

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



Adresse

Musée de la Vie bourguignonne,
Perrin de Puycousin

Musée d'Art sacré
17 rue Sainte Anne, 21000 Dijon

Contacts

museeviebourguignonne@ville-dijon.fr

03 80 48 80 90

L'EPICERIE



musées
et patrimoine
de Dijon



MUSÉE DE LA VIE
BOURGUIGNONNE

17 rue Sainte-Anne,
21000 Dijon

C'est l'**épicerie Fagart**.
Elle était installée 28 rue de la Liberté à Dijon.
Elle a fonctionné de **1888 à 1978**.

De l'épicerie au supermarché

A l'origine, l'épicier était celui qui faisait commerce des **épices**.
Peu à peu, il a ajouté **d'autres produits** dans sa boutique pour finalement vendre de nombreuses marchandises.

Mais l'épicerie d'autrefois ne se confond pas du tout avec le supermarché d'aujourd'hui.



Regarde bien à l'intérieur du magasin et entoure la bonne réponse.

Est-ce que l'épicier vend :

de la viande ? oui non

du pain ? oui non

des légumes frais ? oui non



Sur le comptoir

Vois-tu une caisse enregistreuse ?

Comment l'épicier calcule-t-il la note de ses clients?



Livraison

L'épicier cherchait aussi la satisfaction du client en offrant des **livraisons à domicile** dans tout Dijon.

Il faisait également des **tournées** dans les villages des alentours **avec un cheval et une charrette**, puis un peu plus tard avec une camionnette.

✎ L'épicier, M. Fagart vendait aussi toutes les **spécialités** de la région.

*La moutarde

* Le c _____

* Le pain d' _____



Pour finir, la marchandise n'est pas ici emportée dans des sacs en plastique comme aujourd'hui.

✎ On l'emballage dans du papier qui était maintenu par une *f* _____ que l'on déroule à partir d'un dévidoir.

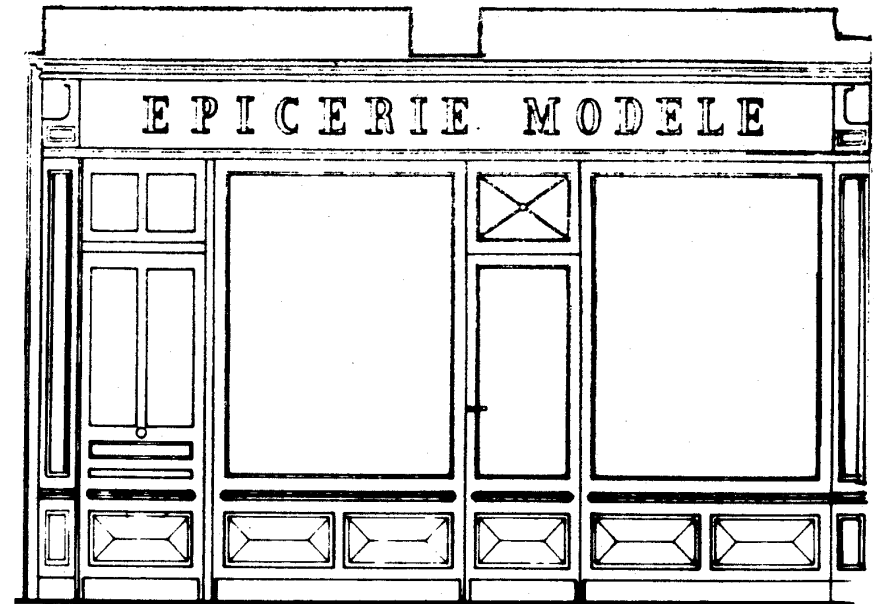
✎ Où est le dévidoir ?

.....
.....



Regarde les marchandises présentées dans la **vitrine** et en **devanture**.

✎ Dessine-les



Le travail de l'épicier

La préoccupation de l'épicier d'autrefois était d'abord **la satisfaction du client**.

Pour cela, beaucoup de marchandises étaient vendues **au détail**. Aujourd'hui les fruits et légumes sont pratiquement les seuls produits vendus au détail.

Mais autrefois, l'épicier proposait la **vente au poids** de la farine, du sucre, du riz...

Ces produits étaient rangés **en vrac** dans les **tiroirs**.



On mettait la quantité souhaitée dans un sachet en papier en se servant d'une pelle alimentaire.

A ton avis est ce que le client se servait tout seul ?

.....



La moutarde aussi était vendue au détail.

Dans quoi est-elle stockée ?

Celui-ci contient habituellement du vin.



Au début du siècle, le sucre n'était pas vendu en morceaux dans des boîtes comme aujourd'hui, mais il se présentait sous la forme d'un **cône**. On l'appelait pain de sucre.

Cherche-le sur le comptoir.

Regarde à côté du pain de sucre, il y a une **pince**.

A quoi servait-elle?.....



Le gruyère était aussi **râpé** à la demande avec la grosse râpe que l'on peut voir dans un coin de la boutique, car ici on ne le trouvait pas en sachet tout prêt.