écomusée de l'avesnois

dossier de presse

LES PAYSAGES GASTRONOMIQUES

Une exposition réalisée en partenariat avec :

CRP/ CENTRE RÉGIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE NORD PAS-DE-CALAIS

musée-atelier du verre Sars-Poteries

Nord le Département

Ville de Maubeuge

En écho à la manifestation *Régal&Vous* :

proscitec Patrimoines et Mémoires des Métiers

CAISSE D'EPARGNE NORD FRANCE EUROPE LA BANQUE. NOUVELLE DÉFINITION.

CHICORÉE LEROUX

Nord le Département

Pas-de-Calais Le Département

Lille Métropole

AGRICULTURES & TERRITOIRES

Avec le soutien de :

SAINS DU NORD

Région Nord-Pas de Calais

écomusée de l'avesnois

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr

Pour sa programmation d'automne et en écho à la manifestation *Régal & Vous* de l'association Proscitec, l'écomusée de l'avesnois présente *Les Paysages gastronomiques* à la maison du bocage, nouvellement orientée sur la thématique du paysage.

Cette manifestation sera inaugurée :

le vendredi 27 septembre à 18h30

à la maison du bocage à Sains-du-Nord

35 rue Jean-Baptiste Lebas

avec le concert-performance d'ouverture donné par Eric Van Osselaer :

« Lutherie et musique sur fruits et légumes frais »

suivi d'une rencontre avec l'artiste et ses instruments

Evoquer le paysage par le biais des produits gastronomiques que ce dernier engendre est le point de départ de cette exposition collective et transversale, rassemblant des objets issus des collections de l'écomusée et des œuvres d'art classique et contemporain.

Cette exposition est accompagnée d'animations et d'événements ouverts à tous. A travers l'exposition, le cycle de conférences–rencontres intitulé *Manger le Paysage*, les animations pour tous les publics et la traditionnelle fête du cidre, venez vous questionner, vous régaler et échanger autour du patrimoine alimentaire.

L'exposition est visible à la maison du bocage

du samedi 28 septembre au dimanche 1er décembre 2013.

Du mardi au vendredi de 14h à 18h, les week-ends et jours fériés (hors lundis fériés) de 14h30 à 18h30.

Entrée : 4€/3€ (tarif réduit)

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr

« Le feu fut vite allumé, pâle dans le grand soleil ; de larges tranches de pain coupées sur des petites assiettes de terre rouge, et l'on était autour de la marmite, l'assiette tendue, la narine ouverte… Etait-ce le paysage, la lumière, cet horizon de ciel et d'eau ? Mais je n'ai jamais rien mangé de meilleur que cette bouillabaisse de langoustes. »

Alphonse Daudet, *La bouillabaisse*, in Contes du lundi – Les paysages gastronomiques, 1875

Si jusqu'à la fin du Moyen-Âge, les consommateurs des produits n'avaient pas connaissance des hommes et des paysages qui les avaient créés, le XVIIIème siècle et surtout le XIXème siècle voient ce lien s'amplifier grâce notamment à l'émergence des voyages de découverte et de loisirs. A l'instar de Daudet dans ses *Paysages gastronomiques,* la relation entre paysage et produit est soudain renforcée et est génératrice de sentiments forts et décuplés. Consommer un aliment ou un vin dans son terroir d'origine même s'avère un plaisir recherché pour son pouvoir d'évocation.

Si, aujourd'hui, la mondialisation tend à uniformiser les productions, les paysages et les cultures dans un effacement des frontières, un vif regain pour les spécificités des territoires se développe comme une forme de résistance. Le produit alimentaire se révèle emblématique de cette résistance par son appartenance à un territoire donné et délimité. Soumis au voyage au-delà des frontières, le produit gastronomique devient le vecteur de la mise en exergue du territoire en son entier, portant en lui tant les caractéristiques naturelles et paysagère du dit-territoire que les spécificités culturelles, patrimoniales voire humaines de ce dernier. Création de labels, développement du tourisme gastronomique, mise en réseau des acteurs autour de la notion de patrimoine alimentaire sont quelques-unes des actions témoignant de cette volonté de faire la différence en ancrant le paysage dans ses particularités gastronomiques, à la recherche d'une originalité revendiquée.

Empruntant son titre à Alphonse Daudet (*Contes du lundi*, 1875), l'exposition envisage le produit gastronomique comme pierre d'achoppement pour évoquer le paysage, en particulier celui de l'Avesnois. La monstration d'objets ethnographiques issus des collections de l'écomusée dialoguent avec des œuvres d'art, tant anciennes que contemporaines, autour de thèmes tels que les produits du verger ou de l'étable. Loin d'une approche exhaustive et scientifique des ressources gastronomiques de l'Avesnois, il s'agit de témoigner, par le biais des œuvres, d'une forme d'appropriation sensible et subjective basée sur le visible.

Cette exposition est complétée par un programme d'actions de médiation spécifiques : un cycle de rencontres-conférences intitulé *Manger le paysage !* en octobre avec l'invitation d'acteurs du territoire et la traditionnelle fête du cidre centrée sur le thème du patrimoine alimentaire.

maison du bocage /Sains-du-Nord

La maison du bocage investit une demeure de 1870 et ses dépendances. Aujourd'hui, la partie d'habitation et ses annexes agricoles assurent la valorisation et la préservation du patrimoine rural. Lieu de rencontres et de recherches autour du paysage compris dans son sens large, elle prend appui sur celui typique de l'Avesnois : le bocage. A l'extérieur, un aperçu des anciennes machines agricoles est présenté : charrues, faneuses, souffleurs à foin, tracteurs, pressoirs à pommes…

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr

UNE EXPOSITION
TRANSVERSALE & COLLECTIVE

L'exposition vous invite à découvrir la notion des *Paysages gastronomiques* sous un angle à la fois artistique, ethnographique, ludique et historique. Proposée sous la forme d'une déambulation commentée dans les salles du musée, elle fait place à des explications approfondies tout en laissant libre cours à votre propre interprétation.

Elle rassemble des objets issus des collections de l'écomusée de l'avesnois, des œuvres d'art classique du musée Henri Boez de Maubeuge, des œuvres d'art contemporain du musée-atelier départemental de Sars-Poteries, et de photographies du Centre Régional de la Photographie Nord – Pas-de-Calais.

Découverte de l'exposition accompagnée par un médiateur du musée.
Prise en charge du visiteur dès son entrée ou sur simple demande.

1 & 3 - La table en verre de Joan CROUS – © picture P.Louis, MAV
2 - CRP.2011.12.002 "Thiérache", Sans titre,1989, 32,1 x 32,4 cm, commande Mission Photographique Transmanche n°18, 1995 (sous passe-partout 50 x 55 cm).
4 - Moule à beure – collection écomusée de l'avesnois / inv. FL2007.1.7
5 - CRP.2011.12.012 "Thiérache", Sans titre,1989, 32,5 x 32,3 cm, commande Mission Photographique Transmanche n°18, 1995 (sous passe-partout 50 x 55 cm).
6 - LE QUERREC Guy, Saint-Pol-de-Léon, Bretagne, 1973, 25,3 x 38 cm, CRP.2008.1.235 (sous passe-partout 40 x 50 cm)

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr

LES CONFERENCES-RENCONTRES
MANGER LE PAYSAGE

L'ancienne étable de la maison du bocage devient un lieu d'échanges et de découvertes autour de l'exposition. Relier les thématiques du paysage et de la gastronomie et s'interroger sur les sens du goût à travers la réalisation de recettes simples : tels sont les objectifs de ce cycle de conférences-rencontres.

> Jeudi 3 octobre à 18h – MISE EN BOUCHE

Cette première rencontre aborde la question de l'impact de l'activité sur l'environnement et plus spécifiquement sur le paysage à travers la présence de deux structures du territoire :

Le verger bio d'Ohain présentera les produits du verger, l'activité au quotidien et le fonctionnement de l'Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP).

La ferme du Pont de Sains dévoilera le principe de l'activité laitière, et présentera l'exploitation à travers un diaporama de photos.

La dégustation permettra d'apprécier les produits locaux de ces deux structures. ***Entrée gratuite***

> Mercredi 6 novembre à 16h – BOUILLON DE CULTURE

Ce second rendez-vous est pris en charge par l'association *Les Sens du Goût* qui propose à un groupe (15 pers. environ) de réfléchir sur les richesses de notre « patrimoine culinaire ».

Après avoir échangé autour des savoirs, savoir-faire et savoir-être alimentaires, cette rencontre donnera lieux à deux rendez-vous ensuite : un premier pour élaborer une recette collectivement (date à définir avec le groupe), puis un second pour la mise en relation avec d'autres acteurs intéressés par cette même thématique (janvier – février).

Gratuit - Réservation obligatoire au +33 (0)3 27 59 88 92

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr

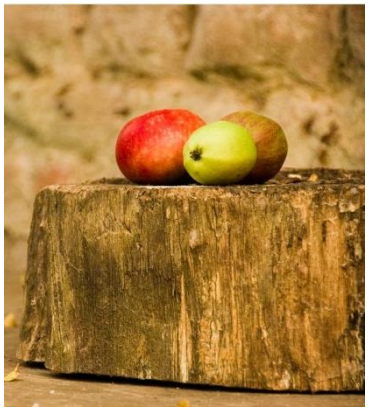
DES ANIMATIONS
POUR LE JEUNE PUBLIC

Le lait et les pommes font quasiment partie de notre quotidien Avec ces ateliers, venez en apprendre encore plus autour de ces aliments !

> Samedi 26 octobre à 15h – LES SAVEURS DU VERGER

Découvrez les saveurs et la vie du verger : visite accompagnée de l'exposition *Paysages Gastronomiques*, découverte de l'abeille et de son rôle de pollinisation, activité autour du goût, reconnaissance et échange de recettes, pressage et dégustation de jus de pommes et de poires.

Atelier de 2 heures. 5€/participant (accès au musée, à l'exposition temporaire et à l'atelier) Enfants à partir de 5 ans, possibilité de participer en famille. ***Places limitées, inscription obligatoire au +33 (0)3 27 59 88 92***



> Mercredi 30 octobre à 14h30 – LES SAVEURS LAITIERES

Régalez-vous des saveurs laitières : Visite accompagnée de l'exposition *Paysages Gastronomiques*, atelier de transformation du lait, activité autour du goût, dégustation de spécialités fromagères du territoire.

Atelier de 2 heures. 5€/participant (accès au musée, à l'exposition temporaire et à l'atelier) Enfants à partir de 5 ans, possibilité de participer en famille. ***Places limitées, inscription obligatoire au +33 (0)3 27 59 88 92***

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr

UNE FÊTE DU CIDRE
SPECIALE « PATRIMOINE ALIMENTAIRE »

Dimanche 20 octobre de 10h à 18h

Dans un contexte authentique et convivial, venez fêter le cidre !
Ce rendez-vous festif vous ouvre l'appétit et éveille votre curiosité autour du lien qui existe entre la gastronomie et son paysage. A travers le marché du terroir et la présence de nombreux acteurs, dégustez les produits locaux et apprenez-en plus sur les pratiques régionales.

Animations pour tous les âges et tous les goûts de 10h à 18h :

- 10h : Balade nature « Les baies : bienfaits ou dangers ? »
- 11h30 : Apéritif-concert d'inauguration
- De 14h à 17h : Animations musicales & culinaires
- 17h : traite des vaches

Et tout au long de la journée :

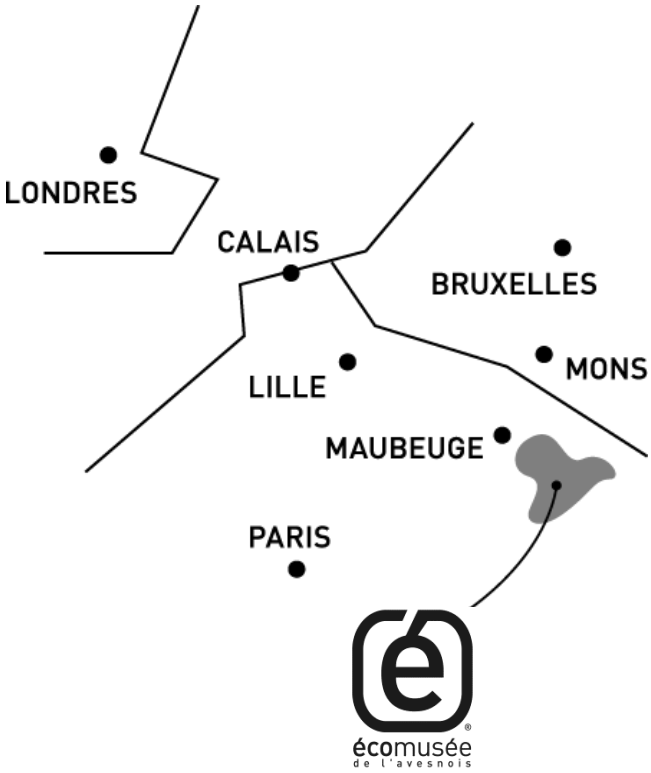
- Pressage, dégustation & vente de jus de pommes frais
- Marché de producteurs du terroir & artisanat d'art
- Ateliers de fabrication de beurre & de pain à l'ancienne
- Démonstration de poterie, vannerie, tournage sur bois…
- Présentation des expositions *Du bocage à l'assiette* et *Nourrir les Hommes* du PNRA
- Démos-vidéos de recettes typiques du territoire et vente d'un recueil en édition limitée

Maison du bocage
35 rue Jean-Baptiste Lebas 59177 Sains du Nord

Buvette et restauration sur place
Tarifs : 1€50 pour les plus de 13 ans

Dans une démarche de développement durable, soucieuse de la préservation de notre environnement et de la sensibilisation aux « bons gestes », cette fête s'inscrit dans le cadre des éco-évènements du Parc naturel régional de l'Avesnois.

Contact presse : Pauline Joly-Baillieux – Chargée de communication
+33 (0)3 27 60 88 90 – p.baillieux@ecomusee-avesnois.fr



→ maison du bocage
à Sains-du-Nord

35 rue Jean-Baptiste Lebas 59177
SAINS-DU-NORD
Tél : 03 27 59 82 24 /
sainsdunord@ecomusee-avesnois.fr

Ouvert pour les groupes et scolaires sur réservation jusqu' au 30/11/2013. Du mardi au vendredi 9h-12h / 14h-18h. Les WE et jours fériés 9h30-12h30 / 14h30-18h30. Tarifs groupes : Adultes & partenaires = 3€ / Scolaires & centres aérés = 2,50 €

Ouvert pour les individuels du 2/04 au 30/11/2013. Du mardi au vendredi de 14h à 18h. Les WE et jours fériés de 14h30 à 18h30. Tarifs individuels: Normal = 4 € / Réduit = 3 €

Une exposition réalisée en partenariat avec :

CRP/ CENTRE RÉGIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE NORD PAS-DE-CALAIS

musée-atelier du verre Sars-Poteries

Nord le Département

Ville de Maubeuge

En écho à la manifestation *Régal&Vous* :

Proscitec Patrimoines et Mémoires des Métiers

Caisse d'Epargne Nord France Europe — La banque. Nouvelle définition.

Chicorée Leroux

Nord le Département

Pas-de-Calais Le Département

Lille Métropole

Agricultures & Territoires

Avec le soutien de :

Sains du Nord

Région Nord-Pas de Calais