LUGDUNUM
MUSÉE THÉÂTRES ROMAINS

Une Salade, César ? La cuisine romaine de la taverne au banquet

EXPOSITION HORS-LES-MURS
Document technique

© Louison DESFORETS / Lugdunum

Direction Culture et Vie associative

MÉTROPOLE GRAND LYON | UN MUSÉE DE LA MÉTROPOLE DE LYON

Lugdunum-grandlyon.com

© Louison DESFORETS / Lugdunum

1. PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION ITINÉRANTE

1.1. Le positionnement

Cette exposition itinérante reprend les thématiques de l'exposition temporaire « Une Salade, César ? La cuisine romaine de la taverne au banquet » (présentée au musée Lugdunum du 19 mai au 4 juillet 2021) pour les faire entrer en résonnance avec les enjeux actuels autour de l'alimentation et les compétences de la Métropole.

Après une présentation du musée et de l'exposition temporaire, 5 îlots donnent un avant-goût de l'exposition « Une Salade, César ? ».
En partant de questions quotidiennes liées à notre alimentation, les contenus proposés montrent en quoi les pratiques alimentaires des Romains de Lugdunum font écho avec les enjeux actuels.

1.2. Le synopsis

Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?
D'où vient ce produit ?
Est-il sain pour moi ?
2 000 ans avant nous, ces questions rythment déjà le quotidien des habitants de Lugdunum (Lyon).

- Introduction à l'exposition : 1 roll-up
- Présentation de Lugdunum, Musée et théâtres romains : 1 roll-up
- Contenu explicatif sur les pratiques alimentaires : 8 rolls-up

1.3. La scénographie

> Des contenus adaptés à l'itinérance : 10 roll-ups double-face (*1 x 2,20* m)

Un escabeau ou une chaise est nécessaire afin de les étirer. Ils sont très légers. Etuis de transports fournis.

> Une démarche écoresponsable de réutilisation du parc de mobilier muséographique du musée

> De nombreux fac-similés d'objets romains et d'aliments

> 6 fac-similés de repas romains

> Un graphisme qui décline l'identité visuelle de Lugdunum

> Une riche iconographie issue de l'exposition temporaire

> Des contenus incarnés par des personnages fictifs présents à travers des illustrations
(© Mazan)

> Des photographies de menus contemporains pour interroger nos pratiques contemporaines
(© Milène Jalais / Lugdunum)

> 2 visuels grand format inédits illustrant l'interprétation de la cuisine romaine par la cuisinière Mireille Chérubini et la photographe Aurore Valade

Optionnel

> 4 recettes romaines à emporter pour les tester chez soi

> 4 fiches pédagogiques pour en apprendre plus sur la cuisine romaine.

> 4 herbiers pour découvrir les condiments utilisés durant l'antiquité.

© Milène Jallais / Lugdunum

© Louison DESFORETS / Lugdunum

COMMENT ACCUEILLIR L'EXPOSITION ?

Accueillir la forme simple :

• 10 Roll-ups

• Blocs de 4 recettes
- *Sauce pour le poulet*
- *Dattes farcies*
- *Oeufs durs aux pignons*
- *Patina d'asperges*

Accueillir la forme complète:

• 10 Roll-ups
• Le module 1
• Le module 2 et son jeu de palets
• Le module 3
• Le module 4
• Le module 5
• 1 fac-similé d'amphore et son trépied
• 2 sacs en toile de jute
• Blocs de 4 recettes
• 4 herbiers
• 4 fiches pédagogiques (pour approfondir chaque vitrine).

FICHE TECHNIQUE

Module 1 : *Qu'est-ce qu'on mange ?*

Contenu du roll-up

Que mangeaient les habitants de Lugdunum ? Quels repas rythmaient leurs journées ? Les citoyens modestes ont-ils accès aux mêmes aliments que les plus riches ?
Focus enjeux d'hier et d'aujourd'hui : l'alimentation locale et végétale, une alternative face au défi climatique ?

© Milène JALLAIS / Lugdunum

© Louison DESFORETS / Lugdunum

Dans cette vitrine, trois repas seront présentés, correspondant aux trois repas quotidiens.
Ces assiettes permettront aux visiteurs de comparer les habitudes alimentaires des Romains aux leurs, à travers des fac-similés. Ils comprendront alors ce que les Lyonnais de l'époque romaine pouvaient manger et dans quoi ils mangeaient. Pour ce faire, ces plats seront accompagnés de fac-similés de vaisselle.
Une fiche pédagogique et des herbiers viendront enrichir cette expérience.

Vitrine :

- **Base** (L x l x h) **:** *65 x 65 x 89 cm*
- **Capot** (L x l x h) **:** *64 x 64 x 30 cm*
- **Hauteur totale du module :** *118 cm*

- À déplacer à deux.

Fac-similés fournis :

- **3 plats** :

- Petit-déjeuner (pain)

- Déjeuner (viande)

- Dîner (poisson)

- **Un gobelet en terre cuite**

- **Une cuillère dorée**

- Très fragiles
- Attention à la queue du poisson.

Support pédagogique

- 1 fiche pédagogique (A4)

«*Qu'est-ce que l'on mange ?*»

- 1 rolls-up

- 4 herbiers (A4)

- Moutarde
- Poivre
- Coriandre
- Fenugrec

PRÉVOIR :
- Escabeau pour déploiement des rolls-up.

Conditionnement vitrine :

• Emballage sous couverture fournie avec sangle. (doit recouvrir la vitrine du module à chacun de ses déplacements.)

Conditionnement fac-similés :

• 1 bac gerbable (emplacement adapté pour chaque objet).

• **Taille** (L x l x h): *30 x 40.5 x 45 cm*

© Lugdunum

NOTES :

Vitrine à déplacer à deux.

Capot léger, peut être soulevé par une personne. Très fragile et se raye facilement. Ne rien déposer dessus.

Objets fragiles, à manipuler avec précaution.

Respecter l'emplacement de chaque objet pour son conditionnement.

Module 2 : *Comment cuisiner de bons petits plats ?*

© Milène JALLAIS / Lugdunum

Contenu du roll-up

Manger sur le pouce : de la taverne au fast-food. Le repas gastronomique.
Cuisiner à la maison.
Focus enjeux d'hier et d'aujourd'hui : des mets accessibles pour toutes les bourses ?

Par cet ensemble, les visiteurs observeront les différents ustensiles que les Romains avaient dans leur cuisine. Ils comprendront qui cuisinait, pour qui, où et quand ?
Cette présentation ne sera pas sans leur rappeler certains de leurs propres ustensiles.
Le public pourra deviner les fonctions des ustensiles antiques par un jeu d'associations avec des palets en forex.
Ce module est proposé sans vitrine afin de pouvoir être touché par le public et utilisé par les médiateurs comme support (le public doit pouvoir circuler autour du module).

Vitrine :

Module en plusieurs parties

- **4 tréteaux blancs**
- **Plateau** (L x l x h) **:** *144 x 84 x 2 cm*
- **Hauteur totale du module :** *72 cm (sans objets), 102 cm (avec objets)*

- À déplacer à deux car la vitrine est lourde.

Fac-similés fournis et collés:

- **1 mortier et un pilon**
- **1 cruche en terre cuite**
- **1 plat à cuire et 4 navets (collés)**
- **1 saucisson**
- **1 pain**
- **3 sacs de fèves**
- **1 bouilloire**
- **1 marmite**
- **1 pot à cuire**
- **1 assiette de noix (collées)**
- **1 pot de conservation**

- Fragiles car collés sur plateau

Support pédagogique

- **1 fiche pédagogique (A4)**

«*Comment cuisiner de bons petits plats ?*»

- **1 roll-up**

«*Comment cuisiner de bons petits plats ?*»

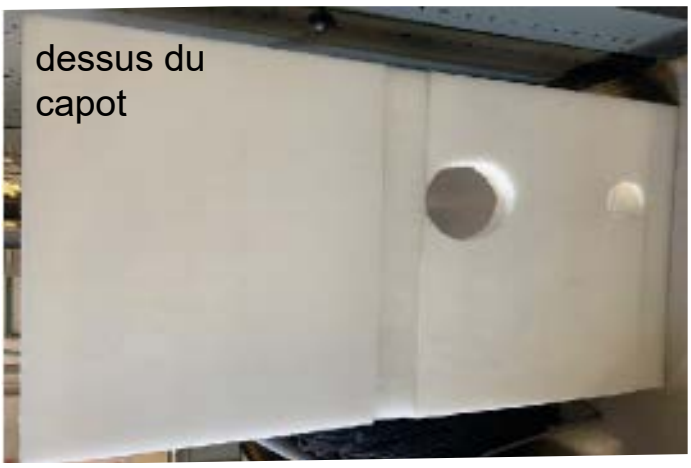
- **3 herbiers**

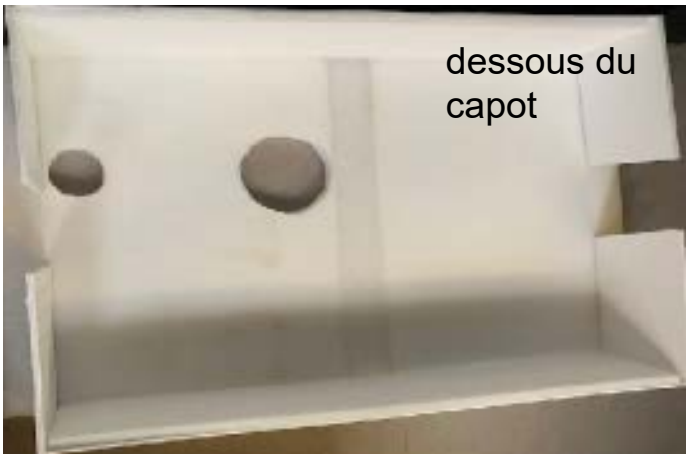
- Poivre
- Moutarde
- Coriandre

- **5 palets**

- **1 boîte à palets**

- Palets à installer dans leur boîte
- Fiches et herbiers à mettre dans porte fiches


dessus du capot


dessous du capot

Conditionnement facs-similés :

• Un capot en mousse est fourni.
(L x l x h) : 144 x 84 x 40 cm

Conditionnement vitrine :

• Le plateau doit être déboité des tréteaux.

NOTES :

Capot en mousse : Les deux trous
suppérieurs s'emboitent sur le pot de cuisson et le pot de conservation. Ce capot est à positionner sur le plateau afin de protéger les objets lors du transport.

Porte-fiches à dévisser pour le transport.

© Milène JALLAIS / Lugdunum

© Milène JALLAIS / Lugdunum

Module 3 : *D'où viennent les produits que j'achète?*

Contenu du roll-up

Produits locaux.
Importations lointaines.

© Louison DESFORETS / Lugdunum

© Louison DESFORETS / Lugdunum

Ce décor, s'apparentant à une nature morte, illustre les produits consommés par les Lyonnais durant l'Antiquité. Si la majeure partie des aliments consommés par ces hommes et femmes était cultivée localement, de nombreux produits étaient importés mais aussi exportés.
Si nous retrouvons encore ces produits de nos jours, quelques intrus se sont glissés dans cette vitrine, petits et grands arriveront-ils à les identifier ?

Vitrine :

- **Base** (L x l x h) **:** *65 x 65 x 90 cm*
- **Capot** (L x l x h) **:** *64 x 64 x 55 cm*
- **Hauteur totale du module :** *139 cm*

• À déplacer à deux.

Fac-similés fournis :

- **1 chou**
- **1 saucisson**
- **1 courge butternut**
- **1 pomme**
- **1 poire**
- **1 assiette avec 5 oeufs collés**
- **1 assiette de poivre**
- **1 assiette de dattes**
- **1 assiette (pour les graines de café)**
- **graines de café**
- **1 assiette de noix**
- **1 bol de lentilles**

• **2 sacs en toile de jute :** *55 (h) x36 (l) cm (à placer au pieds de la vitrine)*

• Fragiles
• Les lentilles, oeufs, graines de cafés sont collés. Ne pas trop les manipuler.

Support pédagogique

- 1 fiche pédagogique (A4)
«*D'où viennent les produits que j'achète ?* »

- 1 roll-up
«*D'où viennent les produits que j'achète ?*»

PRÉVOIR :
• Escabeau

Conditionnement vitrine :

• Emballage sous couverture fournie avec sangle. (doit recouvrir la vitrine du module à chacun de ses déplacements.)

© Lugdunum

Conditionnement facs-similés :

• 1 bac gerbable (emplacement adapté pour chaque objet).

• **Taille** (L x l x h): *60 x 40.5 x 45 cm*

NOTES :

Vitrine légère, à déplacer à deux.

Capot léger, peut être soulevé par une personne. Très fragile et se raye facilement. Ne rien déposer dessus.

Objets fragiles, à manipuler avec précaution.

Respecter l'emplacement de chaque objet pour son conditionnement.
Le chou doit être recouvert du papier fourni.

Module 4 : *Quel est le meilleur vin ?*

© Louison DESFORETS / Lugdunum

Contenu du roll-up

Le fameux vin de Vienne.
Grands crus et piquettes.
Le vin, servi à toutes les tables.
Focus enjeux d'hier et d'aujourd'hui : des étiquettes peintes, la traçabilité antique

Les visiteurs découvriront qu'il existait des vins pour toutes les bourses et que ces derniers étaient quelque peu différents de nos vins de table (dilués à l'eau, aromatisés au miel et aux épices…). Tout comme les vins, ils découvriront également les différents contenants dans lesquels étaient servies ces boissons.

Vitrine :

- **Base** (L x l x h) **:** *65 x 65 x 90 cm*
- **Capot** (L x l x h) **:** *64 x 64 x 55 cm*
- **Hauteur totale du module :** *139 cm*

- À déplacer à deux.

Amphore et trépied :

- **Largeur :** *24 cm*
- **Hauteur (sans socle) :** *90 cm*
- **Hauteur (avec socle) :** *102 cm*

- Fragile
- L'amphore peut être déposée au pied du module. Elle est lourde.

Fac-similés fournis :

- **1 bol de miel**
- **1 passoire**
- **1 bouteille de vin**
- **1 verre à pied**
- **1 gobelet en terre cuite**
- **1 cruche en verre**
- **1 cruche en terre cuite**
- **1 panier de grappes de raisin (x3)**

- Fragiles
- La cruche en verre est particulièrement fragile

Support pédagogique

- 1 fiche pédagogique (A4)
«*Quel est le meilleur vin ?*»

- 1 roll-up
«*Quel est le meilleur vin?*»

- 1 herbier
- Fenugrec

PRÉVOIR :
- Escabeau

Conditionnement vitrine :

• Emballage sous couverture fournie avec sangle. (doit recouvrir la vitrine du module à chacun de ses déplacements.)

© Lugdunum

Conditionnement facs-similés :

• 1 bac gerbable (emplacement adapté pour chaque objet).

• **Taille** (L x l x h): *60 x 40.5 x 45 cm*

Conditionnement amphore :

• Enrouler l'amphore dans son papier bulles. Enrouler avec son socle dans la mousse fournie.

© Lugdunum

NOTES :

Vitrine légére, à déplacer à deux.

Capot léger, peut être soulevé par une personne. Très fragile et se raye facilement. Ne rien déposer dessus. Peut être dévissé de la vitrine.

Objets fragiles, à manipuler avec précaution.

Respecter l'emplacement de chaque objet pour son conditionnement.

© Lugdunum

Module 5 : *Les régimes alimentaires*

© Louison DESFORETS / Lugdunum

© Louison DESFORETS / Lugdunum

Contenu des roll-ups

Quel régime adopter durant ma grossesse ?
Contenu roll-up : le régime alimentaire des femmes enceintes selon les médecins romains

Focus enjeux d'hier et d'aujourd'hui : le risque des bactéries et des parasites

Quelle alimentation pour mes enfants ?
Contenu roll-up : l'alimentation des nouveau-nés selon les médecins romains.

Focus enjeux d'hier et d'aujourd'hui : le miel, le sucre des Romains

Quel régime pour un corps d'athlète ?
Contenu roll-up : l'alimentation des athlètes romains : entraîneurs versus médecins

Focus enjeux d'hier et d'aujourd'hui : objectif performances !

Pour ces trois rolls-up, 1 seul module est proposé.

Trois reconstitutions de repas romains sont présentés sur une vitrine longue.
Une fiche pédagogique
permet de découvrir des détails sur les menus romains.
Des recettes détachables seront mises à disposition.

Vitrine :

• **Hauteur base :** *90 cm*
• **Cloche (l x l x h):** *100 cm x 30 cm x 20cm*

• **Hauteur totale du module :** *110 cm*

• À déplacer à deux.

Fac-similés fournis:

• **3 repas**
- Repas sportif (viande)
- Repas enfant (gateau)
- Repas femme enceinte (asperges)

• Cloche fragile
• Bien mettre les bons repas corrrespondant aux menus

Supports pédagogiques

• 1 fiche pédagogique (A4)
« *Les régimes alimentaires ?*»

• 3 rolls-up
« *Les régimes alimentaires ?*»

• Blocs de 4 recettes
- Sauce pour le poulet
- Dattes farcies
- Oeufs durs aux pignons
- Patina d'asperges

• Réassort recettes fourni

PRÉVOIR :
• Escabeau

© Lugdunum

Conditionnement facs-similés :

• 1 bac gerbable (emplacement adapté pour chaque objet).

• **Taille** (L x l x h) : *60 x 40.5 x 45* cm

Conditionnement vitrine et cloches :

• Couvercle en papier bulles fourni.
(doit recouvrir la vitrine du module à chacun de ses déplacements).

• Cartons et papier de protection pour les cloches
(**taille carton** : *40,5 x 40,5 x 20 cm*

NOTES :

Vitrine à déplacer à deux.

Cloche très fragile et se raye facilement.
Ne rien déposer dessus.

Objets fragiles, à manipuler avec précaution.

Respecter l'emplacement de chaque objet pour son conditionnement.