Médiation culturelle : Versailles en famille

Accédez en exclusivité à une médiation complète, en ligne, sur le Château de Versailles ! Cette médiation a été réalisée dans le cadre du réseau Micro-Folie par les Micro-Folie Melun Val de Seine et Saint-Raphaël.

Le château

Le château en vidéos

Des posdcasts sont aussi disponibles sur chateaudeversailles.fr !

Devinettes

On peut me rencontrer dans un château ou dans une fourmilière. Qui suis-je ?

Réponse : une reine (La reine du château ou la reine des fourmis)

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

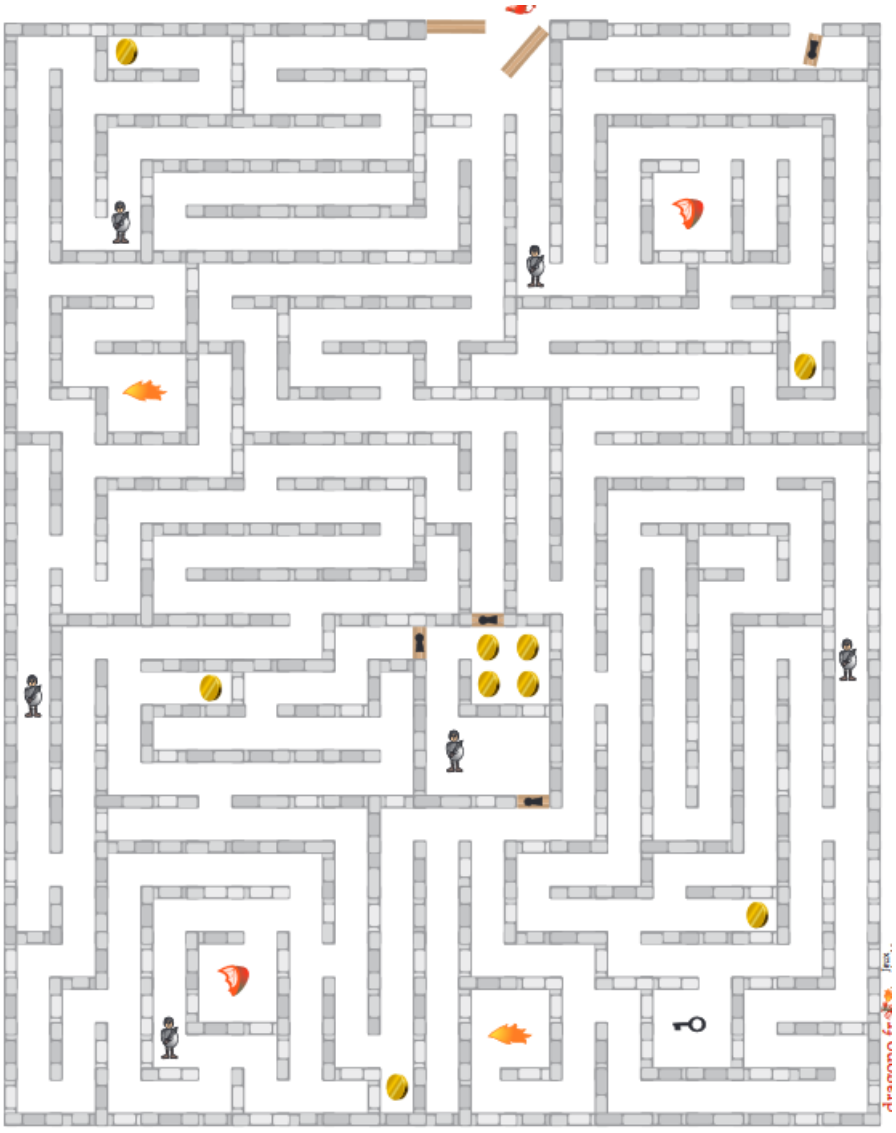
LeSaviezVous : chaque fourmilière dans la nature possède une seule et unique reine qui est la « mère » de toutes les autres fourmis de la colonie.

Enlevez un R et je quitte mon château pour atterrir dans une boîte à outils … Qui suis-je ?

Réponse : Le prince qui devient PINCE

Retrouve la devinette du jour sur devinettedujour.com

Jeux de labyrinthe

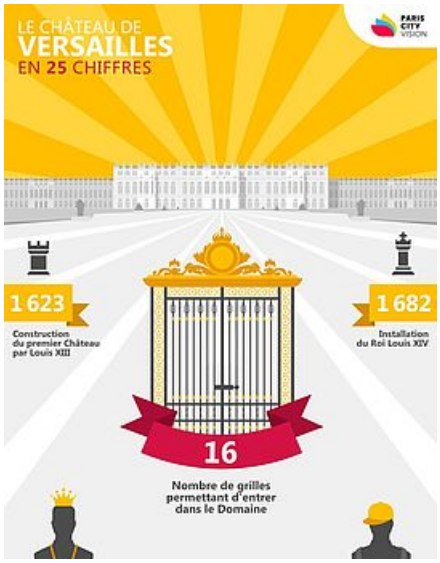


TÉLÉCHARGER

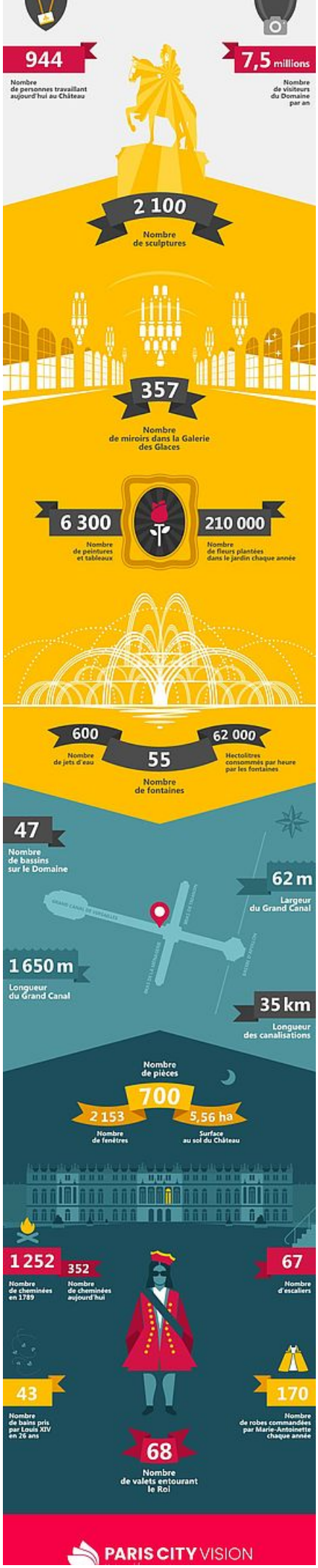
Labyrinthe_Dragono_au_chateau_facile.pdf | PDF - 2,7 Mo

Dessine ton château

Le château de Versailles en 25 chiffres



https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?



https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

Les mathématiques ludiques (exercice à faire à l'appui du visuel) :

Les fontaines du parc de Versailles consomment 62 000 hectolitres d'eau par heure

1. Combien consomment-elles d'hectolitres d'eau par jour ?
2. Sauras-tu faire la conversion en litres ?

Réponse :

Il y a 24 heures dans une journée

62 000 x 24 = 1 488 000 hectolitres

Rappel : pour convertir des hectolitres en litres il faut multiplier le chiffre par 100 soit ***148 800 000 litres d'eau par jour !*** *Les eaux du parc circulent en circuit fermé. Pour tout savoir sur l'évolution des techniques hydrauliques et les coulisses des circuits, rendez-vous sur la page Facebook du Château de Versailles !*

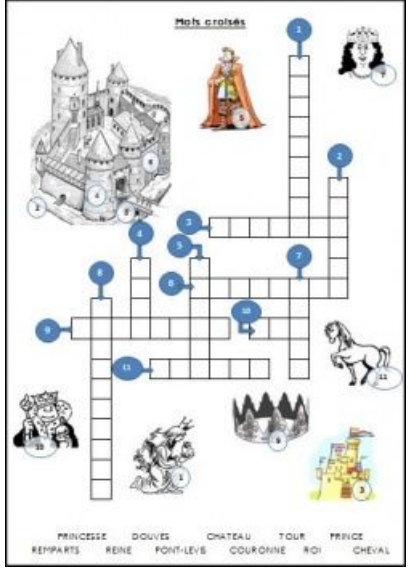
Toi aussi crée tes propres énigmes et fais participer tes proches ! Envoie-nous tes idées par mail à l'adresse micro-folie@camvs.com

LIENS UTILES

Mais d'où vient l'eau des fontaines ?

Mots croisés

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?



LIENS UTILES

- Enquêtes et jeux dans les jardins de Versailles

TÉLÉCHARGER

Livret de jeu 6 – 8 ans

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

LIENS UTILES

- Bienvenue à Versailles : livret de jeu 6-8 ans

6 anecdotes à avoir en tête au moment de visiter le château de Versailles

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

LIENS UTILES

Les secrets du Château de Versailles

Visite exploratoire et insolite de Versailles

Les fontaines – le réseau souterrain

L'intérieur : la chambre du roi Louis XVI

L'appartement de collectionneur

Louis XV et Louis XVI la pendule astronomique

Copernic – l'heure dans tout le royaume

Le cabinet de travail 1760

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

Les pièces dérobées …

Coloriages éducatifs

LIENS UTILES

Hugo l'escargot

L'histoire

Les grandes dates de l'histoire

Qui est Louis XIV ? Comment a-t-il concrétisé ses rêves de gloire ? Comment le château de Versailles devient la seconde capitale du royaume ? Comment le "Roi-Soleil" a-t-il utilisé la guerre pour affirmer sa puissance ? Les réponses à ces questions - et bien plus encore … à découvrir.

1610-1643 : Le règne de Louis XIII

La journée des dupes

1643-1715 : Le règne de Louis XIV

- Versailles, « capitale » du royaume
- Les fêtes des Plaisirs de l'Île Enchantée
- Le Grand Divertissement royal
- Réception du doge de Gênes
- Réception de l'ambassade de Siam
- Mariage du duc de Bourgogne et de Marie-Adélaïde
- Le duc d'Anjou, roi d'Espagne
- Réception de l'ambassade de Perse
- La mort de Louis XIV

1715-1774 : Le règne de Louis XV

- Visite de Pierre le Grand
- Retour de la Cour à Versailles
- Visite de l'ambassade de la Sublime Porte
- Le bal des Ifs
- Attentat de Damiens contre Louis XV
- Visite de Mozart enfant
- Le mariage du dauphin Louis et de Marie-Antoinette
- La mort de Louis XV

Plongez-vous dans l'histoire et découvrez le portrait de Louis XV sur Facebook !

1774-1793 : Le règne de Louis XVI

- Première visite de Joseph II d'Autriche
- Versailles et les États-Unis
- Le premier vol en montgolfière
- L'affaire du collier de la Reine
- Ouverture des États Généraux
- Serment du Jeu de paume
- Le grand départ du roi

1797-1875 : Le XIXème siècle

- Création du musée spécial de l'École française
- Visite du pape Pie VII

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

- Inauguration des galeries historiques
- Visite de la reine Victoria
- Proclamation de l'Empire allemand
- Les parlementaires à Versailles
- Naissance de la IIIe République

Le XXème siècle

- Le traité de Versailles
- Si Versailles m'était conté
- XXe siècle : Les visites d'État
- André Malraux et la restauration de Trianon
- Le sommet de Versailles
- La tempête à Versailles

Conforter son parcours scolaire

- **L'affirmation de l'Etat dans le royaume de France à l'époque moderne, plus spécifiquement à Versailles, le "Roi-Soleil" et la société de cour** / Le château de Versailles propose aux élèves de réviser leur programme grâce aux œuvres des collections.
- **Se préparer aux épreuves du bac avec Versailles** / La révolution française 1789-1799
- **#unedateunehistoire** / Les 5 et 6 juin 1662 au jardin des Tuileries
- **#grandesdates** / Premier vol aérostatique de l'Histoire, l'expérience conduite par les frères Montgolfier à Versailles en 1783

Les jardins

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

Présentation

Le Grand Trianon a été élaboré en 1687 par Jules Hardouin-Mansart permettant ainsi au roi Louis XIV de fuir les fastes de la Cour et y préserver ses amours. Il en dégage en effet une impression d'intimité et de raffinement.

Le palais s'inspire de l'architecture italienne et invite à la poésie et la flânerie. Il a été construit sur l'ancien Trianon de Porcelaine de Louis XIV.

Une petite anecdote : autrefois, le Grand Trianon était bordé de milliers de fleurs en pot, qui étaient changées tous les jours. Aujourd'hui encore, cette tradition est respectée toutes les saisons.
Le spectacle était ainsi exceptionnel : on pouvait observer des parterres de fleurs de toutes les couleurs et on pouvait humer de nombreuses senteurs.

Par la suite, le Grand Trianon a été fréquenté par Napoléon Bonaparte et les Présidents de la République.

De 1962 à 1966, le Général de Gaulle confie à André Malraux, alors ministre des Affaires Culturelles, le soin d'entreprendre des travaux de restauration du Grand Trianon.

LIENS UTILES

La construction du grand axe de Versailles #LeNôtre

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

CRÉE TON PROPRE JARDIN À LA FRANÇAISE

À ton tour de dessiner ton jardin à la française !

Commence par dessiner des formes symétriques autour de la ligne centrale puis colorie les pour créer ton jardin à la française.

Sélection de jeux

LIENS UTILES

Des mathématiques faciles avec Hugo L'escargot

Concert dans le jardin

De grandes fêtes avaient lieu dans les jardins de Versailles.

Des chants résonnent partout même en ville, les musiciens se nomment pinson, mésange charbonnière, mésange bleue, moineau domestique, pouillot véloce, troglodyte mignon ou bien rouge-gorge, si tu sais écouter.

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

La cuisine

Couverts d'or et d'argent, délicieux mets, la gastronomie française n'est jamais délaissée à l'époque des rois. Si chacun entretient une relation différente au cérémonial de la table, tous rivalisent dans la tenue de généreux repas. Ces festins, en société ou dans l'intimité, sont une occasion nouvelle d'affirmer le pouvoir du monarque. De cette tradition est née la renommée du « service à la française » et de sa gastronomie.

Le grand repas public, dit le Grand Couvert, symbolise au quotidien le pouvoir, et ce depuis le Moyen Âge. À la Cour de Versailles, l'Étiquette prescrit que le roi y convie la reine, ses enfants et petits-enfants. En revanche, au Petit Couvert, il mange seul. À la différence de ses successeurs Louis XV et Louis XVI, Louis XIV s'astreint chaque jour à ce cérémonial. À la fin de l'Ancien Régime, seuls les jours de fête et les dimanches voient se tenir le Grand Couvert.

À 22 heures, le souper au Grand Couvert se tient dans l'antichambre du roi ou de la reine, selon les époques. Une table est dressée, le fauteuil du roi prend place. Des pliants pour les convives sont installés sur les bas-côtés de la table. Seules quelques dames titrées sont assises au premier rang de l'assistance. Derrière elles se tiennent, debout, les autres courtisans et curieux de passage.

Les services

Les mets, très nombreux, sont apportés en vagues successives appelées « services ». Au service des potages et entrées succède celui des rôts (pièces rôties) et salades, puis des entremets, et enfin le fruit (le dessert). À chaque vague, un nouveau cortège des officiers de Bouche vient disposer les plats en or, argent ou vermeil. Les meilleurs orfèvres s'appliquent à inventer de nouvelles formes qui conservent mieux la chaleur. Les verres, très ordinaires, ne sont présentés qu'à la demande. En moins d'une heure, le repas s'achève.

Outre ces fastes quotidiens, Louis XIV prend ses repas « en particulier » à Trianon ou à Marly. Mais les repas dans l'intimité ne se développent vraiment qu'avec Louis XV qui apprécie peu ces cérémonies pesantes. Le roi retient souvent quelques amis au retour de la chasse pour le souper qu'il donne dans son Petit appartement ou dans ses cabinets. Les dames, dont ses favorites, y sont en majorité. La gastronomie française est née lors de ces réjouissances, autour de ce monarque amateur des mets les plus savoureux. Louis XV ne prépare-t-il pas lui-même son chocolat ?

Afin de redonner un certain lustre à la vie de Cour, Louis XVI et Marie-Antoinette inaugurent, par la suite, les « repas de société » auxquels sont conviés une quarantaine de personnages considérables par leur condition ou par leur mérite. Dans la salle à manger aux salles neuves du Petit appartement, on utilise alors, en alternance avec un service d'orfèvrerie, le plus beau service de porcelaine réalisé à Sèvres.

Le Saviez-Vous : Louis XIV avait un goût fort prononcé pour les fruits et légumes et grâce au potager qu'il avait fait aménager par Jean de La Quintinie, il pouvait déguster toutes sortes de légumes. Notamment les petits pois dont il était fort gourmand. La marquise de Sévigné relatait la folie des petits pois ainsi : « *L'impatience d'en manger, le plaisir d'en avoir mangé et la joie d'en manger encore sont les trois points que nos princes traitent depuis quelques jours. Il y a bien des dames qui, après avoir soupé chez le roi, trouvent des pois chez elles pour manger avant de se coucher, au risque d'une indigestion. C'est une mode...c'est une fureur* »

Recettes

- Les carnets de Julie à Versailles

Orangeade bien fraîche pour se rafraîchir en été

Ingrédients pour deux personnes

- 3 oranges non traitées
- 1 citron jaune non traité
- 1 L d'eau
- Quelques feuilles de basilic

Préparation : 5 minutes

- Laver et couper les oranges et le citron en rondelles.

- Mettre les morceaux de fruits dans une carafe, ajouter les feuilles de basilic lavées et recouvrir d'eau.
- Remuer et laisser infuser quelques heures au réfrigérateur.
- Filtrer et déguster.

Recettes à base d'ortie

- Recette salée : croc'orties
- Recette sucrée : cookie chocolat ortie

L'ortie est une plante fantastique ! Un bouquet d'ortie est un miracle pour une quantité incroyable d'animaux qui viennent la manger, y pondre, s'y cacher, y habiter ... 30 espèces d'animaux doivent leur vie directement à l'ortie ... dont les plus jolis papillons qui volent dans nos jardins. Elle se mange, bien sûr, et elle contient protéines et vitamines qui en font un "médicament pour personnes en bonne santé" ! Et le jardinier l'utilise dans son jardin : il en met au pied des plants qu'il repique, il les étale au sol (en paillage) et en fait un purin qui soigne tout son potager.

Curiosités culinaires

Un petit arrêt pour déguster les spécialités versaillaises sera nécéssaire pour qui veut pleinement découvrir la ville...
Bon appétit!

Trois hectares de légumes et cinq jardins fruitiers

Le Potager du Roi voulu par Louis XIV avait au départ une vocation purement utilitaire : fournir toute l'année des fruits et légumes à la table du roi et tout ce qui y était cultivé devait être abondant et succulent. Ainsi, il n'était pas rare de trouver des melons en juin ou des tomates en janvier.

Aujourd'hui cet espace produit des fruits et légumes qui sont issus de savoir faire hérités des premiers jardiniers du roi.

Ce jardin se compose de deux parties : une partie centrale consacrée à la culture des légumes, le " **grand carré** " d'une surface de trois hectares. Il est divisé en seize carrés disposés autour d'un grand bassin circulaire orné d'un jet d'eau central, qui sert de réserve pour l'eau d'arrosage, et entouré de quatre terrasses surélevées qui le transforment en une sorte de scène théâtrale. Les carrés sont entourés de poiriers palissés sur des contre-espaliers. À la fin du XVIIIe siècle, les terrasses du levant et du couchant ont été transformées en rampes pour faciliter la circulation des charrettes. Répartis tout autour et clos de hauts murs, une douzaine (vingt-neuf à l'origine) de jardins, abritant des arbres fruitiers, pommiers et poiriers principalement, palissés en partie en espaliers sur les murs. En 1785, six murs ont été supprimés dans la partie sud, trop humide et insuffisamment aérée, ne laissant subsister que cinq jardins au lieu de onze.

Le **potager du roi**, qui possède un verger de quelques 5 000 arbres fruitiers, produit bon an mal an environ 50 tonnes de fruits et 20 tonnes de légumes, dont une partie est vendue dans la boutique d'accueil.

Les macarons de Marie-Antoinette

La gourmandise de la Reine Marie-Antoinette pour les petits fours et en particulier les macarons a été plusieurs fois mise en avant dans des livres à son sujet ou récemment, dans le film " Marie-Antoinette " de Sofia Coppola. Le macaron à Versailles trouve son origine à la Cour, par des officiers de bouche portant le nom de Dalloyau, ancêtres de ceux qui fonderont en 1802 la maison de gastronomie du même nom, qui en servirent aux rois de 1682 jusqu'à Louis XVI et Marie-Antoinette.
Le macaron de Marie-Antoinette est véritablement devenu légendaire et vous en trouverez de toutes sortes, à des goûts variés et recherchés.

- 100 g de poudre d'amandes broyées
- 50 g de poudre de noisettes broyées
- 250 g de sucre Cannelle
- 100 g de blancs d'oeufs
- Facultatif poudre de cacao amer

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

Le chocolat

Lorsque le chocolat arrive en France, rapporté par les conquistadors espagnols, il est réservé à la noblesse et la haute bourgeoisie. Les rois et reines de France, de Louis XIII à Marie-Antoinette, apprécient cette boisson chaude qui fait fureur à la Cour. Reconnue pour ses vertus fortifiantes, aphrodisiaques ou énergétiques, sa consommation augmente au cours des siècles avant de se démocratiser pendant la révolution industrielle.

Le chocolat est introduit en France en 1615, lors du mariage de Louis XIII et Anne d'Autriche à Bayonne. Le mets, sous toutes ses formes, entre dans les habitudes culinaires de Versailles sous Louis XIV, qui popularise sa consommation à la Cour. Mais c'est Louis XV, au siècle suivant, qui est considéré comme le plus grand amateur de cette boisson à base de cacao. Il arrive que le roi prépare lui-même son breuvage dans les cuisines de ses Petits appartements.

Les favorites de Louis XV, dont Madame du Barry, ne se privent pas non plus de ce cocktail exotique, notamment apprécié pour ses vertus aphrodisiaques. À la même époque, les premières machines destinées à fabriquer le chocolat voient le jour, et plusieurs ateliers spécialisés s'installent à Paris.

En 1770, lorsque Marie-Antoinette épouseLouis XVI, elle arrive à la Cour de Versailles avec son propre chocolatier, qui prend le titre très officiel de « Chocolatier de la Reine ». L'artisan invente de nouvelles recettes et mêle le chocolat à la fleur d'oranger ou à l'amande douce. La fève de cacao ne se démocratise qu'au XIX^{e} siècle avec l'apparition des grandes usines, aux noms aussi célèbres que l'Anglais Cadbury ou le Français Menier.

La recette de Louis XV a traversé les époques : « Vous mettez autant de tablettes de chocolat que de tasses d'eau dans une cafetière et les faites bouillir à petit feu quelques bouillons; lorsque vous êtes prêts à le servir, vous y mettez un jaune d'œuf pour quatre tasses et le remuez avec le bâton sur un petit feu sans bouillir. Si on le fait la veille pour le lendemain, il est meilleur, ceux qui en prennent tous les jours laissent un levain pour celui qu'ils font le lendemain; l'on peut à la place d'un jaune d'œuf y mettre le blanc fouetté après avoir ôté la première mousse, vous le délayez dans un peu de chocolat de celui qui est dans la cafetière et le mettez dans la cafetière et finissez comme avec le jaune. »

Source : *Les Soupers de la Cour ou l'Art de travailler toutes sortes d'aliments pour servir les meilleures tables suivant les quatre saisons*, par Menon, 1755 (BnF, V.26995, tome IV, p. 331).

Les métiers

Les métiers d'art à Versailles

LIENS UTILES

Les métiers d'art à Versailles

https://www.melunvaldeseine.fr/envie-de-bouger/la-micro-folie-melun-val-de-seine/collections-et-mediations-en-ligne/mediation-culturelle-versailles-en-famille?

Cette médiation a été faite en partenariat avec la Micro-Folie Saint-Raphaël !

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION MELUN VAL DE SEINE

COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION MELUN VAL
DE SEINE
297, rue Rousseau Vaudran CS
30187
77198 Dammarie-lès-Lys Cedex
01 64 79 25 25

HORAIRES :
Lun - Ven : 8h30 > 12h15 - 13h30 > 17h30