

DAX

LE MUSÉE DE BORDA*
CÉLÈBRE

GRATUIT
(sauf mention contraire)

DU
08 AU 12
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT®
2019

30^e ÉDITION

* Dans le cadre de l'exposition *Ils sont food ces Romains !*
Un thermopolium il y a 2000 ans à Aquae.

Informations & inscriptions

Musée de Borda - 11 bis rue des Carmes
Tél. 05 58 74 12 91



dax.fr

5 JOURNÉES D'ANIMATIONS AUTOUR DU GOÛT



MARDI 8 OCTOBRE

15h à 18h - « *Anima sana in corpore sano* (un esprit sain dans un corps sain) »

Les Romains faisaient-ils 3 repas quotidiens ? Mangeaient-ils 5 fruits et légumes par jour ? Évitaient-ils le sucre ? Révélation des pratiques nutritionnelles des Romains grâce à un atelier ludique et en autonomie au cœur des collections, autour de la notion de « bien manger ».

16h - « Le régime méditerranéen ... une longue histoire »

Avec *Céline MÉRENDET* (diététicienne-nutritionniste à Dax, 5 rue Gambetta). Présentation illustrée des spécificités de ces pratiques alimentaires héritées de l'Antiquité et réputées bonnes pour la santé.

MERCREDI 9 OCTOBRE

15h - « Salies-de-Béarn : l'occupation du sol et l'artisanat saunier durant l'Antiquité »

Avec *Marina MORLAËS-COURTIES* (doctorante en archéologie, Université de Pau et des Pays de l'Adour, Laboratoire ITEM EA 3002). Mise en lumière de la production de sel de cette cité romaine, entre développement et organisation de sa diffusion dans le bassin de l'Adour.

16h30 et 17h15 - « Le sel de la vie »

Avec *les médiateurs culturels du musée*. Ajoutez une pincée d'épices et un soupçon de condiments à du sel de Salies-de-Béarn, puis obtenez votre sel romain. *Sur inscription, 12 pers. max.*

JEUDI 10 OCTOBRE

19h-22h - « Un dîner à l'imparfait », au CFA des Métiers de l'Hôtellerie de Dax

Réalisation et service par les élèves du CFA des Métiers de l'Hôtellerie de Dax, avenue du Sablar. Dégustez un repas romain, inspiré des véritables recettes du célèbre cuisinier Apicius. Menu à 20€. *Réservation au 05 58 58 70 80.*

VENDREDI 11 OCTOBRE

15h et 16h30 - « Latin de cuisine »

Avec *la bibliothèque municipale de Dax*. Visite guidée de l'exposition *Ils sont food ces Romains ! Un thermopolium il y a 2000 ans à Aquae*, jalonnée de lectures d'auteurs latins. Au menu, recettes et informations étonnantes sur les pratiques alimentaires des Romains.

SAMEDI 12 OCTOBRE

15h à 18h - « Un vin hors d'âge »

Mulsum, carrenum, turricalae, etc., venez déguster les vins romains au *thermopolium* du 11 bis rue des Carmes. En lien avec la 9^e édition de « Vinoferia », salon des vins de producteurs récoltants, les 12 et 13 octobre aux arènes de Dax.

16h30 - « Dans son jus ! »

Avec *les médiateurs culturels du musée*. À la manière des Romains qui accommodaient leur vin (plantes aromatiques, miel, etc.), les enfants réinventent leur jus de raisin à la sauce antique. *Atelier jeune public, à partir de 7 ans. Sur inscription, 12 pers. max.*