

FESTIVAL

TERRES D'AILLEURS # 2

TERRE(S) NOURRICIÈRE(S) : GOÛTS D'AILLEURS

Ateliers | jeux | visites | films d'exploration scientifique | théâtre d'impro

21 au 26
FÉV. 2023

Perpignan

Médiathèque et bibliothèques |
Muséum d'histoire naturelle |
Musée Casa Pairal |
Musée des monnaies Joseph Puig |
Théâtre municipal Jordi Pere Cerdà |



Terres d'ailleurs,



festival d'explorations scientifiques



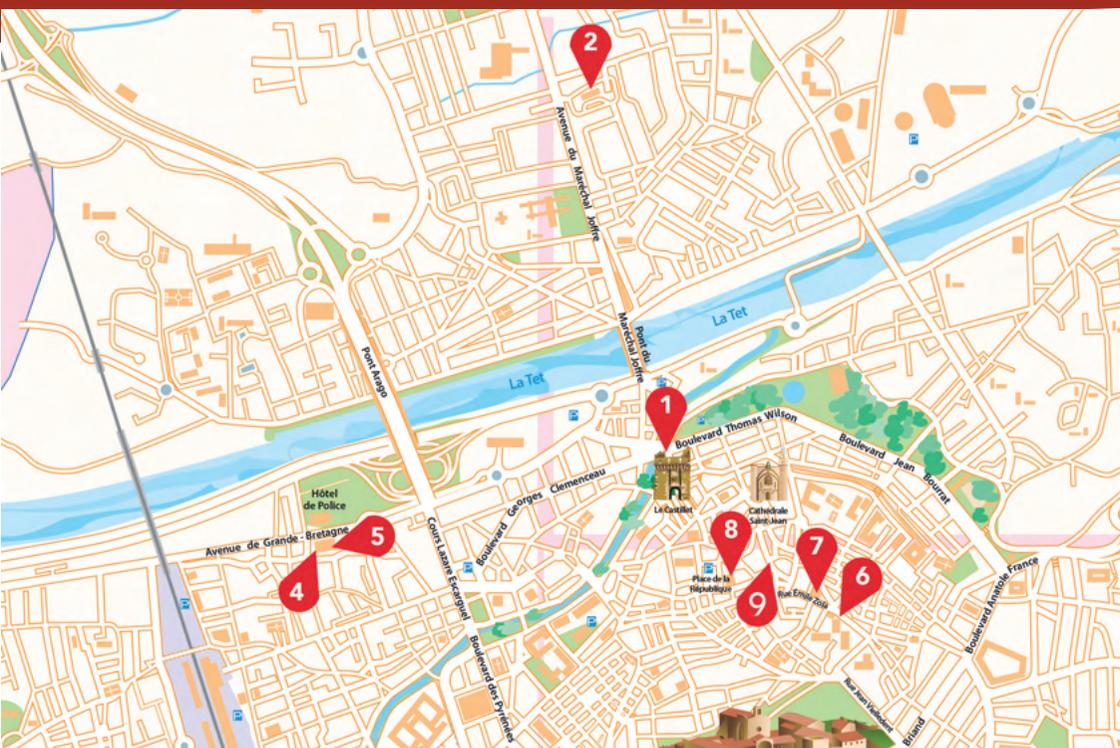
Le festival Terres d'Ailleurs, porté par l'association Kimiyo, poursuit son expédition au travers des terres nourricières... Après avoir exploré à l'automne dernier les agricultures d'ailleurs, cette escale hivernale vous propose de voyager autour des goûts et saveurs d'ailleurs.

Aller à la rencontre des cultures lointaines, c'est souvent, en tout premier lieu, découvrir une des premières préoccupations qui scellent une communauté : l'alimentation et les coutumes culinaires...

Dans son voyage aux pays des saveurs, le festival vous propose de croiser les approches scientifiques de l'art de se nourrir à travers le monde, et d'expérimenter de nouvelles saveurs.

Le Quartier Général du festival sera dressé au rez-de-chaussée de la Médiathèque. Véritable camp de base, tout au long de la semaine vous y trouverez, un salon de lecture éphémère, un mur collaboratif de recettes du monde, un espace dédié au jeu et un lieu de rencontre, d'échange et de pratique. Depuis ce QG, vous pourrez, chaque jour, partir vers les différentes destinations du festival : les trois bibliothèques de quartier et les trois musées de la Ville, mais aussi le théâtre municipal Jordi Pere Cerdà ainsi que les rues du centre-ville...

les sites du festival



- 1** Musée Casa Pairal (Castillet)
Place de Verdun · 04 68 35 42 05
- 2** Bibliothèque Barande
Esplanade Édouard Le Roy · 04 68 66 35 67
- 3** Bibliothèque Jean d'Ormesson
7 ter avenue Paul Alduy · 04 68 62 38 60
- 4** Musée des monnaies Joseph Puig
42 avenue de Grande-Bretagne · 04 68 62 37 64
- 5** Bibliothèque Bernard Nicolau
42 avenue de Grande-Bretagne · 04 68 62 37 60
- 6** Muséum d'histoire naturelle
Place Fontaine Neuve · 04 68 66 33 68
- 7** Médiathèque
15 rue Émile Zola · 04 68 66 33 37
- 8** Théâtre municipal Jordi Pere Cerdà
Place de la République
- 9** Place de la Loge



le festival en un clin d'œil

Mardi 21 février

Atelier créatif «Voyages au pays des odeurs et des couleurs»

Médiathèque ⑦

10h00 - 12h00

Visite «Commerces et métiers de bouche d'hier et d'aujourd'hui»

par le Service Animation du Patrimoine

Place de la Loge ⑨

14h00 - 15h30

Jeu Kosmopoli:t

Médiathèque ⑦

17h30 - 19h00

Mercredi 22 février

À la croisée des langues... et des recettes du monde

Médiathèque ⑦

10h30 - 12h00

Atelier «Semoule, couscous, pâtes... le blé dans tous ses états»

Muséum d'histoire naturelle ⑥

14h00 - 15h30

Jeudi 23 février

Projection et rencontre «Retour d'expédition à Madagascar»

Bibliothèque Jean d'Ormesson ③

10h30 - 12h30

Atelier d'analyse sensorielle

Casa Pairal ①

14h00 - 16h00

Vendredi 24 février

Atelier «Le P'tit labo des épices»

Bibliothèque Bernard Nicolau ⑤

10h30 - 12h00

Atelier «Les graines et semences, outils de troc ?»

Musée des monnaies Joseph Puig ④

14h00 - 15h30

Soirée Improsciences

Théâtre municipal Jordi Pere Cerdà ⑧

19h00 - 21h00

Samedi 25 février

Atelier «Expédition au coeur de la cuisine moléculaire»

Bibliothèque Barande ②

10h30 - 12h00

Projection «Des insectes dans l'assiette» (52') suivie d'une rencontre avec Stéphane Person

Médiathèque ⑦

15h00 - 17h00

Dimanche 26 février

Visite «La cuisine traditionnelle catalane»

Casa Pairal ①

14h00 - 15h30

le festival jour après jour

mardi 21 février

10h00 · ATELIER CRÉATIF

7 ans et +

Voyage au pays des odeurs et des couleurs...

Médiathèque 7 15 rue Émile Zola

Réalisez ta carte postale épicée...

Donnez libre cours à votre imagination et inventez votre paysage d'épices de toutes les couleurs et de toutes les odeurs !

Adultes et enfants à partir de 7 ans (10 personnes maximum)

Renseignements et inscriptions au 04 68 62 33 37



le festival jour après jour

mardi 21 février

14h00 · VISITE GUIDÉE

8 ans et +

Commerces et métiers de bouche d'hier et d'aujourd'hui

Rendez-vous place de la Loge 9

Le long d'un itinéraire, un guide-conférencier vous proposera de partir à la découverte d'anciens magasins de bouche d'antan.

Ces commerces, dont on garde aujourd'hui une façade, un élément d'architecture ou une photo, permettent de perpétuer la mémoire des métiers et des habitudes de consommation d'autrefois.

Adultes et enfants à partir de 8 ans.
Renseignements au 04 68 62 38 84
ou par mail : tda@kimiyo.fr

17h30 · JEU

10 ans et +

[KOSMOPOLI:T]

Médiathèque 7 15 rue Émile Zola

Ici, les clients du monde entier viennent pour commander des plats dans des langues dont vous ne connaissiez pas l'existence, que vous n'imaginiez pas entendre et encore moins parler !

Adultes et enfants
à partir de 10 ans.
Entrée libre.

Renseignements au 04 68 66 33 37
ou par mail : tda@kimiyo.fr



le festival jour après jour mercredi 22 février

10h30 · ATELIER

7 ans et +

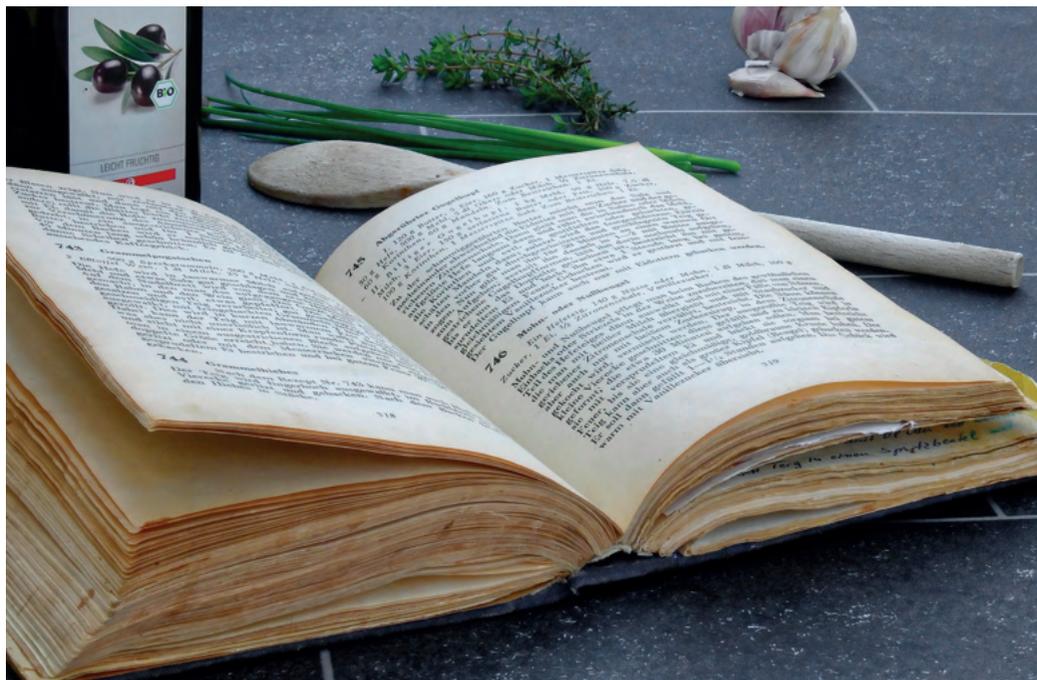
À la croisée des langues et des recettes du monde lectures plurilingues et multiculturelles

Médiathèque 7 15 rue Émile Zola

Édition spéciale « Terres d'ailleurs » pour ce rendez-vous régulier, nous ferons voyager nos papilles dans plusieurs pays du monde par des lectures de recettes toutes plus alléchantes les unes que les autres, rythmées par de petits jeux de devinettes culinaires et gustatives !

Adultes et enfants à partir de 7 ans (10 enfants maximum).

Renseignements et inscriptions au 04 68 66 33 37 ou par mail : tda@kimiyo.fr



le festival jour après jour mercredi 22 février

15h30 • ATELIER

8 ans et +

Semoule, couscous, pâtes... le blé dans tous ses états

Muséum d'histoire naturelle ⑥ Place Fontaine Neuve

Le blé est un composant central dans notre alimentation. Nous le transformons pour obtenir du pain, de la semoule, des pâtes...

Venez visiter le muséum d'Histoire naturelle pour en apprendre plus sur les graines, et en particulier sur le grain de blé et ses différentes variétés, et expérimenter la conception des principaux aliments de nos assiettes, tels que les pâtes ou le couscous.

Adultes et enfants à partir de 8 ans (10 personnes maximum)

Renseignements et inscriptions au 04 68 66 33 68 ou par mail : tda@kimiyo.fr



le festival jour après jour

jeudi 23 février

10h30 • FILM DOCUMENTAIRE

Retour d'expédition de Madagascar

Bibliothèque Jean d'Ormesson ③ 7 ter avenue Paul Alduy

10 ans et +

Madagascar est un lieu de prédilection pour les recherches en écologie du fait de la diversité des espèces présentes sur l'île.

Une de ses plantes emblématique est le baobab, Cyrille Cornu chercheur au Cirad de Montpellier (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement) a réalisé l'an dernier un documentaire sur cet arbre «trésor», souvent surnommé «arbre de vie».

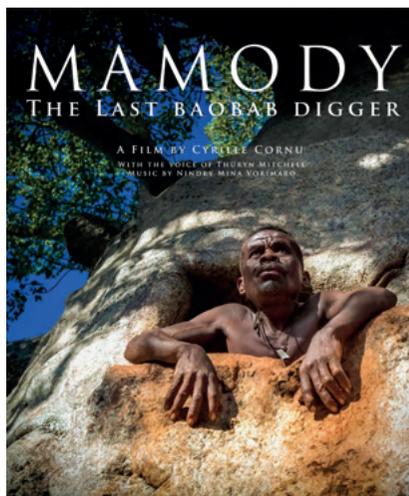
Venez découvrir «Mamody, le dernier creuseur de baobab» et échanger avec lui à la fin du film.

Adultes et enfants à partir de 10 ans.

Entrée libre dans la limite des places disponibles.

Renseignements au 04 68 62 38 60

ou par mail : tda@kimiyo.fr



Chercheur, **Cyrille Cornu** est aussi réalisateur, explorateur, naturaliste et photographe. Pendant dix ans, il a mené des recherches sur les baobabs de Madagascar avec le CIRAD. Auteur de nombreuses publications sur le sujet, il organise chaque année des expéditions au cœur des forêts les plus reculées de la grande île.

Depuis son arrivée à Antananarivo en 2010, le chercheur n'a eu de cesse de sillonner le territoire malgache pour saisir des images avec sa caméra. Cyrille Cornu a quitté la recherche pendant trois ans pour se consacrer à la réalisation d'une série de films documentaires sur les baobabs de Madagascar. « Mamody, le dernier creuseur de baobabs » est le premier épisode de cette série. Les deux autres sont en cours de production.

le festival jour après jour

jeudi 23 février

14h00 • ATELIER

10 ans et +

Analyse sensorielle, à la découverte des saveurs d'ailleurs

Casa Pairal ① Place de la Victoire

Partons à la découverte de saveurs d'ailleurs grâce aux techniques de l'analyse sensorielle...

Comment mobilisons-nous nos cinq sens pour appréhender un nouvel aliment ?

Quels mots utiliser pour décrire nos différentes perceptions sensorielles ?

Un atelier expérimental, à la rencontre d'ingrédients surprise;

Adultes et enfants à partir de 10 ans (14 personnes maximum)

Renseignements et inscriptions au 04 68 35 42 05 ou par mail : tda@kimiyo.fr



le festival jour après jour

vendredi 24 février

10h30 • ATELIER

Le P'tit labo des épices

Bibliothèque Bernard Nicolau 5 42 avenue de Grande-Bretagne

7 ans et +

Dans ce laboratoire éphémère, nous allons étudier les épices, au cœur de nombreuses traditions culinaires. Grâce aux techniques de l'analyse sensorielle, leurs couleurs et leurs saveurs n'auront plus de secrets pour nous !

Un vrai travail de technicien de laboratoire pour comprendre, entre autre, pourquoi le piment brûle la langue !



Adultes et enfants à partir
de 7 ans

(12 personnes maximum)

Renseignements
et inscriptions au

04 68 62 37 60

ou par mail : tda@kimiyo.fr

le festival jour après jour

vendredi 24 février

14h00 • ATELIER

10 ans et +

Les graines et semences, outils de troc ?

Musée des monnaies Joseph Puig ④ 42 avenue de Grande-Bretagne

Primordialement utilisées dans l'agriculture, les graines et semences ont également autrefois servies de monnaie d'échange et d'outils de troc. Venez identifier les différentes céréales et autres outils qui ont permis d'échanger dans le monde entier, et les associer à une époque et à une civilisation.



*Adultes et enfants
à partir de 10 ans
(14 personnes
maximum)*

*Renseignements
et inscriptions au
04 68 62 37 64
ou par mail :
tda@kimiyo.fr*

le festival jour après jour

vendredi 24 février

19h00 · THÉÂTRE

Improsciences, Goûts d'Ailleurs avec la Compagnie Synapse

Théâtre municipal Jordi Pere Cerdà 8 Place de la République

10 ans et +

Ce spectacle d'improvisation à la croisée du théâtre et des sciences vous propose de découvrir de manière ludique le travail (sérieux) de deux chercheurs.

Sur la scène : deux scientifiques, dont Sandrine Dury, vous parleront de leurs recherches pendant quelques minutes.

Dans le public : vous serez invités à rédiger des questions sur des bulletins distribués à cet effet.

Les questions seront ensuite tirées au sort du chapeau et ce sont les comédiens d'improvisation qui, après un bref huis-clos, vous livreront leur réponse.

Ah, au fait, on ne vous l'a pas dit : ces comédiens n'y connaissent peut-être rien aux sciences...

Éclats de rire garantis !

Adultes et enfants à partir de 10 ans. Entrée libre dans la limite des places disponibles.

Renseignements et inscriptions au 04 68 66 33 37 ou par mail : tda@kimiyo.fr



Sandrine Dury est une économiste du développement agricole, agro-alimentaire et rural au CIRAD.

Son rôle est d'étudier les enjeux agricoles et agroalimentaires liés à la production, la transformation et la consommation des produits de l'agriculture.

Ses recherches se sont portées sur des pays du monde entier : Afrique, Asie et Amérique latine, et Cameroun.

Depuis septembre 2022, elle est la nouvelle directrice de la Direction Régionale Méditerranée, Moyen Orient et pays des Balkans pour le CIRAD.

Elle sera présente vendredi sur la scène du théâtre municipal pour se livrer à l'exercice d'Improsciences.



le festival jour après jour samedi 25 février

10h30 · CUISINE

10 ans et +

Expédition au coeur de la cuisine moléculaire

Bibliothèque Barande ② Esplanade Édouard Le Roy

La cuisine moléculaire, une cuisine d'avenir avec de nouvelles textures, de nouveaux saveurs... Venez comprendre les principes culinaires de la cuisine en expérimentant pour créer une émulsion de chocolat ou manger sa soupe sous forme de billes... Une réelle expédition au sein des saveurs et des textures. Venez expérimenter et nous dire si cette cuisine est réellement la cuisine de demain.



Adultes et enfants à partir de 10 ans (12 personnes maximum)

Renseignements et inscriptions au 04 68 66 35 67 ou par mail : tda@kimiyo.fr

le festival jour après jour

samedi 25 février

15h00 • PROJECTION ET RENCONTRE

Des insectes dans l'assiette

De Guilaine Bergeret et Rémi Rappe • Producteurs : Ushuaïa TV et TF1 • 52'

Médiathèque 7 15 rue Émile Zola

8 ans et +

En 2050, il y aura 9,5 milliards de bouches à nourrir sur terre. Un sacré défi pour l'espèce humaine alors que le manque de terres arables et le réchauffement climatique remettent déjà en question notre industrie alimentaire. La solution ? Intégrer les insectes à notre alimentation occidentale !

En Europe, plusieurs entreprises se sont lancées dans cet élevage inédit. Mais sommes-nous prêts à dépasser nos préjugés pour déguster des pâtes au grillon ou autre salade au criquet ? À la suite de la projection, Stéphane Person, fondateur de Forest Goods Growing vous proposera un échange autour de ce sujet mettant

en avant les enjeux économiques et environnementaux de ce type d'agriculture.

Pour répondre à vos questions il s'appuiera sur

l'expertise développée lors de nombreux voyages et études réalisées dans les forêts du monde entier.

Rien de mieux que de découvrir de nouvelles saveurs soi-même, à la suite de l'échange, nous vous inviterons à goûter différents insectes.



Adultes et enfants à partir de 8 ans. Entrée libre dans la limite des places disponibles.

Renseignements au 04 68 66 30 22 ou par mail : tda@kimiyo.fr



Stéphane Person, fondateur de Forest Goods Growing a pour vocation d'apporter son expertise et son expérience aux différents acteurs impliqués dans la gestion des ressources forestières (autres que le bois) pour maintenir ces écosystèmes productifs utiles pour la biodiversité et les hommes.

Il a toujours dans son sac à dos des photos mais surtout des aliments de ses balades dans les forêts du monde entier.

Il participe au festival Terres d'Ailleurs, suite à la projection du film «Des insectes dans l'assiette», pour échanger avec le public et savoir si les insectes peuvent vraiment avoir une place dans notre alimentation de demain.

le festival jour après jour dimanche 26 février

15h30 • VISITE

10 ans et +

La cuisine traditionnelle catalane

Casa Pairal ① Place de la Victoire

Mariant la terre et la mer, la cuisine catalane trouve ses racines dans la gastronomie phénicienne, grecque et romaine.

Une visite guidée à la Casa Pairal vous fera découvrir ou redécouvrir l'histoire et les ingrédients de la cuisine catalane, à travers la cuisine du Mas Gleix, et saura vous mettre l'eau à la bouche.



Adultes et enfants à partir de 10 ans

Renseignements et inscriptions au 04 68 35 42 05 ou par mail : tda@kimiyo.fr



Rencontres LOINTAINES



GOÛTS Saveurs

TERRE nourricière

Expéditions

