

LES EXPOSITIONS A L'HOTELLERIE DE LA TOUR

Chaque année, nous proposons entre 5 et 6 expositions concomitantes ou successives, à vocation pédagogique, culturelle et artistique en lien avec notre thème. Caves, grange, maison, apprentis, auvent et jardins sont les espaces dédiés. (Voir ci-dessous, une idée du programme de 2025 numérotés)

1. **Délices Romanesques** vue par les plasticiens et les photographes, majoritairement du territoire et regroupés dans des collectifs artistiques. L'appel à projet est déjà prêt, il est lancé fin février, [le contenu et le lien !](#) Il y aura deux catégories par tranche d'âge. Les œuvres seront exposés selon la fragilité dans la maison, la cave, la remise et la grange. (Exposition certaine)
2. **Affiches et réclames sur aliments et instruments culinaires.** Dans le cadre d'un partenariat auprès de collectionneurs institutionnel ou particulier, nous allons montrer comment la communication a encouragé la consommation alimentaire sans préoccupations diététique ou sociétale pour terminer par les campagnes contemporaine sur la malbouffe. Vernissage le 21 juillet, journée européenne de la malbouffe.
3. **Ustensiles de cuisine, si on les regardait ?** Découverte de leur territoires, secrets et histoire, grâce aux collectionneurs amateurs et aux écomusées. Ils sont disposés sur le plafond de la grange de l'Hostellerie de la Tour, avec des explications pratiques et littéraires. Ainsi les couteaux de Perrault, la grande cuillère pour les repas collectif dans *Les Années Annie ARNAUD*, poêles des *contes fantastiques* d'HOFFMAN, les ustensiles sophistiqués mentionnés dans *Au Bonheur des Dames* (Zola), dans le rayon arts ménagers. (Ustensiles récupérés le 7 juin)
4. **La Nature en Bourgogne Franche Comté > les aliments à protéger :** écrevisses, escargots, grenouille, plantes, oiseaux migrateurs, champignons, pollinisation...en lien avec Bourgogne Franche Comté Nature.
5. **Les Arts de la table :** exposition orientée dans deux directions : la faïencerie régionale notamment celle de Nevers et les menus historiques. Pour les menus historiques nous présentons des illustrations avec des menus anciens issus d'auberges, banquets officiels ou fêtes populaires en Bourgogne-Franche-Comté, certains illustrés avec des motifs manuscrits ou artistiques d'époques et de styles différents.
6. **La Bourgogne en coquille** (pour les escargots) Symbole gastronomique et culturel de la Bourgogne : son histoire, sa production, ses usages culinaires. Mise en avant des producteurs locaux, évocation du cycle de vie et pourquoi pas art et céramique : assiettes à escargots anciennes... Mais aussi l'escargot symbole de lenteur, de luxe et de raffinement culinaire. Anecdotes littéraires ou historiques sur les escargots en Bourgogne/
7. **La Cuisine morvandelle > Terre de Délices et d'Histoires.** Une exposition qui explore le Morvan, à la fois terroir gastronomique et source d'inspiration culturelle, en mêlant nature, traditions et littérature. Évocation d'écrits comme *La Côte d'Or* d'Henri VINCENOT, aussi de Claude THUILLIER et d'Henri BACHELIN. Présentation des plats traditionnels : jambon persillé, potée morvandelle, galettes de blé noir et des objets associés : pots à moutarde...

REMARQUES

Toutes les rencontres littéraires à l'Hostellerie de la Tour sont culinaires : dégustations, soupers, goûters, diners...

Pendant le festival nous disposons une table dans les règles de l'art : nappes brodées, pliage de serviettes, disposition classique des couverts. Selon les usages bourguignons traditionnels.

Afin d'illustrer les propos, des textes d'auteurs évoquent les repas bourguignons et des livres de cuisine d'éditeurs.

Les points 6 et 7 peuvent se réaliser de manière éphémère lors de rencontres littéraires culinaires.

Comme l'an passé des QRcode renvoient sur les détails des expositions sur notre site.

Nous nous réservons la possibilité d'exposition hors site, en fonction des artisans locaux : confiseurs, chocolatiers...

Les choix d'expositions sont faits fin mars 2025

PARTENARIATS

En dehors des partenaires commerciaux, nous prenons l'attache du musée de la Faïence et des Beaux-Arts à Nevers, du musée de la Gastronomie à Dijon, du musée de la Vie Bourguignonne à Dijon, du réseau Bourgogne Franche Comté Nature et du musée du Costume à Avallon.

Héliculteurs de la Nièvre pour des photos, produits ou citations, avec [L'escargot part en vrille](#).

Musée de la Résistance à Dun-les-Places et à Saint Brisson (récits de repas en temps de guerre).

Maison du Parc régional du Morvan à Saint Brisson (3 éditions de partenariat déjà avec le festival).

Pour les réclames, le musée du graphisme à Chaumont en Haute Marne.

Le repas bourguignon est classé au patrimoine immatériel de l'UNESCO

Association Hostellerie de la Tour > 7 rue du Commerce > 58190 Monceaux-le-Comte > Tél. : 06 83 48 73 56

Association Loi 1901, agréée par l'académie de Dijon, Service départemental à la Jeunesse, à l'engagement et aux sports, N° 2023-058-42

Date de création le 17/10/2020, déclarée en préfecture - JO 24/11/2020 - RNA W582003980 - SIREN 891498560 - APE 9499Z