



DECOUVERTE DE LA CUISINE MEDIEVALE

Activité animée par un guide-conférencier à Parthenay ou dans l'école.
Animation aux contenus et supports adaptés selon les niveaux scolaires.
L'atelier peut inclure une dégustation de pâtisseries médiévales.

Proposition de contenu

► **Se questionner** sur la cuisine médiévale à partir d'images (panneau d'exposition ou diaporama d'enluminures) :

- Que mange-t-on au Moyen Age ?
- Comment mange t-on à table ?
- Comment fait-on la cuisine ?
- Comment connaissons-nous la cuisine médiévale ? Les sources de connaissances...



► **Découvrir** à partir d'un panneau avec images aimantées à manipuler, les aliments de base de la cuisine médiévale (céréales, viandes, poissons, légumes, fruits) et les différents types de repas (paysan, monastique, bourgeois, noble, banquet et banquet champêtre), reconstituer un banquet et les cuisines d'un château.

D'autres supports pédagogiques pourront être exploités : fiche jeu sur les aliments de base de la cuisine médiévale, jeu autour d'un menu de banquet : chercher l'erreur, activités de collage ou de dessin en lien avec le thème de la cuisine...

► **Expérimenter** les saveurs épicées de la cuisine médiévale avec la mallette épice : c'est quoi une épice ? Jeu des sens autour des couleurs et des odeurs.

► **Déguster** des desserts médiévaux : taillis, darioles et rissoles. Interroger ses sens pour reconnaître les ingrédients de ces recettes.

A Parthenay :

La découverte des **collections archéologiques** présentées au musée : les objets de la table et les ustensiles de cuisine peut être incluse dans l'animation.

Contact :

Service éducatif d'Atemporelle

Sandrine NICOLET-CLAUDY ou Bérangère MORISSET au **05 49 63 13 86**

ou par mail : atemporelle@cc-parthenay.fr