

BANQUET

16 novembre 2021 — 7 août 2022

Cité des sciences et de l'industrie

Avec l'expertise de **Raphaël Haumont**, **Claire Sulmont-Rossé**,
Nicolas Bricas et la participation de **Thierry Marx**

« Pour sa première exposition temporaire de la saison 2021-2022, Universcience vous invite à un grand banquet, après un voyage de la cuisine à la table, où sciences et gastronomie ne font qu'un. Pour le plus grand plaisir de vos papilles comme celui de vos neurones, la Cité des sciences et de l'industrie 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, qui fête le onzième anniversaire de l'inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 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. »

Bruno Maquart, président d'Universcience

À partir du 16 novembre 2021, la Cité présente **Banquet**, une nouvelle exposition temporaire qui se savoure à tout âge, mettant à l'honneur les multiples plaisirs que procure la gastronomie. Une véritable fête pour tous les sens !

La profusion et le succès actuel des émissions culinaires, à la télévision et sur les réseaux sociaux, tout comme l'intérêt et la fierté des Français pour leur patrimoine gastronomique, montrent combien la cuisine est un art populaire, fédérateur et intergénérationnel. Inventer, goûter, partager... cette discipline se nourrit d'influences culturelles multiples et se renouvelle inlassablement par ses produits, recettes et techniques. Classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO, le « repas gastronomique des Français » est un héritage vivant, accessible à tous et que chacun peut enrichir.

Ludique et conviviale, servie par une scénographie de Frédérique Paoletti et Catherine Rouland, l'exposition **Banquet** propose aux visiteurs de vivre des expériences multisensorielles et immersives aussi gourmandes que festives. Tous les sens du public sont stimulés car tous participent à la perception du goût : manger, c'est voir mais aussi sentir, goûter, toucher, entendre.

Première étape de l'exposition : entrons en cuisine, où chacun se glisse dans la peau d'un apprenti cuisinier qui acquiert de manière interactive les techniques permettant de sublimer les aliments, leurs textures et leurs arômes. Exigeant, le geste du cuisinier est primordial et s'adapte à la structure de l'aliment qui dicte sa découpe. Familier des modes de cuisson ou incollable sur les ustensiles, le public teste ses connaissances. Coaché par des professionnels, il participe à « Top gestes » en manipulant un fouet, un rouleau à pâtisserie ou encore une mandoline, admire la danse des ustensiles présentée sous forme de théâtre animé ou essaie des mariages aromatiques inédits. Organisée autour de neuf postes reprenant les codes traditionnels, cette cuisine réserve quelques surprises au fond de ses casseroles.

La visite se poursuit avec « l'amuse-bouche ». Ici, les sciences scrutent « le miam » et « le beurk ». Dans cet espace sensoriel, le public affine sa capacité à déguster en participant à des expériences gustatives déroutantes. Modifier la couleur, la texture ou encore l'arôme d'un aliment peut en chambouler toute la perception. À travers des dégustations-manipulations telles que « Le goût de rose » autour de madeleines, ou « Le chocotesteur » avec des chocolats, tous les sens sont mis en alerte.

Vient le moment tant attendu de passer à table. Le visiteur devient convive. Synonyme de fête et de partage, le banquet est un moment chaleureux favorisant les interactions sociales. Temps fort de l'exposition, un spectacle collectif met à l'honneur l'univers du menu imaginé pour l'exposition par le chef Thierry Marx et le scientifique Raphaël Haumont. Mêlant



En partenariat scientifique avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).

Avec le soutien de V. Mane Fils, Valrhona, Mademoiselle Desserts et Obvious.

Une exposition qui rencontre une date d'anniversaire

L'ouverture de **Banquet** coïncide avec le classement, il y a onze ans exactement, le 16 novembre 2010, du « repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture).

À partir de 9 ans

Trilingue (français, anglais, espagnol)

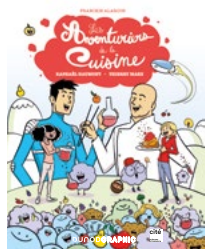
Cette exposition s'inscrit dans la ligne éditoriale « **Chemins de traverse / La science là où on ne l'attend pas** ». Cette ligne éditoriale regroupe des expositions dont le sujet n'est pas à première vue scientifique ou technique mais qui permet d'y conduire, d'une manière ou d'une autre, en ligne droite ou, plus souvent, par des chemins détournés. Il s'agit ainsi de montrer la science où on ne l'attend pas, en invitant à sa table la grande famille des créateurs.

images projetées, mapping, sons et odeurs, la table s'anime en une succession d'ambiances féériques, dessinant un banquet onirique.

Au-delà de la célébration, plusieurs questions se posent autour de la table : ce rendez-vous existe-t-il dans toutes les cultures ? Est-il organisé autour des mêmes rituels ? Au fil des époques, les fonctions de ce moment de communion ont-elles évolué ? Que révèlent nos comportements de table aujourd'hui ? **Le parcours de l'exposition se termine par un éclairage sur le banquet à travers les cultures, les époques et les mémoires.**

Autour de l'exposition

■ Livre jeunesse



Les Aventuriers de la cuisine

Le chef étoilé Thierry Marx et le chimiste Raphaël Haumont se mettent en scène dans cette bande dessinée de Franckie Alarcon.

Ania et Léo doivent préparer un repas pour accueillir les correspondants étrangers de leur classe. Mais comment faire lorsqu'on a neuf ans et que l'on n'y connaît rien ? Heureusement pour eux, Thierry Marx et Raphaël Haumont vont venir à leur secours pour réaliser un menu pas comme les autres et, par la même occasion, leur faire découvrir la science qui se cache en cuisine !

À partir de 9 ans. Coédition inédite Dunod / Cité des sciences et de l'industrie. Mise en vente le 3 novembre 2021 en librairie. Format 225x286 mm / 72 pages / 15,90 €.

■ Journal de l'exposition *Banquet*

Par Olivier Quezada, rédacteur, avec trois interviews de Nicolas Bricas, Raphaël Haumont et Claire Sulmont-Rossé.

Au fil de trois interviews des commissaires scientifiques de l'exposition *Banquet*, un parcours historique sur les banquets d'hier et d'aujourd'hui, doublé d'un voyage scientifique au pays des saveurs. Les coulisses de l'organisation d'un banquet ainsi que les rites et les codes sociaux à l'œuvre durant ce grand événement sont également abordés dans ce journal qui met en relief les surprises décoiffantes de la chimie moléculaire, terreau d'une cuisine technico-émotionnelle.

Édition de la Cité des sciences et de l'industrie. Mise en vente le 19 septembre 2021. 24 pages / 5,90 €. Vendu uniquement à la Cité des sciences et de l'industrie et sur notre boutique en ligne.

■ Médiations

« Flop Chef » DÉMONSTRATION

Tout public, dès 10 ans, à partir des vacances de Noël.

Parfois en cuisine, louper a du bon, l'essentiel étant de comprendre pourquoi. Le public est invité à découvrir des plats facilement « ratables » expliqués avec un œil de chimiste. Plus ça rate, plus on a de chance que ça marche !

SERIOUS GAME

Pour les enfants de 9 à 12 ans, à partir de février.

La Cité des enfants propose au jeune public une expérience immersive au cœur d'une rencontre diplomatique entre les terriens et une délégation extraterrestre. Les enfants auront 45 minutes pour présenter un banquet digne du pays de la gastronomie et couronner de succès cette réunion au sommet !

Informations pratiques

Cité des sciences et de l'industrie

30 avenue Corentin-Cariou
75019 Paris
📍 Porte de la Villette 📞 3b

Horaires (hors contexte sanitaire)

Ouvert tous les jours,
sauf le lundi, de 10h à 18h,
et jusqu'à 19h le dimanche.
01 40 05 80 00

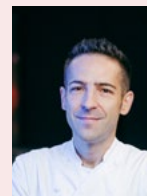
www.cite-sciences.fr

#ExpoBanquet

Tarifs

12 €, 9 € (tarif réduit aux moins de 25 ans, étudiants, 65 ans et plus, enseignants, familles nombreuses)
Gratuit pour les moins de 2 ans, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires des minima sociaux, les personnes handicapées et leur accompagnateur.

L'accès au musée se fait sur présentation sous format papier ou format numérique d'un passe sanitaire, sur lequel figure obligatoirement un QRcode, pour toutes les personnes majeures et, à compter du 30 septembre 2021, les personnes mineures âgées d'au moins douze ans et deux mois (attestation de statut vaccinal complet : schéma vaccinal complet et du délai nécessaire après l'injection finale ; preuve d'un test négatif RT-PCR, antigénique ou un autotest réalisé sous la supervision d'un des professionnels de santé de moins de 72h ; certificat de rétablissement consistant en un résultat d'un test RT-PCR datant d'au moins 11 jours et de moins de 6 mois). Le contrôle des certificats ne donne en aucun cas accès aux données médicales.



© Christophe Peus

Raphaël Haumont est physico-chimiste. Fin 2013, il inaugure aux côtés de Thierry Marx le Centre Français de l'Innovation Culinaire (CFIC) : un laboratoire de l'Université Paris-Saclay où ils élaborent les textures et les saveurs de la cuisine du futur.

Ce laboratoire d'un genre nouveau, né de l'alliance entre un artisan et un chercheur, répond à un objectif : grâce à la science, inventer la cuisine de demain, une cuisine saine, au plus près du produit, et respectueuse de la planète. C'est dans ce contexte qu'ils ont réalisé des expériences d'encapsulation d'aliments en micro-gravité qui ont par la suite servi à créer des repas sans déchets à destination de missions spatiales impliquant Thomas Pesquet.

Raphaël Haumont est aussi auteur de plusieurs livres de vulgarisation scientifique et chroniqueur à la télévision.

Claire Sulmont-Rossé est sensorialiste, directrice de recherche INRAE au Centre des sciences du goût et de l'alimentation – Dijon (CSGA).

Nicolas Bricas est socio-économiste de l'alimentation, chercheur au Cirad – Montpellier, UMR MoISA, titulaire de la chaire Unesco Alimentations du monde.



© Mathilde de l'Écotais

Thierry Marx est l'un des chefs les plus reconnus de sa génération. Il se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel. Avec une approche innovante et

planétaire de la cuisine, il puise son inspiration en France et à travers ses nombreux voyages, notamment au Japon. Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, il défend une cuisine responsable alliant plaisir et bien-être, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Il est actuellement Chef Exécutif du restaurant 2* le « Sur Mesure » du Mandarin Oriental, Paris. Thierry Marx s'investit également en dehors de ses cuisines. En 2012, il crée sa première école « Cuisine Mode d'Emploi(s) » qui vise à la formation et à la réinsertion des personnes éloignées de l'emploi. En 2016, il réalise l'un de ses rêves d'enfant et ouvre l'une de ses premières boulangeries dans le 8^e arrondissement de Paris.



Contacts presse

Laure-Anne Le Coat

01 40 05 75 04 / 06 17 44 56 24
laure-anne.lecoat@universcience.fr

Oriane Zerbib

01 40 05 78 53 / 06 29 78 72 28
oriane.zerbib@universcience.fr