

SAMEDI 13 DECEMBRE 2025

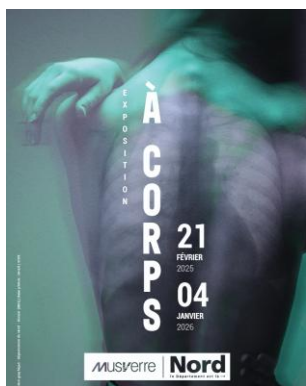
**départ 08 h 30 : parking collège Marie Curie
(face Villa Dubois) - St Amand -**

retour vers 19 h 00

SARS POTERIES - BAVAY

*matin : MusVerre - visite guidée de
l'exposition « À Corps »*

*Le musée départemental MusVerre de
Sars-Poteries présente actuellement cette
exceptionnelle*



*exposition. Par le regard singulier
d'artistes verriers et de plasticiens
nous sont révélées les nombreuses
facettes du corps humain en
mouvement ou au repos, du détail à*

l'ensemble.

*À travers une diversité de perspectives,
l'exposition propose une exploration
minutieuse de l'organisme humain en nous
guidant dans un parcours captivant, où le
corps passe du trivial au sublime.*

*Parmi les 28 œuvres exposées, on
découvre un squelette de verre suspendu
dans les airs et plus loin trois grands cœurs
interconnectés reliés à des fleurs par des
tubes.*



*En utilisant le verre soufflé, le verre irisé,
la pâte de verre, le verre moulé ou
thermoformé les artistes font preuve d'une
prouesse technique incroyable issue d'un
savoir-faire ancestral qui a fait la
renommée de ce haut lieu de création
verrière avec les épis de faitages et les
célèbres bousillés.*

**Repas de fin d'année au restaurant Au
Pied de mon Arbre à Gommegnies**

*après-midi : Bavay – Forum Antique :
visite guidée de l'exposition « ils sont food
ces romains »*



*Lorsque l'on évoque les banquets chez les
Gaulois, on pense au sanglier embroché,
grillant au-dessus des braises. A la période
antique, il n'y avait pas de tomates ni de
pommes de terre, mais des ragoûts de*

*viande au miel et aux épices. Lorsqu'ils ont
conquis la Gaule, les **Romains** ont importé
avec eux leur culture culinaire avec entre
autres l'huile d'olive et le vin. En même
temps les réputées salaisons gauloises vont
être exportées jusqu'en Italie antique.*

*Cette histoire alimentaire retracée grâce
aux fouilles archéologiques effectuées à
Bavay et dans la région est l'objet de
l'exposition présentée au Forum Antique.
Celle-ci nous embarque pour un voyage
dans le temps à la découverte de l'héritage
culinaire des Gaulois et des Romains, dont
les influences se retrouvent encore
aujourd'hui dans nos assiettes.*

*À travers un parcours de visite immersif et
riche de plus de 200 objets aussi prestigieux
qu'étonnants, le visiteur explore des
traditions culinaires ancestrales aux
ingrédients insoupçonnés et repart avec une
vision gourmande de notre passé.*



*Chaudron du IIIème siècle
découvert au Quesnoy*