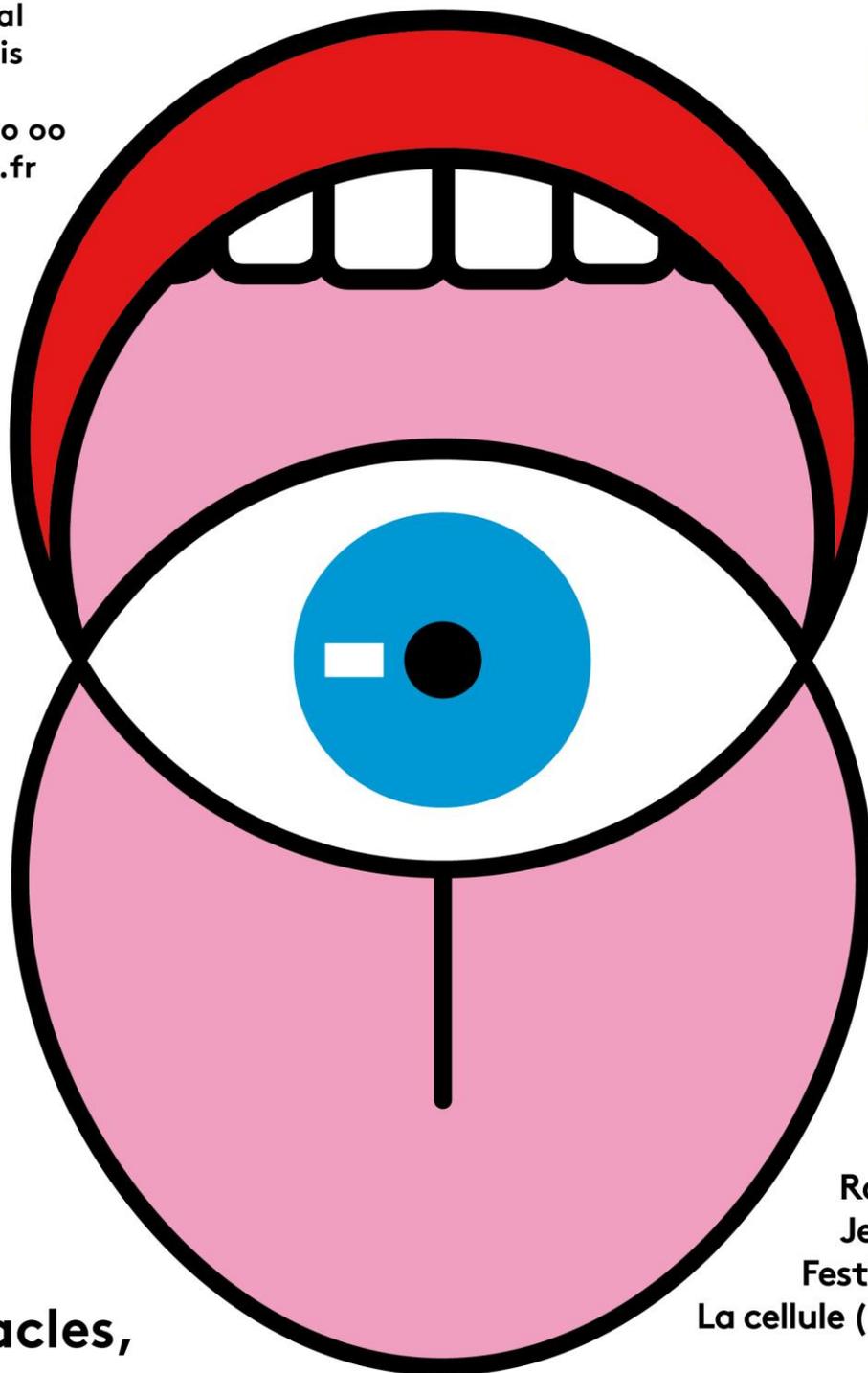


**104** cent  
quatre  
paris

5 rue curial  
75019 paris  
m° riquet  
01 53 35 50 00  
www.104.fr

**festival**  
**à voir &**  
**à manger**

10.03 >  
19.03.2012



spectacles,  
performances,  
installations,  
et ateliers  
culinaires...

Yvan Cadiou  
Jean Bellorini  
Marc Brétillot  
Brigitte de Malau  
Jacques Bonnaffé  
Alexandre Dubosc  
Omnivore  
Charlotte Brocard  
Teatro delle Ariette  
Radhouane El Meddeb  
Jean-Claude Chianale  
Festival du livre culinaire  
La cellule (Becquemin & Sagot)

## DOSSIER DE PRESSE

Le CENTQUATRE  
Virginie Duval de Laguerce  
v.duval@104.fr  
01 53 35 50 96

2° Bureau  
Martial Hobeniche  
m.hobeniche@2e-bureau.com  
01 42 33 93 18

# FESTIVAL

## À VOIR ET À MANGER / *Le goût des autres*

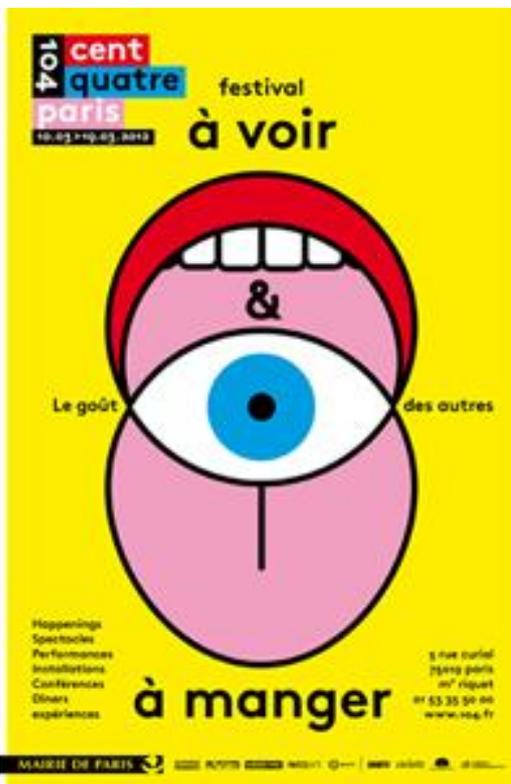
10 > 19 mars 2012 – 1<sup>ère</sup> édition

Conception artistique **José-Manuel Gonçalves**  
Conseillère artistique **Lina Tornare**

### Autour des sens et de l'ADN culinaire.

Croisements, connexions et télescopages entre l'art et les arts culinaires : spectacles, installations, performances, dîners expériences et éditions autour des arts culinaires.

Avec **Radhouane El Meddeb, Teatro delle Ariette, Yvan Cadiou, Brigitte de Malau, Alexandre Dubosc, La cellule (Becquemin&Sagot), Marc Brétilot, Jean-Claude Chianale, Charlotte Brocard, Jean Bellorini, Jacques Bonnaffé, le Festival du livre culinaire et les soirées Omnivore**



La première édition du festival A Voir et à Manger convie chacun à la découverte du goût des autres. C'est une invite à rencontrer l'autre à travers son ADN culinaire, à mieux se comprendre et à partager ensemble un univers de sens. *Le Goût des Autres* offre une source d'inspiration créative et gustative pour des artistes, performeurs, designers et chefs invités. Ceux-ci s'attacheront, dans leurs interprétations plastiques, oniriques et gustatives, à perturber nos récepteurs visuels, sonores, gustatifs, olfactifs et tactiles : autant de conditions pour découvrir le goût des autres. Ce premier rendez-vous, en deux temps, celui des livres culinaires puis des spectacles/ performances et expositions culinaires se veut également une interprétation « en bouche » de la diversité et la multitude des identités culinaires présentes dans l'environnement du CENTQUATRE.

Le **Festival du livre culinaire** - 3<sup>e</sup> édition, qui se tient en partenariat avec le Festival À Voir et à Manger - *Le Goût des Autres*, vous propose de découvrir des livres de cuisine et du vin provenant de 60 pays. Du 7 au 11 mars au CENTQUATRE.

## Radhouane El Meddeb / La compagnie de soi

### *Je danse et je vous en donne à bouffer*

16 mars / 20h, 17 et 18 mars / 13h / atelier 6

Performance culinaire et dansée

Tarifs 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins



*Mêler la générosité et la poésie de l'art de la cuisine et de la danse.*

« L'idée de départ est empirique, explique Radhouane El Meddeb. Dans ma famille, j'ai longuement observé ma mère et mes tantes préparer le couscous. Plat national servi à toutes les occasions: mariages, circoncisions, deuils... Un même plat pour différents événements qui ponctuent une même existence. Une constante : l'amour de la préparation, la sensualité des produits, une forme de sacralité, de solennité de ce moment de partage indépendamment des circonstances qui convoquent ce repas. »

Radhouane El Meddeb prépare un couscous tout en

dansant. Assis de part et d'autre de l'espace scénique, les spectateurs sont saisis par les senteurs qui se diffusent dans l'espace. L'odorat, peu abordé dans le spectacle vivant, a, ici, la part belle. Proche de l'idée de synesthésie, cette proposition chorégraphique fait appel à tous les sens et à leur confusion.

Remerciement à Marie de Heaulme, Salia Sanou et au Centre National de la Danse

Photo © Carolina Lucchesi

**Radhouane El Meddeb** - artiste associé au CENTQUATRE

Originaire de Tunis où il a suivi une formation à l'Institut Supérieur d'Art Dramatique, Radhouane El Meddeb s'installe en France en 1996 avec l'envie de se frotter à d'autres disciplines artistiques. Parce que le théâtre ne lui suffit plus, il crée son premier solo en 2005, comme une introspection intime, une expérience vitale. Une véritable révélation qui le fait entrer dans la danse et devenir chorégraphe-interprète. José-Manuel Gonçalves découvre *Quelqu'un va danser*, (solo, 2008 à Beyrouth au Liban), et le programme à La Ferme du Buisson, puis soutient *Ce que nous sommes* (création d'une pièce de groupe, 2010).

Artiste associé au CENTQUATRE depuis l'an passé, Radhouane cherche, partage et expérimente sans obligation d'efficacité immédiate. Heureux de faire partie du comité de pilotage du Cinq, il transmet son amour du corps et de la liberté, à des amateurs qui se croyaient éloignés de la danse ou du théâtre. En décembre dernier, il prenait *possession* du CENTQUATRE à sa manière généreuse. Avec *Je danse et je vous en donne à bouffer*, le chorégraphe adressait aux gens une performance, qui alliait les plaisirs du mouvement à ceux de la bonne chère, de la danse et du couscous partagé... *Au temps où les arabes dansaient*, sa prochaine création, s'annonce comme un spectacle de danse-théâtre pour fêter la liberté. Une pièce pour 7 interprètes qui rendra hommage à l'âge d'or du cinéma arabe, à l'atmosphère magique et factice des films des années 1950 à 70, où l'on dansait, chantait, buvait du champagne dans des décors de carton-pâte. Avec un mélange de nostalgie et d'intérêt profond pour les révolutions arabes, l'artiste qui vit entre deux cultures et deux pays, nous offrira une pièce où tout est démesure. Joie de vivre et vitalité !

---

## Teatro delle Ariette

### *Teatro da mangiare?*

Conception **Paola Berselli** et **Stefano Pasquini** - Événement pour 32 convives

avec **Paola Berselli**, **Maurizio Ferraresi** et **Stefano Pasquini**

**16 mars / 20h30, 17 mars / 20h30 et le 18 mars / 14h/ Ecuries Sud**

**Tarifs 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins**



Dans le spectacle *Teatro da mangiare ?*, oui, on mange vraiment, on mange des choses que la compagnie cultive depuis 1989, depuis le commencement de leur vie de paysans. Ces aliments sont cultivés et transformés dans leur ferme, au milieu des collines qui entourent Bologne. C'est dans le contact avec la terre que la compagnie Teatro delle Ariette a re-trouvé son idée de théâtre : « L'invisible théâtre du cœur ».

Un théâtre qui s'est fait itinérant au cours du temps, explorateur de territoires, d'histoires et de lieux, pour inaugurer en 2010 une nouvelle phase de recherche et un laboratoire qui étudie la relation entre théâtre et communauté.

Le *Teatro da mangiare ?* a été conçu dans une cuisine, en préparant des tagliatelles. La première représentation s'est déroulée le 18 juillet 2000. Durant toutes ces années le spectacle s'est comporté comme un véritable organisme vivant qui grandit, mature et s'enrichit de l'expérience de plus de 500 représentations en Italie et en Europe.

Un spectacle où le rite se réalise, sorte d'autoportrait, de confession publique qui amène chacun des convives au cœur de notre présent, sans médiation, dans l'évidente et désarmante vérité de nos vies.

C'est le temps d'un repas, d'une rencontre où quelque chose de magique nous capture et nous séduit, où la vérité, l'authenticité des corps, des mots et des goûts des autres réveillent un souvenir lointain, ensevelit en nous : celui de la terre, de notre terre...

---

## Yvan Cadiou

### **Ma puce à table ! (Show culinaire)**

15 mars / 20h / salle 400

Tarifs 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins



Yvan Cadiou devient chef à 20 ans, au Portugal. Après un apprentissage rigoureux de la cuisine classique avec un compagnon du tour de France et un an dans les palaces parisiens, il sillonne le monde, chef de paquebots, de voiliers, d'hôtels de luxe, de casinos, de milliardaires, pour finalement décider d'aller vers une cuisine plus libre et un certain gout du spectacle. Il tourne plus de 250 émissions en Grande Bretagne, France et Chine, et écrit 15 livres de cuisine. On le retrouve, ensuite, aux côtés de Stéphane Bern, avec la rubrique "Le marché d'Yvan": un jour, un marché, une recette de produits de saison improvisée, avec sa Cookcase!

Avec l'aide du décorateur Charles Grossir, Yvan donne vie à son lieu de création, ni atelier de cuisine, ni restaurant, mais bien lieu vivant, coloré et inoubliable pour ceux qui y passent. Ce nouveau mobilier, devenu décor, car cette cuisine est démontable, et sa panoplie d'ustensiles d'ici et d'ailleurs, transforment la table d'Yvan et sa cuisine en véritable spectacle.

Ainsi, Yvan abolit la coupure entre la salle et la cuisine, entre le public et la scène.

Photo © Stéphane Barbato

### **Yvan Cadiou, cuisinier, créateur nomade**

Cuisinier sans attache, si ce n'est celles du cœur, Yvan Cadiou a posé son campement à Marseille dans un étonnant atelier. Ses racines bretonnes, ont préservé l'authenticité de ce nomade, passionné de découvertes, de rencontres et d'échanges. Créateur, toujours en éveil, il est trop épris de liberté pour s'enfermer dans un restaurant. Chaque jour, Yvan cuisine pour sa famille, ses filles, sa femme, ses amis, la nourriture du bonheur, celle que l'on fait pour rendre heureux !

Son aspiration, à vivre des moments à la fois intenses, simples et vrais, où création culinaire et dégustation se mêlent, où la gastronomie retrouve ses fondements populaires, où la recherche des saveurs demeure dans le plaisir d'une convivialité généreuse, a conduit Yvan vers la scène.

Et aussi, parce que ce festival est celui du « Goût des Autres », lieu d'un carrefour permanent d'expérimentation culinaire convivial et point de rencontre gustatif du monde, Yvan Cadiou propose des collaborations culinaires entre les communautés étrangères du 19<sup>e</sup> arrondissement.

[www.yvancadiou.com](http://www.yvancadiou.com)

Retrouvez *La Grande Cuisine du goût des autres* d'Yvan Cadiou page 8

## Brigitte de Malau

### *Les Racines de L'amour - Une carte du tendre sur 7 continents*

AMOR / CONTINENS TERRA en latin : amour/ terres tenues

15 et 16 mars / 18h-23h, 17 mars / 12h-23h et le 18 mars / 12h-18h / Jardin

Accès libre



Le sujet est une carte du tendre : une promenade au jardin amoureux qui se compose de plantes aux vertus magiques aperçues sur tous les continents de notre terre. Fruits, graines, pétales, écorces et racines confondues. Petit marché succinct évocateur d'une immense richesse botanique. Un principe de 7 stations s'offre à la promenade qui symboliquement représentent sept états provisoires de l'amour : Le coup de foudre / La déclaration / L'attente / L'étreinte / Le tourment / La querelle / La rupture.

Nos cinq sens sont sollicités. Sept philtres d'amour sont imaginés et voisinent avec de précieuses plantes savoureuses ou odorantes nommées à tort épices. Sept continents sont supposés et honorés. Des huiles essentielles micro-diffusées se mêleront à des chants d'oiseaux. Le public est invité à vivre un parcours amoureux, à travers ses propres sensations, brisant tout ordre, genre, hiérarchie et distinction : à chaque culture son aventure. C'est l'état amoureux et ... si possible celui pour notre terra madre, qui en est l'enjeu perceptible. Brigitte de Malau en appelle au jardinier citoyen du monde et rassemble les continents comme les mixtures comestibles qui échappent encore au synthétique ou artificiel.

On pourra vivre deux expériences distinctes de jour et de nuit.

Les épices et les huiles essentielles d'une fraîcheur et de qualité irréprochable, seront renouvelées sur les trois jours / nuits. Les ingrédients de cette installation sont recyclables et compostables.

Une installation onirique et utopique, à l'image de la projection de R.B. Fuller qui proposait le monde comme une île unique dans un océan unique. Un seul continent pour l'amour ?

Photo © adagp - Brigitte de Malau

## Office de curiosités

15 et 16 mars / 18h-23h, 17 mars / 12h-23h et le 18 mars / 12h-18h / Jardin Ecuries

Tarif 5 € TU (couplé avec *Jeux de bouche* d'Alexandre Dubosc)

Brigitte de Malau transforme les Ecuries, le temps du festival *A voir et à manger*, en un office de curiosités, pleines de goûts d'images et de sens. Alcôves de cérémonies secrètes où l'on dévoile des films d'art très courts, des textes inédits bien dits ou des objets secrets.

- **Cécile Benoiton** présente *Les déboires de l'ordinaire*, un ensemble de sept vidéos (*Beurre, Cocotte, Hystérie, Neige, Cœurs de bœuf, Salamalèque, Déferlente*) ;
- **Ariel Delebecque & Brigitte de Malau** présentent *Faim de banquet*, une installation visuelle autour de *La Tempête* de Shakespeare et *Débordements*, une expérience sonore pour vingt auditeurs assis autour d'une soupière magnifique, avec la voix de **Jacques Bonnaffé**.

## Brigitte de Malau

Plasticienne /scénographe/cuisinière

Formation iconoclaste : une dose d'architecture intérieure une louche de philosophie pas mal d'histoire de l'art et un bon coup de fourchette.

Créatrice de la scénographie et des menus lors des 14 banquets littéraires de Lille Capitale culturelle européenne / 2004.

Conceptrice de dîners-performances liés à un évènement artistique :

Théâtre de la Cité internationale, Amandiers de Nanterre, Théâtre de la Bastille,

le Montfort, le Point du Jour à Lyon, La Comète à Châlons en Champagne,

Biennales de Venise, Athènes et Istanbul Floating Territories/ 2008,

Installation et performance au Louvre/ 2010/ pour Sophie Nauleau.

Création d'un souper et d'un film lié au Frac Languedoc Roussillon pour Casanova.

Forever /2011/conceptrice du banquet littéraire de la troisième édition du festival *Paris en Toutes Lettres* ainsi que la scénographie de l'évènement au CENTQUATRE ;

Installation-performance pour la présentation de saison 2011- 2012 à la Scène Nationale de la Ferme du Buisson puis pour Pierre Rabhi et les Colibris avec Les Grandes Tables.

---

## Alexandre Dubosc

### *Jeux de Bouche*

16 mars / 18h-20h30, 17 mars / 12h-20h30, 18 mars / 12h-18h / Place des Ecuries

Tarif 5 € TU

Couplé avec *L'Office de curiosités* de Brigitte de Malau



Photo ©Alexandre Dubosc

Bienvenue dans la cuisine visuelle d'Alexandre Dubosc. Il ne s'interdit pas de « jouer avec la nourriture » et aime « goûter à tout ». Son univers se trouve à la conjonction du design, de l'alimentation et des jeux optiques du pré-cinéma. Comment un gâteau devient-il l'acteur principal d'un film ? Le procédé du court métrage « Alimation » fait l'objet d'une installation utilisant la strobo-animation : les gâteaux en rotation rentrent en phase avec la vitesse d'obturation de la caméra pour permettre la visualisation des animations en temps réel. L'alimentation mise en scène par Alexandre Dubosc devient une « hypnose » glissée dans ses photos : ses images fascinent, font rire ou donnent envie de manger tout simplement.

## Alexandre Dubosc

Après des études de réalisation à Sup Info Com, Alexandre Dubosc a décroché un Master européen en Art ( M.A.I.S.C.A.). Il a travaillé à Paris dans plusieurs sociétés pour le cinéma et la télévision. Mais son désir de recherche dans la création a pris le dessus et depuis plusieurs années il s'affirme comme auteur-expérimentateur sur différents médiums : image fixe ou animée, de la pâte à modeler à l'image de synthèse. Entre films et photographies, la démarche actuelle d'Alexandre Dubosc explore d'une manière inventive les limites d'une fascination « alimentaire » à travers l'image et les mots. Ludiques et gourmandes, ses créations installent un jeu entre le spectateur et les objets intimes de notre frigo que l'on croit connaître.

### La cellule (Becquemin&Sagot)

#### Glory Holes

16 et 17 mars / 21h30 / Ecuries nord

Tarifs 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins

Couplé avec *Welcome to Panna Cotta City* de Jean-Claude Chianale



La cellule (Becquemin&Sagot) développe ses créations selon deux directions, *Les échappées belles* (sculptures) et *Les mécaniques du désir* (performances) dont Glory Holes fait partie : des bras féminins qui traversent un pan de mur offrent différentes nourritures en développant un répertoire de gestes relatifs au désir charnel, tour à tour lascifs, tendres ou animales. Ces corps, dont on ne sait rien, incitent à l'étreinte et à goûter l'autre. *Les*

*mécaniques du désir* explorent les points de frictions entre le réel et le fictionnel : mettant en scène les appâts instinctuels que sont la faim, la soif et le sexe, ces performances font basculer la perception de l'œuvre de l'extime à l'intime.

Photo © La cellule (Becquemin&Sagot)

### La cellule (Becquemin&Sagot)

A travers la sculpture, l'installation ou la performance, les deux artistes de La Cellule (Becquemin&Sagot) questionnent le désir et sa mise en œuvre. Leurs dispositifs mettent en tension les symptômes de deux expressions du désir, l'une tendant vers la sublimation et l'autre vers la consommation. Leurs œuvres expérimentent certains rouages du désir entre Eros et Thanatos. Elles interrogent l'instant fragile où tout peut vaciller, se consommer, se consumer et disparaître. Convoquant souvent l'absurde comme un moyen d'« échapper belle » - dans son sens historique de « manquer une balle bien lancée » - leurs œuvres dévient de leur trajectoire première. Une apparente légèreté qui voile une réalité plus amère.

---

## Jean-Claude Chianale

### *Welcome to Panna Cotta City*

16 et 17 mars / 21h30 – Préparation en direct le 16 mars / 18h-20h30 et le 17 mars / 12h-20h30 / Ecuries nord

Tarifs 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins

Couplé avec *Glory Holes* de La cellule(Becquemin&Sagot)



« Dans *Welcome to Panna Cotta City*, Jean-Claude Chianale réalise la maquette d'une cité inventée grâce à une série de moules industriels, de modules. Depuis longtemps, il collecte des moules de toute sorte et de toute taille, les emballages de jouets, les barquettes, les moules en polystyrène ou en plastique. Ces modèles seront des vecteurs formels qui vont servir à la construction de *Panna Cotta City*, ville éphémère vouée à la déconstruction. Les spectateurs deviendront acteurs de cette expérience culinaire en l'évidant au fil du temps.

*La ville, sorte de banquise fragile,*

*va donc évoluer au gré des désirs des convives. Cette installation culinaire évoque le sens du don, du partage (...). Il s'agit là encore, pour Jean-Claude Chianale, de créer la surprise, de pousser les visiteurs à deviner les saveurs, de jouer avec les codes »*

Lionel Dax

Photo © Julien Magre

## Jean-Claude Chianale

Diplômé de l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs de Paris. Graphiste indépendant depuis 1998, il travaille dans les domaines de l'édition, de l'art, de l'architecture et événements culturels. Ses récents projets convainquent par leur maturité, par leur fragilité résultantes de sa méthode de travail. Fragiles, au sens qu'aucune de ses propositions ne convoquent le dogmatisme. Ses productions graphiques sont dans le processus ; la solution à la commande, dans l'expérimentation. Éternellement en étude, Jean-Claude Chianale enseigne l'image et le graphisme, et lors de ses interventions dans les écoles supérieures d'art il conçoit sa pédagogie avec les étudiants comme un laboratoire.

Artiste-graphiste, Jean-Claude Chianale collabore avec des artistes et a exposé également dans différents lieux artistiques tels que La Ferme du Buisson ou la Galerie épisodique. Certains de ses travaux ont été également exposés dans le cadre du Festival international de l'affiche et du graphisme de Chaumont.

---

**Marc Brétilot**  
**Rond de soupe**

17 mars / 18h30, 18 mars / 18h / salle 200

Tarifs 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins



[www.thinkingfooddesign.com](http://www.thinkingfooddesign.com)

Photo © Magali Wehrung

Rond de soupe est une performance culinaire participative.

Un anneau formé de tables hautes invite le public à cuisiner une grande soupe au pistou. Le dispositif sonore et lumineux place les « spectateurs » dans la tension du coup de feu. Après le travail intense collectif dans une ambiance survoltée proche du night-club et des forges de Vulcain, vient le moment de la dégustation. Tout redevient calme, l'attention est portée sur la perception. Moment du partage de l'œuvre commune, des discussions en sourdine naissent. Dans cette performance imaginée par trois entités qui dialoguent, plasticien sonore, cuisinier et designer, la question de la cuisine comme surface d'échange et espace polysensoriel est au cœur du projet.

*Rond de soupe* a été créée au Manège de Reims - Scène nationale en 2010 par Marc Brétilot - designer, Eric Trochon - cuisinier et Philippe Chatelain - plasticien sonore, puis réinterprétée en 2011 à la Société des arts Technologique de Montréal.

**Marc Brétilot**

Marc Brétilot est designer culinaire. Il collabore avec les métiers de bouche pour la création de nouveaux produits. Il intervient auprès de l'industrie agro-alimentaire en tant que conseil en innovation. Il organise des événements internationaux (dans plus de 10 pays) autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporain. Il enseigne à l'École supérieure d'art et de design de Reims où il a créé l'atelier de recherche sur le design culinaire en 1999 et intervient régulièrement à l'école supérieure de cuisine Française Ferrandi à Paris.

Il est le coauteur de « Culinaire design » aux éditions alternatives et développe actuellement une plateforme de réflexion et d'échange :

---

**Yvan Cadiou**

***La Grande Cuisine du goût des autres***

16 mars / 18h-23h, 17 mars / 12h-15h et 18h-21h, 18 mars / 12h-15h / nef Curial

Tarif 5€ TU

Pour Yvan Cadiou, la gastronomie doit retrouver ses fondements populaires et la recherche des saveurs demeure dans le plaisir d'une convivialité généreuse. Ce cuisinier créateur nomade aux racines bretonnes propose d'organiser dans sa « Maison Atelier », reconstituée spécialement pour le CENTQUATRE, des collaborations gastronomiques avec les différentes communautés ethniques du 19<sup>e</sup> arrondissement, d'inviter d'autres chefs amis et invités surprises et d'établir des créations instantanées.

**Autour de *La grande cuisine du goût des autres* :**

Interventions musicales **du metteur en scène Jean Bellorini** et de la compagnie Air de Lune autour de leur création *Paroles gelées* d'après l'œuvre de François Rabelais.

Des interventions impromptues avec le comédien **Jacques Bonnaffé** autour de textes issus de son répertoire gourmand. **Allocutions de campagne pour une candidature Elitaire et Pomme de terre**, textes de Jean-Pierre Verheggen et Rabelais, Pouy, Ronsard et Pierre Dac, Jules Mousseron poète mineur à Denain, sans oublier l'inégalable auteur de "Comment grossir sans se priver", Henri Cueco dont le "Journal d'une pomme de terre" a su nous faire pleurer, sans effort et sans oignons.

Et aussi :

Le marionnettiste **Thierry Jeffroy** avec un extrait de son spectacle *TUTTI- FRUTTI*, sur le thème des oignons de Roscoff et de la banane.

Le chef **Matthieu Garrel**, chef breton installé à Paris avec son bistrot « Le Bélisaire », pour vivre la Bretagne gourmande.

**Germain Bourré**, designer, œuvre à construire un pont entre l'art plastique et la cuisine. En quête de sens, il collabore avec les chefs. Un duo designer / chef à découvrir.

Les musiques du monde à la rencontre du goût des autres avec les dj voyageurs - créateurs de sons.

**Programme :**

**Vendredi 16 mars** à 18h : Inauguration de *La Grande Cuisine - L'Atelier d'Yvan*, avec CHATEAU LA COSTE, grand vin du Luberon et fondation d'art contemporain, lectures de textes par des comédiens.

**Samedi 17 mars et dimanche 18 mars** de 12h à 14h30 : *Apéro-Show* avec de nombreux intervenants.

**Samedi 17 mars** de 15h30 à 19h : Atelier de cuisine *Le Goût des Enfants*, avec des recettes autour de la banane de Guadeloupe et Martinique.

**Dimanche 18 mars** de 15h30 à 18h : *La Cuisine des Mama du 19<sup>e</sup>*, rencontre avec la cuisine des communautés du 19<sup>e</sup> arrondissement.

La nourriture gourmande des terroirs sera un voyage improvisé aux grés des rencontres d'ingrédients.

---

## Charlotte Brocard

**On ne joue pas à table** (design expérimental)

17 et 18 mars / 15h-17h / nef Curial

Tarif 5€ TU



Suite à une réflexion sur nos comportements alimentaires ainsi que sur nos manières de tables, Charlotte Brocard développe un concept unique et totalement novateur : "On ne joue pas à table". Elle propose à ses convives de manjouer\* afin de faire renaître le repas comme un moment de complicité et de partage. Invités à prendre place autour de la table les convives découvrent des couverts insolites, extra longs, courbés, à double extrémité, des gants qui invitent au partage, des verres

siamois pour un cocktail inattendu, des nappes à messages et plein d'autres accessoires extraordinaires. Elle aime surprendre en créant des objets et de nouvelles règles du jeu permettant de retrouver du plaisir à être à table et à communiquer ensemble.

\* Manjouer : Action divertissante et nourrissante qui consiste à manger et jouer en même temps.

Photo © Charlotte Brocard

## Charlotte Brocard

Les études artistiques de Charlotte Brocard ont réveillé l'enfant qui sommeille en elle. "On ne joue pas à table" en est la preuve, champ de design expérimental tout autant que terrain de jeu pour cette créatrice. En 2008, "On ne joue pas à table" est sélectionné pour la Biennale Internationale de design de Saint-Etienne. En 2009 la galerie Fraich'attitude à Paris, décide de lui offrir son espace pour sa première exposition monographique intitulée "Jeux cuisine/On ne joue pas table". En 2010 Charlotte Brocard est invitée à participer au Paris des chefs, sur le salon Maison et objet. Elle monte sur scène aux côtés de chefs de renommées mondiales et de créateurs internationaux. En 2011, une exposition lui est consacrée au Purgatoire à l'occasion de la Paris design Week. Après quelques années passées à New York Charlotte Brocard vit et travaille actuellement à Paris. Elle fait désormais manjouer\* professionnels et particuliers lors d'évènements qu'elle anime et continue à créer des jeux et objets qui la font rire ou rêver. C'est selon !

---

## Soirées Omnivore

13 et 19 mars

Des soirées insolites qui réunissent chefs et convives autour d'une thématique culinaire exceptionnelle pour ce festival !

Réservations, horaires et tarifs sur [www.omnivore.fr](http://www.omnivore.fr)

## AUTOUR DES LIVRES

---

### Festival du livre culinaire - 3<sup>e</sup> édition

07 > 11 mars

7 > 9 mars / 10h-19h / nef, écuries nord/sud, place, salle 200, jardin, atelier 4 / réservé aux professionnels

Journées grand public les 10 et 11 mars / 10h-19h / nef, écuries nord/sud, place, salle 200, jardin, atelier 4

Tarif 5 €

#### **FESTIVAL DU LIVRE CULINAIRE**

Le *Festival du livre culinaire* réunit chaque année, au CENTQUATRE, plus de 200 éditeurs venus du monde entier présenter leurs ouvrages de cuisine et du vin aux professionnels du secteur comme aux passionnés de lectures gourmandes. Chine (pays invité d'honneur en 2012), Russie, Inde, Malaisie, Mexique, Brésil, Canada, Liban, Maroc... plus de 60 nationalités viennent faire découvrir l'éclectisme et la richesse des productions, les sources d'expressions et les thèmes d'inspiration des différentes contrées.

Dans les trois premiers jours de cette manifestation professionnelle, les principaux acteurs de l'édition culinaire se rencontrent autour du centre de droits internationaux pour négocier traductions, coéditions, partenariats, et échanger sur les différentes tendances du marché. Puis le festival accueille les amateurs des mets et de mots lors du week-end d'ouverture au grand public : l'occasion, parmi plus de 4000 ouvrages présentés, de croiser éditeurs, agents, écrivains, libraires, chefs de cuisine et gastronomes de tous horizons, et d'assister à des dédicaces d'auteurs, démonstrations culinaires, dégustations de vins, expositions de photos, conférences et débats. Cette année, la Chine, la Bretagne et la bière sont à l'honneur.

En partenariat avec le CENTQUATRE

---

### Collecte des recettes oubliées

Vos recettes ne doivent pas se perdre. Toutes les recettes qui forment la tradition de votre famille doivent être gardées et transmises pour le futur.

Le Festival du livre de cuisine et le CENTQUATRE organisent donc une collecte des recettes des habitants du Territoire. Cette collecte a pour projet l'édition, à terme, d'un livre de recettes partagées.

Le début de la collecte commencera à l'occasion du Festival du Livre de Cuisine qui aura lieu au CENTQUATRE les 10 et 11 Mars 2012, avec des livres de 70 pays exposés.

---

## Tarifs

**Spectacles et performances :** 20 € TP / 15 € TR / 12€ Pass Voisins par spectacle

**Pass festival 3 propositions :** 55€ TP / 42€ TR / 32€ Pass Voisins

A choisir parmi les propositions suivantes :

Je danse et je vous en donne à bouffer / Teatro da mangiare ? / Rond de soupe / Ma puce à table ! / Welcome to Panna Cotta City + Glory Holes

**Parcours installations :** 5€ T

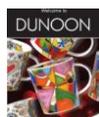
**Ateliers :** 5€ TU chacun

« On ne joue pas à table » et « La Grande Cuisine du goût des autres »

---

## Partenaires de la Grande Cuisine d'Yvan Cadiou

La performance et les spectacles d'Yvan Cadiou bénéficient du soutien de : SMEG / FERMOB / NATURALIA / COOK, ÉPICES BIO / CHATEAU LA COSTE / SEL LE GUÉRANDAIS / IVV / RIVIERA ET BAR / EYE DC / GMT CHRONOGRAPHS / COQ SPORTIF / KANABEACH / CHASSEUR / K SABATIER / POTERIE RENAULT / APPOLIA / DUNOON / WISMER SA / UNIKECO / DM CRÉATION / PEUGEOT / MONSIEUR CLOUSEAU / MILAGRO TRADING / BREAD & ROSES / MEUKOW / REVOL / WMF / DÉCORATEUR CHARLES GROSSIR / BEST IN THE WORLD



LE DÉCORATEUR CHARLES GROSSIR