

# BANQUET

16 de noviembre de 2021 — 7 de agosto de 2022

Cit  des sciences et de l'industrie, Paris, France

Con un panel de expertos formado por **Rapha l Haumont, Claire Sulmont-Ross **, **Nicolas Bricas** y la participación de **Thierry Marx**

«Con motivo de su primera exposición temporal de 2021-2022, Universcience le invita a un gran banquete, tras un viaje de la cocina a la mesa en el que la ciencia y la gastronomía se funden en un todo. Para deleitar tanto el paladar como las neuronas, la Cit  des sciences et de l'industrie ha diseñado un itinerario inmersivo único con la ayuda del chef Thierry Marx y de científicos de renombre. Como acto universal de celebración y convivencia, el banquete es también una experiencia sensorial íntima en la que participan tanto el gusto como la vista, el olfato, el oído o el tacto. Banquet, que conmemora el undécimo aniversario de la declaración de la comida gastronómica francesa como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, propone saborear un momento inolvidable, con múltiples ingredientes sociológicos y antropológicos, además de químicos y físicos. Una apetitosa oportunidad para recordar la alegría de estar y comer bien juntos».

Bruno Maquart, presidente de Universcience

A partir del 16 de noviembre de 2021, la Cit  presentar  *Banquet*, una nueva exposición temporal en honor a los múltiples placeres de la gastronomía que podrá saborear el público de cualquier edad.  Una verdadera fiesta para todos los sentidos!

La profusión y el éxito actual de los programas de cocina en la televisión y las redes sociales, así como el interés y el orgullo de los franceses por su patrimonio gastronómico, demuestran lo popular, unificador e intergeneracional que es la cocina. Inventar, degustar, compartir... esta disciplina se nutre de múltiples influencias culturales y se renueva constantemente con sus productos, recetas y técnicas. Declarada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO, la «comida gastronómica de los franceses» es un patrimonio vivo, accesible a todos y que todos pueden enriquecer.

La exposición *Banquet*, entretenida y acogedora, con una escenografía de Frédérique Paoletti y Catherine Rouland, ofrece a los visitantes una experiencia multisensorial e inmersiva, llena de sabores y festiva. En ella se estimulan todos los sentidos del público porque todos participan en la percepción del sabor, ya que comer implica ver, pero también oler, degustar, tocar y oír.

**Primera etapa de la exposición: entrar en la cocina**, al ponerse en la piel de un aprendiz de cocinero y aprender de forma interactiva las técnicas que realzan los alimentos, sus texturas y aromas. El gesto del cocinero es exigente, primordial, y se adapta a la estructura del alimento que dicta cómo debe cortarse. El público puede poner a prueba sus conocimientos y su familiaridad con los métodos de cocina y los utensilios. Dirigido por profesionales, podrá participar en «Top gestes» manejando una varilla, un rodillo o una mandolina, contemplar la coreografía de los utensilios presentada en forma de teatro animado o probar nuevas combinaciones aromáticas. Esta cocina, organizada en torno a nueve puestos que siguen los códigos tradicionales, esconde unas cuantas sorpresas en el fondo de las cacerolas.

**La visita continúa con el «aperitivo»**. Aquí, la ciencia examina el «miam» y el «puaj». En este espacio sensorial, el público afina su capacidad gustativa participando en desconcertantes experiencias gustativas. Cambiar el color, la textura o el aroma de un alimento puede trastocar su percepción. A través de degustaciones y manipulaciones como el «sabor a rosa» con las magdalenas, o el «chocador» con los bombones, todos los sentidos se ponen en alerta.

**Llega el tan esperado momento de sentarse a la mesa**. El visitante se convierte en un comensal. El banquete es un acto de celebración y de convivencia que fomenta la interacción social. La exposición alcanza uno de sus momentos álgidos con un espectáculo colectivo que pone de relieve el universo del menú, creado para la exposición por el chef Thierry Marx y el científico Rapha l Haumont. Combinando imágenes proyectadas, mapeo, sonidos y olores, la mesa cobra vida en una sucesión de ambientes mágicos, creando un banquete de ensueño.



En colaboración científica con el Instituto Nacional de Investigación Agrícola, Alimentaria y Medioambiental (INRAE).

Con el apoyo de V. Mane Fils, Valrhona, Mademoiselle Desserts y Obvious.

## Una exposición que coincide con un aniversario

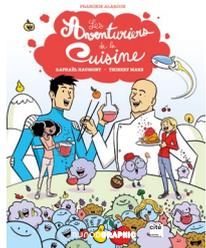
La inauguración de *Banquet* coincide con la declaración, hace exactamente once años, el 16 de noviembre de 2010, de la «comida gastronómica de los franceses» como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura).

A partir de los 9 años Trilingüe (francés, inglés, español)  
Esta exposición forma parte de la línea editorial «**Chemins de traverse / La science l  o  l'on ne l'attend pas**» (Tomando atajos / La ciencia all  donde no se la espera). Esta línea editorial reúne exposiciones cuyo tema no es a primera vista científico o técnico, pero que de una manera u otra conducen hacia estos mundos en línea recta o, más a menudo, por caminos tortuosos. El objetivo es mostrar la ciencia donde no se la espera, invitando a su mesa a la gran familia de creadores.

Más allá de la celebración, surgen varias preguntas en torno a la mesa: ¿este acto existe en todas las culturas? ¿Se organiza en torno a los mismos rituales? ¿Han cambiado con el tiempo las funciones de este momento de armonía? ¿Qué revela hoy en día nuestro comportamiento a la mesa? **La exposición finaliza con una perspectiva del banquete a través de las culturas, las épocas y las memorias.**

## En torno a la exposición

### Literatura juvenil



#### Los aventureros de la cocina

El chef con estrellas Michelin Thierry Marx y el químico Raphaël Haumont son los protagonistas de este cómic de Franckie Alarcon.

Ania y Leo tienen que preparar una comida para recibir a los alumnos extranjeros de su clase. Pero, ¿cómo lograrlo con solo nueve años y cuando no se tiene experiencia? Afortunadamente para ellos, Thierry Marx y Raphaël Haumont les echarán una mano para preparar un menú diferente a cualquier otro y, al mismo tiempo, ¡les ayudarán a descubrir la ciencia que se oculta tras la cocina!

A partir de 9 años. Coedición inédita de Dunod / Cité des sciences et de l'industrie. Disponible en las librerías el 3 de noviembre de 2021. Formato 225 x 286 mm / 72 páginas / 15,90 €.

### Diario de la exposición *Banquet*

Por Olivier Quezada, redactor, con tres entrevistas a Nicolas Bricas, Raphaël Haumont y Claire Sulmont-Rossé.

Al hilo de tres entrevistas con los comisarios científicos de la exposición *Banquet*, se ofrece un recorrido histórico sobre los banquetes de ayer y de hoy, unido a un viaje científico al país de los sabores. El diario, que revela las increíbles sorpresas de la química molecular, caldo de cultivo de una cocina técnico-emocional, destapa los entresijos de la organización de un banquete, así como los ritos y códigos sociales que marcan este gran acontecimiento.

Publicado por la Cité des sciences et de l'industrie. Disponible para la venta el 19 de septiembre de 2021. 24 páginas / 5,90 €.

A la venta exclusivamente en la Cité des sciences et de l'industrie y en nuestra tienda en línea.

### Mediaciones

#### DEMOSTRACIÓN DE "Flop Chef"

Para el público en general, a partir de 10 años, desde las vacaciones de Navidad.

A veces, es bueno que salga mal lo que se cocina: lo principal es entender por qué. El público está invitado a descubrir platos fáciles de hacer, explicados con ojo químico. ¡Cuanto peor salga, más probable será que funcione!

#### SERIOUS GAME

Para niños de 9 a 12 años, a partir de febrero.

La Cité des enfants ofrece a los jóvenes una experiencia de inmersión en el corazón de un encuentro diplomático entre terrícolas y una delegación extraterrestre. Los niños dispondrán de 45 minutos para presentar un banquete digno del país de la gastronomía y coronar con éxito esta cumbre interestelar.



© Christophe Peus

**Raphaël Haumont** es químico físico. A finales de 2013, junto con Thierry Marx, inauguró en la Universidad de París-Saclay el Centro Francés de Innovación Culinaria (CFIC), un laboratorio en el que desarrollan las texturas

y sabores de la cocina del futuro. Este nuevo tipo de laboratorio, fruto de la alianza entre un artesano y un investigador, tiene como objetivo utilizar la ciencia para inventar la cocina del mañana, una cocina sana, lo más cercana posible al producto y respetuosa con el planeta. En este contexto, llevaron a cabo experimentos sobre la encapsulación de alimentos en microgravedad, que posteriormente se utilizaron en la creación de comidas sin residuos para las misiones espaciales en las que participó el astronauta Thomas Pesquet.

Raphaël Haumont es también autor de varios libros de divulgación científica y columnista de televisión.

**Claire Sulmont-Rossé** es científica sensorial y directora de investigación DEL INRAE en el Centro de Ciencias del Sabor y Comportamiento Alimentario de Dijon (CSGA).

**Nicolas Bricas** es socioeconomista de la alimentación, investigador en el CIRAD – Montpellier, UMR MoISA, titular de la Cátedra UNESCO de Alimentación Mundial.



© Mathilde de l'Écotais

**Thierry Marx** es uno de los chefs más reconocidos de su generación. Se formó con los Compagnons du Tour de France y los mejores chefs franceses, como Claude Deligne, Joël Robuchon y Alain Chapel. Su enfoque innovador y global de la cocina se inspira en Francia

y en sus numerosos viajes, especialmente a Japón. Mediante texturas y sabores de vanguardia, defiende una cocina responsable que combina el placer y el bienestar, y que no entra en conflicto entre la tradición y la innovación. Actualmente es el chef ejecutivo del restaurante de 2\* "Sur Mesure" en el Mandarin Oriental de París. Además, Thierry Marx asume otros compromisos lejos de sus fogones. En 2012, creó su primera escuela «Cuisine Mode d'Emploi(s)» cuyo objetivo es formar y reintegrar a las personas alejadas del empleo. En 2016, cumplió uno de sus sueños de la infancia y abrió una de sus primeras panaderías en el distrito 8 de París.



### Contactos de prensa

#### Laure-Anne Le Coat

+33 (0)1 40 05 75 04 / +33 (0)6 17 44 56 24  
laure-anne.lecoat@universcience.fr

#### Oriane Zerbib

+33 (0)1 40 05 78 53 / +33 (0)6 29 78 72 28  
oriane.zerbib@universcience.fr

#### Bettina Bauerfeind

+ 33 (0)6 31 80 14 97  
bettina@heymann-associes.com

#### Elena Muzac Muschio

+ 33 (0)6 88 63 70 85  
elena@heymann-associes.com

## Información práctica

### Cité des sciences et de l'industrie

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

**Horario** (sujeto a modificaciones en función de las directrices sanitarias)  
Abierto todos los días, excepto los lunes, de 10:00 a 18:00, y hasta las 19:00 los domingos.  
+33 (0)1 40 05 80 00

[www.cite-sciences.fr](http://www.cite-sciences.fr)

#ExpoBanquet

### Tarifas

12 €, 9 € (tarifa reducida para menores de 25 años, estudiantes, mayores de 65 años, docentes, familias numerosas)  
Gratis para los niños menores de 2 años, los solicitantes de empleo y las personas que reciben prestaciones sociales mínimas, las personas discapacitadas y su acompañante.

Para acceder al museo es necesario presentar una tarjeta sanitaria en papel o en formato digital, en la que debe constar un código QR, para todos los adultos y los menores de al menos doce años y dos meses (certificado de vacunación completa: programa de vacunación completo y plazo necesario tras la última inyección; prueba de una RT-PCR negativa, prueba antigénica o una autoprueba de menos de 72 horas realizada bajo la supervisión de un profesional sanitario; certificado de recuperación consistente en un resultado de la prueba RT-PCR de al menos 11 días y menos de 6 meses). El control de los certificados no da acceso en ningún caso a los datos médicos.