



LIVRET JEU

· 6 à 12 ans ·





BIENVENUE AU MUSÉE RÉGIONAL DU CIDRE !

Ici, tu vas apprendre comment on produit du cidre, cette boisson jaune-dorée et pétillante que boivent les normands depuis plus de 800 ans.

Le savais-tu ? Le cidre est fait à partir de jus de pomme ! Il contient de l'alcool, c'est pourquoi les enfants n'en boivent pas. Mais ils se régalent avec les jus de fruits.

Pour savoir comment est fait le jus de pomme et comment il devient du cidre, commence ta visite dans la **salle n°1**.



LE RAMASSAGE DES POMMES

Pour faire du jus de pomme et du cidre, il faut beaucoup de pommes. Aujourd'hui, il existe des machines modernes pour les ramasser. Mais autrefois, elles étaient ramassées à la main.

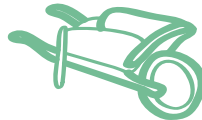
A ton avis, comment ramasse-t-on les pommes à la main ?

- A** Debout, sur la pointe des pieds, en les cueillant sur les branches ?
- B** Par terre, à quatre pattes, pour attraper celles qui sont tombées au sol ?
- C** En grim pant dans l'arbre avec une échelle ?
- D** En secouant les branches avec un bâton pour les faire tomber ?



Réponses B & D

Un cabot, est-ce :



- A** Un petit chien
- B** Une brouette pour transporter les pommes
- C** Un panier utilisé pendant le ramassage des pommes

Réponse C



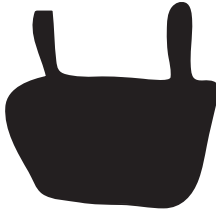
LE BROYAGE DES POMMES

Pour obtenir du jus de pomme, il faut d'abord écraser les pommes : c'est le broyage. On obtient alors une sorte de bouillie : le marc de pomme.

Au fil du temps, les normands ont inventé plusieurs modèles de broyeur. **L'une des silhouettes ci-dessous n'est pas celle d'un broyeur. Laquelle ?** Barre-la.



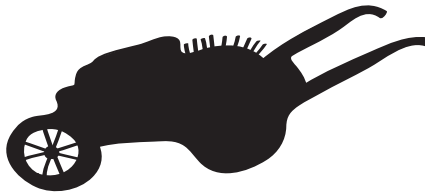
A



B



C



D

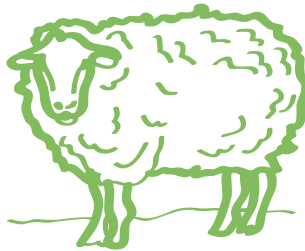
Réponse : les broyeurs A, B et C sont : une cuve à piler, un lanlaire, un tour à piler.
Le dessin C correspond à l'ombre d'une ramasseuse à pommes.



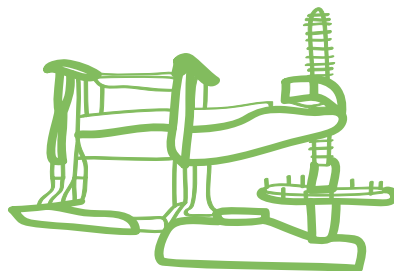
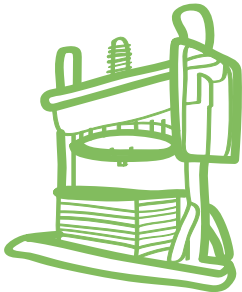
LE PRESSURAGE DU MARC

Pour que le marc de pomme devienne du jus de pomme, il faut le presser très fort à l'aide d'un pressoir. Dans cette salle, tu peux admirer 2 grands pressoirs. Chacun est composé de plusieurs parties en bois.

Peux-tu retrouver la partie du pressoir qui porte le nom de l'animal dessiné ci-dessous ?



Peux-tu l'entourer sur chacun de ces deux dessins ?



Réponse : la poutre de bois placée sur le dessus de la motte s'appelle un "mouton". Regarde les schémas affichés en salle pour vérifier son emplacement.



LE ROGNAGE DU MARC

Observe bien les objets présentés dans cette salle. Un élément naturel permet de filtrer le jus qui s'écoule du pressoir.

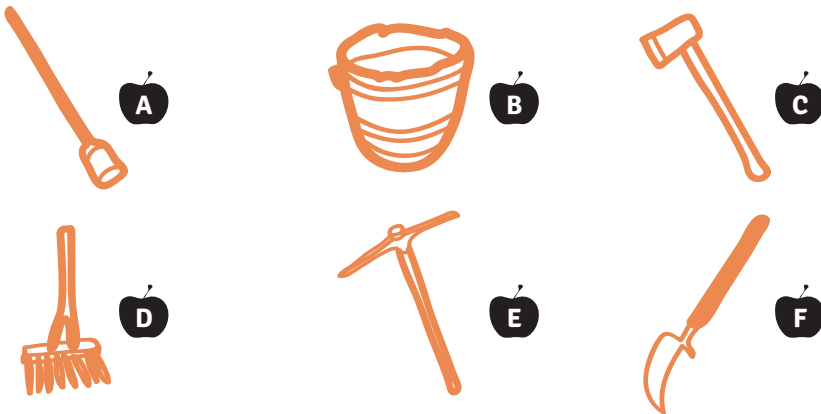
Cet élément est appelé le glui : de quoi est-il composé ?

- A** De branches
- B** De paille
- C** De feuilles



Réponse B

Quels objets, présents dans cette salle, sont utiles à la production du cidre ? Entoure-les



Réponse : la pelle à marc (A), la cuve (B), le peigne à glui (D) et le couteau à marc (F) sont utiles. La hache (C) et la pioche (E) ne sont pas utiles.



LA TRANSFORMATION ALCOOLIQUE

Pour que le jus de pomme devienne du cidre, il est mis en tonneau. Dans le tonneau, le sucre des fruits se transforme en alcool et en gaz.

Déchiffre le rébus ci-dessous pour connaître le nom de cette étape :



Réponse : fermentation (Fer menthe A Scie On)

Quel est ce drôle d'objet ? Il permet de verser le jus dans un tonneau sans perdre une goutte.



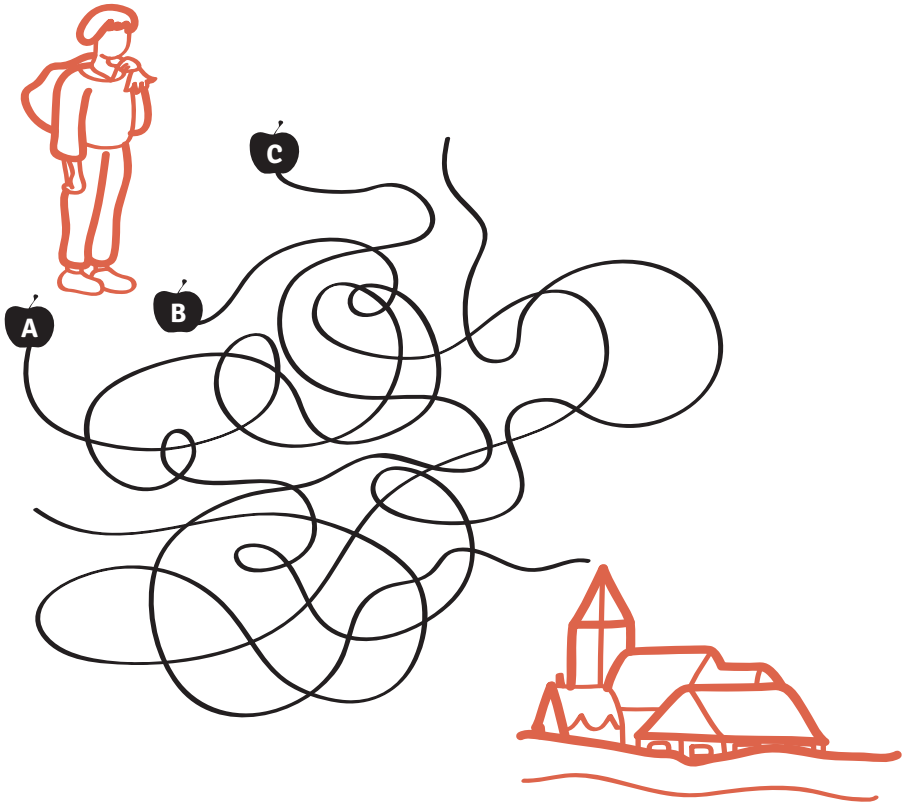
Réponse : un entonnoir



LE TRANSPORT DES TONNEAUX

Grâce aux tonneaux, les fermiers pouvaient transporter leur cidre pour aller le vendre dans les cafés et les foires.

Aide ce fermier à regagner le village voisin pour y vendre son cidre :



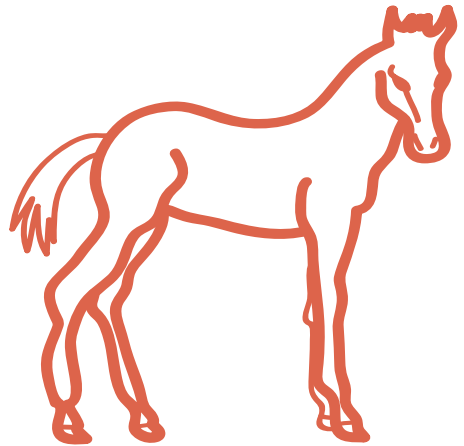
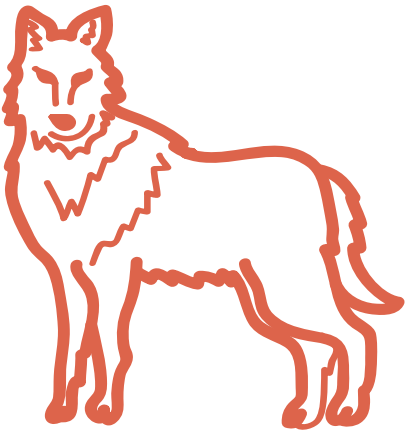
Réponse : il doit emprunter le chemin C



LE TRANSPORT DES TONNEAUX

Pour transporter les tonneaux, on utilisait des outils de chargement.

Parmi les objets exposés dans cette salle, peux-tu trouver les outils qui portent le nom des animaux dessinés ici ?



Réponse : un poulain ressemble à une échelle que l'on aurait posée au sol pour faire rouler les tonneaux dessous ; un loup est un outil de chargement qui ressemble à un petit poulain auquel on aurait ajouté 4 roues.



LES USAGES DU CIDRE

Le récipient traditionnel dans lequel on boit le cidre s'appelle une "moque". En Bretagne, cela s'appelle une "bolée".

Reconnais-tu la moque parmi les dessins ci-dessous ?



A



B



C

Réponse C

Le cidre s'utilise aussi en cuisine. Le chirop, par exemple, est une confiture de cidre. **Vois-tu quels sont les éléments nécessaires pour le réaliser ?**



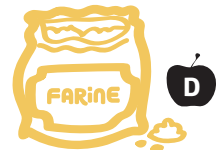
A



B



C



D



E



F



G



H

Réponse B,C,E,F



LES CONTENANTS A CIDRE

Sauras-tu retrouver les détails suivants parmi les objets exposés dans cette salle ?

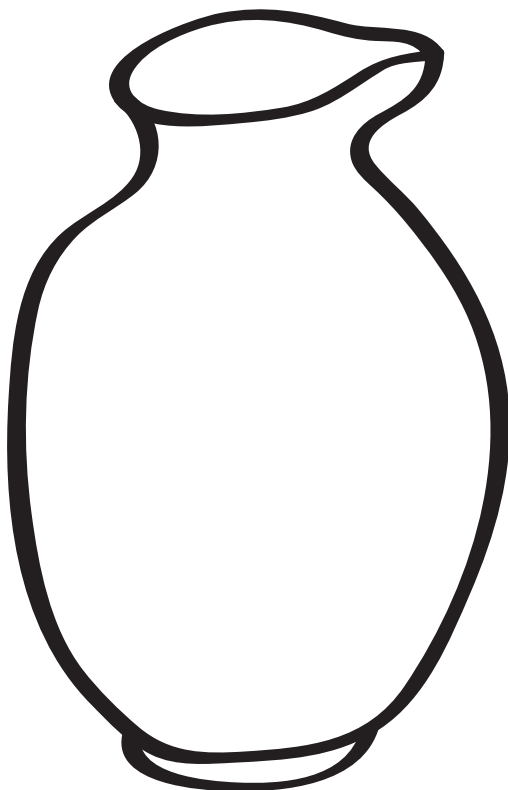




LES CONTENANTS A CIDRE

Regarde bien les différents pichets présents dans cette salle.
Un cochon ? Un marquis ? Quelle imagination ces normands !

**Décore ce pot pour en faire ce qui te plait : tu peux lui
ajouter des oreilles, des bras, une barbe pourquoi pas ?**

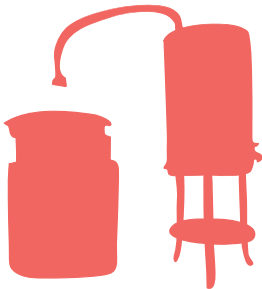




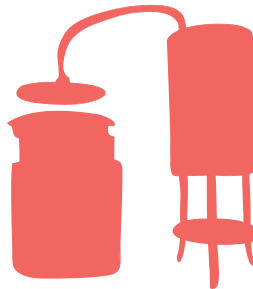
LA DISTILLATION

Dans cette salle, une grande machine permet de transformer le cidre en une autre boisson, très forte en alcool : le calvados. Cette machine s'appelle un alambic.

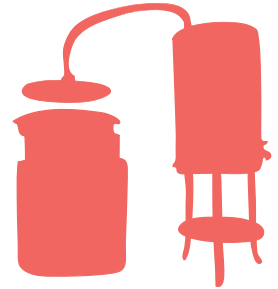
Observe-le bien. Sauras-tu retrouver son ombre parmi les 3 ombres ci-dessous ?



A



B



C

Réponse C

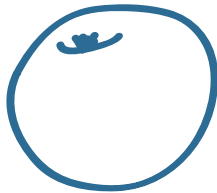
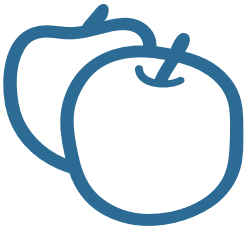


LE CIDRE AUJOURD'HUI

Les cidres normands sont riches en saveurs ! Leurs goûts varient en fonction des pommes et des méthodes utilisées.

En t'aidant des cartes affichées dans la salle, peux-tu définir les saveurs du cidre Cotentin ? Est-il :

- A** Léger
- B** Corsé
- C** Frais
- D** Fruité





BRavo !

Tu es désormais incollable sur la production du cidre
et du jus de pomme.

Merci de ta visite au Musée Régional du Cidre.

A bientôt !

INFOS PRATIQUES

Musée Régional du Cidre

Rue du Petit Versailles • 06 75 89 89 52

patrimoine@mairie-valognes.fr

www.mairie-valognes.fr

Ouverture

De 14h à 18h15 du mercredi au dimanche

Du 1^{er} avril au 30 juin

Du 1^{er} au 30 septembre

Pendant les vacances de la Toussaint

De 11h à 18h15 tous les jours

en Juillet & Août

(sauf dimanche de 14h à 18h15)