

Festins d'hier, du Moyen Âge au XIX^e siècle



L'exposition vous invite à une randonnée culinaire à travers banquets, dîners, repas de noce et menus de l'époque médiévale à la Révolution industrielle, aux tables des puissants et des plus humbles.

Observez, par le biais des recettes de cuisine, les profonds bouleversements de l'art culinaire qui sont en partie le fruit de la découverte de nouvelles

routes commerciales vers l'Afrique, l'Asie et les Amériques.

En effet les explorateurs portugais, espagnols et hollandais amènent en Europe une plus grande quantité d'épices, des légumes et des fruits nouveaux (tomate, pomme de terre, maïs, piment, poivron, dinde, cacao, vanille, ananas).

L'usage du sucre de canne et du café se développe avec l'essor du commerce triangulaire pendant les XVII^e et XVIII^e siècles.

Vers 1900, les publications de livres de cuisine sont à la mode, l'organisation du service est codifiée, les menus doivent comprendre potages, relevés, entrée, rots et entremets, des desserts et une liste des vins.



Menu d'un dîner en 1841



Festins d'hier, du Moyen Âge au XIX^e siècle



Menu de 1895



Sceau des poissonniers



DOCUMENTATION

Pas de catalogue



NIVEAU REQUIS

Collège (classe de 5^e)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nombre d'exemplaires disponibles : 1

Conditionnement : 1 boîte

Supports : 10 panneaux de format 120 cm / 70 cm et un panneau de présentation de format 93 cm / 23 cm



RÉALISATION

Archives départementales du Nord