

À TABLE EN 2030

30 ans Cité



NIVEAU 0 CONFÉRENCE • EXPO PHOTOS • FILMS

EXPO PHOTOS

Écologie

“ Si je me fais du bien (en mangeant raisonnablement et de bons produits) je fais du bien à la planète. Ma démarche artistique s'inscrit dans cette volonté de protection de l'environnement... C'est en observant ce que produit la Terre que l'on trouve les solutions à l'alimentation de demain. La beauté - entre autres - de ce qu'elle produit devrait engendrer le respect. ”

Mathilde de l'Écotais, photographe, designer, réalisatrice, directrice artistique expose au travers de huit photographies très grand format sa réflexion sur l'alimentation du futur.

CONFÉRENCE

Accès libre dans la limite des places disponibles

Malbouffe : quels remèdes ?

Ce que nous mangeons et buvons peut provoquer notre mort prématurée. En France en 2012, 24,6 millions de personnes étaient en surpoids, elles devraient être 30 millions en 2030. Un tiers des Français présentent un risque élevé de développer un diabète. La population prend peu à peu conscience que l'alimentation a un impact sur la santé, mais les plus pauvres restent largement exposés à ces risques. Information des consommateurs, coût des aliments, mise en place de logos nutritionnels... Comment résoudre ces problèmes massifs de santé ?

SAM de 14h30 à 16h Serge Hercberg, épidémiologiste, P^r de nutrition à la faculté de médecine de Paris 13 - département de Santé publique Hôpital Avicenne, directeur de l'équipe "Épidémiologie nutritionnelle" (Inserm/Inra/Cnam/Paris 13), président du Programme national Nutrition Santé (PNNS).

FILMS

Accès libre avec un billet Explora

Deux films pour découvrir des aliments de demain

Du lin dans nos assiettes

Réalisation : Thierry Trelluyer. Production : Universcience. Durée : 7 min 17 s
Après une période de déclin, la culture du lin est aujourd'hui relancée. En nourrissant le bétail avec les graines de lin, riches en oméga-3, cette filière agricole pourrait augmenter l'apport d'acides gras dans notre alimentation.

Les insectes : la nourriture du XXI^e siècle

Un reportage de l'émission Futurmag diffusé sur Arte. Réalisation : Nathalie Brossaud, Charles Baget, Sylvain Cadran. Production : Universcience, Arte France, Effervescence Labell. Académie des technologies. Durée : 8 min 31 s.
Demain l'Humanité devra peut-être manger des insectes pour survivre. Pour la production d'1kg de viande de bœuf, il faut 25kg de fourrage contre 2kg seulement pour les insectes. De plus, l'élevage d'insectes produit 100 fois moins de gaz à effet de serre. Malgré le bénéfice pour l'environnement, sommes-nous prêts à changer nos habitudes alimentaires ?

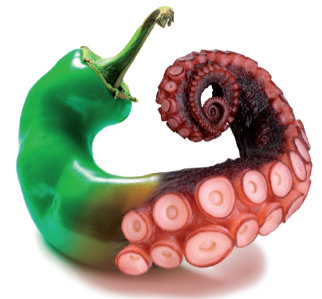
SAM DIM

11h - 11h30 - 12h - 12h30 - 14h - 14h30 - 15h - 15h30 - 16h - 16h30 - 17h00



Courgette

Poulpiment



À table en 2030

FESTIVAL DE L'ALIMENTATION

3 & 4 DÉCEMBRE 2016 PROGRAMME

NIVEAU 1 DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES 45 min. tous publics

14 Des chefs ou designers culinaires sont invités à préparer les repas de Noël de 2030. Des démonstrations culinaires en temps réel pour illustrer les points de vue que la gastronomie porte sur notre alimentation du futur.

Geoffrey Rembert, chef exécutif La Table du Flow

SAM 14h “ Nous nous projetons actuellement dans une logique visant à garantir une traçabilité totale des aliments, de leur culture ou production. Tout en ralentissant nos systèmes de production et de consommation mais en rendant les prix plus accessibles. J'imagine une cuisine en 2030 axée sur le végétal et nettement moins sur les viandes et les poissons. Une cuisine épurée avec des herbes et épices respectueuses des saisons. Des recettes dans lesquelles le sel à outrance et les graisses auront disparu. ”

Aldwin Beets, ancien chef du restaurant Le Bronco avec Yves-Marie Le Bourdonnec, artisan boucher fédérateur et beef-maker et Isabelle Le Bourhis, éleveuse dans le finistère

SAM 15h “ Dans le futur, le goût sera concentré, le coût sera minimisé et le mitonné remplacera l'instantané ! Revalorisons et cuisinons la viande que nous aimons ! En 2030 les plats auront aussi la saveur des terroirs de nos éleveurs. ”

François Pasteau, chef de l'Épi Dupin

SAM à 16h “ Local, végétal, zero-gaspillage : imaginons notre Noël responsable de 2030 où l'alimentation deviendra plus locale, plus responsable, où les protéines végétales seront au cœur de notre alimentation. Le zéro-gaspillage sera intégré par tous, enfin... on peut toujours rêver ! Commençons par imaginer à quoi ressemblera notre repas de Noël dans quelques années ! ”

Benoit Castel pâtissier et Marc Bretilot designer culinaire

SAM 17h “ Tous deux imaginent une gourmandise ludique et respectueuse de l'environnement. Trois ingrédients aux qualités portant des valeurs d'avenir, sont associés avec imagination : la farine de meule goûteuse et saine issue de blé premier, le lait cru de chèvre digeste et permettant de moins sucrer, la fumaison pour son goût originel et ses vertus de conservation écologique. ”

François Gagnaire, chef du bistrot nature Anicia

DIM 13h “ La cuisine de 2030 sera responsable, question de survie. Faisons confiance en l'espèce humaine qui saura puiser dans ses traditions et son intelligence pour réfléchir à l'alimentation de demain. Elle fera appel à une cuisine de région, de terroir et de saison. Elle devra être plus saine, par respect de l'être humain, de l'environnement, de la planète. Un plat net. En 2030, nous dégusterons toujours des fromages issus d'un savoir-faire traditionnels qui réussissent à intégrer les évolutions technologiques. Nous vous ferons découvrir lors de ce Festival, un fromage authentique et unique sur la place de Paris, que nous déclinerons en deux recettes apéritives simples et festives. ”

Romain Leroy

DIM 14h “ En 2030, il y aura trois axes de progression pour une cuisine responsable : moins de déchets, moins de protéines animales, moins d'énergie consommée. Venez découvrir le tofu dans sa floralité végétale accompagné de son huile citronnée au miel. ”

Kévin Ligot de Mixomania

DIM 15h “ Dans un monde qui court toujours plus vite, plus loin, les super ingrédients intégreront notre quotidien de manière plus significative. Nous sommes sur la première vague d'une révolution dans la manière de produire des spiritueux, et de valoriser des produits “ plus intelligents ”. Il est important de retrouver un lien entre l'humain et le produit... ” Deux cocktails à découvrir : le Street food cocktail : un pavé dans la mare ; The future of cocktail : -320°C.

Thierry Marx et Raphaël Haumont

DIM 16h “ La cuisine de demain devra être responsable, durable mais toujours plus gourmande et source de plaisirs et d'émotions culinaires. De vrais défis à relever dès aujourd'hui ! Preuves et démonstration à l'appui avec *cuisine du futur* ”. En partenariat avec le Centre français d'innovation culinaire, Université Paris Saclay.

DIM 17h30 Raphaël Haumont et Thierry Marx dédicacent leur livre “L'Innovation aux fourneaux” (éd. Dunod) à la boutique (niveau 0).

Jeffrey Cagnes

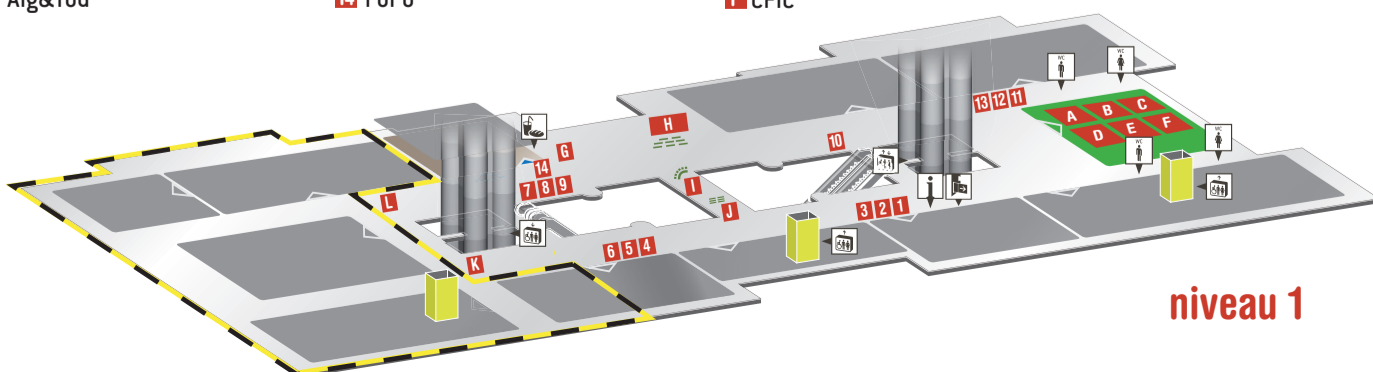
DIM 17h Une montagne enneigée pour le Noël de 2030 : peu de matières premières pour un dessert tout en volume !

- 1 Wishape 3D
- 2 Smarter
- 3 Yuca
- 4 Insectarium de Lizio
- 5 Jimini's
- 6 Collectif BAM
- 7 Alg&You

- 8 Ardoukoba
- 9 AKAL Food et HYES
- 10 MOTTAINAI
- 11 Chaire Anca
- 12 Ecotrophelia
- 13 Wuji & Co
- 14 FoPo

- A Albert de Mun
- B Accueil Ateliers
- C United Kitchens
- D Kwalito
- E Food'Algues
- F Tablee des chefs
- F CFIC

- G Project Nourished
- H Démonstrations
- I Bar à tendances
- J Espace rencontres
- K Atelier OGM
- L Grassouille et Vapeurette



niveau 1

Concevoir une bille à déguster dans l'espace, découvrir le repas de Noël 2030, cuisiner les algues à toutes les sauces... et bien d'autres savoureuses expériences vous attendent !

Deux jours de festival pendant lesquels l'alimentation “ passe à table ” et vous révèle ses secrets les plus croustillants...

Aux côtés de grands chefs cuisiniers, de spécialistes et de scientifiques, venez humer l'air du temps et explorer les enjeux technologiques, éthiques et responsables de l'alimentation du futur.

Au menu : une conférence, des animations, des démonstrations et des rencontres pour découvrir, en s'amusant, les pouvoirs cachés des petits pois, les techniques connectées pour mieux s'alimenter, les tendances culinaires de demain.

UN ÉVÈNEMENT RÉALISÉ AVEC LA PARTICIPATION DE

MOTTAINAI
Cultiver le goût que nous aimons



Kwalito Alg & You



EN PARTENARIAT AVEC

