

GARDE-TEMPS

www.garde-temps.net

EXPOSITION SAVEURS SENTEURS DE HAUTE PROVENCE

OBJECTIFS

Les objectifs de cette exposition polysensorielle sont tout d'abord de présenter un territoire dédié aux senteurs et aux saveurs mais aussi de rendre visible les produits labélisés ambassadeurs de la Haute-Provence et de témoigner de la coopération transfrontalière.

La contrainte étant l'adaptabilité à plusieurs lieux et événements.

Nous en avons déterminé quatre :

- Les événements sur le parfum
- Les salons du tourisme
- les événements sur la gastronomie
- des lieux où l'exposition sera présentée complète

EDITORIAL

Thème 1 - PRÉSENTATION DE PROMO TERROIR

Démarche de Promoterroir bilingue Français/Italien

Démarche de labellisation, générique, partenaires bilingue Français/Italien

Thème 2 - SENTEURS

Plantes à parfum aromatiques et médicinales

Lavande, cade, romarin

Histoire des plantes à parfum utilisées dans la cosmétique et l'hygiène

Description, effets, recettes anciennes à base de lavande, de cade et de romarin.

Atelier du parfumeur

(VISUEL)

Liqueurs et des alcools

Histoire des plantes aromatiques

Thym, sarriette, absinthe, recettes

Histoire de l'absinthe à travers la littérature, la peinture. L'absinthe aujourd'hui

Les colporteurs de la montagne de Lure (VISUEL)

Cosmétique et parfum à base de miel et d'amande

Thème 3 - SAVEURS

Le miel et les amandes en confiserie, nougat, calissons...

Cueillette et agriculture bio

Truffes, safran, châtaigne

Un marché provençal, recette de Jany Gleize (VISUEL)

AOC et IGP

Huile d'olive, Banon, Coteaux de Pierrevert, huile essentielle de lavande fine

Le petit épeautre, agneau de Sisteron, miel de lavande, pommes de Haute Durance

Le couvent des Minimés (VISUEL)

Produits labellisés Promoterroir ? (VISUEL)

PRÉSENTATION

Visuels, textes

Les textes et les photos seront imprimés 1 face sur des panneaux sandwich 1 m x 2 m composés de deux tôles en alliage d'aluminium préverni blanc avec à l'intérieur du polyéthylène noir. La très haute rigidité et la résistance aux agents atmosphériques en font un produit exceptionnel pour les applications outdoor.

Un pliage sur le pourtour donnera une épaisseur à l'ensemble et permettra de fixer et dissimuler les supports métalliques en acier galvanisé.

Chaque panneau sera indépendant et pourra être utilisé en fonction des lieux, des surfaces de stands, à l'intérieur ou à l'extérieur (hors vidéo). Il faut cependant utiliser au moins deux panneaux pour la stabilité. Les panneaux seront reliés lors des expositions.

Des coffres en bois sur roulettes, rênurés en haut et en bas, seront fabriqués spécialement pour transporter les panneaux sur chant par groupes de... (prévoir une camionnette).

Vitrines

Des fenêtres découpées dans les panneaux dans lesquelles seront intégrées des vitrines en plexiglass ont été prévues pour présenter les produits (céréales, amandes, produits transformés, etc.)

Parfums

Associations, dissociations olfactives :

L'apprentissage consiste d'abord à différencier les olfactions à partir de la mémorisation. Le visiteur apprend ainsi à mémoriser et à structurer intellectuellement les olfactions, puis à naviguer dans le champ odorant en recherchant les différences entre chacune des notes. Comme l'odeur est toujours un mélange de plusieurs éléments, il faut apprendre à décrypter cette complexité.

Cet atelier olfactif peut s'organiser avec ou sans intervenant

Création de 12 parfums

Il s'agit de distinguer les matières premières simples dans une composition olfactive, les diffuseurs sont groupés par trois.

1 : Eau de Cologne ; 2 : lavande ; 3 : romarin

1 : liqueur d'Absinthe ; 2 : anis vert ; 3 : mélisse

1 : aïoli ; 2 : huile d'olive ; 3 : ail

1 : nougat ; 2 : miel ; 3 : amande

Et comme l'odeur n'est jamais loin de la notion de goût, offrir à chaque visiteur un morceau de nougat noir...

Diffuseurs à parfums

Les diffuseurs sont groupés par trois et disposés sur une table-console sur roulettes, en plexi-glass translucide sablé (pour éviter les rayures, plus solide).

Pour l'ergonomie de l'exposition, les tables- consoles mesurent 1 m, comme les panneaux. La profondeur est de 30 cm, la hauteur 75 cm.

Les diffuseurs à parfums sont fixés dans la console de façon à être maintenus et protégés pendant le transport. Un couvercle amovible protégera l'ensemble.

Il y a 4 groupes de 3 diffuseurs à parfums :

- Senteurs
- Liqueurs et alcools
- Miel et confiseries
- AOC

Des supports à mouillettes sont également prévus sur les panneaux.

Films diffusés dans l'exposition

Deux films seront diffusés dans l'exposition sur des écrans 8 à 12", un sur le thème des saveurs, un sur le thème des senteurs. Les écrans seront incorporés aux panneaux Promo Terroir.

Saveurs : le chef du couvent des Minimes, Janny Gleize de La Bonne étape de Château-Arnoux, Eric Sapet de la Petite Maison de Cucuron et le chef du bistrot de pays de Puymichel cuisineront des produits AOC et IGP. Un cours de cuisine « Les légumes de jardin » à Château-Arnoux sera également filmé.

Senteurs : l'atelier du parfumeur au couvent des Cordeliers, paysages, fleurs à parfums, lavande, etc.

Appellation d'Origine Contrôlée

L'huile d'olive

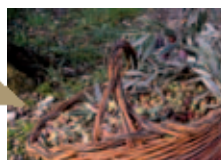


Les fruités de Provence
Fruité vert : récoltées très tôt une saveur herbacée, d'artichaut.
Fruité mûr : les olives, récoltées bien mûres et pressées aussitôt, ont souvent des arômes de fruits rouges, un peu de tilleul, une note beurrée parfois.
Fruité noir : c'est le goût d'autrefois...
Le moulin a stocké les fruits cueillis à maturité quelques jours avant de les presser. Des huiles d'olive très douces, notes de champignons, de fruits secs ou connus, de vanille et parfois de cacao.

L'olive Aglandau.
Variété rustique d'origine française. L'Aglandau habite dans tous les vergers anciens de Haute Provence car il se contente de paillard et ne craint ni le froid ni la sécheresse. Son fruit, à la pulpe ferme, résistante au gel et aux chocs, donne une huile excellente qui se conserve très bien.



Seuls procédés d'extraction de l'huile autorisés : les procédés mécaniques sans échauffement de la pâte d'olive au-delà de 30 °C. Seuls traitements : le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.



L'aioli
Pour cinq personnes environ
- 1/2 litre d'huile d'olive
- 5 gousses d'ail
- 2 jaunes d'œufs
- sel et poivre
Éplucher les gousses d'une belle tête d'ail. Réduire les gousses en pommade fine et onctueuse dans un mortier, saler, poivrer. Sans cesser de tourner le pilon, incorporer les jaunes d'œufs et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une émulsion solide. L'aioli doit être assez ferme pour que le pilon tienne debout, tout seul.

« les vergers d'oliviers faisaient crépiter silencieusement les énormes étincelles noires de leurs troncs tordus. Ils portaient une toison plus légère que l'écume de l'eau et qui gardait dans l'envers des feuilles, un reste de couleur d'opale ... que le soleil achevait d'effacer. »

Jean Giono, *le Hussard sur le toit*

200 cm

Vitrine

25 cm

25 cm

100 cm

Couvercle amovible

Diffuseur à parfum

Table-console sur roulettes

100 cm

| Tableau de répartition des panneaux en fonction des manifestations | | | | | |
|--|-----------|-------------------|--------------------|---------------------------|-----------------|
| | | Salons parfums | Salons tourisme | Evenement goût-saveurs | Expo entière |
| Démarche de Promoterroir Français/Italien | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Démarche de labellisation, partenaires | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Cosmétique | | | | | |
| Histoire des plantes à parfum | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| Lavande, cade, romarin | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| Description, effets, recettes | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| VISUEL | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| Atelier UESS | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| Liqueur et alcool | | | | | |
| Histoire des plantes aromatiques | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Thym, sarriette, absinthe, recettes | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| VISUEL Montagne de Lure | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Abeilles et le miel | | | | | |
| Abeilles, pollinisation | 1 | | | 1 | 1 |
| amandes, confiseries | 1 | | | 1 | 1 |
| Cosmétique | 1 | 1 | | | 1 |
| Cueillette | | | | | |
| Truffes, safran, marché | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| VISUEL cuisine Jany Gleize, | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Agriculture bio | 1 | | | 1 | 1 |
| AOC | | | | | |
| Huile d'olive | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Coteaux de Pierrevet | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Banon, Petit épeautre, agneau | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Cuisine de chef, couvent des minimes | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Atelier du goût UESS | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| VISUEL | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Promo Terroir | | | | | |
| Produits labellisés Promo Terroir | 1 | | | 1 | 1 |
| VISUEL | 1 | | | 1 | 1 |
| | 24 | 8 | 18 | 18 | 24 |