



## L'alimentation à travers les âges

L'alimentation a beaucoup évolué au fil des époques. À la Préhistoire, on mange surtout viande, fruits et racines, sans cuisson élaborée ni vaisselle. Dans l'Antiquité, apparaissent le pain, les légumes, le fromage et des assiettes en argile ou métal. Au Moyen Âge, paysans et seigneurs diffèrent : soupes et pain d'un côté, gibier et épices de l'autre. Aux Temps modernes, les échanges maritimes enrichissent l'alimentation avec sucre, cacao et oranges. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les cuisines se transforment grâce aux fourneaux et ustensiles en métal. Au XX<sup>e</sup> siècle, repas familiaux au gaz dominant, tandis qu'aujourd'hui la cuisine moderne utilise micro-ondes et robots.



## L'alimentation à travers les âges

L'alimentation a beaucoup évolué au fil des époques. À la Préhistoire, on mange surtout viande, fruits et racines, sans cuisson élaborée ni vaisselle. Dans l'Antiquité, apparaissent le pain, les légumes, le fromage et des assiettes en argile ou métal. Au Moyen Âge, paysans et seigneurs diffèrent : soupes et pain d'un côté, gibier et épices de l'autre. Aux Temps modernes, les échanges maritimes enrichissent l'alimentation avec sucre, cacao et oranges. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les cuisines se transforment grâce aux fourneaux et ustensiles en métal. Au XX<sup>e</sup> siècle, repas familiaux au gaz dominant, tandis qu'aujourd'hui la cuisine moderne utilise micro-ondes et robots.



## L'alimentation à travers les âges

L'alimentation a beaucoup évolué au fil des époques. À la Préhistoire, on mange surtout viande, fruits et racines, sans cuisson élaborée ni vaisselle. Dans l'Antiquité, apparaissent le pain, les légumes, le fromage et des assiettes en argile ou métal. Au Moyen Âge, paysans et seigneurs diffèrent : soupes et pain d'un côté, gibier et épices de l'autre. Aux Temps modernes, les échanges maritimes enrichissent l'alimentation avec sucre, cacao et oranges. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les cuisines se transforment grâce aux fourneaux et ustensiles en métal. Au XX<sup>e</sup> siècle, repas familiaux au gaz dominant, tandis qu'aujourd'hui la cuisine moderne utilise micro-ondes et robots.



## L'alimentation à travers les âges

L'alimentation a beaucoup évolué au fil des époques. À la Préhistoire, on mange surtout viande, fruits et racines, sans cuisson élaborée ni vaisselle. Dans l'Antiquité, apparaissent le pain, les légumes, le fromage et des assiettes en argile ou métal. Au Moyen Âge, paysans et seigneurs diffèrent : soupes et pain d'un côté, gibier et épices de l'autre. Aux Temps modernes, les échanges maritimes enrichissent l'alimentation avec sucre, cacao et oranges. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les cuisines se transforment grâce aux fourneaux et ustensiles en métal. Au XX<sup>e</sup> siècle, repas familiaux au gaz dominant, tandis qu'aujourd'hui la cuisine moderne utilise micro-ondes et robots.

