

Château de Prangins.

LES COMBINES DU MUSÉE

Les animaux du musée

Fiche n°1 : Une poule en cuisine !



*La poule dans sa cage (ouverte exceptionnellement pour la photo)
©Musée national suisse*

Lorsqu'on visite le Château de Prangins et qu'on découvre, au rez-de-chaussée, les belles pièces qu'occupait autrefois la famille Guiguer (les anciens propriétaires de la demeure), on est soudain surpris d'entendre un bruit étrange.

Un bruit qui ressemble au cri d'un animal ! Lorsque celui-ci se fait plus distinct, on aperçoit une belle poule blanche à l'intérieur d'une cage en bois... Elle n'est pas vivante bien heureusement, même si quand elle se met à caqueter on pourrait le croire !

Que fait cette poule à l'intérieur du château ? Le visiteur la découvre dans une pièce à côté des anciennes cuisines du château. Autrefois, en effet, comme le montre la maquette présentée ci-dessous, les poules pouvaient être gardées dans la cuisine. Ainsi la cuisinière n'avait plus besoin d'aller chercher les œufs au poulailler et lorsqu'elle décidait de faire une poule au pot, celle-ci était à portée de main.

La maquette

Cette maquette en bois représentant une cuisine de poupée fait partie des collections du Musée national suisse. Sa date de fabrication est estimée aux années 1840. Autrefois, on réalisait des maquettes comme celle-ci surtout comme passe-temps. Pour représenter fidèlement la réalité, on recherchait et collectionnait de nombreuses miniatures.

Regarde le détail du décor, comme les plats sur l'étagère, les tasses et les couverts sur la table : grâce à cette précision des détails, la maquette devient un objet historique qui nous en apprend beaucoup sur l'organisation des cuisines d'autrefois. On s'aperçoit combien leur aménagement a évolué depuis cette époque.



*Cuisine de poupée, vers 1840 ©Musée national suisse.
La poule est indiquée par la flèche.*

Jeu

Imagine-toi en cuisinière ou en aide dans la cuisine de la maquette. Tu dois réaliser certaines tâches. Comment t'y prends-tu ?

- Comment fais-tu pour chauffer ou cuire les aliments ?
- Comment laves-tu les légumes ou la vaisselle ?
- Tu fais une soupe, dans quel plat la sers-tu ?
- Tu prépares des œufs à la crème, où trouves-tu les œufs ?
- La nuit tombe, comment éclaires-tu la cuisine ?

Après ce voyage dans le temps, rends-toi maintenant dans ta cuisine. Est-ce qu'elle ressemble à la cuisine de la maquette ? Vois-tu des différences entre les deux ? As-tu une poule dans ta cuisine ? Ou un autre animal ?

A tes crayons !

Réalise une petite maquette de ta cuisine

Dès 4 ans

Difficulté progressive :

- Version courte : facile*
- Version plus longue : moyenne**

Durée : de 25 à 45 minutes environ

Matériel : Fiche "Modules de dessin" imprimée, crayons gris, gomme, ciseaux, colle, feuille cartonnée

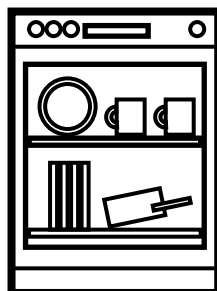


Marche à suivre

1. Repère tout d'abord les nombreux appareils qui fonctionnent aujourd'hui grâce à l'électricité.
2. Imprime la feuille "Modules de dessin" :
 - A l'intérieur des petits rectangles, dessine les appareils ménagers, comme le lave-vaisselle, la cuisinière, les armoires de rangement...

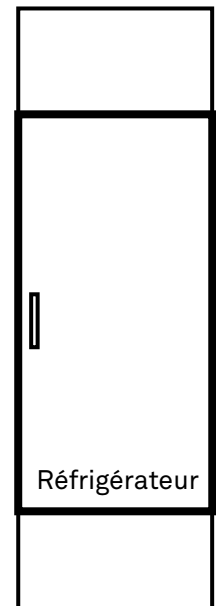


Petit rectangle



Exemple : lave-vaisselle

- Dessine ensuite dans les grands rectangles le réfrigérateur, les placards hauts...



Réfrigérateur

3. Découpe ces rectangles, puis colle-les un peu en dessous du milieu de la feuille cartonnée. Aligne bien tous les éléments en reconstituant l'agencement de ta cuisine.

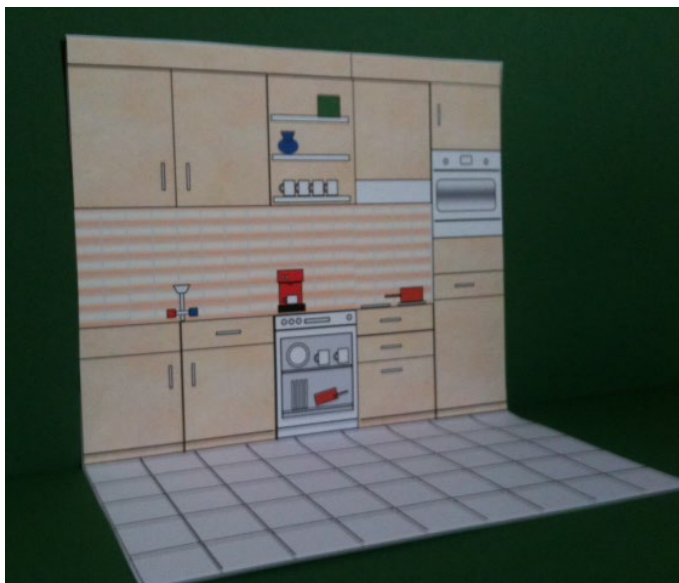
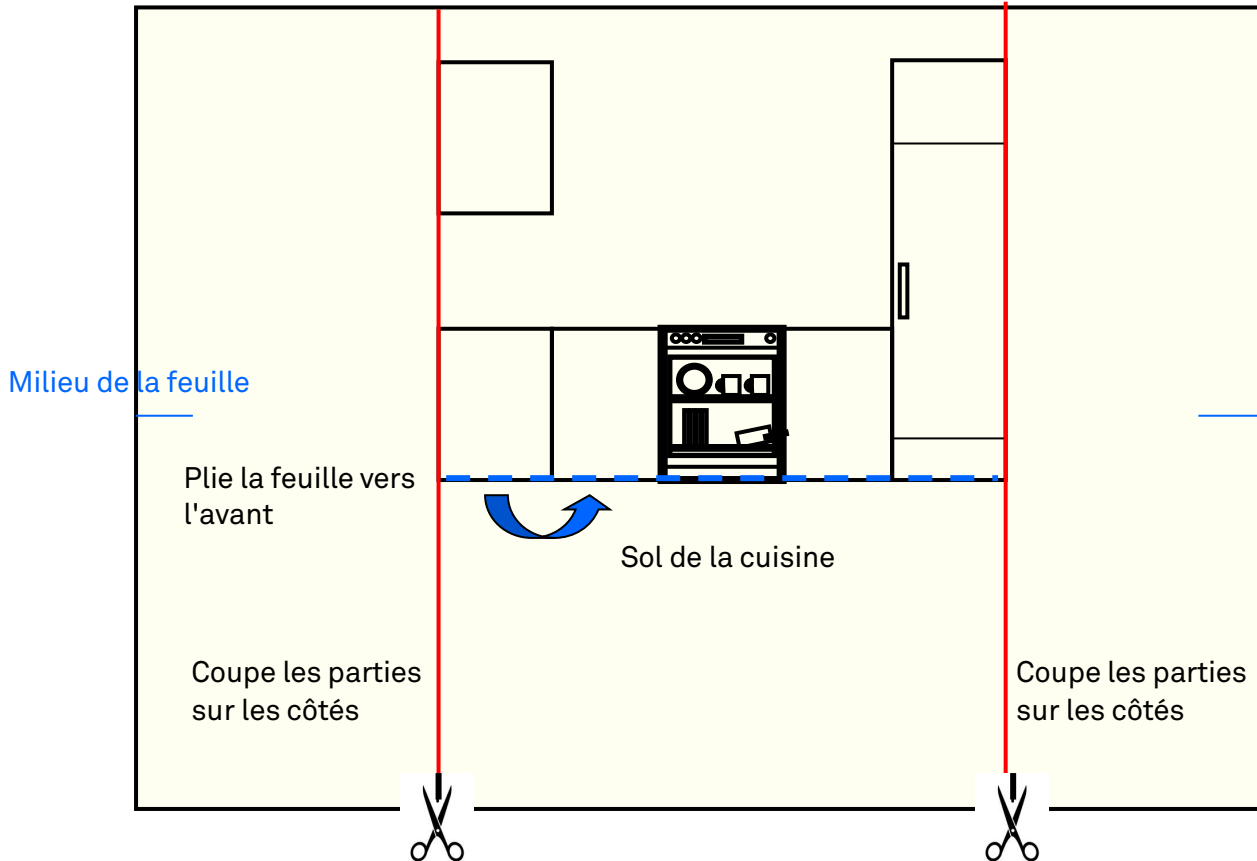
Grand rectangle

Choisis maintenant la **VERSION COURTE** ou la **VERSION PLUS LONGUE**

Version courte

- Coupe les parties sur les côtés, de part et d'autre des meubles de la cuisine.
- Plie la feuille à la base des appareils vers l'avant pour faire le sol.
- Dessine ensuite les casseroles, la hotte, la machine à café, la bouilloire..., et colorie les murs, les placards...

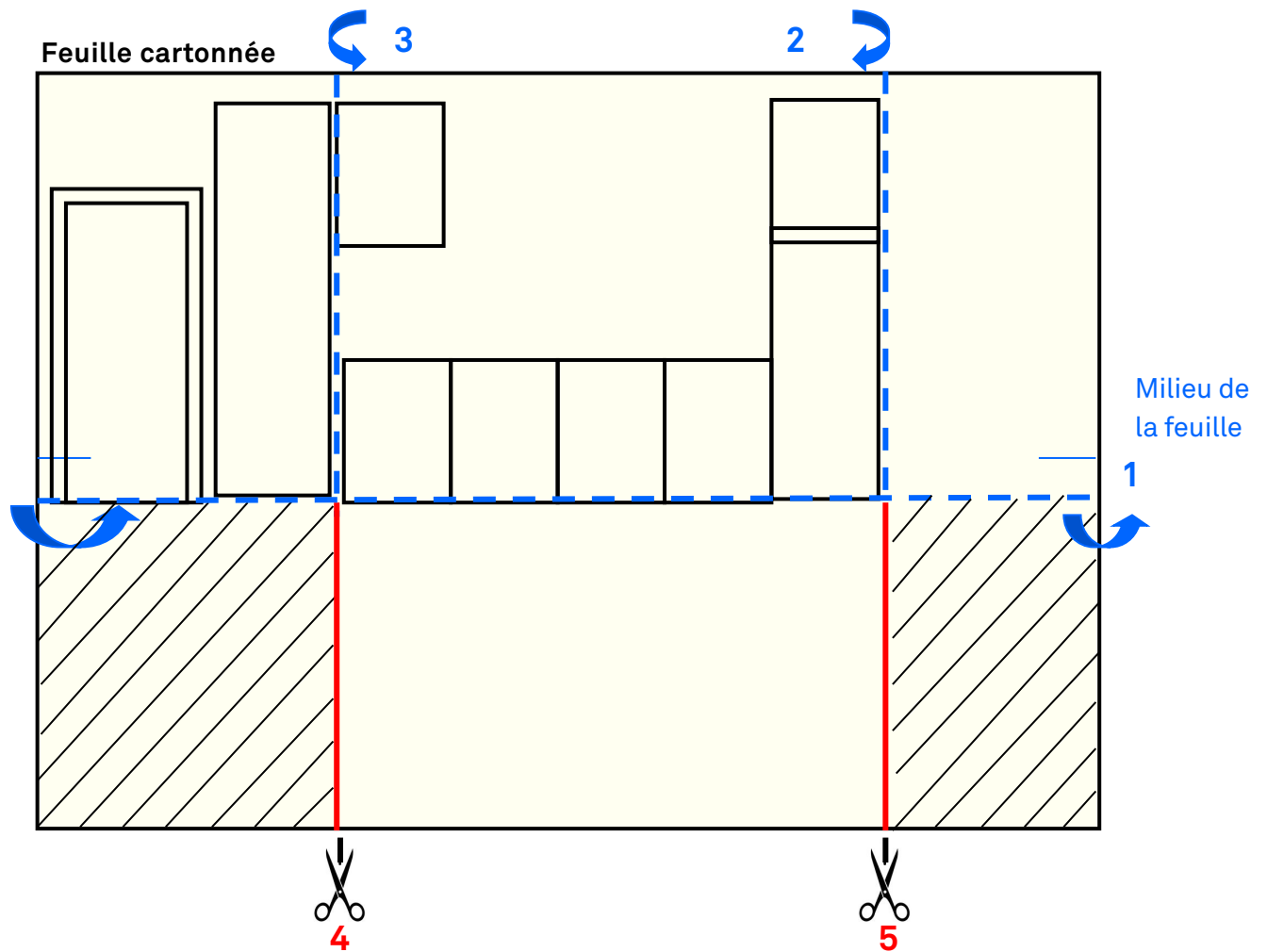
Feuille cartonnée



Exemple de résultat final

Version plus longue

- Dessine dans les rectangles les appareils et les placards qui se trouvent sur les murs latéraux. Colle-les sur le même alignement que les appareils au centre.
- Plie la feuille à la base des appareils vers l'avant pour faire le sol (1) puis les côtés de la feuille, eux aussi vers l'avant, pour créer les murs de la cuisine (2 et 3).



- Coupe (4 et 5) pour dégager les parties sous les murs latéraux (parties hachurées).
- Colle les parties hachurées sous le sol de la cuisine.



Exemple de résultat final

Modules de dessin

A imprimer

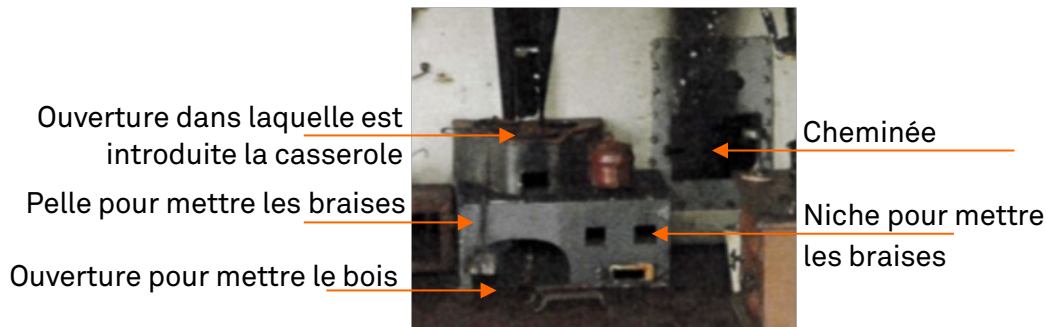
Photographie ta création et taggue-la sur les réseaux sociaux
#lescombinesdumusee

Vous aimeriez en savoir plus ?

Chauffer et cuire les aliments

Pendant très longtemps, les aliments étaient cuits sur un feu ouvert. Les cuisinières en maçonnerie (ou potagers) ont permis ensuite de focaliser et de conserver la chaleur tout en faisant des économies de bois. Vers 1880, on voit arriver la cuisinière à gaz, et dix ans plus tard la cuisinière électrique. Les cuisines agencées se développent au fil du 20^e siècle, au même moment que les arts ménagers. De nouveaux appareils (réfrigérateurs, fours, micro-ondes, etc.) rendent la préparation des repas plus facile et plus rapide.

Sur la maquette ci-dessous, on voit que le feu était fait dans la cheminée et que les braises étaient placées dans les "niches" du potager.



*Cuisine de poupée, détail potager
@Musée national suisse*

Le potager ne permet pas de cuire des aliments au four. A la place, on utilisait des ustensiles comme une tourtière (voir la recette de la torche vaudoise). La cuisine était souvent l'endroit le plus chaud de la maison. Elle était donc la pièce de vie principale dans les habitations les plus modestes.



Cuisine de poupée, détail seille @Musée national suisse

L'eau

On allait la chercher à la fontaine et on la conservait dans une sorte de grand récipient qu'on appelait une seille.

S'éclairer

Vers la cheminée, on peut voir une lanterne ainsi que plusieurs bougeoirs posés sur les étagères. En 1840, il n'y a pas d'électricité, seules les bougies et les chandelles éclairent les maisons.



*Château de Prangins. Noblesse oblige !
Chambre du sommelier*

Quand tu visiteras le Château de Prangins, n'oublie pas de rendre visite à Poulette, la poule de la cuisine. Sur ton chemin, ouvre l'œil, tu croieras plein d'autres animaux...

Quelques sources intéressantes

- Catalogue de l'exposition *Noblesse oblige! La vie de château au XVIIIe siècle*, Milan, 5 Continents, 2013 : p. 47 (accès à l'eau, seille), à commander à travers info.prangins@museenational.ch
- Capitani, François, *Soupes et citrons, La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Ed. d'En Bas, 2002 : pp. 29-31 (l'eau), pp. 61-62 (préparer et servir les repas)
- Arts ménagers, RTS : <https://www.rts.ch/archives/tv/divers/actualite-au-feminin/3462654-de-bons-conseils.html>.