

# **La table médiévale des catalans : odeurs et saveurs**

## **Objectifs**

- *Reconnaître les épices*
- *Approcher les goûts, les odeurs de la cuisine du Moyen Age*
- *Mieux comprendre la société médiévale par une approche de la vie quotidienne*
- *préparation au repas médiéval du soir*

## **Méthode**

*Travailler à partir de diapositives, d'ustensiles culinaires, d'épices et plantes aromatiques*

## **Compétences visées**

- *Sens de l'observation*
- *Mobiliser ses connaissances, les organiser, les restituer*
- *Présenter un avis personnel et argumenté*

## **Organisation pédagogique**

*Classe entière*

## **Matériel fourni**

- *Diaporama « la table médiévale des catalans »*

- ustensiles de cuisine
- plantes aromatiques et épices

## **Déroulement**

*Les enfants vont vivre pendant plusieurs jours dans un site médiéval. L'atelier proposé sera l'occasion de leur faire découvrir la table médiévale.*

*Les enfants pourront sentir les odeurs en vogue pendant l'époque médiévale, ou découvrir les épices, leurs histoires. Ils seront également invités à exprimer leurs sensations et définir leurs perceptions olfactives et gustatives. Ils connaîtront les codes de bonne conduite quand on est à table, règles à respecter si l'on veut être estimé.*

*Tour à tour, des images, des odeurs, des objets, des récits ou des scènes vont plonger les enfants dans la réalité médiévale avant de passer à table, comme au Moyen âge : les tranchoirs en guise d'assiette, les doigts comme fourchette : ils mangent comme ils l'ont appris au cours de l'atelier.*

## **Niveau de classe**

*CM – collège – tout public*