

L'ORCHESTRE CULINAIRE

 pisode 2

Festicit  #21

Les 17 et 18 juin 2023

  la Cité des sciences et de l'industrie

Forte du succès de sa première édition, la Cité des sciences et de l'industrie organise un nouveau week-end exceptionnel autour du monde de la cuisine : *l'Orchestre culinaire*. Les 17 et 18 juin prochains, en famille, seuls ou entre amis, passionnés de gastronomie ou amateurs de cuisine, les visiteurs se transforment en cordon bleus.

Cette nouvelle édition enrichit son offre avec la participation exceptionnelle, le samedi, du Food System de JoeyStarr et de son fils Kalil Morville, accompagnés des chefs David Rathgeber et Adrien Cachot. Le dimanche a lieu un atelier géant avec la cheffe p tiss re Noémie Honiat et l'humoriste Laurie Peret. Sont également proposés de nombreux ateliers pour les plus jeunes autour de la cuisine végétale, de la mixologie... Afin de prolonger cette expérience culinaire chez eux, les apprentis chefs peuvent récupérer un carnet de recettes de tous les ateliers grâce à un flashcode disponible sur place.

AU MENU

ATELIERS GÉANTS - spectacles culinaires (  partir de 12 ans)

Moments de partage et de gourmandise, ces ateliers sont de véritables spectacles mêlant cuisine et divertissement. Pendant deux heures, les chefs accompagnés de personnalités et de 250 visiteurs réalisent des mets délicieux qu'ils d gusteront ensuite dans une atmosphère conviviale.

Cuisine et musique - Samedi 17 juin   12h30, 2h. (250 personnes max.)

Sur une playlist de DJ Naughty J, JoeyStarr, accompagné du chef David Rathgeber (récompensé en 2006 d'une étoile Michelin pour le restaurant Benoît Paris d'Alain Ducasse), défie, dans un challenge culinaire exceptionnel, son fils, Kalil Morville et le chef Adrien Cachot (finaliste de *Top Chef 2020* et nommé *Jeune Talent 2019* par le Gault&Millau) autour de recettes inédites.

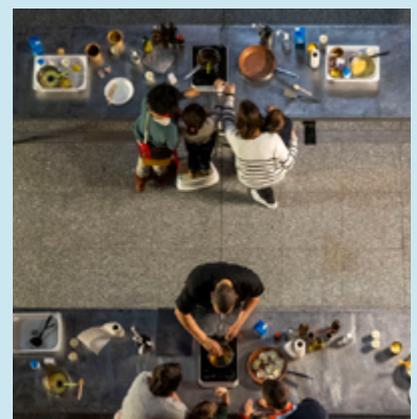
Le public, divisé en deux groupes, cuisine simultanément les plats réalisés par chacune des deux équipes avant de profiter d'un moment de partage et de dégustation en musique.



Tout public dès 3 ans.
Réservation obligatoire
des ateliers en ligne ou sur place.

L'ORCHESTRE CULINAIRE a été créé à l'occasion de l'exposition *Banquet*, présentée à la Cité des sciences et de l'industrie du 16 novembre 2021 au 7 août 2022. Elle est actuellement à retrouver à la Cité internationale de la gastronomie de Lyon jusqu'au 5 novembre.

Pour plus d'informations, [ici](#)



Pâtisserie et humour - Dimanche 18 juin à 15h, 2h (250 personnes max.)

La cheffe Noémie Honiat (finaliste de *Top Chef 2014* et jury de *La Meilleure Boulangerie de France 2023*) et l'humoriste Laurie Peret (en tournée dans toute la France en 2022 pour sa pièce solo *Spectacle alimentaire En Attendant La Pension*) proposent une des grandes nouveautés de cette deuxième édition de *l'Orchestre culinaire* : un atelier géant autour de la pâtisserie. Avec humour et de façon décalée, elles mêlent recettes et astuces de pâtisserie pour réaliser de délicieuses verrines à déguster ensemble.

ATELIERS SATELLITES - à partir de 3 ans

En famille et accompagnés de spécialistes, les enfants cuisinent des recettes simples et créatives pour apprendre à concocter des plats gourmands et généreux à déguster.

Atelier pique-nique

Les enfants découvrent avec les chefs et cheffes de *An cuisine* des préparations originales, colorées et de saisons pour un pique-nique réussi, varié et équilibré.

Atelier poissons

Guidés par un chef de *An cuisine*, les apprentis cuisiniers découvrent deux techniques pour cuisiner du poisson issu de la pêche responsable : façon maki sushi et façon ceviche.

Atelier cuisine du végétal

Dans cet atelier, un chef de *An cuisine* présente plusieurs recettes de cuisine sucrées et salées à partir d'un légume qui devient l'élément principal du plat.

Atelier mixologie

Le barman de la *Boîte à Cocktails* conçoit avec les visiteurs une délicieuse recette de cocktail sans alcool, en utilisant des ingrédients frais et de saison.

Atelier photo culinaire

Un atelier où le public apprend les bases de la photographie culinaire avec Mélanie Rousselle, styliste culinaire.

Démonstration Flop Chef

Parfois en cuisine, louper a du bon, l'essentiel étant de comprendre pourquoi. Avec les médiateurs scientifiques de la Cité des sciences et de l'industrie, le public est invité à découvrir des plats facilement « ratables », expliqués avec un œil de chimiste.

Démonstration de cuisine moléculaire

Lors d'un spectacle culinaire de 45 minutes réalisé par « -196° évènement », petits et grands découvrent les surprenantes techniques de la cuisine moléculaire.

Plus d'informations, [ici](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

Cité des sciences et de l'industrie

30, avenue Corentin-Carou -75019 Paris
M Porte de la Villette T3b

Horaires (hors contexte sanitaire)

Ouvert tous les jours, sauf le lundi,
de 10h à 18h, et jusqu'à 19h le dimanche.

cite-sciences.fr

[#OrchestreCulinaire](https://twitter.com/OrchestreCulinaire)

Tarifs de l'Orchestre culinaire

→ **20€, 17€** (tarif réduit aux moins de 25 ans, étudiants, 65 ans et plus, enseignants, familles nombreuses).

→ **19€** (tarif "mobilité durable" pour les usagers de vélo ou d'un moyen de transport équivalent : trottinette, gyropode...)

→ **10,50€** (tarif pour les enfants de 2 à 5 ans)

→ **7€** pour les moins de 2 ans, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires des minimas sociaux, les personnes handicapées et leur accompagnateur.

Le billet donne accès aux expositions des niveaux 1 et 2, à l'*Argonaute* et au planétarium.

