

VORGium

CENTRE D'INTERPRÉTATION
& ESCAPE GAME VIRTUELS
ARCHÉOLOGQUES

KREIZENN-DISPLEGAÑ
& C'HOARI-ACHAP
ARKEOLOGEL NIVEREL

Le Poher,
Pays de Carhaix

Ar Poc'hêr,
Bro Karaez

GOUEL
AR FOURMAJ-LAEZH
ISTOREL

Journées
européennes
du patrimoine

19—20.09.2026

Devezhioù
europat
ar glad

FÊTE DU FROMAGE HISTORIQUE

10h-12h | 14h-18h : 10e-12e | 2e-6e :

démonstrations

diskouezadurioù

ateliers

atalieroù

dégustations

tañva

conférence

prezegenn

expositions

diskouezadegoù

...

10 cm

**ENTRÉE
GRATUITE**
DIGOUST
FREE ENTRANCE

Tout le programme sur Programm :

www.vorgium.bzh f i

Autour de l'exposition temporaire **Une salade, César ?**
et en partenariat avec l'Université de Bretagne Sud

5 rue stradaed Docteur Menguy
CARHAIX KARAEZ
Tel | Pgz : 02 98 17 53 07



PROGRAMME DÉTAILLÉ DU WEEKEND :

DEUX ARCHÉODÉMOS : DU PAIN ET DES FROMAGES !

Durant cette première fête du Fromage historique, vous pourrez assister à la fabrication de fromages avec des techniques utilisées durant l'Antiquité et jusqu'au 19ème siècle, comme le fromage aux orties, sous la houlette de Dominique Frère (professeur des universités et archéologue) et de fromagers professionnels du territoire. *Samedi et dimanche 14h-17h30*

Le four à pain, construit lors des journées de l'archéologie 2026, sera allumé pour assurer la cuisson de pains concoctés d'après recettes antiques (notamment le pain de sacrifice à base de fromage frais !). *Samedi et dimanche 10h-12h, 14h-17h*

ATELIERS PARTICIPATIFS ET GUSTATIFS

Bar à "moretum" : cuisinez et dégustatez des fromages frais assaisonnés avec des aromates d'après des recettes antiques, dont celles du célèbre Apicius (poivre, huile, noix, garum, miel, herbes...) - avec les étudiants de l'UBS ;

Complètement beurré : fabrication de beurre de baratte (avec les étudiants de l'UBS) ;

La jonchée : fabrication de formes en joncs tressés pour affiner le fromage (sous la houlette d'Isabel MacGarva, archéovannière).

Samedi 10h-12h, 14h-17h, dimanche 14h-17h

CONFÉRENCE SUR LE FROMAGE ANTIQUE

Une conférence-dégustation autour de l'histoire du fromage, avec Dominique Frère (professeur en archéologie et histoire ancienne à l'UBS, spécialiste en bioarchéologie) est proposée. Un pot avec dégustation de fromages historiques et locaux sera proposé à l'issue. *Dimanche à 10h45*

LES EXPOSITIONS TOUT LE WEEKEND

Mon tendre petit fromage (uniquement les 19 et 20 septembre)

Une exposition sur le fromage dans le monde romain, des sources aux tentatives d'archéologie expérimentales réalisées par le laboratoire TEMOS de l'UBS. L'exposition inclue des bornes audio pour découvrir des commentaires d'oeuvres et lectures de textes sur le repas par les étudiants de l'UBS.

Une salade, César ! (jusqu'au 4 octobre)

Découvrez la cuisine romaine, de la taverne au banquet. Séquencée en plusieurs thématiques (organisation des repas, origine des produits et du vin, régimes spéciaux, restes archéologiques...), l'exposition ludique conçue par Lugdunum – musée et théâtres romains de Lyon, service de la métropole de Lyon, présente différents fac-similés et est enrichie de contenus sur l'alimentation chez les Osismes par Vorgium.

L'alimentation autrement (jusqu'au 4 octobre)

Une exposition photographique et sonore conçue par la Maison de la consommation et de l'environnement de Rennes en 2022, en partenariat avec des radios bretonnes et le photographe Goulven Le Bahers. Ce projet documentaire met en lumière, à travers 12 photographies et 12 podcasts à écouter sur place ou plus tard chez soi, 12 structures, dont une carhaisienne, liées aux enjeux de l'alimentation durable en Bretagne.
