

Mis en ligne par Revue de presse, le 16 février 2020 (dernière m.a.j. : 16 février 2020)



- A partir du 25 mars, au Grand Palais :

Un parcours immersif plonge le visiteur au cœur de Pompéi, du temps de sa splendeur et pendant la tragédie de sa destruction, par des projections 360° en très haute définition, des créations sonores et des reconstitutions en 3D des rues et habitations. Alliant technologies et archéologie, l'exposition raconte l'histoire fascinante de cette Cité et des (re)découvertes permises par les fouilles menées à toutes les époques, jusqu'à aujourd'hui.

Partageant les trésors et découvertes archéologiques les plus récentes, le Grand Palais vous propose une expérience d'un genre nouveau et donne à voir Pompéi sous ses nombreux visages.

Cette exposition est organisée par la Réunion des musées nationaux - Grand Palais et Gedeon Programmes, en collaboration avec le Parc archéologique de Pompéi.

Plus d'informations : <https://www.grandpalais.fr/fr/evenement/pompei>

Réservez dès maintenant vos billets : bit.ly/Expos2020GP

- Du 18 mars au 21 septembre 2000, au Musée de l'Homme :

Faites un voyage dans le temps, à la découverte de vestiges alimentaires provenant des sites antiques de Pompéi et Herculaneum, conservés dans les réserves du Musée de Naples.

« Dernier repas à Pompéi » propose une déambulation thématique autour des différentes pratiques alimentaires romaines. Quatre espaces - boulangerie, cuisine, salle à manger et « laboratoire » - permettent de comprendre

comment les restes alimentaires présentés ont été étudiés par les archéobotanistes du Muséum national d'Histoire naturelle et de l'Université de Naples. Dans chacun de ces espaces sont présentés des objets provenant des fouilles des sites d'Herculanum et Pompéi.

Découvrez une vingtaine d'aliments carbonisés lors de l'éruption du Vésuve en l'an 79 après J.-C (gousses d'ail, céréales, figues, grenades, dattes, châtaignes...), des produits issus de leur transformation, comme un pain typique de la Naples du 1er siècle, de la vaisselle de réception ou encore des ustensiles de cuisine. Ces denrées alimentaires et végétales témoignent du patrimoine culinaire méditerranéen. A l'époque romaine, beaucoup d'entre elles sont considérées comme exotiques : les plantes, importées d'Extrême Orient ou d'Afrique, révèlent l'intensité des relations commerciales qui ont forgé l'identité de la société romaine, dans sa cuisine et dans ses modes de consommation. Ces aliments carbonisés qui sortent pour la première fois d'Italie, ont été précieusement conservés depuis leur découverte, dans les collections royales "collezione de commestibili" du Musée archéologique national de Naples.

L'exposition vous dévoile aussi des recettes romaines ainsi que les bonnes manières d'un hôte et de son invité dans un décor rappelant les villas pompéiennes, ornées de fresques colorées.

Cette exposition bénéficie d'un prêt exceptionnel du Musée archéologique national de Naples.

Elle fait écho à l'exposition "Je mange donc je suis" à découvrir jusqu'au 7 juin 2020 au Musée de l'Homme.

Billetterie & plus d'informations :

<http://www.museedelhomme.fr/fr/programme/expositions-galerie-lhomme/dernier-repas-pompei-4102>