



bonne

cuisine

et

bon

vin

Aluca - la Boîte à Culture



Aluca

bonne cuisine et bon vin

EXPOSITION thématique ITINÉRANTE

ALUCA - LA BOÎTE À CULTURE



Dis-moi ce que tu manges,
je te dirai ce que tu es. »

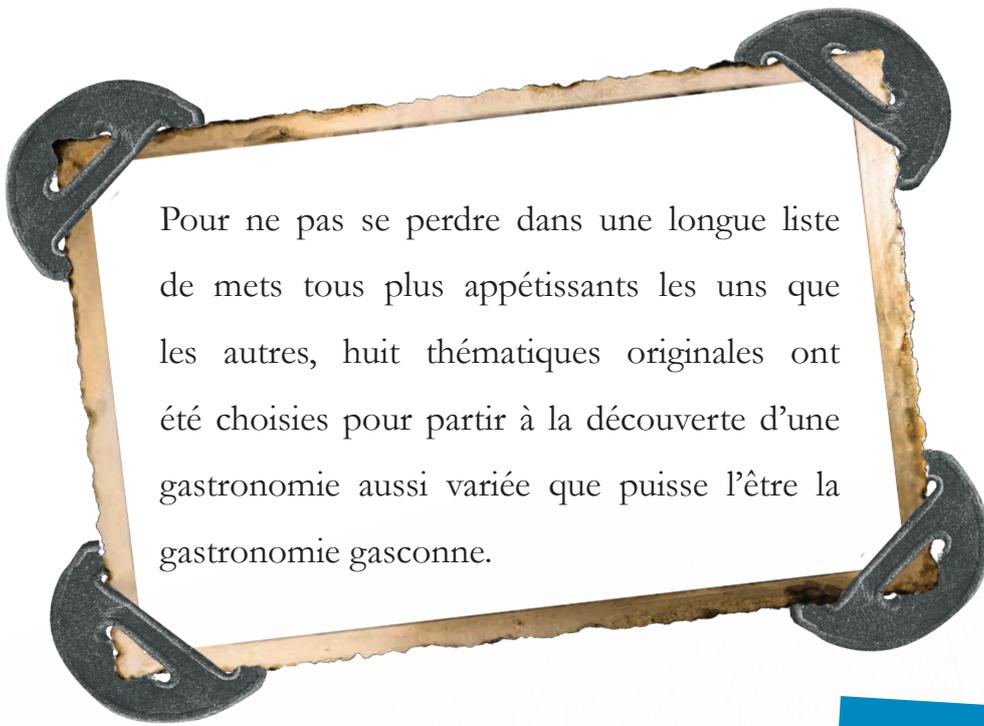
extrait de «Physiologie du goût», 1825

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN,
Gastronome et magistrat français

Deuxième exposition au thème épicurien pour Aluca - la Boîte à Culture : après le chocolat, la gastronomie. Au cœur de notre patrimoine et reconnue à l'échelle planétaire par son inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la gastronomie est un rituel identitaire qui nous rassemble autour d'une table apprêtée.

Le côté bon vivant du Vert galant a inspiré l'équipe d'Aluca (grande admiratrice de notre bon roi Henri) qui s'est penchée sur la gastronomie gasconne. Celle-ci pourrait se résumer à des traditions ancestrales immuables mais ce serait occulter l'originalité de ses produits d'exception et réduire le rôle de passionnés qui ne cessent de la faire évoluer, de la sublimer.

Garbure, cassoulet, gâteau à la broche, confit, magret et foie gras de canard ou d'oie, croustade, haricot tarbais, piment d'Espelette... autant de mets et de produits qui font saliver nos papilles, stimulent notre gourmandise et qui n'auront bientôt plus de secrets pour vous.



Pour ne pas se perdre dans une longue liste de mets tous plus appétissants les uns que les autres, huit thématiques originales ont été choisies pour partir à la découverte d'une gastronomie aussi variée que puisse l'être la gastronomie gasconne.

noces de gamache

à chacun sa saison et son territoire

On oublie souvent que les fruits et légumes suivent le cycle des saisons et qu'ils ne peuvent pas tous pousser sous nos latitudes. Dans le Sud-Ouest, une multitude de fruits et légumes, certains implantés depuis des siècles, d'autres depuis quelques années seulement, sont à la base de tous les plats dits «ancestraux».

Quoi de mieux qu'une fête pour honorer son patrimoine culinaire? Une fête rassemble en toute convivialité les gourmands et gourmets autour d'une recette traditionnelle ou d'un produit d'exception. À chaque produit, sa fête et le Sud-Ouest, terre festive par excellence, n'échappe pas à cette ribambelle de festivités gourmandes.

De plus en plus de personnes retournent à une consommation plus saine et privilégient les circuits de production courts. Tendances actuelles ou vraie recherche du goût? Quoiqu'il en soit, les AMAP, les marchés de producteurs, les labels et appellations se développent pour le plus grand plaisir des consommateurs avertis.

redécouvrons les saveurs du marché

nunc est bibendum

Que serait un bon repas sans un vin approprié et un petit digestif pour clôturer les plaisirs de la table ? Les vignobles du Sud-Ouest comptent une grande variété de cépages particuliers qui participent à l'identité gastronomique de la cuisine gasconne : Madiran, Cahors, Monbazillac, Jurançon...

douces pâtisseries

Gâteau à la broche, canelé bordelais, macarons de Saint-Émilion ou de Saint-Jean-de-Luz, croustade gersoise, gâteau basque... Toutes ces douceurs sucrées réveillent les papilles de plus gourmands d'entre nous. Sous une apparente simplicité, chacune enchante les fins de repas. Et chacune est intimement liée à l'histoire d'un territoire et de ses traditions.

bien vivre et bien manger

L'art de vivre gascon : un vaste sujet que nous envient nos voisins régionaux et même le monde entier. Sa cuisine rustique a des effets bénéfiques reconnus pour la santé !

Au programme : convivialité, saveurs et traditions. Et pour clôturer ce panneau, l'interview d'un gourmet gascon reconnu : M. Christian Constant.

étapes gourmandes

Le Sud-Ouest offre des produits agricoles, aquacoles et fermiers de qualité. Les plus typiques d'entre eux ont bien souvent leur route, leur musée, leur label... Bien pratiques pour les touristes désireux de découvrir une gastronomie haute en couleurs, en goûts, en convivialité. En effet, la gastronomie est un des principaux atouts touristiques des régions Aquitaine et Midi-Pyrénées.

Un peu de gourmandise dans ce monde de sel

Dans la multitude de recettes salées de la cuisine gasconne se cachent quelques recettes de pâtisseries mais aussi quelques confiseries : le célèbre cachou, la violette de Toulouse, le touron basque inspiré du turrón espagnol et bien sur les confitures de M. Miot qui nous enchantent les papilles à chaque bouchée.

bonne cuisine et bon vin

EXPOSITION thématique ITINÉRANTE

ALUCA - LA BOÎTE À CULTURE

Caractéristiques de l'exposition

8 panneaux d'exposition

Dimensions : 85 x 200 cm

Aluca - la Boîte à Culture se charge du montage et du démontage des panneaux d'exposition.

Le petit plus

Une mallette pédagogique accompagne l'exposition.

Son contenu permet de travailler l'exposition avec le jeune public mais aussi avec les visiteurs désireux d'approfondir leurs connaissances.

Une sélection de livres et de documents est à votre disposition pour aborder les différents thèmes évoqués dans l'exposition : vins, recettes, produits...

Un jeu de questions-réponses développe la curiosité des petits et grands gourmands.

Un jeu de société imaginé par Aluca permet d'apprendre tout en s'amusant.

Enfin, le livret «ressources» de l'exposition compile toutes les ressources documentaires qui n'ont pu rejoindre la mallette ainsi que des pistes d'animations et d'ateliers.