

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 :

« 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 !

« 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-Âge ?
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 empierrer 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 présenté 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

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 Rouvere 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 1^{ère} 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](#)