

À TABLE EN 2030 - Festival de l'alimentation

Week-end exceptionnel - Les 3 et 4 décembre 2016

CITÉ DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE

« À quelques jours des fêtes de fin d'année et des préparatifs culinaires, la Cité des sciences et de l'industrie propose un nouveau festival curieux et gourmand ! Deux journées d'exception animées par des grands chefs, des associations et des start-up experts en innovations alimentaires pour imaginer et déguster ce que nous cuisinerons et mangerons dans le futur. Un futur qui s'écrit et se montre à la Cité des sciences et de l'industrie » Bruno Maquart, président d'Universcience

Première édition de ce rendez-vous consacré à l'alimentation, *À table en 2030* se penche sur les défis de la demande alimentaire et de la gastronomie. Parmi les grands enjeux : Quelles sont les tendances émergentes de consommation ? De quoi seront composées nos assiettes ? Quelles solutions pour nourrir 8,5 milliards de personnes dans 2 décennies ? Des questions qui touchent tous les domaines, de la technologie à l'éthique, du développement durable au plaisir de la table et à la convivialité, auxquelles ces deux journées de festival apportent de premières pistes de réflexion. Et peut-être quelques recettes futuristes pour régaler ses papilles ?

À menu : conférence, démonstrations culinaires par des chefs éminents, médiations et rencontres avec des experts...

Accès sur présentation du billet Explora.

PROGRAMME

Démonstration culinaire (45 min) **À ne pas manquer**

Des chefs ou designers culinaires (T. Marx et R. Haumont, B. Castel et M. Bretillot, Y.-M. Le Bourdonnec et A. Beets, K. Ligot, F. Pasteau, G. Rembert, F. Gagnaire, J. Cagnes) préparent cocktails, dîners de Noël, pâtisseries de 2030, sous les yeux du public. Ces démonstrations culinaires en temps réel illustrent les points de vue de la gastronomie sur l'alimentation du futur.

► L'après midi de 14h à 18h, toutes les heures

CONFÉRENCE (accès gratuit)

Malbouffe : quels remèdes ? **À ne pas manquer**

En France, un tiers de la population présente un risque élevé de développer un diabète, et 30 millions d'individus seraient en surpoids en 2030. Information des consommateurs, coût des aliments, mise en place de logos nutritionnels... Quelles solutions sont envisagées pour résoudre ces problèmes de santé à grande échelle ?

Animée par *Serge Hercberg*, épidémiologiste, professeur de nutrition à la faculté de médecine de Paris 13.

► Samedi 3 décembre de 14h30 à 16h

ATELIERS - Sur réservation

Cuisine de demain (0 déchet, 0 degré, 0 gravité) **À ne pas manquer**

Immersion dans la cuisine du futur vers le zéro déchet (cuisine durable), le zéro Kelvin (grand froid en cuisine) et le zéro gravité (cuisine dans l'espace), pour 100% produit, 100% émotions et 100% innovations ! Par le Centre français d'innovation culinaire et l'Université Paris - Saclay.

► Samedi et dimanche toutes les heures de 10h à 18h - Dès 10 ans

Des nouvelles technologies pour décrypter les étiquettes **À ne pas manquer**

De quoi les bonbons et les chips sont-ils faits ? Une application révèle ce qui se cache dans les produits alimentaires pour faire des choix et manger sainement. Par la société Kwalito.

► Samedi et dimanche de 14h à 17h (toutes les 30 min) - Dès 7 ans



Demain se cuisine ici

Une série d'ateliers animés par des start-ups et des chefs, pour cuisiner les assiettes de 2030. Quels ingrédients ? Quels modes de préparation et de dégustation ? Un éveil à la curiosité, un régal pour les papilles. Avec *United-Kitchens*, premier incubateur culinaire de France.

► Samedi et dimanche en continu

Les jeunes chefs de « de Mun »

Trois recettes inédites concoctées par les élèves du lycée Albert de Mun. À la carte : makis d'algues hyper-protéinés ; variation autour du chou ; mousses. Une cuisine attractive, mise en valeur par une technologie adaptée. Avec *le lycée Albert de Mun*.

► Samedi et dimanche à 10h30, 11h45, 13h, 14h15, 15h30, 16h45 - Dès 8 ans

Grassouille et Vapeurette

Un studio photo spécialement conçu pour créer, par le biais du design culinaire, un monstre photographique avec des ingrédients alimentaires. Par *le studio Mathilde de l'Écotais*.

► Samedi et dimanche en continu - Dès 6 ans

LES MODULES

Impression 3D À ne pas manquer

À la découverte de l'impression 3D alimentaire... Par *la société Wishape3D*.

► Samedi et dimanche en continu - Dès 7 ans

La gastronomie en réalité virtuelle À ne pas manquer

Une expérience de réalité virtuelle en totale immersion : un repas de gastronomie moléculaire, où mets et boissons sont perçus par tous les sens, à travers saveurs, parfums, textures, et même les sons. Par *Project Nourished*.

► Samedi et dimanche en continu - Dès 7 ans

Autour des algues et des micro-algues

Deux ateliers pour découvrir et goûter ce qui pourrait être l'aliment phare de demain.

La spiruline fraîche, un aliment pour tous Par *l'association Ardoukoba et le Centre d'étude et de valorisation des algues de Pleubian et www.lamermonte.net*

Découverte et récolte de spiruline Par *les sociétés Akalfood et Hyes*.

Autour des insectes

Dégustations et présentations des protéines animales potentielles. Qui sautera le pas ?

Des insectes à l'apéro! Par *la société Jimini's*.

La presse à insectes Par *le Collectif BAM*.

À table!!! Par *l'Insectarium de Lizio*.

Raconte-moi la viande

Focus sur la composition d'un morceau de viande, ses valeurs nutritionnelles, ses modes de cuisson... On compare les habitudes alimentaires de l'Europe et du Japon et on assiste à la démonstration de découpe d'une carcasse. Par *la société Mottainai & Cie*.

► Samedi et dimanche en continu - Dès 7 ans

L'ESPACE RENCONTRES

Algues, insectes ou encore OGM permettent d'envisager de nouvelles voies pour l'alimentation. Quels sont les avantages et les freins à la consommation d'insectes dans nos cultures occidentales ? Comment dépasser ces barrières ? *Quid* de la spiruline, alternative protéinée et aliment du futur ? Et les micro-algues ? Les aliments fermentés ? Des questions auxquelles répondent des spécialistes dans ce lieu d'échanges avec le public.

ET AUSSI... Deux films pour découvrir des aliments de demain

(Cinéma Louis Lumière – Accès gratuit)

Informations pratiques

Cité des sciences et de l'industrie

30, avenue Corentin-Cariou - 75019 Paris

📍 Porte de la Villette 🕒 3b

Horaires

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

01 40 05 80 00 / cite-sciences.fr

Tarifs

TP 12€ - TR: 9€ (+ de 65 ans, enseignants, - de 25 ans, familles nombreuses et étudiants).

Le billet inclut l'Argonaute et le planétarium.

→ Gratuit pour les - de 2 ans, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires des minima sociaux, les personnes handicapées et leur accompagnateur.



PROGRAMME COMPLET
sur cite-sciences.fr

Information presse

Cité des sciences et de l'industrie

Camille Reyboz

01 40 05 75 04 / 06 17 44 56 24

camille.reyboz@universcience.fr