

---

« De la terre au palais, 2000 ans de bon goût en Ardèche » :

La nouvelle exposition de MuséAl ouvre ses portes à vos papilles du 17 mai au 1<sup>er</sup> décembre

15 MAI 2019

---

**2019 sera le théâtre de diverses événements en l'honneur d'Olivier de Serres, lui-même auteur d'un « Théâtre d'Agriculture » reconnu encore aujourd'hui dans le monde agronome. MuséAl a souhaité participer à cette commémoration, à travers l'exposition « De la terre au palais, 2000 ans de bon goût en Ardèche », en collaboration avec l'Institut Olivier de Serres et le service archéologique de la ville de Lyon. Inaugurée le 15 mai, elle sera ouverte au public du 17 mai au 1<sup>er</sup> décembre.**

Dans les champs qui entourent le site d'implantation de MuséAl, les pratiques agricoles sont implantées depuis des siècles, et les gourmands ne sont pas loin ! Dès l'Antiquité, des traités d'agriculture guident les travaux des champs, tandis que les cuisiniers et les médecins élaborent des recettes dans un projet commun : bien manger et bien produire pour bien vivre.

Quinze siècles plus tard, dans son domaine du Pradel situé à Mirabel, à 10 kilomètres d'Alba-la-Romaine, l'agronome Olivier de Serres plante, expérimente, étudie et rédige son Théâtre d'Agriculture. Fortement inspiré par ses prédécesseurs antiques, il accompagne l'implantation en Ardèche des produits du Nouveau Monde.

Aujourd'hui, nos pratiques agricoles et gustatives évoluent pour maintenir nos corps et notre Terre en pleine santé, sans sacrifier aux plaisirs de notre culture culinaire. Composée de huit chapitres thématiques, l'exposition « De la terre au palais » interroge nos idées reçues et alimente la réflexion et la discussion autour d'un enjeu contemporain majeur : bien manger et bien produire.

### **Une exposition fruit d'un riche travail de partenariat à plusieurs échelles**

La double thématique de l'alimentation et de l'agriculture se retrouve à plus d'un titre dans l'Histoire et le patrimoine de l'Ardèche, et les collaborations établies pour élaborer cette exposition en sont un beau reflet. Ainsi, MuséAl a travaillé avec **l'Institut Olivier de Serres** et **Ardèche le Goût** pour l'élaboration des contenus. L'Institut Olivier de Serres est également un prêteur d'objets pour l'exposition : les visiteurs pourront croiser grâce à lui des éditions du "Théâtre d'agriculture et ménage des champs", ainsi que des représentations d'Olivier de Serres, particulièrement rares. La scénographie est également ardéchoise, puisque conçue par **l'agence Basalte** de Saint-Etienne-de-Fontbellon.

L'exposition est adaptée de l'exposition temporaire "Ils sont food ces Romains" du musée de Vesunna à Périgueux, avec lequel MuséAl travaille dans le cadre de RAMantique, réseau national de professionnels de la médiation sur l'archéologie antique.

**Contact : Département de l'Ardèche – Direction de la communication**

Sandrine BARBERINO / Isabelle SEREN / Corine FONTANARAVA

04 75 66 71 46 / 04 75 66 77 12 / 04 75 66 77 08 – [com@ardeche.fr](mailto:com@ardeche.fr)

MuséAl a également travaillé avec Manon Cabanis, carpologue de l'INRAP (Institut national de recherches archéologiques préventives), qui a pu les guider dans la carpologie, spécialité consistant à étudier les noyaux et graines découvertes au cours des fouilles archéologiques. Ces études apportent de nombreux renseignements sur l'alimentation et les pratiques agricoles dans l'Antiquité, ainsi que sur l'importance du commerce.

### **Les autres événements qui rythmeront ce temps d'exposition « de bon goût »**

#### **Ateliers de saison**

Comme chaque année, MuséAl crée trois ateliers en lien avec l'exposition temporaire. Cette année, la carpologie, l'archéozoologie<sup>1</sup> et la cuisine moléculaire sont à l'honneur pour proposer une découverte de l'alimentation à la fois scientifique et ludique.

Ces ateliers ont été élaborés en coopération scientifique avec l'INRAP, la Cité de la Préhistoire, l'archéozoologue Nicolas Lateur et Mireille Chérubini, cheffe du service traiteur de gastronomie romaine antique Taberna Romana.

#### **Un cycle de conférence pour illustrer l'exposition**

De mars à novembre, MuséAl va proposer tous les deuxièmes samedis du mois des conférences qui permettront d'approfondir des aspects de l'exposition temporaire et de voyager dans les différentes spécialités de l'archéologie. Lors du Village des Sciences, les 12 et 13 octobre, un cycle de conférence sur les révolutions agricoles au cours du temps est prévu, délocalisé pour l'occasion du lycée...Olivier de Serres, à Aubenas.

#### **Une programmation gourmande tout au long de l'année**

Les thématiques abordées dans l'exposition temporaire seront déclinées de manière artistique et ludique pendant les nocturnes estivales qui auront lieu tous les mardis du 16 juillet au 21 août, ainsi qu'à l'occasion d'événements porteurs : Nuit des Musées le 18 mai, Journées nationales de l'archéologie les 15 et 16 juin, Journées européennes du patrimoine les 21 et 22 septembre, fête de la science les 5 et 6 octobre et Fascinant Week-end les 19 et 20 octobre. Au programme: projections de cinéma, murder party, concert de jazz, théâtre de marionnettes, mais aussi visites gourmandes et pique-nique romain.

---

<sup>1</sup> Archéozoologie : Etude historique des relations naturelles et culturelles entre l'homme et l'animal

