

FESTICITÉ#12

L'ORCHESTRE CULINAIRE
Atelier de cuisine géant
les 4 et 5 décembre 2021
à la Cité des sciences et de l'industrie

Des centaines de personnes, réunies en tablées aux côtés de chefs renommés pré-parent ensemble des recettes savoureuses et écoresponsables, au cœur de la Cité des sciences et de l'industrie... Un atelier de cuisine géant à ne pas manquer le week-end des 4 et 5 décembre. Cet événement est à découvrir en parallèle de la nouvelle exposition temporaire *Banquet*, qui met à l'honneur les multiples plaisirs que procure la gastronomie.

Tablier noué à la taille, en famille, seul ou avec des amis, passionné de gastronomie ou simplement amateur de cuisine saine, le visiteur se transforme le temps d'un week-end en cordon bleu.

Pendant deux jours, quatre toques de renom, Alessandra Montagne, Chloé Charles, Fabrizio Cosso et Anto Coquagne orchestrent des recettes originales et inédites conçues pour l'occasion.

Sur scène, chaque chef filmé et équipé d'un micro, prépare en direct sa recette, étape par étape, durant une heure et demie. En salle, 250 participants, placés à des postes de travail, la suivent à la lettre pour obtenir un met délicieux qu'ils dégusteront sur place.

Les plus jeunes, dès 3 ans, pourront, au cours d'ateliers de 45 minutes imaginés pour eux, se familiariser à la cuisine de saison, concocter des plats gourmands et généreux mais surtout... régaler leurs papilles !

L'événement l'Orchestre culinaire a été conçu à partir du succès des Festivals de l'alimentation 2017-2018 programmés à la Cité des sciences et de l'industrie.

LES ATELIERS

■ **LES RECETTES DES PETITS ATELIERS (dès 3 ans)**

Accompagnés d'un adulte et d'un chef, les enfants cuisinent des recettes sucrées et salées pour apprendre en s'amusant, les bases de la cuisine locale et écoresponsable.

> Samedi à 10h

La galette sandwich tandoori

> Samedi à 14h

Les pancakes au fameux caramel au beurre salé

> Dimanche à 10h

La baguette Villette farcie

> Dimanche à 14h

Le rouleau aux fruits d'automne avec sa pâte à tartiner maison

■ **LES RECETTES DES ATELIERS GRAND FORMAT (tout public à partir de 11 ans)**

Quatre chefs invités encadrent près de 250 participants, placés à différents postes de travail : comment manier casseroles, poêles et couteaux pour réaliser des recettes bluffantes, originales et festives imaginées pour l'occasion avec des produits simples ?

> Samedi à 11h30 avec la cheffe **Alessandra**

Montagne Curry de légumes de saison

> Samedi à 16h avec la cheffe **Chloé Charles**

Okonomiyaki au céleri rave râpé, oignon et algues Nori, purée de céleri rave à la noisette, vierge de pommes, racines de cerfeuil, noisettes et algues Nori, champignons marinés

> Dimanche à 11h30 avec le chef **Fabrizio**

Cosso Risotto de champignon, cacio e pepe

> Dimanche à 16h avec la cheffe **Anto Cocagne**

Ananas rôti aux épices, crumble de manioc à la poêle



† Tout public dès 3 ans

Festicités #1, 2, 3, 4... ? Un nom ludique à l'image d'une programmation qui met à l'honneur une thématique (les aventuriers, les nouvelles technologies, la botanique) lors d'un week-end festif.

Cet événement est labellisé dans la programmation événementielle liée à la présidence française du Conseil de l'Union européenne (PFUE).



Les cheffes et chef invités



Cheffe Alessandra Montagne

Née à Rio de Janeiro, Alessandra Montagne- Gomes a grandi chez ses grands-parents, maraîchers et producteurs de volaille. Dans cette ferme familiale, rien n'était perdu, tout était transformé sur place. Une autosuffisance qui a fortement influencé sa vision de la cuisine, responsable et écologique. Elle arrive en France en 1999, tout d'abord en tant qu'assistante de direction, puis elle se met à cuisiner pour des dîners à domicile et se reconvertisse dans la cuisine professionnelle et obtient ses CAP de cuisine et de pâtisserie. Après des expériences avec Benoît Castel à la Grande Épicerie de Paris, avec William Ledeuil puis Adeline Grattard, elle ouvre *Tempero* en 2012 dans le 13^e arrdt de Paris. Une aventure de 8 ans où sa cuisine, généreuse et accessible à base de produits d'Île-de-France cuisinés sans aucun gaspillage, connaît un franc succès. Après la fermeture de *Tempero*, elle ouvre, en 2021, *Nosso* dans le 13^e arrdt.



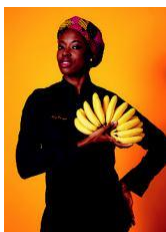
Cheffe Chloé Charles

La cuisine de Chloé Charles est au croisement de l'exigence d'une formation classique et d'une passion pour le « bien manger ». Au fil de ses expériences, Chloé a construit son identité de cheffe sur le respect du produit. C'est d'abord chez François Pastau à l'Épi Dupin qu'elle commence à développer une créativité propre visant à utiliser pleinement les produits, une philosophie « anti-gaspillage » qui ne la quittera plus, que ce soit chez Lasserre, à l'Astrance, l'Agapé, l'Agapé Substance ou encore à Septime où elle a secondé le chef Bertrand Grébaut pendant deux ans. En 2015, lorsque l'opportunité s'est présentée de devenir la première cheffe résidente de Fulgurances L'Adresse, Chloé a mis en avant son amour du produit bien traité en proposant chaque semaine une carte ponctuelle de bouchées zéro déchet à ses clients. Elle est au-jour'd'hui une cheffe indépendante aux multiples casquettes.



Chef Fabrizio Cosso

Né en Sardaigne, Fabrizio est le chef exécutif d'Eataly Paris Marais. Passé par le Crowne Plaza 5* à Genève, Fabrizio est arrivé en France en tant que chef exécutif de l'hôtel Lotti 4* à Paris et du restaurant La Petite Venise à Versailles. Inutile de lui demander pourquoi il cuisine, ça serait comme lui demander pourquoi il respire. La cuisine est sa passion. Son plat préféré est le risotto au beurre et au parmigiano. Et parce que sans bons ingrédients, il est difficile de réaliser un bon plat, Fabrizio vous conseille de toujours mettre le prix juste pour le bon produit.



Cheffe Anto Cocagne

Le Chef Anto. Sous ce surnom, se cache une femme : Anto Cocagne. D'origine gabonaise, c'est sur Paris que la trentenaire propose une cuisine africaine minimaliste, relevée d'une french touch. Une patte qui brise les aprioris sur des plats encore trop peu connus et qui fait d'elle une cheffe unique. Elle débute au lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble puis poursuit à l'École supérieure de cuisine française Grégoire Ferrandi, à Paris. Deux établissements où elle fait ses armes en termes de savoir-faire et de style, sans toutefois oublier la terre de ses origines. Audacieuse, elle prend le risque de se mettre à son compte. Aujourd'hui, quand elle n'occupe pas comme cheffe privée, elle est consultante en cuisines d'Afrique auprès d'entreprises. Depuis 2018, c'est sur Canal + Afrique que l'on peut la retrouver en tant que présentatrice de l'émission « Rendez-vous ». Elle est l'auteure du livre de recettes « Goûts d'Afrique » édité aux éditions Mango.



À NE PAS MANQUER

BANQUET, LA NOUVELLE EXPOSITION TEMPORAIRE

Pour sa première exposition temporaire de la saison 2021 -2022, la Cité des sciences et de l'industrie vous invite à un grand banquet, avec un voyage de la cuisine à la table, où sciences et gastro-nomie ne font qu'un. Pour le plus grand plaisir de vos papilles comme celui de vos neurones, la Cité a conçu un parcours immersif inédit avec la complicité du chef Thierry Marx et l'aide de scientifiques de renom. Moment universel de célébration et de partage, le banquet est aussi une expérience sensorielle intime qui mobilise autant le goût que la vue, l'odorat, l'ouïe ou le toucher. *Banquet* propose de savourer un moment inoubliable, aux ressorts multiples, sociologiques et anthropologiques mais aussi chimiques et physiques : une occasion appétissante de rappeler la joie d'être et de bien manger ensemble !

Informations pratiques

30, avenue Corentin-Cariou
75019 Paris
Porte de la Villette 3b
Ouvert tous les jours,
sauf le lundi, de 10h à 18h,
et jusqu'à 19h, le dimanche.
01 40 05 80 00

Passé sanitaire obligatoire. Plus d'infos sur www.cite-sciences.fr/fr/infos-pratiques/preparez-votre-visite/