

Troisième édition de L'ORCHESTRE CULINAIRE

Festicité #24

Les 3 et 4 février 2024

à la Cité des sciences et de l'industrie

L'Orchestre culinaire est un festival original, créé par Universcience, qui met la pratique de la cuisine à l'honneur. Pour la troisième année consécutive, la Cité des sciences et de l'industrie propose au public de mettre la main à la pâte pour régaler ses papilles, le temps d'un week-end, les 3 et 4 février prochains.

Pendant deux jours, les visiteurs préparent des recettes gourmandes et savoureuses avec des fruits et des légumes de saison lors de masterclass avec les cheffes Justine Pilaso, Albane Auvray, Amandine Carreau et le chef pâtissier Rémi Bouiller. Sont également proposés des ateliers pour découvrir et s'essayer à des recettes venues du monde entier : gyozas, cornes de gazelle, dahl ou encore poké. Afin de prolonger cette expérience culinaire chez eux, les apprentis chefs peuvent récupérer un carnet avec les recettes de tous les ateliers grâce à un flashcode disponible sur place.

Une occasion exceptionnelle de s'initier aux plaisirs culinaires et de partager un moment unique en famille, entre amis ou avec les autres visiteurs.

AU MENU

ATELIERS SUR RÉSERVATION – À partir de 5 ans

• Gyoza et bouillon asiatique

Un atelier pour découvrir comment préparer des gyozas maison et réaliser un bouillon asiatique qui servira de base pour les soupes et autres sautés de wok.

Durée 1h. 64 personnes. Au niveau 0

> Samedi à 10h30, 12h, 13h30, 15h et 16h30.

> Dimanche à 10h30, 12h, 14h, 15h30 et 17h

• Cornes de gazelle et leur thé à la menthe

Un goût délicieux à la fleur d'oranger, une texture croustillante à l'extérieur et fondante à cœur... Une découverte des saveurs de l'Orient lors de laquelle les visiteurs apprennent comment réaliser des cornes de gazelle.

Durée 1h. 48 personnes. Dans l'exposition Mission spatiale

> Samedi à 10h30, 12h, 13h30, 15h et 16h30.

> Dimanche à 10h30, 12h, 14h, 15h30 et 17h

• Dahl aux lentilles et croque-monsieur de pain perdu

Bien manger sans se ruiner, c'est possible ! Ici, chacun cuisine un repas complet composé, d'un dahl aux saveurs de saison et aux épices torréfiées en plat principal et en dessert, d'un pain perdu aux poires et au chocolat.

Durée 1h. 48 personnes. Dans l'exposition Urgence climatique

> Samedi à 10h30, 12h, 13h30, 15h et 16h30.

> Dimanche à 10h30, 12h, 14h, 15h30 et 17h



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

La première édition de L'Orchestre culinaire a eu lieu en 2021, à l'occasion de l'exposition *Banquet*.

- Plus d'informations, [ici](#)
- L'exposition en images, [ici](#)



- **Poké de saison sauce hawaïenne**

À la recherche d'une recette sans cuisson pour un repas sain et gourmand ? Ce poké retravaillé avec des fruits et légumes locaux est la solution idéale. Selon l'inspiration, les saisons et le budget, les chefs donnent des astuces pour varier les plaisirs à l'infini.

| **Durée 1h. 48 personnes. Sur le balcon de l'exposition Foulès**

| > **Samedi à 10h30, 12h, 13h30, 15h et 16h30.**

| > **Dimanche à 10h30, 12h, 14h, 15h30 et 17h**

MASTERCLASS – sans réservation – tout public

Animées par des chefs, des cheffes et des scientifiques, ces masterclass sont une occasion unique d'apprendre des astuces de rattrapage de recettes ratées, de réaliser des pâtes maison, de faire du *batch cooking* en moins de deux heures ou encore de confectionner des recettes avec des produits de saison pour une cuisine anti-gaspillage.s.

Samedi 3 février

- **Pour une recette simple et économique autour des légumes d'hiver**

Avec la cheffe **Amandine Carreau**, cheffe et maraichère.

Recette : Tatin d'oignons, crème de parmesan, pickles de légumes d'hiver.

| > **À 11h30. Sur le forum**

- **Les pâtes fraîches, secrets de fabrication**

Avec la cheffe **Justine Piluso**, candidate de Top Chef 2020 sur M6 et animatrice de l'émission *Batch Cooking* sur Téva.

La cheffe propose d'apprendre l'art de la fabrication du produit le plus populaire chez les petits et les grands.

| > **À 13h. Sur le forum**

- **La science vous donne des astuces pour rattraper les ratés de vos recettes**

Avec **Christophe Lavelle**, chercheur au CNRS et au MNHM, spécialiste de l'alimentation.

| > **À 14h30. Sur le forum**

- **Pâtisserie gourmande, créative et raffinée**

Avec le chef pâtissier **Rémi Bouiller**, lauréat du prix « Pâtissier de l'année » au festival Omnivores 2022.

| > **À 16h. Sur le forum**

Dimanche 4 février

- **La science vous donne des astuces pour rattraper les ratés de vos recettes**

Avec **Christophe Lavelle**, chercheur au CNRS et au MNHM, spécialiste de l'alimentation.

| > **À 11h30. Sur le forum**

- **Pour une recette simple et économique autour des légumes d'hiver**

Avec la cheffe **Amandine Carreau**, cheffe et maraichère.

Recette : Croquettes de pommes de terre et carottes, tzatziki au chou rouge.

| > **À 13h. Sur le forum**

- **Légumes farcis en mille feuilles**

Avec la cheffe **Albane Auvray**, candidate de Top Chef 2023 sur M6, elle a ouvert son premier restaurant parisien en 2023 avec Hugo Riboulet.

Une masterclass pour apprendre à travailler les produits de saison autrement, ici en tourte.

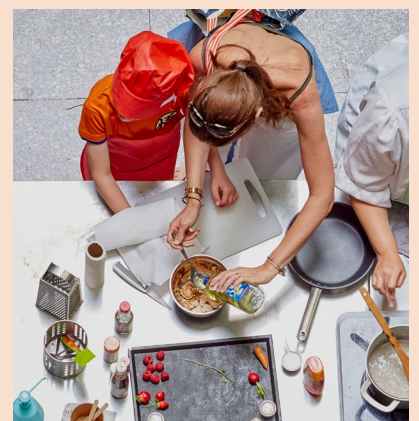
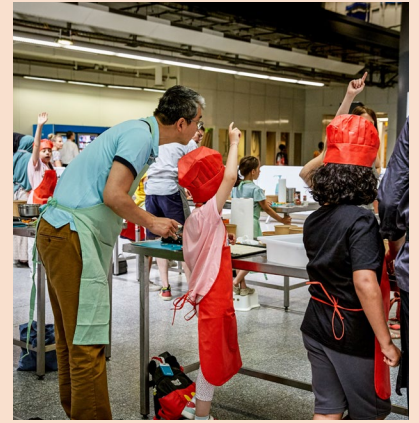
| > **À 14h30. Sur le forum**

- **Batch cooking, cuisinez en 2h pour toute la semaine (dimanche)**

Avec la cheffe **Justine Piluso**, candidate de Top Chef 2020 sur M6 et animatrice de l'émission *Batch Cooking* sur Téva.

Le *batch cooking*, c'est l'art et la manière de cuisiner en une seule fois les menus de toute la semaine.

| > **À 16h. Sur le forum**



STANDS – sans réservation – tout public

Pour les curieux, il sera également possible de découvrir le monde de la cuisine grâce à des stands installés sur le forum de la Cité des sciences et de l'industrie. Couture de tablier, re-découverte du cacao, dégustation de chocolat et de nombreuses autres surprises à découvrir !

Plus d'informations, [ici](#)



ÉGALEMENT À LA CITÉ DES SCIENCES ET DE L'INDUSTRIE



Les Silencieuses #19 - 2 février 2024

Casque sur les oreilles, les visiteurs se laissent emporter par l'ambiance musicale de leur choix tout en ayant un avant-goût des activités du festival *L'Orchestre culinaire*, qui commence le lendemain.

Au menu des réjouissances : découverte des expositions en cours, atelier de mixologie et même dégustation de crêpes ! De nombreuses autres surprises sont prévues lors de cette soirée gourmande.

Plus d'informations, [ici](#)



Cosmic Pudding au planétarium

Bestiaire céleste ou création culinaire ? L'artiste Geneviève Anhoury s'amuse depuis sa cuisine à photographier en gros plan ses fonds de marmites. Le résultat est surprenant : les images produites évoquent puissamment des phénomènes cosmiques. Humour, art et science font un soufflé remarquable !

Une coproduction Universcience et Lardux Films.

Plus d'informations, [ici](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

Cité des sciences et de l'industrie

30, avenue Corentin-Carou - 75019 Paris
M Porte de la Villette T 3b

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

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.



CONTACTS PRESSE

Hermine Péneau

01 40 05 75 72 / 06 34 31 72 15
hermine.peneau@universcience.fr

Karine Emonet-Villain

01 40 05 74 67
karine.emonetvillain@universcience.fr

Romain Pigenel

romain.pigenel@universcience.fr