



## Activité au sein de l'Ecomusée

### 1. Animations hebdomadaires

- Animation de la maison, en gardant la cohérence des saisons (utilisation de la production agricole des champs, des jardins, des vergers, récoltes sauvages) et des périodes thématiques (Pâques, Fêtes de mai, foins, moissons, battage, vendanges, production automnale avec choux et pommes, Noël).
- Cuisine d'hier et d'aujourd'hui à expliquer en mettant en avant les fondements de notre culture culinaire, qui a évolué au fil des ans et des métissages culturels.
- Transformation, conservation, optimisation des ressources alimentaires.
- Valorisation des restes.

### 2. Animations dominicales

- « Cuisine en folie » animée par Maryvonne Brandt ou Evelyne Lemessier, en alternance, basée sur les produits de saison, l'inventivité, le métissage culinaire alsacien.

### 3. Animations saisonnières

- Ateliers participatifs « Lamala » pour Pâques, « Bredalas » pour Noël, etc.
- Animations cuisine pour les soirées « Songes et Lumières » en août.
- Ces animations doivent se baser sur un fonctionnement en réseau qui doit être en résonance avec les différents espaces muséaux.

### 4. Organisation et préparation :

- Mise en place des installations et décoration.
- Recherche et archivage des recettes.
- Entretien de la maison.
- Achats alimentaires et divers, gestion des stocks.

## A quel événement de l'EMA la corporation participe-t-elle ?

## Quel événement spécifique la corporation organise-t-elle ?

**ZUNFTMEISTER :** Michelle LAZZAROTTO

**Correspondants salariés :**  
Funda KARA et Aurélie CUCUAT

**Siège :** Muespach

### Membres de la corporation :

- Maryvonne BRANDT
- Michelle LAZZAROTTO
- Evelyne LEMESSIER

## Organisation

### Besoins matériels

- o Achat de matières premières pour les animations.
- o Remplacer, renforcer, enrichir le matériel technique selon les besoins.

### Perspectives de développement en ressources humaines

### Projets 2017

- Reconduire les activités à l'identique.
- Dans le cadre du projet « du champ à l'assiette » :
  - Aborder les sujets de l'évolution des traditions culinaires et de leurs origines (métissage culturel possible) et de l'optimisation des ressources alimentaires.
  - Jouer avec nos 5 sens pour faire découvrir aux visiteurs de façon ludique et surprenante nos traditions culinaires, nos épices, par exemple par le biais de l'expérimentation tactile ou visuelle.
- Travailler en harmonie avec les expositions 2017 (Schnaps) et avec les productions propres du musée (miel)
- Projet de création d'un livre de recettes du musée dans la continuité des nouvelles publications de l'Ecomusée d'Alsace.