

Elèves/ Enseignants à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon

Visite des expositions de la Cité de la Gastronomie

Synopsis des expositions :

« Et si on allait au resto ? » *Exposition temporaire du 22/12/2023 au 5/01/2025*

Imagine-t-on que le restaurant, ce lieu familial omniprésent dans notre paysage quotidien, a vu le jour à la veille de la Révolution française, en plein cœur de Paris ? Depuis, le restaurant s'est à la fois démultiplié, diversifié et popularisé. Bistrot, brasserie, pizzeria, routier, auberge, bouillon, crêperie, guinguette ou encore table étoilée, il n'y a pas aujourd'hui un seul type de restaurant mais une multitude de déclinaisons du modèle français !

Et si on allait au resto ? est une exposition gourmande à déguster en cinq services : apéritif, entrée, plat, fromage et dessert pour une immersion théâtrale dans l'univers du restaurant sous toutes ses facettes : ses formes, son histoire, ses métiers, son rôle social et ses transformations à l'œuvre.

« Le petit théâtre du bien boire et du bien manger »

Laissez-vous conter le Repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, à travers l'exposition immersive « Le petit théâtre du bien manger et du bien boire ». (Re)visitez ces repas qui célèbrent les moments les plus importants de nos vies, des arts de la table au vocabulaire dédié à notre façon parfois truculente de nous nourrir, des savoir-faire de chefs étoilés aux accords mets et vins questionnés par les plus grands sommeliers.

« En cuisine »

L'exposition "En cuisine" est installée sur un plateau expérimental et interactif. Elle met en scène les 5 sens mis en action lorsqu'on cuisine ou que l'on déguste un repas. Elle se conclut par un grand jeu numérique interactif "Panique en cuisine" qui propose de cuisiner des recettes en un temps limité, comme dans un jeu vidéo grandeur nature.

« La Chapelle des Climats et des terroirs »

L'exposition explore, à l'aide de projections immersives, témoignages et dispositifs interactifs, les Climats du vignoble bourguignon, ainsi que les richesses du patrimoine gastronomique de la région Bourgogne-Franche-Comté.

Questionnaires à destination des élèves

Vous êtes amenés à visiter les 4 expositions de la Cité de la Gastronomie, soyez attentifs pour pouvoir répondre aux questions suivantes !

« Et si on allait au resto ? »

1. Donner l'un des 9 commandements du restaurant
2. Combien y a-t-il de restaurants avec 3 étoiles au Guide Michelin ?
3. Quelle est la définition du restaurateur au XVIIIème siècle ?
4. Donner l'autre définition du bouillon restaurant
5. Quel restaurant doit son nom au prénom de son fondateur ?
6. De quelle ville provient la carte postale de l'Auberge du Mas Pommier ?
7. A quelle date a ouvert le Delmonico's à New-York ?
8. Quel est l'âge moyen d'un employé dans la restauration ?
9. Quel est le nom de la personne en charge de l'hygiène dans la cuisine ?
10. Quel animal emblématique de la Bourgogne est servi au beurre persillé dans l'une des assiettes de la salle ?
11. Quel est le montant moyen d'un pourboire en France ?
12. Quel célèbre bouillon parisien est représenté dans les plateaux ronds ?
13. Chez quels animaux la grand-mère est-elle en charge de la nourriture ?
14. Quel pourcentage de français va au restaurant au moins une fois par mois ?
15. Qu'avez-vous répondu au questionnaire « suivez-vous régulièrement des chef.fes sur les réseaux sociaux ? »

« Le petit théâtre du bien boire et du bien manger »

1. En quelle année *le repas gastronomique des Français* a-t-il intégré le patrimoine immatériel de l'UNESCO ?
2. Comment appelle-t-on le menu du Nouvel an japonais, inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO?
3. De quelle scène de la mythologie chrétienne s'est inspiré Denis Rouvre pour cette première photo ?
4. Quel animal symbole de la Bourgogne a inspiré sa caricature à Tony Husband ?
5. De quel film, tourné à Meursault, est issu l'extrait dans lequel on peut entendre le ban bourguignon ?
6. En l'honneur de qui Nicolas Sarkozy a-t-il préparé un déjeuner composé de foie gras, de choucroute et de kouglof, en 2011?
7. Quelle est la différence entre le service "à la française" et le service "à la russe"?
8. Quand la salle dite "à manger" apparaît-elle chez les gens?
9. Qu'est-ce qui garde fort et en bonne santé au Moyen-Age?
10. Où apparaît pour la première fois l'expression "on ne fait pas d'omelette sans casser des oeufs"?
11. D'où vient l'expression "mettre le couvert"?
12. Faut-il terminer son assiette dans les milieux populaires? Et dans les milieux bourgeois ?
13. Quels sont les trois éléments les plus importants dans un vin?
14. Près de quelle ville de France peut-on trouver le Morbier?
15. Qu'est-ce que la bistronomie?

« En cuisine »

1. Quelle est la matière pour couler un caramel ?
2. Dans quelle partie de la peau sont situés les nocicepteurs ?
3. Quel nerf permet de ressentir les impressions de piquant et de frais ?
4. Quelle partie du cerveau reçoit les informations sensibles et sensorielles ?
5. Quelle est la couleur de la touche correspondant au bruit de friture ?
6. Quelles sont les 3 parties de l'oreille moyenne ?
7. Quelle odeur perçoit-on chez les jeunes vins de Bourgogne ?
8. Sous quelle I.G.P (Indication Géographique Protégée) peut-on retrouver des kiwis français ?
9. A quelle saveur correspond la sensation de gras en bouche ?
10. Comment appelle-t-on scientifiquement les goûts ressentis ?
11. Combien de récepteurs différents contient la muqueuse olfactive ?
12. Combien de saveurs perçoivent les bourgeons du goût ?
13. Quel est le nom de la femme cheffe présentée dans cette expo ?
14. Qui a écrit Le Guide Culinaire en 1903 ?
15. En 1834, combien compte-t-on de restaurants, à Paris ?

« La Chapelle des Climats et des terroirs »

1. Quel homme politique bourguignon signe une ordonnance en 1395 obligeant à ne conserver que le pinot noir ?
2. Quel est le nom de la 1ère appellation bourguignonne ?
3. Comment appelle-t-on un amas de roches pour empierrier la vigne ?
4. Où se trouve la plus ancienne cuverie conservée ?
5. Quel nom de climat, évoquant un petit oiseau, serait en fait issu des pierres qui parsèment le vignoble ?
6. Comment appelle-t-on l'étape lors de laquelle le vin est stocké en fut ou en cuve ?
7. Dans quel état américain la famille Drouhin a-t-elle travaillé le pinot noir ?
8. Quel est le nom de la sculpture présentée au centre de la Chapelle ?
9. Quel crustacé peut-on déguster « à la nage » ?
10. Quelle écrivaine célèbre née dans l'Yonne adorait le brochet sauce mousseline ?
11. Quelle race de vache bourguignonne est très connue pour sa viande de grande qualité ?
12. Quel maire dijonnais a donné son nom à une célèbre recette de poulet ?
13. A partir de quelle baie fabrique-t-on une crème indispensable pour réaliser un kir ?
14. Qui a inventé le mot « Gastronomie » ?
15. Quel événement dijonnais a lieu tous les ans au mois de novembre ?

Réponses aux questionnaires, à destination des enseignants

« Et si on allait au resto ? »

1. Donner l'un des 9 commandements du restaurant
Voir la vidéo à l'entrée de l'exposition
2. Combien y a-t-il de restaurants avec 3 étoiles au Guide Michelin ?
29
3. Quelle est la définition du restaurateur au XVIIIème siècle ?
Celui qui a l'art de faire de véritables consommés dits restaurants, soit un traiteur luxueux
4. Donner l'autre définition du bouillon restaurant
Maison de santé
5. Quel restaurant doit son nom au prénom de son fondateur ?
Maxim's
6. De quelle ville provient la carte postale de l'Auberge du Mas Pommier ?
Pont d'Ain
7. A quelle date a ouvert le Delmonico's à New-York ?
1827
8. Quel est l'âge moyen d'un employé dans la restauration ?
36 ans
9. Quel est le nom de la personne en charge de l'hygiène dans la cuisine ?
Le plongeur
10. Quel animal emblématique de la Bourgogne est servi au beurre persillé dans l'une des assiettes de la salle ?
L'escargot
11. Quel est le montant moyen d'un pourboire en France ?
2,80€
12. Quel célèbre bouillon parisien est représenté dans les plateaux ronds ?
Le Bouillon Chartier
13. Chez quels animaux la grand-mère est-elle en charge de la nourriture ?
Les orques
14. Quel pourcentage de français va au restaurant au moins une fois par mois ?
65%
15. Qu'avez-vous répondu au questionnaire « suivez-vous régulièrement des chef.fes sur les réseaux sociaux ? »
Oui/ Non

« Le petit théâtre du bien boire et du bien manger »

1. En quelle année *le repas gastronomique des Français* a-t-il intégré le patrimoine immatériel de l'UNESCO ?
2010
2. Comment appelle-t-on le menu du Nouvel an japonais, inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO?
Washoku
3. De quelle scène de la mythologie chrétienne s'est inspiré Denis Rouvre pour cette première photo ?
La cène
4. Quel animal symbole de la Bourgogne a inspiré sa caricature à Tony Husband ?
L'escargot
5. De quel film, tourné à Meursault, est issu l'extrait dans lequel on peut entendre le ban bourguignon ?
Ce qui nous lie
6. En l'honneur de qui Nicolas Sarkozy a-t-il préparé un déjeuner composé de foie gras, de choucroute et de kouglof, en 2011 ?
Angela Merkel et Mario Monti
7. Quelle est la différence entre le service "à la française" et le service "à la russe" ?
A la française : tout est posé sur la table en même temps
A la russe : à l'assiette, plat après plat
8. Quand la salle dite "à manger" apparaît-elle chez les gens ?
A partir du XVIII^e
9. Qu'est-ce qui garde fort et en bonne santé au Moyen-Age ?
Les épices
10. Où apparaît pour la première fois l'expression "on ne fait pas d'omelette sans casser des oeufs" ?
Chez Balzac en 1830
11. D'où vient l'expression "mettre le couvert" ?
De l'habitude médiévale de recouvrir les plats d'un linge ou d'une cloche pour les conserver au chaud
12. Faut-il terminer son assiette dans les milieux populaires ? Et dans les milieux bourgeois ?
Oui, cela signifie "c'était bon"
Non, cela signifie "c'était copieux, j'ai été bien servi"
13. Quels sont les trois éléments les plus importants dans un vin ?
Signature, année, terroir.
14. Près de quelle ville de France peut-on trouver le Morbier ?
Besançon
15. Qu'est-ce que la bistronomie ?
Mot-valise : bistrot + gastronomie = de bons produits dans un cadre plus relax

« En cuisine »

1. Quelle est la matière pour couler un caramel ?
Le marbre
2. Dans quelle partie de la peau sont situés les nocicepteurs ?
L'épiderme
3. Quel nerf permet de ressentir les impressions de piquant et de frais ?
Le nerf trijumeau
4. Quelle partie du cerveau reçoit les informations sensibles et sensorielles ?
Le thalamus
5. Quelle est la couleur de la touche correspondant au bruit de friture ?
La bleue, à droite
6. Quelles sont les 3 parties de l'oreille moyenne ?
Le marteau, l'enclume et l'étrier
7. Quelle odeur perçoit-on chez les jeunes vins de Bourgogne ?
Les fruits rouges
8. Sous quelle I.G.P (Indication Géographique Protégée) peut-on retrouver des kiwis français ?
Kiwi de l'Adour
9. A quelle saveur correspond la sensation de gras en bouche ?
L'oleogustus
10. Comment appelle-t-on scientifiquement les goûts ressentis ?
Les saveurs
11. Combien de récepteurs différents contient la muqueuse olfactive ?
400
12. Combien de saveurs perçoivent les bourgeons du goût ?
5 : sucré, salé, amer, acide, umami
13. Quel est le nom de la femme cheffe présentée dans cette expo ?
Laetitia Visse
14. Qui a écrit Le Guide Culinaire en 1903 ?
Auguste Escoffier
15. En 1834, combien compte-t-on de restaurants, à Paris ?
2000

« La Chapelle des Climats et des terroirs »

1. Quel homme politique bourguignon signe une ordonnance en 1395 obligeant à ne conserver que le pinot noir ?
Philippe le Hardi
2. Quel est le nom de la 1ère appellation bourguignonne ?
Montrachet
3. Comment appelle-t-on un amas de roches pour empierrier la vigne ?
Un meurger
4. Où se trouve la plus ancienne cuverie conservée ?
A Chenôve, en Bourgogne. Elle date de 1400
5. Quel nom de climat, évoquant un petit oiseau, serait en fait issu des pierres qui parsèment le vignoble ?
Les cailles
6. Comment appelle-t-on l'étape lors de laquelle le vin est stocké en fut ou en cuve ?
La maturation
7. Dans quel état américain la famille Drouhin a-t-elle travaillé le pinot noir ?
L'Oregon
8. Quel est le nom de la sculpture présentée au centre de la Chapelle ?
L'Esprit du Vin
9. Quel crustacé peut-on déguster « à la nage » ?
Les écrevisses
10. Quelle écrivaine célèbre née dans l'Yonne adorait le brochet sauce mousseline ?
Colette
11. Quelle race de vache bourguignonne est très connue pour sa viande de grande qualité ?
La Charolaise
12. Qui a inventé le mot « Gastronomie » ?
Joseph Berchoux
13. Quel maire dijonnais a donné son nom à une célèbre recette de poulet ?
Gaston Gérard
14. A partir de quelle baie fabrique-t-on une crème indispensable pour réaliser un kir ?
Le cassis
15. Quel événement dijonnais a lieu tous les ans au mois de novembre ?
La Foire gastronomique