

Communiqué de presse - 21 septembre 2020

La Cité de la gastronomie Paris-Rungis passe à table à la Villette du 30 septembre au 31 octobre 2020

Pour fêter les 10 ans de l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité et avant son ouverture, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis passe à table... à la Villette !

Du 30 septembre au 31 octobre 2020, vous êtes invités à un dîner original qui vous fera découvrir grâce à des contenus ludiques et pédagogiques concoctés par des scientifiques, des chefs cuisiniers et des artistes, l'art de la table et l'art du « bien manger ».

La dimension festive, culturelle et conviviale du repas gastronomique des Français sera mise en valeur avec cette toute première exposition. Avec humour, légèreté et fantaisie, cette exposition se propose de démontrer que le repas gastronomique des Français est avant tout un rituel très populaire et familier à tous les Français. C'est un art de vivre qui se partage, qui resserre les liens sociaux et qui évolue en permanence.

La scénographie est réalisée par Marianne Klapisch de l'agence Klapisch-Claïsse avec Céline Daub, scénographe indépendante. Le commissaire de l'exposition est Alain Kruger, « gourmand éclectique » passionné de cinéma. Journaliste et producteur pendant 7 ans de l'émission *On ne parle pas la bouche pleine !* sur France Culture, il est également producteur éditorial de l'émission *Le Cercle* sur Canal+ Cinéma. Pour Alain Kruger, « l'exposition doit permettre à chacun d'entre nous de prendre conscience qu'il est le détenteur de ce patrimoine. Le repas gastronomique est le puzzle qui se révèle par étapes en faisant dialoguer cuisiniers et amphitryons, en décryptant les codes et les rites de table ».

Contact Presse

Sanae Prévost
sprevost@citegastronomie-parisrungis.com • +33 (0) 1 85 78 17 38

La Cité de la gastronomie Paris-Rungis passe à table à la Villette s'adresse à tous les publics et le parcours de visite est construit autour de trois sections :

- **L'entrée en matière** : Cette première section explicite de manière pédagogique les notions de repas, repas de fête, repas gastronomique et gastronomie.

- **La table dans tous ses états** : Deux grandes tables dressées pour une trentaine de convives vous feront découvrir, à l'assiette, par des dispositifs audiovisuels, sonores, des manipes ou encore des explications graphiques, l'art de la table, l'art et la manière, les bonnes manières, l'art du bien manger et l'art de dégustation. A la lumière des chandelles, ces grandes tablées évoquent y compris pour les jeunes publics, pour évoquer dans son intégralité le repas gastronomique des Français sous le regard bienveillant des « grandes gueules » peintes par l'artiste Charlotte de Maupeou.

- **Les souvenirs gourmands** : A l'image de Marcel Proust et de sa madeleine, les visiteurs sont invités à s'immerger dans l'évocation du meilleur plat goûté lors d'un repas de fête et à partager le temps d'une photo le plaisir que leur procure ce souvenir gourmand.

La Cité de la gastronomie Paris-Rungis accueille lors de cette exposition « **Grandmas project** » : une web-série originale qui a reçu le patronage de l'UNESCO pour son travail visant à sensibiliser le grand public au patrimoine culturel immatériel par le biais d'outils numériques.

Chaque épisode célèbre un des actes les plus universels et les ancestraux qui soient : la transmission de recettes de cuisine familiales d'une génération à une autre, d'une grand-mère à son petit-enfant (ici réalisateur - réalisatrice).

Quatre films de 8 minutes pourront être visionnés au Pavillon Villette : *Soufflé au fromage* par (Chloé Ledoux), *Kneidler* (par Frankie Wallach), *Chicken Pie* (par Esther Bensedoun), *Molokheya* (par Jonas Pariente). Ils illustrent à merveille le joyeux métissage culturel de notre gastronomie.

Comme la Cité de la gastronomie qui est un trait d'union entre Paris et Rungis, cette exposition itinérante présentée cette année à Paris, circulera l'an prochain en Val-de-Marne.

Informations pratiques :

Exposition gratuite du 30 septembre au 31 octobre 2020

Ouverture les mercredis, samedis et dimanches de 14h30 à 18h30

Pavillon Villette

30 avenue Corentin Cariou, 75019 Paris (à l'entrée du Parc côté Porte de la Villette)

Métro ligne 7 : Porte de la Villette

Bus 139 - 150 - 152 : Porte de la Villette

Tramway T3b : Ella Fitzgerald

À propos de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis

Le projet de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis a été retenu dans le cadre de l'inscription du « Repas gastronomique des Français » par l'UNESCO sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'humanité.

Ce projet collectif, dont l'opérateur et l'exploitant seront désignés en fin d'année, est porté par les villes de Chevilly-Larue, Paris, Rungis et Thiais, le Département du Val-de-Marne, l'EPT Grand Orly-Seine Bièvre, la Métropole du Grand Paris et la Région Île-de-France.

Lieu culturel, créatif et convivial, la Cité de la gastronomie Paris-Rungis ouvrira ses portes en 2024 à proximité du Marché d'intérêt national de Rungis.

Plus d'informations :

www.citegastronomie-parisrungis.com



Contact Presse

Sanae Prévost
sprevost@citegastronomie-parisrungis.com • +33 (0) 1 85 78 17 38