

Musée Casa Pairal (Castillet)

Les propositions pédagogiques – La cuisine catalane

Avant la visite : Le Terroir

La cuisine du terroir

- La cuisine de pêcheurs
- Les légumes du jardin
- La cuisine des « Garrigues » et des terroirs non irrigués
- La cuisine montagnarde

Les produits naturels

- De la barque au plat
- Du jardin à la table et du producteur au consommateur
- L'huile et le miel
- Champignons, racines, bourgeons, feuilles, fleurs, et fruits sauvages

Escargots, grenouilles et anguilles

- A la recherche des escargots et des grenouilles
- Les cuisses de grenouilles
- Les anguilles

Crustacés, poulpes et autres fruit de mer

- Les coquillages d'eau douce
- Les étangs salés et les baies
- Les bords de mer sableux ou rocheux

Poissons

- Poisson de mer et d'étang salé
- A chaque rivière ses poissons

Fruit et légumes de saison

- A chaque saison, ses fruits et ses légumes ;
- Fruits sucrés et goûteux

Les animaux domestiques

- Les animaux de basse cour : l'élevage
- Les animaux de pâturage

Les champignons

- La tradition orale de nos ancêtres
- Ramasser des champignons, seul, entre amis ou en famille
- Champignons toute l'année
- Pour manger frais et pour sécher
- Plats aux champignons

Aller à la récolte des plantes aromatiques

- Le thym et le romarin
- Le genévrier
- Les plantes pour infusion

Allons à la chasse

- Les oiseaux de passage
- Les oiseaux d'eau
- Lapins et lièvres
- Le sanglier et autres gibiers

Pendant la visite : La culture culinaire au pays catalan

Une cuisine méditerranéenne, saine et équilibrée

- Les produits de la terre
- La mer, source de vie
- Les aliments naturels et peu élaborés
- L'art de manger équilibrée
- La culture du bon vivre

Manger selon l'époque

- Manger à chaque époque
- Dans les temps difficiles

Les aliments basiques

- Farines et levures
- Laites et œufs
- Fruits et légumes

« Salats i secats »

- Poissons « secats i salats »
- Viandes et jambons
- Saucissons et saucisses
- « Botifarres » et « sobressades »

Les plats de la semaine

- Les plats des travailleurs
- Les repas des pêcheurs
- Les repas familiaux
- La carême et autre jours religieux
- Les dimanches et autres jours de fête

Plats traditionnels

- Le petit déjeuner avec du « pa amb tomaquet »
- Le petit déjeuner catalan de dix heures
- Les entrées catalanes
- Plats catalans traditionnels
- « Mel i Mato » et autres « Dolsos »
- Les fruits macérés dans l'alcool

Vins et autres boissons

- Les vins du terroir
- Le Vermout catalan
- La Raphia i autres alcools à base d'herbacées.
- Les digestifs, cidres et caves

Les pêcheurs et la mer

- Manger dans la barque
- La cabane de pêcheurs
- Les villages de pêcheurs

« A Taula » Tous au tour de la table

- La « Paella »
- La « Calçotada »
- La « Cargolada »
- Les contenants et ustensiles : Alternatives au plastic

La « Mantança » du cochon domestique

- Le « Mas » un système auto-suffisant
- Une tradition ancestrale et une fête familiale
- La charcuterie pour toute l'année

La culture de la production du miel

- Le miel et les aliments

- Le miel en tant que médicament
- La tradition de l'apiculture
- La construction des ruches

La cuisine du pays et les nouveaux cuisiniers

- La cuisine de bord de mer
- la cuisine de l'arrière pays
- Cuistots de ville
- Cuistots de village
- Cuistots internationaux

Après la visite

Vocabulaire

- Donner la signification de :

- « Garrigues »
- « Salats »
- « Secats »
- « Botifarres »
- « Sobressades »
- « Pa amb tomaquet »
- « Dolsos »
- « Calçotada »
- « Cargolada »

-**Trouver** des points communs et les différences entre la cuisine de la Catalunya du sud et du nord (française).

-**Expliquer** le contexte et l'évolution sociale et culturelle de Catalunya du sud et du nord (française) en relation avec la cuisine et les habitudes nutritionnelles pendant le XX siècle.

Les proverbes et citations catalanes

-Expliquer avec vos propres mots les proverbes et citations suivantes :

« A falta de truites són bons els barbs »

« Al vell, no li donis vi novell »

« Allí on hi ha un pa hi ha un català »

« Alimenta mésuna escudella que unabona costella ; però, si pot ser, l'escudella i la costella »

« A casa per estar-hi bé, el pa, el vi i l'oli ho han de fer »

Les pistes pédagogiques – Pour un prolongement interdisciplinaire

Objectifs :

-Initiation à la culture catalane et à l'utilisation d'un langage spécifique. Discuter des traditions et particularités de la cuisine catalane à l'aide d'un vocabulaire et de critères bien établis.

-Analyser la culture culinaire à partir de ses représentations graphiques et objets fonctionnels.

-Initiation à l'histoire populaire de Catalunya à partir de sa cuisine.

-Identifier les plats et les boissons catalanes. Expliquer les traditions culinaires et leurs relations avec le terroir.

Dans le domaine des arts plastiques

1 – Atelier plastique autour de la cuisine catalane.

- **Réaliser un dessin de création personnelle** à la main sur papier, qui représente une fête culinaire catalane, utilisant seulement les couleurs noirs et gris.
- **Sous forme d'ébauche, schématiser à la main** sur un papier une table avec de la nourriture.
- **Transformer ce dessin** schématique en une œuvre modelée en volume avec de l'argile. Réaliser toutes les vues de faces et de profils.
- **Analyser les différences visuelles** entre les productions individuelles.
- **Trouver les différences** de construction et d'organisation de l'espace des différentes productions individuelles.
- **Dessinez** un schéma d'une barque de pêche catalane et de son reflet sur la mer pour comprendre l'effet miroir.

En langues vivantes

- Présenter les ingrédients du dessert « Mel i Mato ».

- Citer les différentes manières de préparer un plat traditionnel catalan à base de riz autre que la « Paella ».

Dans le domaine du français

- **Expliquer** avec vos propres mots la différence entre cuisine traditionnelle et cuisine moderne.
- **Discuter de l'intérêt** de conserver vivante la cuisine traditionnelle catalane. **Rédiger un exposé** sur le sujet.
- Qu'est-ce que** la culture catalane ?
- Expliquer** les différences entre un repas familial et la restauration rapide.

Dans le domaine de l'expression corporelle

- Imiter** un repas de Noël avec des mouvements et **Expliquer** votre représentation.

En histoire-géographie

- Qu'est-ce qu'**une tradition ?
- Trouver** les points communs entre la tradition culinaire et les moyens de production auto-suffisants.
- Expliquer** par écrit la relation entre certains plats et la géographie catalane.

Dans le domaine des sciences de la Vie et de la Terre

- Discutez** les bienfaits d'une diète méditerranéenne.
- Expliquer** les processus de conservation traditionnels des aliments dans la cuisine catalane.
- Expliquer** les processus de conservation modernes des aliments.
- Discuter** les avantages et inconvénients des différents processus de conservation modernes des aliments.

Dans le domaine de la Physique

- Préparer une exposé oral** sur le sel et les aliments.
- Réaliser un document écrit et illustré** sur la photographie, la manipulation des images et la représentation des aliments.

Dans le domaine des techniques informatiques

- Composer un PowerPoint** sur le processus de production, transformation et consommation d'un aliment.

Arts, création, cultures

- Chercher** des artistes qui utilisent, comme sujets de leurs œuvres, des produits culinaires.
- Présenter des** œuvres qui ont une relation avec les produits alimentaires et expliquer les motivations des artistes et leurs techniques.
- Quelle est selon vous**, la contribution de la cuisine catalane à la culture culinaire du XX siècle ?

En lien avec les musées de Perpignan

Muséum d'histoire naturelle : cabinet des curiosités, roches et minéraux locaux, collection de papillons et coraux.

-Pour se documenter sur les différents biotopes naturels de Catalunya en relation avec leurs cuisines traditionnelles, **faire de recherches** sur la géographie, la végétation et le climat de cette région.

Musée des monnaies et des médailles Joseph Puig.

-**Se documenter** sur l'utilisation des figures animales ou végétales qui ont fait partie de l'alimentation des catalans et qui sont représentées sur des monnaies.

-**Faire de recherches** sur l'utilisation des motifs culinaires dans les monnaies et sur des aliments qui ont servi de monnaie d'échange entre peuples.

Musée d'art Hyacinthe Rigaud.

Faire de recherches sur les artistes catalans, dont les œuvres sont exposées et associer-les à un produit culinaire catalan. **Expliquer** votre choix et la relation avec l'artiste.

BIBLIOGRAPHIE

La cuinatradicional de la Catalunya Nord. Eliana Thibaut i Comalda. EdicionsCossetània. 2002

https://books.google.fr/books?id=34mqMjqDK7EC&pg=PA394&lpg=PA394&dq=livre+menjar+be+a+catalunya&source=bl&ots=oO8mJxMj3X&sig=ACfU3U3xzy49Ydya7Cb7JPGeUT-sGMcmNA&hl=fr&sa=X&ved=2ahUKEwihYzfp7fkAhXD8eAKHfDgD_UQ6AEwDXoECAgQAQ#v=onepage&q=livre%20menjar%20be%20a%20catalunya&f=false

SITOLOGIE :

- Cuisine catalane

https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_catalane

- « Dites sobre el menjar i beure »

<http://dracmagicjafudacresques.blogspot.com/2014/09/dites-i-refranys-sobre-el-menjar-i-el.html>