



EXPOSITION >

Grand
Orlyseine
bièvre

2023 - 2024

Cuisines & DESCENDANCES

Du patrimoine culinaire en banlieue

OFFRE À DESTINATION
DES SCOLAIRES

écomusée

FRESNES | GRAND-ORLY SEINE BIÈVRE

SOMMAIRE

L'écomusée	3
L'exposition	4
La scénographie	6
La visite	7
Les ressources	9
L'accessibilité	10

CONTACT



Anne Pomathiod

01 41 24 32 21

anne.pomathiod@grandorlyseinebievre.fr

chargée des publics
référente accessibilité de l'écomusée

**FORMULAIRE EN LIGNE
DE RÉSERVATION
DES VISITES**



« UN MUSÉE QUI CHANGE VOTRE REGARD SUR LA BANLIEUE »



Créé en 1979, l'écomusée du **Grand-Orly Seine Bièvre** se situe au sein de la Ferme de Cottinville, à Fresnes.

L'écomusée présente **une grande exposition temporaire annuelle** au sein de sa grande salle.

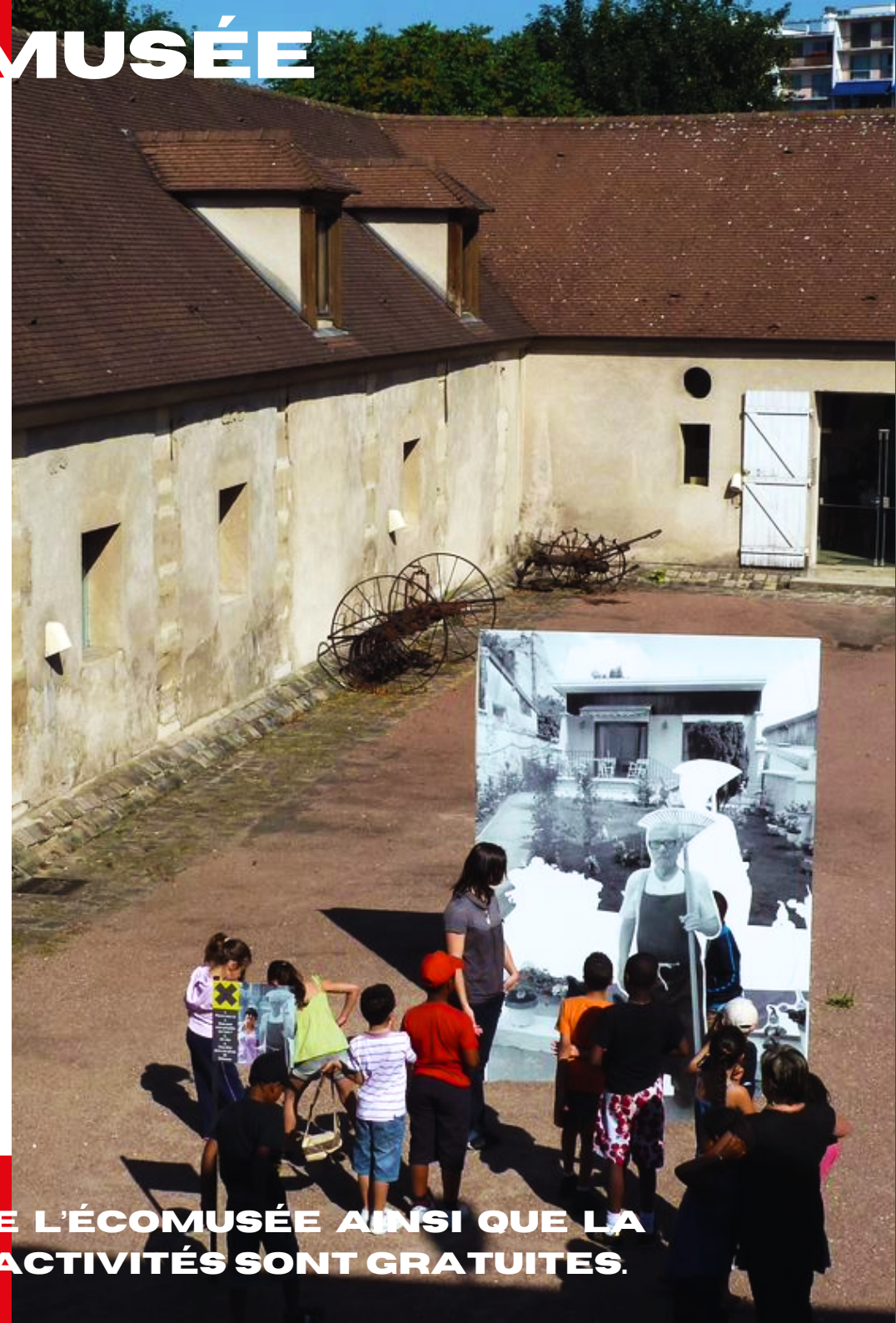
Sa petite salle abrite tout au long de l'année une succession d'expositions au format plus court.

Les diverses thématiques abordées s'articulent autour de la **vie quotidienne en banlieue** :

le travail, l'immigration, la condition féminine, la photographie, l'architecture, les jardins, les projets urbains, la cuisine, ...

Le lieu vit à travers différentes propositions de médiations, telles que des visites, des balades urbaines, des conférences, des rencontres, des ateliers, des spectacles.

Un fond de ressources documentaires est également mis à disposition des visiteur-euses.



L'ENTRÉE AUX EXPOSITIONS DE L'ÉCOMUSÉE AINSI QUE LA PARTICIPATION À TOUTES SES ACTIVITÉS SONT GRATUITES.

Du 7 octobre 2022 au 31 mars 2024, l'écomusée présente l'exposition « **Cuisines et Descendances** ».
Créée autour d'une **collecte de témoignage**, elle entend valoriser l'un des patrimoines les plus puissant, vivant et mouvant : le **patrimoine culinaire**.

Un travail d'entretien mené avec dix-huit habitant-es aux âges, origines et régimes alimentaires variés permet de souligner les évolutions des traditions culinaires à travers les générations, notamment avec les différentes vagues migratoires, et montre la grande diversité culturelle de la banlieue sud.

A travers ces entretiens, des patrimoines culinaires singuliers émergent, des récits de vie savoureux : les visiteur-euse-s sont appelés à s'y reconnaître, ou à questionner leur propre histoire.

Chacun des habitant-es interrogés a confié un objet pour la durée de l'exposition, objet du quotidien ou d'exception qui incarne leurs expériences. S'y ajoute des objets issus des collections du musée ayant eux-mêmes appartenus, à d'autres habitants du territoire.



L'espace muséal s'offre comme **terrain de discussion**, mais aussi de **transmission**...
Hautement **interactive**, l'exposition propose de nombreuses passerelles d'appréhension et de compréhension,
pour des visites sensibles qui sauront parler à tous·tes.



LA SCÉNOGRAPHIE

Utilisant un vocabulaire graphique reconnaissable du monde de la cuisine, la scénographie multiplie les clins d'œil et fusionnent les codes gastronomiques et muséaux.

Le bâtiment de l'ancienne bergerie se transforme en une suite de trois pièces, liées à l'univers culinaire : cuisine, salle à manger et salon. La visite est ainsi pensée comme une immersion aux tables des dix-neuf témoins.

Différents îlots présentent les discours thématiques, objets de collection, anecdotes et pistes de réflexions, au milieu de dispositifs ludiques et interactifs.

Ces médiums assure la captation de chaque public, multipliant les passerelles de découverte, d'illustration et d'apprentissage.



LA VISITE

La visite explore différentes pistes d'apprentissage et de réflexion, en s'appuyant sur les **dispositifs ludiques** de l'exposition. La médiation s'adapte évidemment aux besoins de chaque âge, de chaque cycle scolaire.

Il s'agit de saisir la **pluralité des traditions** autour de la cuisine - aliments, recettes, techniques mais aussi règles de politesses, dressage de la table - et le **métissage** de ces pratiques, dans le temps et l'espace de **la banlieue**.

Ainsi, les élèves sont invités à s'envisager comme eux-mêmes membres, porteurs et acteurs d'une tradition culinaire, en permanente évolution.

MATERNELLE

La visite s'envisage comme une discussion autour des différents objets de cuisine et de leur utilisation et se termine autour d'un objet particulier : le livre de recette.

Les élèves sont invités à s'exprimer, à mobiliser leurs expériences personnelles et quotidiennes pour découvrir tous ensemble la variété des cultures humaines autour de la cuisine.

ELEMENTAIRE

La visite s'envisage comme une discussion autour des différents objets de cuisine, de leur utilisation comme de leur évolution.

Les élèves sont invités à s'exprimer, à mobiliser leurs expériences et connaissances afin de questionner le monde et leur place en son sein.

La réflexion est autant personnelle que collective, et s'ancre notamment autour de l'histoire de la banlieue et de ses migrations humaines.

COLLÈGE - LYCÉE

La visite s'envisage comme une discussion autour des différents objets de cuisine, de leur utilisation comme de leur évolution :

les élèves sont invités à une réflexion tant personnelle que collective autour de la cuisine et de ses très diverses pratiques - notamment par le prisme spatial et temporel.

L'histoire de la banlieue et ses migrations humaines, les conséquences du progrès technique sur le quotidien, la mondialisation et son impact sur la cuisine, mais aussi la thématique du genre sont ainsi abordés.



LES RESSOURCES

**VIDÉOS, ARTICLES, PODCASTS ...
VOICI UNE LISTE NON EXHAUSTIVE DE
RESSOURCES SUR LA THÉMATIQUE DE
L'EXPOSITION.**

- Les vidéos du **Grand Mas Project** : [ici](#)
- Le documentaire « **Pourquoi manger ce qu'on mange ?** » de l'émission « 42, la réponse à presque tout » sur Arte : [ici](#)
 - Les podcasts « **Manger** » par Louiemediia : [ici](#)
- Le dossier « **Une histoire de goût** » de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) : [ici](#)

L'écomusée est engagé dans une **démarche d'accessibilité** (moteur, auditif, visuel et mental), ainsi que pour les Troubles du Spectre de l'Autisme.



C'est pourquoi, si dans votre classe un-e élève a des **besoins spécifiques**, merci de nous en faire part avant votre visite pour l'adapter au mieux.



**LIEN VERS LA PAGE
ACCESSIBILITÉ ET CONFORT DE VISITE**