

Dîner-conférence



Un Repas de Noces à Yport, Albert FOURIÉ, 1886, © C. Lancien, C. Loisel / Réunion des Musées Métropolitains Rouen Normandie

Communiqué de presse du 8 octobre 2024

DÎNER-CONFÉRENCE : "L'art de bien manger ou le repas gastronomique des Français"

Samedi 26 octobre 2024 // 18h

Musée de la guerre 1870 - Place du 2 décembre 1870 - 28140 LOIGNY-LA-BATAILLE

Dîner-conférence : 30 € // Réservation obligatoire au 02 37 36 13 25 ou à mediation@museedelaguerre1870.fr

Conférence seule : 5 € // Inscription conseillée au 02 37 36 13 25 ou à mediation@museedelaguerre1870.fr

C'est devenu le rendez-vous incontournable de l'automne au Musée de la guerre 1870 : un dîner-conférence pour allier deux thématiques des plus passionnantes, celles de l'Histoire et de la Gastronomie. Après s'être intéressé aux Chefs cuisiniers Auguste Escoffier (1846-1935) et Jules Gouffé (1807-1877), le musée met à l'honneur le repas gastronomique des Français inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO en 2010. C'est en effet à partir du XIXe siècle qu'apparaissent les notions de "gastronomie" et de "patrimoine".

CONFÉRENCE PAR JULIA CSERGO : L'ART DE BIEN MANGER OU LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

L'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture) a créé la catégorie "patrimoine culturel immatériel de l'humanité" en 2003 afin de protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels. Sept ans plus tard, le "repas gastronomique des français" rejoint la prestigieuse liste de l'UNESCO qui le définit comme "un repas festif" célébrant "les moments les plus importants de la vie" et pour lequel "les convives pratiquent l'art du "bien manger" et du "bien boire"".

Le repas gastronomique des Français se caractérise par plusieurs éléments : la convivialité et le partage avec d'autres convives, l'ordre des mets (apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, digestif), le choix des mets, la cuisine de produits de qualité et de préférence issus du terroir local, l'harmonie des saveurs, les accords entre mets et vins, le dressage et la décoration de la table et la gestuelle lors de la dégustation.

L'historienne Julia Csergo, qui fut la responsable scientifique du dossier d'inscription du repas gastronomique des Français à l'UNESCO entre 2008 et 2010, présentera les origines historiques du repas et reviendra sur le processus d'inscription au "patrimoine culturel immatériel de l'humanité".

Communauté de Communes Cœur de Beauce
ZA de l'Ermitage - 1, rue du docteur Casimir Lebel 28310 JANVILLE-EN-BEAUCE
02 37 90 15 41 | contact@coeurdebeauce.fr
www.coeurdebeauce.fr

Musée de la guerre 1870
Place du 2 décembre 1870 28140 LOIGNY-LA-BATAILLE
02 37 36 13 25 | contact@museedelaguerre1870.fr
www.museedelaguerre1870.fr



« L'art de bien manger ou le
repas gastronomique des Français »

Samedi 26 octobre 2024 - 18h
Musée de la guerre 1870 - Loigny-la-Bataille

Conférence par Julia Csergo
suivie d'un dîner dégustation

Réservation obligatoire :
02 37 36 13 25
mediation@museedelaguerre1870.fr

30 € - (conférence seule : 5 €)

Menu

Cocktail accompagné
d'une bouchée à la bretonne

Pâté en croûte

Médaille de sole

Pommes de terre Anna & sauce Dugléré
Vin en accompagnement

Financier accompagné
de douceurs fruitées

Café ou thé

À propos de Julia Csergo

Julia Csergo est une historienne française née en 1954 à Tunis (Tunisie). Spécialiste d'histoire culturelle du monde contemporain, elle est actuellement professeure à l'Université du Québec à Montréal (Canada) au Département d'Études urbaines et touristiques où elle développe des formations en Études de l'alimentation. Ses travaux de recherche ont auparavant porté sur l'histoire de l'hygiénisme et de la santé, des loisirs et du tourisme et se concentrent désormais sur l'histoire de l'alimentation et de la nutrition. Elle travaille ainsi sur différents sujets tels que la gastronomie, les cultures et les patrimoines alimentaires matériels et immatériels. Elle est l'auteure de nombreux articles et ouvrages sur ces thématiques.

DÎNER-DÉGUSTATION PAR ARNAUD ZIOMEK

Comme pour les deux éditions précédentes, le Musée de la guerre 1870 fait confiance au traiteur Arnaud Ziomek, chef de l'ancien restaurant "Aux Zouaves" à Faverolles (Terminiers), pour préparer le repas-dégustation qui suivra la conférence.

Le menu s'inspire du "Dîner des Trois Empereurs" qui eut lieu au Café Anglais à Paris le 7 juin 1867 durant l'Exposition universelle. Élaboré par le Chef Adolphe Dugléré (1805-1884), il réunissait le roi de Prusse Guillaume Ier, le Tsar Alexandre II et son fils, le futur Alexandre III, ainsi que le futur chancelier Bismarck.

Le menu servi lors du dîner-conférence sera constitué :

- En apéritif, d'un cocktail et d'une bouchée à la bretonne composée de homard, tourteau et artichaut
- En entrée, d'un pâté en croûte
- En plat, d'un médaillon de sole accompagné de pommes de terre Anna et d'une sauce Dugléré
- En dessert, d'un financier et sa farandole de douceurs fruitées

Le dîner sera servi avec du vin.

Contact presse : Service communication de la Communauté de Communes Cœur de Beauce
02 37 99 72 84 | communication@coeurdebeauce.fr

Communauté de Communes Cœur de Beauce
ZA de l'Ermitage - 1, rue du docteur Casimir Lebel 28310 JANVILLE-EN-BEAUCE
02 37 90 15 41 | contact@coeurdebeauce.fr
www.coeurdebeauce.fr



Musée de la guerre 1870
Place du 2 décembre 1870 28140 LOIGNY-LA-BATAILLE
02 37 36 13 25 | contact@museedelaguerre1870.fr
www.museedelaguerre1870.fr



Dîner-conférence



Un Repas de Noces à Yport, Albert FOURIÉ, 1886, © C. Lancien, C. Loisel /Réunion des Musées Métropolitains Rouen Normandie

« L'art de bien manger ou le repas gastronomique des Français »

Samedi 26 octobre 2024 - 18h
Musée de la guerre 1870 - Loigny-la-Bataille

Conférence par Julia Csergo
suivie d'un dîner dégustation

Réservation obligatoire :
02 37 36 13 25
mediation@museedelaguerre1870.fr

30 € - (conférence seule : 5 €)

Menu

- Cocktail accompagné d'une bouchée à la bretonne
- Pâté en croûte
- Médaillon de sole
- Pommes de terre Anna & sauce Dugléré
- Vin en accompagnement*
- Financier accompagné de douceurs fruitées
- Café ou thé

