



Domaine des
SAVEURS
Les Planons

▶ **DOSSIER DE PRESSE 2021**



**LE MUSÉE DE LA BRESSE-DOMAINE
DES PLANONS DEVIENT...
Le Domaine des Saveurs – Les Planons**

 Domaine des Saveurs
WWW.PATRIMOINES.AIN.FR

AIN⁰¹
Le Département

Acquis par le Département en 1988, le musée de la Bresse-Domaine des Planons est devenu au fil des années un haut lieu du patrimoine départemental. Nous souhaitons, désormais, en faire une véritable vitrine des produits du terroir de l'Ain, un site culturel destiné à la gastronomie et à l'art du bien-manger. L'objectif est aussi de proposer aux visiteurs un lieu de vie et d'expériences visant à une « reconquête des saveurs ». Pour marquer ce changement de positionnement, un nouveau nom a été choisi par les Aindinois. Nous vous souhaitons, aujourd'hui, la bienvenue au « Domaine des Saveurs-Les Planons » !

Jean Deguerry
Président du Département de l'Ain

Hélène Maréchal
Vice-présidente du Département de l'Ain
Chargée de la culture

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le musée de la Bresse - Domaine des Planons entame sa mue et devient le Domaine des Saveurs - les Planons : le musée, qui fait la part belle à l'alimentation depuis sa naissance en 1995, se transforme et devient un site culturel consacré à la gastronomie. Cette nouvelle orientation se traduira, à partir de 2022, par l'ouverture d'un parcours muséographique entièrement modernisé et repensé.

Déjà, la saison 2020 s'est ouverte avec un nouvel espace d'accueil destiné à offrir aux visiteurs une boutique de référence sur la gastronomie aindinoise et à permettre une restauration sur place. La restructuration de l'accueil-boutique a été menée à bien par les services du Département de l'Ain, sur les plans d'Aurélié Kleine, architecte, et Elodie Laroche, architecte d'intérieur.

Depuis 2020, l'exposition de préfiguration « L'Ain, terre de gastronomie. Un avant-goût » vous permet de découvrir la richesse gastronomique du territoire aindinois, et vous emmène à la rencontre des paysages, des produits et des acteurs qui continuent de façonner l'Ain comme une terre privilégiée du bien-manger. De Brillat Savarin, père de la notion de gastronomie, jusqu'aux enjeux contemporains liés à l'alimentation, voyagez à la découverte des marqueurs gastronomiques du territoire et faites connaissance avec quelques-uns des objets de musée les plus significatifs sur cette thématique.

La programmation culturelle du site vous propose de multiples occasions d'aller à la rencontre de la richesse du patrimoine gastronomique de l'Ain.

SOMMAIRE

- Le musée de la Bresse-Domaine des Planons / p.3
- Vers un site dédié à la gastronomie et à l'art du bien manger / p.3
- Le projet de refonte du parcours thématique / p.4
- Calendrier / p.5
- Un nouveau nom / p.5
- Une exposition temporaire de préfiguration « L'Ain, terre de gastronomie », un avant-goût » / p.5
- Annexe – Crédits exposition / p.7
- Informations pratiques / p.8

CONTACTS PRESSE

- Direction de la communication / Céline Moyne-Bressand
tél. 04 74 22 98 33 / celine.moyne-bressand@ain.fr
- Direction des musées / Agathe Gaubert
tél. 04 74 32 10 73 / agathe.gaubert@ain.fr



LE MUSÉE DE LA BRESSE-DOMAINE DES PLANONS

Le Département de l'Ain a acquis le domaine des Planons en 1988. Ce domaine de 48 hectares comprend une ferme bressane classée Monument historique en 1938. Les bâtiments, dont les éléments les plus anciens remontent au XV^e siècle, ont abrité une activité agricole jusqu'en 1984, et des habitants jusqu'en 1992, avant d'être restaurés.

En 1995, le musée de la Bresse-Domaine des Planons est créé. Situé à l'origine uniquement dans la ferme des Planons, le musée s'est agrandi et a pris place dans un bâtiment inauguré en 2005. Partiellement enterré et de forme semi-circulaire, ce bâtiment de 3 300 m², s'intègre dans le site avec un aménagement paysager reprenant les éléments marquants du bocage bressan traditionnel. Il abrite l'accueil, billetterie et boutique, des espaces d'expositions permanente et temporaire, des salles d'animation, et une salle de conférence.

Positionnement actuel :

L'exposition permanente, dans une atmosphère évoquant le bocage bressan, (intégrant art décoratif, œuvres d'art contemporaines ou anciennes, objets ethnographiques...) propose une réflexion thématique : costumes et parures, alimentation, commerce, paysages, volaille de Bresse, habitat...



Le site accueille environ 18 000 visiteurs par an.

VERS UN SITE DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE ET L'ART DU BIEN-MANGER

Le Département souhaite renforcer l'attractivité et la fréquentation du site. Une étude a été menée pour définir une stratégie en matière de positionnement. Au vu des atouts actuels du site et du musée, en cohérence avec le livre blanc du tourisme défini par le Département, un repositionnement plus marqué du site sur le thème de la gastronomie et de l'art du bien-manger a été retenu.

Ce positionnement prend en compte les atouts du site (un domaine agricole de 48 hectares, une thématique déjà bien présente dans les collections). Il permettra de mieux faire connaître le patrimoine gastronomique de l'Ain et d'aborder des enjeux contemporains (qualité des productions, de l'alimentation,...).

Ce projet ambitieux sera un atout pour la visibilité de l'Ain en terme de gastronomie. Il n'y en effet pas d'autres sites en région et dans la vallée de la gastronomie qui se déploie sur un domaine et intègre des composantes patrimoniales et agricoles (plutôt des cités du goût en milieu urbain). L'offre développée sur le site pour le public sera originale et innovante.

L'ambition est de toucher des visiteurs dans un rayon de 2 heures du site (Aindinois, départements limitrophes, bassin lémanique, agglomération lyonnaise), en privilégiant les cibles suivantes : familles, seniors, entreprises.

L'objectif est de proposer aux visiteurs un lieu de vie et d'expériences, visant à une « reconquête des saveurs ». Cette « promesse » se traduira dans l'évolution des espaces de visite mais également dans une programmation d'activités renouvelée et enrichie.



©Monfray

LE PROJET DE REFONTE DU PARCOURS THÉMATIQUE

Le parcours général, « du terroir à la table », adapté aux divers publics, sera développé autour d'un axe central : « L'Ain, berceau de la gastronomie ».

► L'espace d'accueil/boutique

- Boutique : véritable vitrine du territoire et de ses richesses, proposant notamment des produits gastronomiques emblématiques comme la fameuse volaille de Bresse, et des produits autour de l'univers de l'alimentation pour tous les âges et toutes les bourses.
- Espace snacking, détente.
- Promotion d'autres sites touristiques.

► Cheminement vers la ferme des Planons

- Volonté d'animer les prés situés entre le bâtiment contemporain et la ferme. Installation d'espaces ludiques et de manipulations exploitant les thèmes de la gastronomie et du paysage.

► La ferme

- Visite expérientielle en autonomie : systèmes multimédia mobilisant les différents sens et rendant compte des réalités passées de la ferme, sans oublier la présence d'objets authentiques et la restitution de l'atmosphère propre au lieu.

► Les extérieurs, espaces de productions

- Prolongement de la visite vers les champs de céréales : discours sur les produits alimentaires, les voies de commercialisation. Volonté d'utiliser le domaine extérieur pour présenter les différents types de culture, les enjeux actuels autour de la production alimentaire. Évocation des différents modes de production : agro-forestier, agro-écologie, vergers partagés, circuits courts et initiatives locales.
- Aire de volaille de Bresse.
- Possibilité de développer la présence de races locales ou anciennes.
- Exposition du gros matériel agricole.

► Le bâtiment contemporain : exposition permanente

Objectif : faire évoluer et moderniser la présentation actuelle autour d'un axe thématique central : **L'Ain, un berceau de la gastronomie, du terroir à la table.**

Les différentes séquences :

- L'Ain, terre de naissance de la gastronomie.
- Un territoire emblématique de la gastronomie française.
- La gastronomie, une composante majeure du patrimoine culturel aindinois.
- Une diversité de terroirs aux sources d'une richesse de produits.
- La ferme des Planons, écrin de la production des biens alimentaires.
- Pratiques et enjeux de la production alimentaire.
- Faire son marché (choix de consommation).
- La cuisine (préparation).
- Le repas (consommation).
- Chef/fe ! (la gastronomie habitée).

Pour la refonte de son parcours, le musée travaille avec un conseil scientifique composé de professionnels de la culture, du patrimoine, de la gastronomie et de l'alimentation.

► Un programme d'activités qui se développera, avec des partenariats à renforcer

Les différentes séquences :

- **Programme d'expositions et d'installations temporaires.**
- **Accueil de salons gourmands.**
- **Création d'une manifestation récurrente**, pour promouvoir les Saveurs de l'Ain.
- **Programme annuel d'animations** : conférences, rencontres avec des producteurs, des cuisiniers, des écrivains, dégustations, spectacles...
- **Actions éducatives autour du goût**, à destination des enfants (jeunes publics en famille, scolaires), en lien avec l'action Agrilocal portée par le Département.

CALENDRIER

► Depuis juillet 2020 :

- Réaménagement de l'accueil-boutique, véritable vitrine du territoire et de ses richesses gastronomiques et artisanales, avec notamment la fameuse volaille de Bresse ;
- Offre snacking du terroir à consommer sur place ou à emporter ;
- Parcours d'accès depuis l'autoroute : installation de nouveaux panneaux, arches de communication sur l'aire invitant les visiteurs à se rendre au Domaine ;
- Exposition temporaire juillet-décembre 2020 : exposition de préfiguration présentant le futur renouvellement du parcours permanent : « L'Ain, terre de gastronomie. Un avant-goût ».

► 2020-2022 :

- Création d'une exposition permanente sur le patrimoine gastronomique de l'Ain. Refonte du parcours dans les espaces contemporains avec introduction de procédés numériques et interactifs avec les visiteurs ;
- Modernisation de la visite de la ferme historique ;
- Développement d'un parcours dans les espaces extérieurs pour exploiter la surface disponible et renforcer les activités proposées au public.

UNE EXPOSITION TEMPORAIRE DE PRÉFIGURATION : L'AIN, TERRE DE GASTRONOMIE, UN AVANT-GOÛT



Une thématique forte

► L'Ain, un berceau de la gastronomie : le nouveau terrain d'étude du Domaine des Saveurs - Les Planons

L'Ain est une terre de gastronomie, qui a vu naître Brillat-Savarin, l'un des pères de cette notion, et est décrite par les gastronomes comme celle de la « perfection » culinaire. Espace d'échanges et de circulation entre Lyon, Genève, la vallée du Rhône et la Bourgogne, terre d'approvisionnement pour les villes voisines, l'Ain a largement construit son identité régionale sur la renommée de ses produits de terroir, de ses « pays », de ses « mères », de ses traditions culinaires, conçues comme largement partagées et transmises de génération en génération par sa population.

Le Domaine des Saveurs - les Planons a pour vocation de revisiter le patrimoine gastronomique de l'Ain, du pré à la table, pour interroger au présent la notion de gastronomie : miroir de la société, s'inscrivant dans les paysages comme dans les pratiques sociales, des sphères intimes du foyer aux enjeux environnementaux contemporains.

L'exposition est une mise en bouche, qui invite le visiteur à flâner à la découverte de l'Ain gastronome et des grandes composantes du projet. Elle s'appuie sur 30 années de collecte du patrimoine matériel et immatériel de l'Ain (objets de collections, collectes de témoignages, fonds photographique...) et donne un aperçu du lien consubstantiel entre le territoire de l'Ain et la naissance de la gastronomie, de la façon dont s'incarne aujourd'hui la notion de gastronomie dans le département à travers des produits, des producteurs, des paysages, des chefs, mais aussi des collections patrimoniales... Dans un parcours audiovisuel et sensoriel, le visiteur pourra découvrir les grandes composantes du futur projet.

► Un territoire emblématique de la gastronomie française

La réputation gourmande de ce territoire s'établit au 19^e siècle parmi les gastronomes et critiques gastronomiques. Le développement des moyens de transport, la construction des identités régionales dans le contexte de la naissance de la III^e République, le développement du tourisme jouent un rôle majeur dans l'émergence et la reconnaissance des gastronomies régionales. En 1921, le volume de La France gastronomique consacré au territoire de l'Ain proclame : « La Bresse et le Bugey représentent pour nous la perfection dans l'ordre gastronomique, par la qualité et la variété de la cuisine, par le genre de tables où on la déguste, par l'atmosphère au milieu de laquelle on s'en réjouit ».

En entrant dans le premier espace, le visiteur trouve à sa droite un mur lumineux qui dessine, par petites touches, les figures et les phénomènes qui ont contribué à forger la réputation gastronomique du territoire.

Face à lui, le parcours propose une immersion visuelle et sonore dans la richesse gastronomique des territoires de l'Ain, de la terre à l'assiette, des paysages façonnés par l'activité des hommes à la dégustation, en passant les produits les plus emblématiques.

► Une vitrine interactive pour une pièce maîtresse

En progressant, le visiteur est accueilli dans la deuxième partie du parcours par l'une des pièces maîtresses du musée : un cuisinier automate musical de Gustave Vichy. Une vitrine interactive de toute dernière génération permet de le mettre en valeur, en mouvement et en musique pour la première fois au musée.

UN NOUVEAU NOM

Pour traduire ce nouveau positionnement, le Département de l'Ain a souhaité donner un nouveau nom au site, qui traduise l'ensemble des espaces et des activités qui seront proposés (espaces extérieurs, domaine historique, musée, boutique) et ne soit pas réducteur.

Après consultation du public, le nom retenu, décliné dans une nouvelle identité visuelle, est désormais :

Domaine des Saveurs - Les Planons



Un lieu, des collections, des ressources

► Une table sensorielle pour un voyage culturel autour des aliments

Le parcours propose ensuite une halte à table, autour de quatre senteurs qui ont un lien particulier avec le patrimoine gastronomique de l'Ain. Un voyage en sons et images permet de découvrir quelques éléments de l'univers culturel qui s'attache à ces aliments. Le visiteur est invité, grâce au pouvoir d'évocation des odeurs, à poursuivre le voyage en lui-même et dans ses souvenirs.

► Le domaine des Planons, au cœur des savoir-faire gastronomiques

À sa droite, le visiteur découvre une large cimaise consacrée au domaine des Planons, lieu de production agricole, monument historique puis musée, au cœur des savoir-faire gastronomiques de l'Ain depuis plus de 400 ans : une mise en perspective retrace en quelques dates son histoire, des baux de fermage d'ancien régime à l'émergence du Domaine des Saveurs. Une maquette tactile accessible à tous permet également d'explorer le monument.

► Du pré à l'assiette... Pratiques sociales et représentations artistiques

La section suivante présente quelques-unes des collections exceptionnelles du musée, liées à la gastronomie et à l'alimentation : représentatives du patrimoine alimentaire de l'Ain, elles permettent également d'évoquer les grandes thématiques qui interrogent nos usages et notre rapport à l'alimentation. Sont ainsi évoqués :

- les produits : à travers les savoir-faire agricoles et artisanaux et l'exemple de la volaille de Bresse ;
- la conservation et la diffusion des produits alimentaires ;
- la transmission des pratiques et l'apprentissage de la cuisine ;
- le rôle des mères et des chefs dans la valorisation de la gastronomie aindinoise ;
- la gastro-diplomatie et les usages de la gastronomie aindinoise au sommet des États ;
- les arts de la table, des arts décoratifs au design industriel et culinaire ;
- la place de l'alimentation dans la culture populaire comme dans les productions artistiques contemporaines.

Marchés, culture alimentaire et produits locaux dans l'Ain

Au détour d'un étal de marché, le visiteur est invité à une rencontre virtuelle avec une géographe, Claire Delfosse, pour appréhender la place du marché dans la culture alimentaire aindinoise. Cette séquence restitue les résultats originaux d'un travail de recherche menée en partenariat entre le Département de l'Ain - Direction des musées départementaux et l'Université Lyon 2 - Laboratoire d'études rurales.

Comme la collecte et la conservation des collections, le développement des connaissances fait partie intégrante des missions fondamentales des musées de France. Ce travail de recherche vient apporter un supplément de documentation aux collections du musée et étudie, aujourd'hui, le rôle des marchés de plein vent dans la valorisation des produits locaux ainsi que dans la transmission d'une culture alimentaire et de ses savoir-faire.

Un lieu de reconnection à l'univers de(s) sens

de notre alimentation

Un lieu de réflexion sur notre société

et ses enjeux

► Du patrimoine gastronomique aux enjeux de l'alimentation de demain

Le Domaine des Saveurs-les Planons se propose d'explorer le patrimoine gastronomique de l'Ain, ainsi que l'univers culturel et social qui lui donne sens. Car l'alimentation, au-delà du besoin biologique, est un « fait social total », qui engage l'individu et la société dans son ensemble, modèle les paysages et les corps, a partie liée avec nos valeurs, notre imaginaire, nos comportements, à travers le temps et l'espace...

Face à la part croissante de virtualité dans nos vies, le Domaine des Saveurs entend relever le défi de reconnecter les humains à l'univers de(s) sens de leur alimentation : origine et matérialité des produits, gestes et savoir-faire, histoire et pratiques sociales... mais aussi enjeu pour l'avenir.

Dans son travail de création photographique nommé Dystopia (contre-utopie), la photographe Alexa Brunet, en collaboration avec Patrick Herman, met en exergue les risques de notre modèle actuel et adresse une mise en garde sur les conséquences futures de nos choix présents. Pour déjouer une telle dystopie, se pose aujourd'hui la question de la mise en place d'une alimentation durable, permettant de nourrir les êtres humains, dans le respect de l'environnement, en qualité et quantité suffisantes, aujourd'hui et demain.

► Des paniers ludiques

Dans cette dernière séquence, deux dispositifs spécifiques sont proposés pour le jeune public et tester son degré de connaissance des fondamentaux de l'alimentation :

- l'un est consacré à la saisonnalité des produits ;
- l'autre à la chaîne de transformation, de la matière première au produit fini.

► Le Domaine des Saveurs – les Planons... vers un site de référence

Le parcours de l'exposition se termine par une évocation de l'offre culturelle et des activités amenées à se déployer au Domaine des Saveurs-les Planons dans les années à venir. Dégustations, médiations, rencontres, jeux, création... Lieu patrimonial majeur du département, musée, espace d'expression artistique, le domaine des Saveurs-les Planons entend également devenir un lieu de vie pour la gastronomie contemporaine et un lieu culturel de référence pour les publics.

Présentant des outils de médiation innovants et adaptés à tous les publics, l'exposition L'Ain terre de gastronomie, un avant-goût a été conçue par la Direction des musées - Département de l'Ain, avec l'appui d'un cabinet de scénographie, et des meilleurs spécialistes des audiovisuels patrimoniaux et culturels.

ANNEXE

Crédits de l'exposition temporaire

« L'Ain terre de gastronomie. Un avant-goût »

FINANCEMENT

Conseil départemental de l'Ain.

COMMISSARIAT D'EXPOSITION

Delphine CANO, conservatrice en chef du patrimoine - directrice des musées départementaux.

Auréli FAIVRE, attachée de conservation du patrimoine - responsable du Domaine des Saveurs - les Planons.

Assistées de Valérie GUYONNET, assistante de conservation du patrimoine - médiatrice culturelle, chargée de valorisation des collections.

ASSISTANCE SCIENTIFIQUE

Domaine des Saveurs – les Planons: Laurent BENON, assistant aux missions scientifiques, de DEGASPARI - TILLIE Aurora, médiatrice culturelle chargée des jeunes publics.

Département scientifique de la direction des musées départementaux : Jasmine COVELLI, responsable du département scientifique, Nathalie LE BAUT GERFANION, régisseuse des collections, Carine MONFRAY, recherche iconographique, Pascal DAMIEN et Muriel GENEVAY, assistance à la recherche iconographique.

SCÉNOGRAPHIE

Marie-Gabrielle VERDONI, Lulisse scénographie (Paris).

GRAPHISME

Bénédicte ROLLAND (Paris).

MONTAGE, AGENCEMENT ET LUMIÈRE

Service technique de muséographie - Direction des ressources techniques du Département de l'Ain : Marc PARILLAUD, responsable, Luc MARTINOT, ébéniste agenceur, Frédéric VILLETTE, technicien électricien et audiovisuel.

Service technique du Domaine des Saveurs - les Planons: Christophe VANNIER, responsable du service, Emmanuel COLAS, agent technique.

PRESTATAIRES POUR LA RÉALISATION TECHNIQUE

Impression : Comimpress (Bourg-en-Bresse).

Montage audiovisuel : Creatime et La Fabrique des Quatre Vents (Paris)

Réalisation des paniers : Rotin filé (Pont d'Ain).

Création des parfums : Solutions Parfum (Grasse).

Prise de vue : Toones Production (Bourg-en-Bresse).

Programmation et réalisation de la vitrine Gustave Vichy : Uditek (Paris).

RÉGIE ET MISE EN EXPOSITION DES COLLECTIONS

Département scientifique de la direction des musées départementaux : Nathalie LE BAUT GERFANION, régisseuse des collections, Myriam VULIN-DESMARIS, chargée d'inventaire et du soclage, Liliane LIEGEON et Théo BLAISE CALLIGARO, chargés d'entretien et du conditionnement des collections

ÉTUDE SCIENTIFIQUE SUR LES MARCHÉS ALIMENTAIRES

Université Lyon 2 : Marie Cogan, sous la direction de Claire Delfosse, directrice du Laboratoire d'Etudes Rurales et de Pierre Cornu, professeur d'histoire contemporaine.

PRÊTEURS

Monbento (Clermont-Ferrand) et Buathier (Géovresseit), Decoracet (Yonnax), Germoplast (Izernore).

MARKETING ET COMMUNICATION

Agathe GAUBERT, chargée de marketing et de développement des publics Direction de la Communication du Conseil départemental de l'Ain.

SUIVI ADMINISTRATIF ET FINANCIER

Département ressources de la direction des musées départementaux : Fabienne BOINNOT, Sylvie CROS et Cécile RAFFOURT, assistantes administratives, Dominique MICHELON, agent comptable, Pierre RODRIGUEZ, responsable.

Le musée adresse ses chaleureux remerciements à ses partenaires, prêteurs, prestataires, ainsi qu'au Syndicat des Vins du Bugey et Aintourisme.





INFORMATIONS PRATIQUES

Domaine des Saveurs-Les Planons
987 chemin des Seiglières
01380 Saint-Cyr-sur-Menthon
France
Tél. + 33 (0)3 85 36 31 22

► Ouverture

Du mercredi au lundi de 10h à 18h, jours fériés inclus.

La billetterie ferme à 17h30 (fermeture des salles à partir de 17h45).

Fermé le mardi.

► Tarifs individuels

Le billet d'entrée est valable toute la journée. Il donne accès au musée et à la ferme des Planons classée monument historique et aux expositions temporaires : 7 € / 4 €

Pour les animations (entrée du musée incluse) : tarif particulier. Se renseigner.

Entrée gratuite (sur présentation d'un justificatif en règle) : visiteurs de moins de 18 ans / Personnes en situation de handicap et leur accompagnateur / Détenteurs de la carte ICOM / Professionnels du tourisme / Journalistes.

Entrée gratuite pour tous les visiteurs le 1^{er} dimanche du mois en mai et de septembre à novembre.

► Groupes : sur réservation. Se renseigner.

► Accès

Le Domaine des saveurs - Les Planons est à :

- 25 min de Bourg-en-Bresse et de Mâcon
- 35 min de Cluny et Tournus
- 1h de Lyon, Châlon-sur-Saône, Beaune et Lons-le-Saunier
- 1h30 d'Annecy, Dijon et Genève

Parking gratuit voitures et autocars. Parking à vélos.

10 places handicap et borne d'appel.

Possibilité d'accéder au musée grâce à l'accès piétonnier, depuis l'aire de repos « musée de la Bresse », sur l'autoroute A40, dans le sens Genève / Mâcon.

