



MUSÉE  
DE L'HOMME

JE MANGE  
DONC JE SUIS



**MEMORY**

## REGLES DU JEU

Etaler les cartes face contre table afin qu'aucun des joueurs ne puissent les identifier.

Le premier joueur retourne 2 cartes de son choix.

- Si les cartes sont identiques, le joueur les conserve à côté de lui et rejoue.
- Si les cartes ne sont pas identiques, le joueur les retourne face cachée. C'est alors au joueur suivant de jouer.

Le jeu de termine une fois que toutes les paires ont été trouvées.

Le gagnant est celui qui accumule le plus de paires.

## LISTE DES OBJETS PRESENTES

### 1. *Kaki Lima*

Carriole de cuisine ambulante utilisée en Indonésie. Kaki lima signifie littéralement « cinq jambes » : deux pour les roues (souvent de vélos), une pour l'étal ou la cuisine et deux pour le vendeur.

### 2. Assiette du service Duplessis dit « service aux oiseaux »

Datant de 1871, il est l'un des sept services présidentiels.

### 3. Grande fontaine au chocolat, œuvre de Gilles Barbier, 2014

Moulés dans la résine, cette fontaine de chocolat fige un banquet, prêt à être dégusté. Attention toutefois, quelques insectes sont représentés par endroit !

### 4. Harpon à double rang en bois de cervidé, Abri de Laugerie-Basse (Dordogne), -15 000.

Divers objets ont été découverts en fouilles archéologiques comme des harpons, des hameçons, des coquillages et des gravures qui témoignent de la pêche chez Neandertal et chez Homo Sapiens.

### 5. Epis de blés

Le blé est cultivé depuis le VIII<sup>e</sup> millénaire avant J.-C.

### 6. Vache indienne sacrée

En Inde, la vache est sacrée car elle symbolise la terre nourricière. Sa consommation est prohibée.

## **7. Différentes variétés de tomates**

L'une d'entre elles est la *cœur de bœuf*, saurez-vous la retrouver ? La *cœur de bœuf* ne possède pas de plis. Elle est savoureuse, molle lorsqu'elle est mure et ne se conserve pas plus de 3 jours.

## **8. Bouteille en grès de la marque Vittel datant de 1854**

L'eau, aliment quotidien et universel, est indispensable à la vie.

## **9. Table d'un repas traditionnel japonais**

Au Japon, on utilise des baguettes pour manger. Elles ne doivent pas être enfoncées dans le plat (car cela rappelle les cérémonies funéraires et l'encens qui brûle en hommage aux morts) et elles doivent être déposées sur un support quand elles ne sont pas utilisées.

## **10. Epi de maïs**

Aliment originaire du Mexique, introduit en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle.

## **11. Statuette de singe qu'on appelle *mbotumbo***

En Côte d'Ivoire, chez les Baoulés, lors des cultes rendus aux esprits de la nature, le devin dépose des aliments faisant office de sacrifice sur la tête de cette statuette.

## **12. Piments**

Aliment originaire du Mexique, introduit en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle.

## **13. Ananas**

Aliment originaire d'Amazonie, introduit en Europe en XVIII<sup>e</sup> siècle.

## **14. « Maison italienne en nougat sur rocher »**

Extrait du « livre de pâtisserie » de Jules Gouffé, 1873.  
Planche VI, vue 177. Bibliothèque nationale de France.

## **15. Portait d'Antonin Carême (1784-1833)**

Marie-Antoine Carême dit Antonin Carême est le premier « chef » de l'histoire de la gastronomie française. Il est connu pour ses pièces montées somptueusement décorées, souvent semblables à de petits édifices ornés et sculptés. On doit à Carême l'invention de la toque de chef rigide.

## **16. Théière touareg, Tassili n'Ajjer (sud de l'Algérie), époque contemporaine – MNHN.**

La cérémonie du thé revêt une importance particulière chez les populations touarègues du sud de l'Algérie. Il s'agit d'un moment de sociabilité codifié durant lequel, à l'image du reste du repas, femmes et hommes sont séparés. Le maître de cérémonie sert successivement 3 verres aux convives et chacun sirote son breuvage tout en discutant.

## **17. Cabosse provenant du cacaoyer**

Elle contient des fèves de cacao qui permettront de faire du chocolat.  
Le cacao est un aliment originaire du Mexique, ramené en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle.

## **18. Brochettes de vers de terre**

Plus de 2,5 milliards d'individus à travers le monde sont « entomophages » (consomment des insectes). Si cette habitude alimentaire se retrouve plus souvent en Asie, en Amérique du sud ou en Afrique, elle fait petit à petit son chemin en Europe et aux États-Unis.