
PARTENARIAT ENTRE MUSEAI ET LES COLLEGES ARDECHOIS :

L'ANTIQUITE S'INVITE DANS LES ASSIETTES DES COLLEGIENS

6 JUIN 2019

MuséAI délocalise son exposition culinaire dans les collèges ardéchois, et les élus en profitent ! Après Stéphanie Barbato et Martine Finiels à Vernoux-en-Vivarais, c'est au tour de Sandrine Chareyre de découvrir à Privas les plats antiques préparés par le personnel des cantines, guidé par MuséAI.

L'alimentation, un enjeu commun

L'alimentation est au cœur de notre vie de tous les jours, et à ce titre, elle fait l'objet de nombreux questionnements et d'une attention toute particulière. MuséAI s'empare de cette thématique à travers l'exposition temporaire « De la terre au palais, 2000 ans de bon goût en Ardèche ».

Afin de faire sortir de ses murs l'exposition et ses messages, MuséAI a proposé aux collèges ardéchois un travail en partenariat via la composition d'un repas inspiré d'une sélection de recettes antiques. Six collèges ont répondu favorablement à cette démarche : Vernoux-en-Vivarais, Tournon-sur-Rhône, Privas, Les Vans, Vallon-Pont-d'Arc et Saint-Cirgues-en-Montagne.

L'idée : contribuer à une remise en perspective de l'alimentation dans notre société en se plongeant dans le passé pour voir ce qui a changé et ce qui a perduré.

MuséAI s'invite au collège

Dans chaque collège, un binôme issu de l'équipe MuséAI est présent pour échanger avec les élèves sur l'alimentation gallo-romaine et plus largement sur l'Antiquité.

Des panneaux issus de l'exposition « Ils sont food ces Romains », du Musée de Vesunna, retravaillés par les soins de MuséAI, sont également proposés dans les collèges le jour du repas.

Pour entrer parfaitement dans l'ambiance, les équipes des cuisines disposent de vêtements fournis par MuséAI.

Pour conclure le projet, MuséAI invite les équipes des cantines ainsi que les gestionnaires pour une visite gourmande et un atelier autour de l'archéologie et l'alimentation dans l'Antiquité les 19 et 26 juin prochain.

Les repas gallo-romains sont servis dans les collèges participants sur une période d'un mois entre mai et juin 2019. Les premiers retours sont très positifs de la part des gestionnaires, des enseignants et surtout des élèves, dont la curiosité a été attisée face à ces mets préparés de manière historique. De quoi préparer le terrain pour un renouvellement de l'opération à la rentrée 2019.

Menu du collège Bernard de Ventadour (Privas)

Entrée : pastèque et melon menthe et miel

Plat : agneau aux poireaux ou poisson cabillaud à l'étouffée + carottes au cumin aux herbes et miel

Dessert : gâteau de semoule aux pignons de pin et poudre d'amande

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