



CONTENU ET CONDITIONS DE LOCATION

EXPOSITIONS ITINERANTES

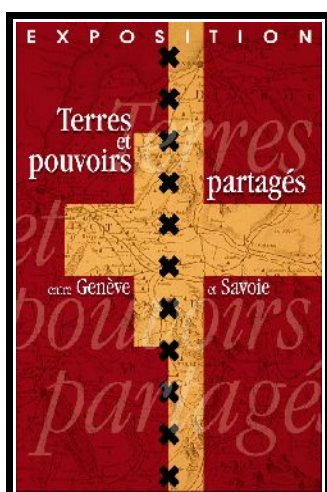
TERRES ET POUVOIRS PARTAGÉS ENTRE GENEVE ET SAVOIE *2000 ans d'histoire frontalière entre Genève et sa région naturelle!*

L'exposition « *Terres et pouvoirs partagés entre Genève et Savoie* » a pour objectif d'offrir les clefs de compréhension des rapports entre Genève et sa région naturelle, en partant à la découverte de leur histoire commune.

Elle vous propose, pour ce faire, un voyage à travers les siècles autour des hommes et des idées qui ont fait du bassin lémanique ce qu'il est aujourd'hui.

Exposition composée de :

- 14 panneaux kakemono sur pieds
- 8 pupitres avec anecdotes et dessins humoristiques
- 6 costumes sur mannequins en lien avec les thèmes abordés
- Affiches vierges pour la communication
- Flyer d'accompagnement avec glossaire et résumé

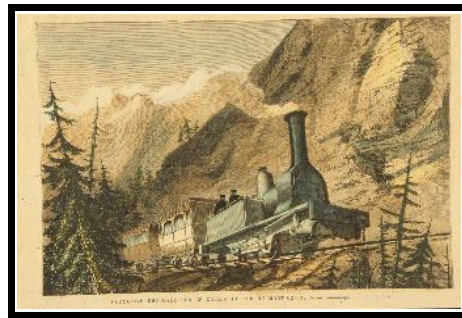
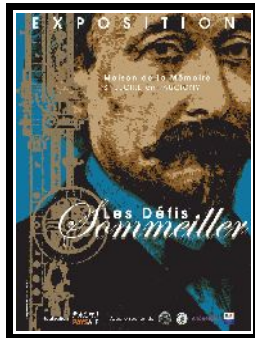


LES DEFIS SOMMEILLER

Enfant de Saint-Jeoire en Faucigny, génial ingénieur et inventeur de la perforatrice à air comprimé utilisée dans le percement du Mont-Cenis, mais aussi politicien convaincu, Germain Sommeiller était l'homme de tous les défis, celui qui a « traversé les montagnes ».

Exposition composée de :

- 11 panneaux kakemono sur pieds
- 1 banderole grand format de présentation
- 1 diaporama (à installer sur un ordinateur muni du logiciel power point)
- 1 pupitre audio
- Affiches pour la communication



LE SERAC

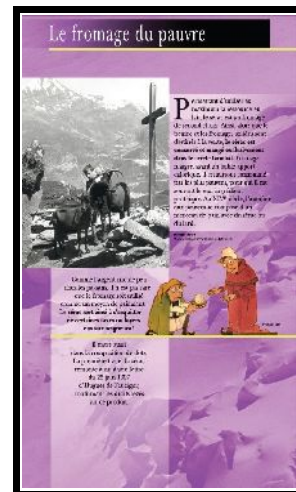
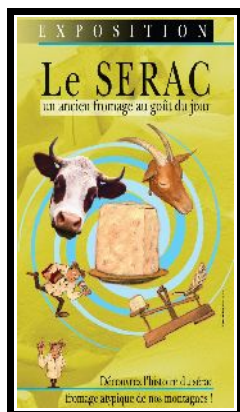
Un ancien fromage au goût du jour

Longtemps considéré comme « le fromage du pauvre », le sérac connaît un regain d'intérêt grâce à ses vertus diététiques.

Découvrez à travers l'exposition "*Le sérac, un ancien fromage au goût du jour*" son histoire, les secrets de sa fabrication, les contes et légendes autour de ce fromage atypique...et même ses "cousins", que l'on retrouve dans le monde entier!

Exposition composée de :

- 8 panneaux kakemono sur pieds
- 1 banderole grand format de présentation
- 1 pupitre audio
- 1 pupitre de recettes
- 1 tablette « cousins du sérac » et photographies



PORTRAITS EN ALTITUDE

La culture pour vivre

Avec la naissance de la station de ski de Flaine, Sylvie Boissonnas, présidente du centre d'art « La culture pour vivre », commande un travail sur le patrimoine local. Durant 8 ans (1978 – 1986), 30 000 photographies, 100 heures d'interviews et 9 courts-métrages sont réalisés par une équipe de professionnels renommés.

Soucieuse de préserver ces témoignages, Catherine Coste – fille de Mme Boissonnas – fait don en 2001 de l'exposition photographique et d'une copie des 9 courts-métrages à l'écomusée PAYSALP.

Cette exposition exceptionnelle raconte l'évolution d'une région, entre développement de l'industrie touristique, difficulté de maintenir une exploitation agricole et place des femmes dans la société...un travail ethnographique qui suscite l'émotion et offre une vision globale de la vie rurale dans les alpes.

Exposition composée de :

- 45 photographies noir et blanc
- 9 courts-métrages sur DVD
- 1 ouvrage récapitulatif, disponible à la vente



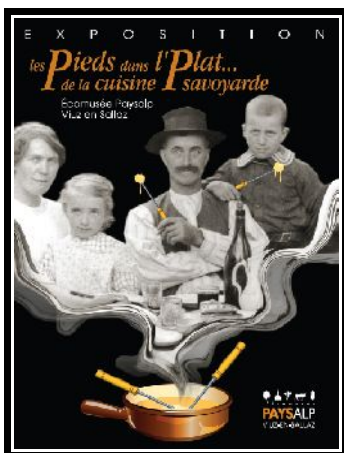
LES PIEDS DANS L'PLAT...DE LA CUISINE SAVOYARDE

La cuisine savoyarde se réduit-elle à la fondue et à la tartiflette? Loin des clichés touristiques, cette exposition tente de répondre à cette question avec des animations audiovisuelles, des cahiers de recettes, et des mises en scènes...

Les visiteurs voyagent à travers les pratiques culinaires savoyardes d'hier à aujourd'hui en découvrant les évolutions sociales, géographiques, qui ont donné ce caractère spécifique à la cuisine savoyarde.

Exposition composée de :

- 8 panneaux sur pied
- 15 photographies
- 6 pupitres de recettes
- 1 DVD « Les délices du petit monde »



*Kan on s'marye, on fo on bon rpa,
mé y'è la digestaon k'è lamzhe*



Quand on se marie on fait un bon repas,
mais c'est la digestion qui est longue

Les jours de fêtes*, religieuses, familiales ou de village, sont l'occasion de repas plus variés et plus copieux : viandes de bœuf et de veau en pot au feu, rôties ou en ragouts, jambons, saucisses, farcements, farçons, gratins de cardons, gâteaux de riz et rissoles, le tout arrosé de vin rouge !

De tous les repas festifs, celui des noces est certainement le plus abondant et le plus diversifié. Les convives sont nombreux car toute la famille proche est invitée ! Le repas a très souvent lieu dans les granges, au domicile de la fiancée : «à Saint Martin de Bellefleur, [à l'occasion des mariages] de grandes écuries voûtées étaient débarrassées des mangeoires d'animaux et puis débordées à la charnue» (Christian Albery, *Souvenirs régionaux de la Savoie*). A partir de 1945, le repas de nocces ne se fait plus à la maison familiale mais au restaurant et l'ordonnement des mets ne laisse que peu de place à la cuisine traditionnelle.

*Quelques pratiques culinaires de fête : Gâteaux de cardons et risoles pour Noël (Nail) - Entrecôte au safran ou à la fleur d'orange pour les 20 (les 25) - Rissole en forme de sein pour Saint Agathe - Merveilles (Cognac) pour Communi - Omelette pour Mont gene - Bûches pour Carême - Cèpes d'agneau pour Pâques - Châtaignes bouillies pour Thémis - Civet de lapin et polenta pour la Baillonne (dans les bonnes maisons !)

**PALEONNION
CES OBJETS DU QUOTIDIEN
VIVRE LE TERRITOIRE...**

en cours de réalisation pour l'année 2011, merci de contacter la Maison de la Mémoire

**CONDITIONS DE LOCATION
Année 2011**

Tarifs Structures	Exposition de base	Exposition complète	Aide technique au montage	Frais de gestion administration
Communes adhérentes <input type="text"/>	Gratuit	Gratuit	100 Euros + frais déplacement (0,5 Euros/km)	75 Euros
Autres communes	150 Euros	300 Euros	+ 100 Euros + frais déplacement (0,5 Euros/km)	75 Euros

*Ces tarifs s'entendent pour 2 semaines de location. Semaine supplémentaire : 50 Euros
Accompagnements pédagogiques en supplément*

Communes adhérentes au Réseau Patrimoines et Territoires :

Bellevaux, Bogève, Fillinges, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Tour, Mégevette, Mieussy, Onnion, Peillonex, Saint-André de Boège, Saint-Jean de Tholome, Saint-Jeoire en Faucigny, Taninges, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz

Renseignements et réservations :

**Julie Croquet,
Maison de la Mémoire / Ecomusée PAYSALP,
800 avenue de Savoie,
74250 Viuz-en-Sallaz**

**04 50 35 85 18
julie.croquet@paysalp.asso.fr**