführungen lässt Sie innerhalb von 20 Minuten und 5 Akten die Entwicklung der französischen Gastronomie erleben.

Der Parcours wird von einem Multimedia-Test begleitet, der Ihr Gastronomen-Profil erstellt, sowie von den Fotografien von Denis Rouvre, die auf kühne Art und Weise unsere Festmähler zeigen: das gastronomische Mahl der Franzosen ist weder überholt, noch steht es still!



*Feinschmecker-Team:
An die Kochlöffel, fertig, los!*

DAUERAUSSTELLUNG


IN DER KÜCHE

Diese spielerische Ausstellung lädt Sie dazu ein, die Kunst des Kochens und Verkostens mit allen Sinnen zu erleben.

Drehen Sie zunächst eine Runde über den Markt und folgen Sie den Erzeugnissen vom Feld bis auf den Teller. Entdecken Sie auf interaktive Weise, wie Ihre Sinne beim Kochen und bei Essen beansprucht werden. Stellen Sie sie auf die Probe, um ... ein Musikstück mit Küchengeräuschen nachzuspielen, die Aromen des Pinot Noir zu entschlüsseln oder die geschmackliche Harmonie zwischen einem Gericht und diversen Gewürzen zu finden.

Im Anschluss kommen die Küchenchefs in einer Reihe von animierten Porträts zu Wort. Was verstehen sie unter französischer Küche? Wie kombinieren sie Sensorik und Gastronomie?

Das Highlight der Ausstellung: Panik in der Küche, ein digitales Spiel in einer interaktiven Küche! Ob mit der Familie, mit Freunden oder allein: Werden Sie es schaffen, in Windeseile ein Boeuf Bourguignon oder eine Mousse au Chocolat zu zaubern?



*Entdecken Sie die
Climats des
Weinbaugebiets
Burgund*

DAUERAUSSTELLUNG

DIE CHAPELLE DES CLIMATS ET DES TERROIRS

Die große Kapelle des ehemaligen Krankenhauses empfängt Sie in einem immersiven Universum, das sich ganz und gar dem Gastronomie- und Weinbauerbe der Region widmet.

Erfahren Sie mehr über die Climats des Weinbaugebiets Burgund, eine von Menschenhand gestaltete Landschaft und ein regionales Weinbaumodell von internationalem Renommee. Lernen Sie alles über seine geologischen und klimatischen Eigenschaften. Bewundern Sie die Steinhütten und Mäuerchen, die das Mosaik der Weinbauparzellen durchziehen. Interessieren Sie sich für die Etymologie der Namen dieser Parzellen und der Weine, die aus ihnen hervorgegangen sind. Lassen Sie sich vom Enthusiasmus engagierter Akteure anstecken, die sich für den Erhalt und die Förderung altherwürdigen Savoir-faires einsetzen ...

Erfahren Sie schließlich mehr über lokale Produkte, berühmte Köstlichkeiten und typische Rezepte, die die Bourgogne-Franche-Comté für Menschen, die gutes Essen und Trinken zu schätzen wissen, so besonders machen!

