

Informations pratiques

Horaires d'ouverture

de 9h30 à 12h30
et de 14h à 18h
(tous les jours sauf le mardi)

Fermeture

Les 1er janvier, 1er et 8 mai,
14 juillet, 1er et 11 novembre,
25 décembre

Réservations

En autonomie ou guidée,
réservez votre visite en contactant
le service des réservations

03 80 74 53 59

reservationsmusees@ville-dijon.fr

Retrouvez toute l'information des musées

musees.dijon.fr



musées
et patrimoine
de Dijon



MUSÉE DE LA VIE
BOURGUIGNONNE

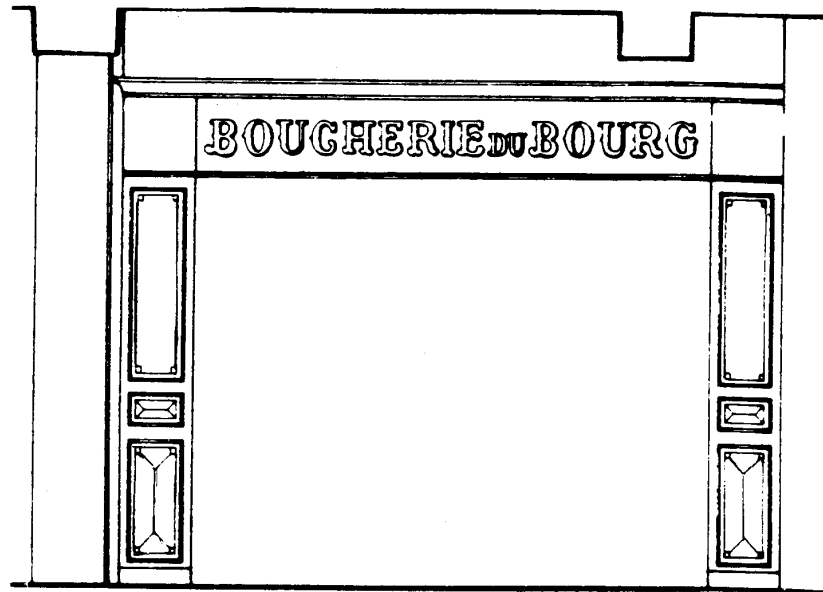
17 rue Sainte-Anne,
21000 Dijon


Cette boucherie est la **boucherie NOIROT** qui a fonctionné de **1912 à 1981** au 53 rue du Bourg à Dijon.


La façade

Sur ce dessin de la façade, il manque les **deux enseignes**.
L'enseigne est le décor qui indique ce que l'on vend dans le magasin.

 *Dessine-les ou indique leur emplacement avec une croix*




 *Dessine aussi les crochets sur la façade*
Ils permettaient de suspendre des jambons et des quartiers de viande.

 *Cette viande est-elle:*

- déjà toute découpée et emballée
- découpée à la demande par un(e) boucher(e) devant le client
- préparée dans un atelier qu'on ne voit pas
- préparée dans un atelier qui se voit
- tu ne sais pas

Le sol de la boucherie était recouvert de **sciure de bois** qu'on renouvelait si besoin plusieurs fois par jour..

 *Pourquoi à ton avis?*

.....
.....
.....



Réfléchis et compare.

Connais-tu des boucheries qui ressemblent encore à celle-ci?

Si oui, dans quel endroit?

Où la viande est-elle entreposée aujourd'hui?

dans une glacière

dans une chambre froide*

*La chambre froide, qui est une sorte de « pièce-réfrigérateur », a représenté un grand progrès, à la fois pour le boucher et pour le client.

Trouve les améliorations et classe-les dans le tableau ci-dessous:

<i>Pour le boucher</i>	<i>Pour le client</i>

Où ta maman achète-telle de la viande?

.....



Le travail du boucher

Dès **4h du matin**, le boucher se rendait aux **abattoirs** pour **choisir sa viande**. C'est là que l'on tue les animaux destinés à la boucherie.

Il rapportait en même temps de **gros morceaux de glace**. Ces pains de glace étaient placés dans le principal meuble de la boucherie.

Ce meuble s'appelle la g _ _ _ iaire.



La viande était rangée dans ce meuble. Elle restait fraîche au contact de la glace. Aujourd'hui, la viande est placée dans des réfrigérateurs qui fonctionnent à l'électricité.



Les outils du boucher



racloir



crochet double



crochet simple



couperet

De quels instruments se sert-on pour découper et préparer la viande ?.....

Sur quoi accroche-t-on la viande ?.....

Pourquoi les outils sont-ils accrochés à une longue barre métallique?

Où le boucher découpait-il la viande?



La pesée

La viande découpée est ensuite pesée sur la **balance** pour en déterminer son prix.



Les commandes



Le petit meuble accroché derrière le comptoir permet de classer les **fiches de commandes** des clients