



La faux et le feu, performance culinaire au Musée d'Archéologie Nationale
Inspirée de l'exposition *Les maîtres du feu, l'âge du bronze en France, 2300-800 av J.-C.*
Automne 2025



Bouillon Brume a été invité par le MAN pour la création d'une performance culinaire autour de l'exposition *Les maîtres du feu, l'âge du Bronze en France, 2300-800 av J.-C.*

Après un temps de rencontre et de recherche avec le comité scientifique de l'exposition, une création culinaire originale a été conçue pour inviter le public à prolonger sa visite par une expérience poétique à déguster.

Celle-ci joue avec les codes de l'exposition et de la recherche archéologique, interroge le rapport de l'homme à son paysage, qu'il soit sauvage ou agricole, à l'époque de l'âge du Bronze.

Nous avons investi une salle du château et la performance a été jouée pour 4 groupes de 25 personnes répartis sur le weekend.



Nous nous sommes nourries des échanges avec le comité scientifique et nous avons travaillé à partir de la moisson de blés anciens et de la récolte du jardin expérimental cultivé sur le domaine du château.

Notre récit culinaire est structuré autour de cinq éléments que nous voulions mettre en valeur : le banquet, qui réunit autour de mets choisis, les fagots que l'on peut façonner grâce à de nouveaux outils, les baies, cueillies dans les haies sauvages qui structurent les parcelles agricoles, la récolte qui témoigne des variétés de graines cultivées et la carpologie, la science qui les étudies.



RÉCOLTES

_ Épis d'orge, sur paille d'orge, flocon d'orge et de millet, lait, chèvre sec, graines de fenouil

_ Paille de miel, sur paille de blé, bonbon au miel de garrigue, poudre de cynorrhodon, noisettes torréfiées, genévrier







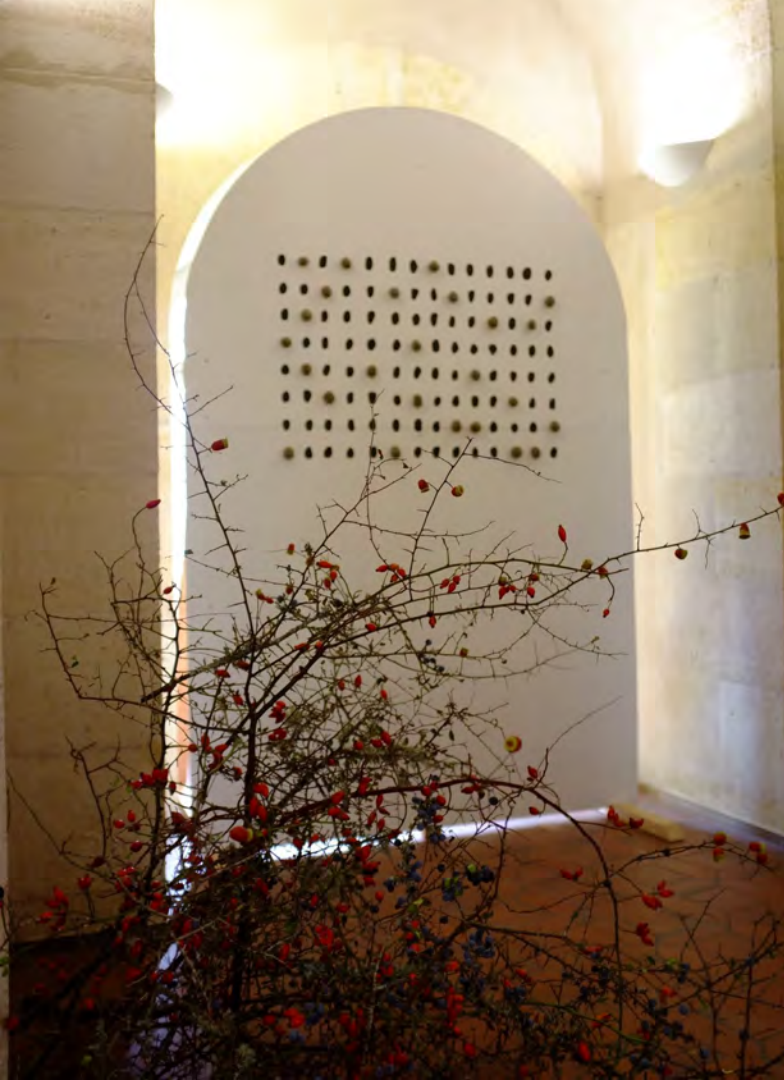


BANQUET DÉPOSÉ

- _ Jarret de cochon demi-sel, cuit au vin et aux figues, enroulé dans une feuille de figuier, confit en croûte d'argile
- _ Sauce aux mûres
- _ Pain à la farine d'épeautre et de noix, caillé, moût de raisin et baies de sureau
- _ Pain aux châtaignes
- _ Faisselle de brebis, huile de figue blanche, miel, figues séchées
- _ Noisettes







CARPOLOGIE

_ Cailloux ou amas de graines minéralisées, farine de blé, de châtaigne et de petit épeautre, charbon végétal, huile de cameline, poudre de pommes sauvages, figues, graines de lin et de pavot

BAIES

_ À cueillir, ganache au cynorrhodon, noix torréfiées, chocolat blanc au fenugrec



FAGOTS

_ Graines de millet, lin, pavot, orge concassé,
miel de printemps, huile de cameline, baies d'
épine vinette, fleurs de bleuet et de bruyère

