

Abbaye de Daoulas

••••• Chemins du patrimoine en Finistère

TOUT
commence
en FINISTÈRE

— LE GOÛT DES AUTRES —



EXPOSITION

DU 5 JUILLET 2014
AU 4 JANVIER 2015



CONSEIL
GÉNÉRAL
Finistère
Finistère

Daoulas - Près de Brest



L'EXPOSITION



Nous avons aujourd'hui à notre portée une prodigieuse diversité d'aliments mais tous ne nous semblent pas dignes de figurer à notre table. Comment se fait-il que nous refusions des nourritures que d'autres trouvent exquises comme les insectes ou la viande de chien ? Et qu'à l'inverse, les mets dont nous nous délectons comme les huîtres ou les cuisses de grenouilles fassent horreur à d'autres ? Est-ce l'expression d'un simple dégoût, la peur d'effets indésirables ou le résultat d'interdits ? Autant d'aspects que l'exposition aborde au sein d'une cuisine effervescente, d'un marché des interdits ou d'une ronde des curiosités. Des objets étonnants, des aliments insolites aident à cerner ce rapport intime et complexe que nous entretenons avec ce que nous mangeons, reflet immédiatement saisissable de la diversité culturelle.



À CHACUN SA VISITE



Seul ou à plusieurs, en autonomie ou accompagné, découvrez l'exposition comme bon vous semble.

POUR TOUS

Visite-expérience

« Question de goût ? »

Pourquoi mangeons-nous certains aliments et en refusons-nous d'autres ? Cette question, simple en apparence, appelle pourtant des réponses diverses. Au cœur de l'exposition, une cuisine se transforme, le temps de la visite, en un laboratoire afin de comprendre les raisons de nos choix.

Durée 1h

Tarif d'entrée + 1 euro par personne
Du lundi au vendredi à 16h

EN FAMILLE

Visite-atelier

« Les goûters de l'Abbaye »

Découvrez les saveurs du monde en préparant, en famille, un goûter inspiré des cultures culinaires des 5 continents.

Durée 1h30

Tarif d'entrée + 1 euro par personne
Du 5 juillet au 31 août, du 20 octobre au 2 novembre, du 22 décembre au 4 janvier : les mardis, mercredis et vendredis à 14h30
Nombre de places limité
(réservation conseillée)

LES ATELIERS DES SAVEURS



Au rythme d'une journée par mois, des ateliers animés par des cuisiniers originaires de Tchétchénie, d'Afghanistan, de Géorgie, du Kurdistan ou d'Inde font dialoguer deux cultures culinaires autour d'un thème commun pour une diversité des goûts et des saveurs.

ATELIER DU 19 JUILLET

Cuisine au beurre ou à l'huile ?

Le dialogue de deux plats de Géorgie et d'Algérie : blinçhiki et tighrifine

ATELIER DU 23 AOÛT

Les nourritures « enveloppées »

Les crêpes ne sont pas l'apanage de la Bretagne. Galettes salées et sucrées construisent ici des passerelles entre les savoir-faire d'Erythrée et d'Irak : injara et katayef

ATELIER DU 13 SEPTEMBRE

Sucré-salé

Deux recettes réunissent autour des fourneaux Algérie et Arménie : pastillas et dolma

ATELIER DU 18 OCTOBRE

Du grain à moudre

Céréales et tuberculeuses dialoguent autour de deux plats africains : couscous et attiéké

ATELIER DU 15 NOVEMBRE

Raviolis

Les nourritures « empaquetées » se retrouvent dans de nombreuses cuisines, comme dans ces plats d'Afghanistan et de Tchétchénie : mantou et variniki

ATELIER DU 06 DÉCEMBRE

Gourmandises

Un cycle qui se termine en beauté autour de pâtisseries d'Algérie et de Corée : mkarchettes et Ho Toc

Durée : 1h30

Tarif d'entrée + 5 euros par personne
Nombre de places limité
(réservation conseillée)



Les ateliers sont menés en partenariat avec l'association nantaise « Le goût des autres ».

EN PRATIQUE

HORAIRES

- **Du 28 mars au 4 juillet** : tous les jours de 13h30 à 18h30
- **Du 5 juillet au 2 novembre** : tous les jours de 10h30 à 19h00
- **Du 3 novembre au 4 janvier 2015 (sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier 2015)** : tous les jours de 13h30 à 18h30

TARIFS

- **Moins de 7 ans** : Gratuit
- **Jeune 7/17 ans** : 1€
- **Demandeurs d'emplois, titulaires des minima sociaux, personnes en situation de handicap** : 1€
- **18/25 ans** : 3€ (4€ à partir du 5 juillet)
- **Passeport culturel en Finistère** : 3€ (4€ à partir du 5 juillet)
- **Adultes** : 5€ (7€ à partir du 5 juillet)
- **Groupes** : nous consulter
- **Carte d'abonnement** : 5€/15€/20€

Sur présentation du ticket, une entrée à l'Abbaye de Daoulas donne droit à une entrée à tarif réduit au Fonds Hélène & Édouard Leclerc pour la culture (Landerneau) et Océanopolis (Brest)



PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE

Le parc est partiellement accessible aux personnes à mobilité réduite.

SERVICES

- La boutique propose un choix d'ouvrages et d'objets en relation avec le thème des expositions et des jardins
- Le café de l'abbaye vous accueille à l'issue de la visite de l'exposition « Le goût des autres » du 5 juillet 2014 au 4 janvier 2015

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les chiens tenus en laisse sont admis dans le parc.

ACCÈS

Prendre la N165 (voie express) entre Brest et Quimper, sortie Daoulas. À 20' de Brest et 40' de Quimper.



EPCC Chemins du patrimoine en Finistère - Abbaye de Daoulas
21 rue de l'église - BP 34 - 29460 Daoulas
Tél. 02 98 25 84 39 - abbaye.daoulas@cdp29.fr

www.cdp29.fr
Rejoignez Chemins du patrimoine en Finistère sur

Outre l'Abbaye de Daoulas, l'EPCC Chemins du patrimoine en Finistère réunit :



Château de Kerjean
Saint-Vaugay



Manoir de Kernault
Mellac



Abbaye du Relec
Plounéour-Ménez



Domaine de Trévarez
Saint-Goazec

