



Parcours 3

Le repas au Moyen Age



Ce musée s'appelle

le musée de La Cour d'Or.

Les salles numéro 17 à 36 du musée
expliquent la vie à Metz au Moyen Age.

Le Moyen Age est la période
des châteaux
et des chevaliers.



La visite sur le repas au Moyen Age
se passe dans les salles numéro 33 et 36.



Allez à la salle numéro 33.



Dans la salle numéro 33,
regardez cette vitrine.



Dans cette vitrine,
on peut voir des objets en céramique.

La céramique est faite
avec de la terre.

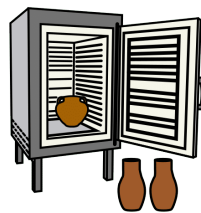
On donne une forme à la terre.



On cuit l'objet
dans un four.

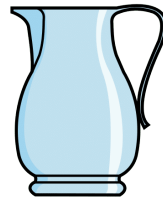
La céramique devient dure.

Elle peut être utilisée.

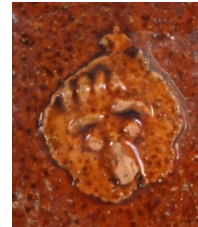




Ces objets sont des cruches.
A l'intérieur de ces objets,
on garde des boissons.



Cette cruche est décorée
avec des visages collés
sur la céramique.



Regardez ces objets.



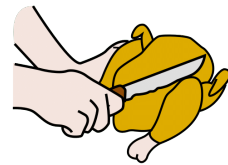
Les aliments qui vont être mangés
sont gardés dans des plats.



Les plats du Moyen Age
sont recouverts
d'une couche verte ou jaune.
Cette couche rend
le plat plus solide.

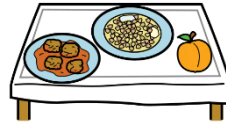


La nourriture est cuisinée
et coupée.



La nourriture est posée
dans des plats.

Les plats sont posés
sur la table.



Chaque personne prend
la nourriture dans les plats.



Pour se servir on utilise :

- des cuillères



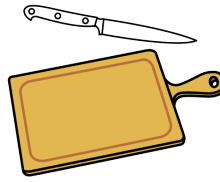
- des fourchettes



- des couteaux.

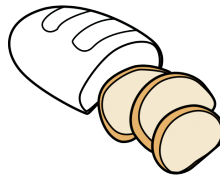


La nourriture
de chaque personne
est posée



sur une planche en bois,

ou sur une tranche de pain.



On mange avec les doigts.



Regardez cette vitrine.



Dans cette vitrine,
on peut voir des objets
pour cuire la nourriture :



- un pot tripode,
avec 3 pieds



- un autre pot tripode.
Il peut être accroché
dans la cheminée.



- une céramique
qu'on peut poser
directement dans le feu.



Retournez-vous
et regardez cette vitrine.



Dans cette vitrine,
on peut voir
des verres pour boire.

Il y a :

- des gobelets



- des verres à pied



- des verres à tige,
pour boire du vin.





Regardez la cheminée.

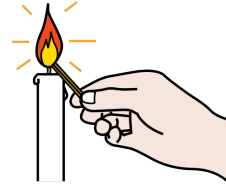


Dans une maison du Moyen Age,
la cheminée est très utile.



La cheminée permet :

- de se chauffer
- de s'éclairer
d'avoir de la lumière
- de faire la cuisine.



Sortez de la salle par un passage autour de la cheminée.



Montez l'escalier
jusqu'à la salle numéro 36.

La salle numéro 36



Dans cette salle,
il y a une autre cheminée.

La cheminée sert
à faire à manger.

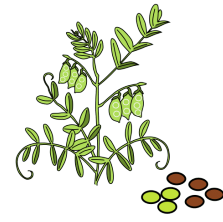
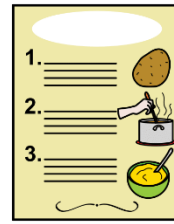
Grâce au feu de la cheminée,
on peut cuire
la nourriture.



Exemple de recette

du Moyen Age :

la salade de lentilles.



Faire cuire des lentilles
dans un pot avec de l'eau
pendant 30 minutes.

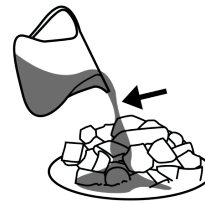


Égoutter après cuisson.

Laisser refroidir.



Pour la sauce,
mélanger :



- de l'huile,
- du vinaigre,
- des épices,
- du sel
- et du poivre.



Après avoir préparé le repas,
on mange.

Pour manger,
il faut installer
une table
devant la cheminée.



La table est faite
avec des tréteaux (pieds)
et une planche de bois.

La planche est recouverte
d'une nappe blanche.

Les plats, les cruches
et les gobelets sont posés
sur la table.

Les invités peuvent se mettre
assis entre la table
et la cheminée
pour manger.



Auteurs :

Denise Davin, chargée des publics

Odile Manginois, médiatrice

Anne Wilmouth, chargée des publics

Relecteurs et testeurs du livret :

Personnes accueillies et encadrants du « Hameau Le Haut-Soret » de Saint-Julien-lès-Metz, association CMSEA

Crédits iconographiques :

© musée de La Cour d'Or - Eurométropole de Metz

Pictogrammes libres de droit : <http://www.arasaac.org/>

Fait par le Service des publics

du musée de La Cour d'Or - Eurométropole de Metz

Achevé en juin 2022

