

Cookbook'19

9 février — 12 mai 2019

Une exposition de
Nicolas Bourriaud et Andrea Petrini



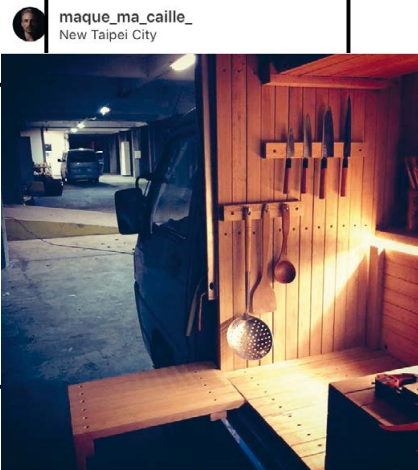
2 124 J'aime
dannybowienchinesefood COCONUT SHRIMP



Aimé par abepe et 35 731 autres personnes
reneredzepinoma These fish shine naturally like silver #nomaocan



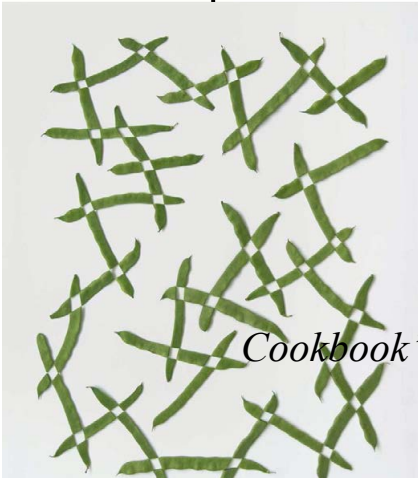
48 J'aime
rebecca.chef Goma da tapioca retirada no processo de fazer a farinha de mandioca em casa a partir da raiz. Fiz uns mini beijús com castanhas do Pará como teste. Delicioso!



maque_ma_caille_ New Taipei City

53 J'aime
maque_ma_caille_ #nolimit #lapetitetable #mncproject #taipei #taiwan

sakirgokcebag



La Panacée MOCO
Montpellier Contemporain

MOCO

Montpellier Contemporain
— La Panacée,
centre d’art contemporain
14, rue de l’École de Pharmacie
34000 Montpellier
www.lapanacee.org

Du mercredi au samedi de 12:00 à 20:00, le dimanche de 10:00 à 18:00. Fermé au public les lundis et mardis. Entrée libre et gratuite pour tous les publics, accessible personnes handicapées. Administration du lundi au vendredi de 9:00 à 18:00.

Accès
En voiture : à Montpellier, suivre la direction «centre-ville» puis se garer au parking Corum, 5’ à pied/Tramway : Ligne 1 ou 4 arrêt Louis Blanc/Train : gare Montpellier Saint-Roch

Pour les groupes (scolaires, centres de loisirs, associations, établissements spécialisés), le service des publics propose des visites découvertes des expositions et des ateliers créatifs en lien avec les artistes et les œuvres présentés. Possibilité d’organiser des rencontres avec des artistes. Renseignement et inscription au 04 34 88 79 81 et sur mediation@lapanacee.org.



Aimé par david_zilber et 1 694 autres personnes
maemo Strawberry fermentation



ir septimeparis et 931 autres personnes
ilber The rare and elusive albino sea
er. AKA the lemon of the sea...



Visite
Visite informelle et conviviale des expositions temporaires. **Les mercredis et samedis à 15:00.** Gratuit sans inscription

Visite focus
À l’heure du déjeuner, un médiateur fait découvrir l’exposition au travers d’une sélection d’œuvres. **Les vendredis 12:30>13:00**

Visite point de vue
La Panacée donne carte blanche à des intervenants extérieurs pour faire découvrir l’exposition de façon inédite. Détail au dos, gratuit sur inscription

Visite famille
Un dimanche par mois, petits et grands découvrent l’exposition et partagent un atelier. Gratuit sur inscription à partir de 6 ans

Ateliers jeune public
Les petits ateliers : pratique et sensibilisation à l’art contemporain. Gratuit sur inscription à partir de 6 ans

Stage des vacances
Stage de pratique avec les médiateurs de La Panacée. Gratuit sur inscription à partir de 6 ans

Visites, ateliers et jeune public

Visites
Dimanche 10 mars
(visite)
15:00>17:00
Histoire et découverte du lieu. Présentation du MOCO par les médiateurs culturels de La Panacée
Gratuit sur inscription

Samedi 6 avril
(visite atelier LSF)
14:00>16:00
en langue des signes française
Dans le cadre des journées Tourisme et Handicap
Gratuit sur inscription

Vendredi 12 avril
(visite sensitive)
10:30>12:00
pour le public aveugle et malvoyant
Gratuit sur inscription



eggs_90



restaurantemanu

Jeune public
Dimanche 24 fevrier
(visite famille)
15:00>17:00
Samedi 2 mars
(atelier jeune public)
15:00>17:00
par les médiateurs culturels de La Panacée

6, 7, 8 mars
(stage des vacances)
15:00>17:00
Ramène ta fraise
Dimanche 24 mars
(visite famille)
15:00>17:00

Samedi 30 mars
(atelier jeune public)
15:00>17:00
par les médiateurs culturels de La Panacée

Samedi 20 avril
(atelier ado) > **nouveau!**
16:00>18:00
Le labo des mots
découvrir l’exposition et explorer les œuvres par l’écriture
Gratuit sur inscription

24, 25, 26 avril
(stage des vacances)
15:00>17:00
Menu créatif

Dimanche 28 avril
(visite famille)
15:00>17:00

Samedi 4 mai
(atelier jeune public)
15:00>17:00
par les médiateurs culturels de La Panacée



Chr. Hansen

nomafements
Chr. Hansen A/S

Lab Visit

Programme du 09 février_12 mai 2019

Dans le cadre de l'exposition *Cookbook '19*, nous vous proposons une série de manifestations régulières. Ainsi l'œuvre de Davide Balula, *Painting the roof of your mouth (Ice Cream)*, 2015, sera activée tous les samedis, avec une dégustation de glaces. Mélanie Villemot propose de goûter à son *Sunset* cocktail les 9 mars, 13 avril et 11 mai. Cozinha Radicante vous invite à découvrir l'art de préparer et de cuisiner le manioc dans sa cuisine mobile les 9 et 10 février, les 23 et 24 mars (avec les étudiants de l'ESBA MOCO), les 13 et 14 avril, et les 11 et 12 mai. Des performances et conférences accompagnent l'exposition :

Vendredi 8 février
(vernissage)
19:00

(dégustation)
Absoluts, Tania Gheerbrant et Mahalia Kohnke-Jehl
(dégustation)
Sunset, Mélanie Villemot

(dégustation)
Papillon de charcuterie, Inaki Aizpitarte
Le chef est parti chercher une plaque de marbre en Italie, fasciné par la texture de cette surface qui devient, au moment du vernissage, un trompe-l'œil accueillant une dégustation de charcuterie.

(installation participative)
Copy Shop, Healthy Boy Band
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot
Cuisine Mobile

(dégustation / performance)
Pâté confiance, Elise Carron
L'artiste détourne les codes de présentation de conserves dans les épiceries et propose une dégustation de pâtes cuisinées et mis en conserve spécialement pour l'exposition.

(dégustation)
Painting the roof of your mouth (Ice Cream), 2015, Davide Balula
« L'œuvre est une rétrospective comestible, une distribution et une dissémination des oeuvres présentées sous forme de glace, dont chacun des parfums —élaborés en collaboration avec le chef étoilé Michelin Daniel Burns— représente une série de tableaux de l'oeuvre de Davide Balula et est composé d'éléments naturels (tels que du bois brûlé, de la boue, des algues ou des sédiments de rivière). »

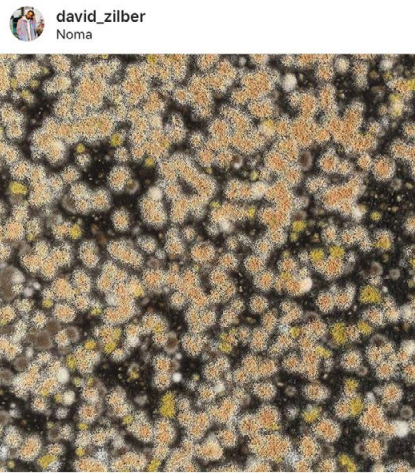
Samedi 9 février
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot
(workshop)
17:00
La Fermentation de la Terre, Valentina Karga & Tessa Zettel
Enfouissement de légumes pour fermentation —les légumes fermentés seront déterrés pour dégustation le 9 mars à 17:00 /date à confirmer/

(performance)
19:00 auditorium
Danny Bowien
Performance sonore et culinaire

Dimanche 10 février
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot

Vendredi 15 février
(table ronde)
19:00 auditorium
autour de la fermentation
en lien avec le colloque organisé par la Chaire Unesco Alimentations du monde à Supagro, «Manger le vivant», avec les interventions de :

Perig Pitrou, anthropologue, Laboratoire d'anthropologie sociale, Collège de France/CNRS
Natsuko Uchino, artiste
David Zilber, directeur du laboratoire de fermentation du restaurant noma à Copenhague
Modération : Nicolas Bricas, directeur de la Chaire Unesco Alimentations du monde
<https://www.chaireunesco-adm.com/Reservez-votre-15-fevrier-2019>



David Zilber Noma
Aimé par thomasfrel et 1 247 autres personnes
david_zilber It's only in the moments where things don't go according to plan that surprise and delight can truly be appreciated for what they really are, nature being cleverer than you are.

Samedi 9 Mars
(dégustation)
Sunset, Mélanie Villemot
(dégustation)
17:00 /date à confirmer/
La Fermentation de la Terre, Valentina Karga & Tessa Zettel
Désenfouissement des légumes fermentés pour dégustation
(retransmission live)
19:00 auditorium
Quintessence, Dorian Bauer
« À 9000 kilomètres, de Taïwan et du Lu-Bian-Tan, je réalise une performance dont vous percevrez les échanges des participants, le son des ustensiles de cuisine, la mélodie des mets qui mijotent... Toute une symphonie soulignée par ce souvenir désormais éternel, une apostrophe olfactive invisible, ajoutant une gamme au nuancier de ces notes sauvées de l'oubli. »

Dimanche 17 mars
(visite)
15:00 > 16:00
Visite point de vue
avec Nicolas Bricas, socio-économiste au Cirad. Titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du Monde, sur inscription

Samedi 23 mars
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot + les étudiants ESBA MOCO
(conférence)
18:30
La mamma et le parrain, Philippe Di Folco

Dimanche 24 mars
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot, + les étudiants ESBA MOCO

Dimanche 7 avril
(visite performée)
15:00 > 16:00
Sans mot dire 3, Geoffrey Badel
Visite de l'exposition où les mots se muent en gestes, sur inscription



38 913 J'aime
reneredzepinoma Fresh lumpfish (natural flesh color) #nomaocean

Samedi 13 avril
(dégustation)
Sunset, Mélanie Villemot
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot
(dégustation)
15:00
Zigzag, Fanny Maugey
Dégustation de sculptures en chocolat
(discussion)
18:00
Cuisine et mondialisation, Gilles Stassart, Roberto Cabot, Cozinha Radicante
(performance)
19:00
Sonic BBQ, Gilles Stassart

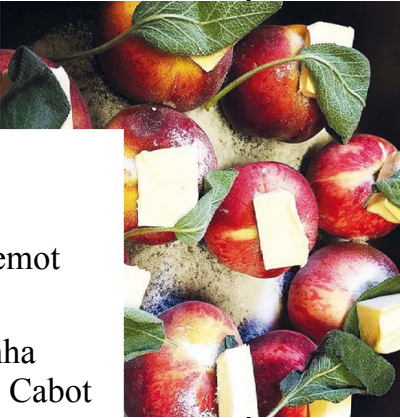
Dimanche 14 avril
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot
(restitution)
14:30, 15:00 et 16:30
In Good Taste
Restitution ouverte du workshop de Nadine Soubeyran avec les étudiants de la résidence universitaire de La Panacée et des jeunes participants au projet «Art ensemble».

Dimanche 21 avril
(visite)
15:00 > 16:00
Visite point de vue
avec Olivier Lepiller, sociologue de l'alimentation et Chelsie Yount, anthropologue de l'alimentation au Cirad, sur inscription

Jeudi 2 mai
(conférence)
19:00
Hors-d'œuvres, une histoire des relations entre art et cuisine, Caroline Champion

Samedi 11 mai
(dégustation)
Sunset, Mélanie Villemot
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot
(performance)
18:00
Commensalités, Tiphaine Calmettes

Dimanche 12 mai
(activation)
Manioc Usine, Cozinha Radicante et Roberto Cabot



Moule en terre cuite, Nicotse, Cypre
Aimé par caro.cha2 et 3
tiphainecalmettes En pr figuratif, #cannibalisme