



ROMAINVILLE COMESTIBLE !

Festival des transitions gourmandes

PROGRAMME



©lafabriqueblik

Du 23 au 29 septembre 2023 • Dans toute la ville !

TOUT
LE PROGRAMME



Ville de Romainville

www.lacitemaraichere.com / contact@lacitemaraichere.com / 01 49 20 56 38

un festival DÉDIÉ À L'ALIMENTATION ?

Je mange, tu manges, il mange, nous mangeons plusieurs fois par jour, 7 jours sur 7 et toute l'année... Nous y consacrerions en moyenne 2h30 au quotidien et 15 % de nos revenus mensuels. L'alimentation répond à un besoin biologique primaire, et notre siècle ne fait pas exception : son principal défi est bien de parvenir à fournir équitablement une alimentation respectueuse de l'environnement et de qualité à bientôt 8 milliards d'humains dans un monde aux ressources limitées. Aujourd'hui en Seine-Saint-Denis, les enjeux de démocratie alimentaire sont cruciaux. Alors que le taux de pauvreté y est le plus haut d'Ile-de-France, le système alimentaire séquano-dionysien est caractérisé par un approvisionnement massif en grande surface, un taux d'obésité élevé, des enjeux autour du maintien de l'agriculture en zone urbaine et une hausse des demandes d'aide alimentaire depuis la crise sanitaire en 2020. Les freins à une alimentation de qualité conjuguent difficultés d'accessibilités financière, géographique et temporelle, inadéquation de l'offre, freins matériels, manque d'information, méconnaissance des circuits d'aide alimentaire et parfois croyances autour de la nourriture. Car manger est aussi un acte culturel. Origines et histoires familiales – elles sont riches et diverses sur notre territoire ! -, caractères, conceptions de la vie, relations sociales et évolution sociétale se perçoivent à travers notre façon de nous alimenter.



*Du 23 au 29 septembre,
la Ville et l'ensemble des
acteur·rice·s du territoire
mobilisé·e·s en faveur de la
transition alimentaire vous
convient à la première édition
de Romainville comestible,
le festival des transitions
gourmandes. L'occasion
de partager ensemble
des moments collectifs,
joyeux et savoureux !*

- 6 Aux fourneaux
- 8 Inspiration, réflexions, déglutition
- 13 Moments festifs à savourer ensemble
- 16 Et l'art dans tout ça ?

ROMAINVILLE COMESTIBLE !
Festival
des transitions gourmandes



PARTICIPEZ À CETTE SEMAINE AUX RECETTES EXQUISES !

Marché des producteurs locaux et de créateurs culinaires, jeu de piste gourmand organisé par les commerçants du centre-ville, foodcourt des 12 porteurs de projets culinaires de la Brigade'23 de l'incubateur Baluchon... Autant de propositions pour découvrir les acteurs engagés de notre ville. Et pour accompagner la transition, rien de tel que des ateliers pratiques aussi nombreux que variés : cuisine ayurvédique avec Boom'in Ayurveda, pâtisserie végétale avec Toupet, lactofermentation avec le collectif Fervent Ferment, conservation de légumes maison avec Micro-Ressources, découverte des plantes sauvages comestibles avec le Jardin e(s)t la recette, cuisine végétale et gourmande avec Exquis exquis, extraction du premier miel municipal avec les Ruchers de Romainville...

La cantine du groupe scolaire Maryse Bastié est aussi de la partie avec la conception de menus thématiques « spécial festival » par le chef et les enfants de l'école, et l'organisation d'un après-midi autour de l'alimentation avec les centres de loisirs. Un concours de cuisine « *recup' chef.fe.s* » organisé le samedi chez les Cheffes sensibilisera de manière festive aux enjeux de la réduction des déchets et d'une cuisine chic & anti-gaspi.

DES MOMENTS DE RÉFLEXION ET DE RENCONTRES ponctuent aussi le festival : la Maison de la Philo vous invite à deux ateliers pour petit·e·s et grand·e·s tandis que les Cheffes vous accueillent le dimanche pour un « brunch & conférence gesticulée » sur la révolution délicieuse avec le collectif Les Pieds dans le Plat qui a accompagné la Ville dans la mise en place de la cuisine scolaire à Maryse Bastié. Une rencontre avec les artistes Juliette Turrini et Scott A. Laurent autour d'exposition « L'alimentation en temps de guerre », réalisée à partir de séjours en Ukraine depuis 2022, vous permettra d'échanger et d'appréhender, à travers une dizaine de portraits d'habitant·e·s, comment une population s'adapte et comment l'espace social alimentaire se transforme en période de conflit.

À l'occasion de ce festival se tiendra par ailleurs le 4^e atelier de concertation du « Champ des possibles » avec les habitant·e·s de Gagarine au sujet du futur espace de transformation alimentaire qui sera aménagé en 2024 dans le quartier.

LA TRANSITION ALIMENTAIRE NE PEUT ÊTRE QUE SOLIDAIRE : un jeu de piste organisé par l'incubateur Baluchon permettra à un groupe de personnes bénéficiaires des minimas sociaux en reconversion professionnelle de découvrir des lieux emblématiques des métiers de bouche à Romainville.



L'ART SOUS TOUTES SES FORMES ne sera pas en reste : visites gourmandes du Pavillon par le Collectif Bolides, atelier d'éco-théâtre sur l'alimentation par la compagnie Les Arborescent.e.s, atelier slam avec le Sporting club de poésie...

ENFIN, OPÉRA APÉRO ET LA GRANDE PARADE MÉTÈQUE S'EMPARENT DE DEUX SOIRÉES FESTIVES.

Le mercredi 27 septembre au jardin CasseDalle, la compagnie d'art lyrique vous invite à un opéra Bouffe et Malbouffe, préfiguration de sa nouvelle création qui se jouera en mai prochain au Pavillon. Les personnages bons vivants seront accompagnés d'un chœur « habitant » de la Malbouffe formé à l'occasion d'un atelier de cuisine en chantant au centre social Marcel Cachin. La soirée s'achèvera comme souvent avec Opéra Apéro par un repas festif et participatif, occasion d'un concours de recettes décalé animé par les artistes. En guise de soirée finale du festival, la Grande Parade Métèque vous concocte un Café Métèque Convivial au jardin CasseDalle, comme une veillée musicale et contée aux multiples partages de plats, récits, souvenirs et cultures !

PROGRAMME DÉTAILLÉ

Aux fourneaux !

CLUB MARAÎCHAGE

Premières saveurs

par l'équipe de la Cité Maraîchère

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 11H-12H

Cité Maraîchère

Sucré, salé, acide, amer... à travers une dégustation les enfants devront associer les 4 saveurs de base avec différents aliments.

Public : pour les 2-5 ans, accompagnés d'un parent vigilant ; 6 enfants et 6 adultes

ATELIER DE CUISINE - C'EST LA FIN DE L'ÉTÉ

Lactofermentation

par le collectif Fervent Ferment

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE

14H-15H30

Cité Maraîchère

Alors que l'on entre dans l'automne, subsistent encore quelques fruits et légumes d'été... Et si on en profitait pour se confectionner des petits souvenirs gastronomiques pour cet hiver ? C'est parti pour un atelier de transformation et conservation avec Rachel Taylor du collectif Fervent Ferment !

Tout public à partir de 8 ans ; limité à 12 personnes

ATELIER DE CUISINE - C'EST LA FIN DE L'ÉTÉ

Conservation de légumes et ketchup maison

par Micro-ressources

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE / 14H-15H30

Cité Maraîchère

Que faire de ces tomates vertes qui n'ont pas eu le temps de pousser à la fin de l'été ? Du chutney ou du ketchup maison pardi ! L'occasion également de s'initier à des recettes anti-gaspi et de saison.

Tout public à partir de 8 ans ; limité à 12 personnes

ATELIER EXTRACTION DE MIEL

par Les Ruchers de Romainville

**DIMANCHE 24 SEPTEMBRE
14H30-15H30**

Cité Maraîchère

Extraction des cadres de hausse et dégustation de la cire d'opercule remplie du bon miel du nouveau rucher municipal installé au printemps dernier au jardin CasseDalle.

LE MENU DES ENFANTS*

par la cuisine du groupe scolaire

Maryse Bastié

DU LUNDI 23 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 11H45-13H30

Pendant le festival, les enfants de l'école participent à la composition des menus avec le Chef Samuel Mocka. Cuisine du monde à la découverte des épices, menu « in » du festival, plats pour les grands sportif·ve·s, menus « végétaplus » et anti-gaspi... Légumes et produits de saison seront à l'honneur de cette semaine gourmande !

* en bleu : publics dédiés

ATELIER DE CUISINE VÉGÉTALE

Découverte des plantes sauvages comestibles

par Le Jardin e(s)t la recette

MARDI 26 SEPTEMBRE / 18H-20H

Cité Maraîchère

Il est loin le temps où notre alimentation dépendait des plantes sauvages... Sensibilisation à la cueillette, découverte des principales plantes qui nous entourent et de leur utilisation en cuisine.

Tout public à partir de 8 ans ; limité à 12 personnes

ATELIER DE CUISINE VÉGÉTALE

Pâtisserie & tartelettes aux fruits de saison

par Toupet

MARDI 26 SEPTEMBRE / 18H-20H

Cité Maraîchère

Louise vous propose de revisiter le classique de la tartelette aux prunes lors d'un atelier accessible à tous les niveaux, comme une introduction aux recettes et techniques de base en pâtisserie végétale.

Tout public à partir de 8 ans ; limité à 12 personnes

ATELIER DE CUISINE EN CHANTANT

Chœur de la Malbouffe

par Opéra Apéro

MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 15H-17H

Centre social Marcel Cachin

Ça frémit dans la poêle ? Ça glougloute dans le verre doseur ? Ça tinte dans le saladier ? Autant de sons à reprendre à la voix, et plus encore, pour aller vers la découverte de la voix lyrique. Et si on s'amusait avec la voix tout en cuisinant pour le spectacle Opéra Apéro du soir au jardin CasseDalle ?

Tout public à partir de 8 ans ; limité à 12 personnes

ATELIER DE CUISINE QUI FAIT DU BIEN

Saveurs ayurvédiques automnales

par Boom'in Ayurveda

JEUDI 28 SEPTEMBRE / 18H-20H

Cité Maraîchère

Découvrez comment prendre soin de vous grâce aux aliments locaux offerts par la nature en automne. Apprenez aussi l'art de manier les épices pour jouer avec les saveurs et leurs effets thérapeutiques. Après cet atelier, vous serez prêt·e·s pour affronter au naturel tous les petits maux d'automne/hiver.

Tout public à partir de 8 ans ; limité à 12 personnes

ATELIER DE CUISINE QUI FAIT DU BIEN

Cuisine aux légumes gourmande

par Exquis Exquis

JEUDI 28 SEPTEMBRE / 18H-20H

Cité Maraîchère

Comment tirer le meilleur parti des légumes en les cuisinant simplement mais avec du goût ? Quelques techniques expertes du chef Didier Rosa pour se mettre à l'aise avec leur préparation comme leur cuisson.

Tout public à partir de 12 ans ; limité à 12 personnes



Inspirations, réflexion, déglutition

ATELIER-PHILO DES ENFANTS

À la table des philosophes

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 14H-15H30

Maison de la philo

Manger tous les jours, mais pourquoi ? Par besoin ? Plaisir ? Convention sociale ? Est-ce la même chose d'avaler rapidement un kilo de pâtes à 12h20 et de savourer un gâteau au chocolat à 22h ? Et quel est l'impact des aliments sur notre être ? Nous ingérons sans cesse de la nourriture : est-ce que cela change qui l'on est ? Suis-je ce que je mange ? De multiples questions philo ludiques à explorer ensemble.

Tout public : de 7 à 11 ans ; réservation conseillée : maisondelaphilo@ville-romainville.fr ou 01 71 86 60 20

CAFÉ-PHILO POUR LES GRANDS

À la table des philosophes

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 16H-17H30

Maison de la philo

L'alimentation mobilise des disciplines philosophiques variées : l'éthique (faut-il servir sur sa table la chair des animaux ?) ; l'esthétique (la cuisine, un art au même titre que la peinture ou la musique ?) ; l'épistémologie (les jugements de goût : purement subjectifs ou éducables ?) ; la philosophie politique (commerce alimentaire mondial versus locavorisme ?). Ainsi, la nourriture nous pose de multiples questions existentielles, et elles ont été abordées par les philosophes de l'histoire. Manger et méditer comme un moine zen, bien manger à la sauce stoïque ou définir la gourmandise avec Thomas d'Aquin... Explorons quelques pistes de réflexion pour se mettre en appétit !

Réservation conseillée : maisondelaphilo@ville-romainville.fr ou 01 71 86 60 20

CONFÉRENCE GESTICULÉE ET BRUNCH

La révolution délicieuse, nos cantines comme lieux de lutte
par Delphine Beaucé et Joey Enée,
Collectif les Pieds dans le plat

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE / 11H-13H

Les Cheffes

Quand un fils de paysan-cuisinier bio diplômé de Sciences Po Paris et une diététicienne militante partagent leur engagement commun à changer le monde par l'assiette en révolutionnant les cantines de France et de Navarre. En analysant les enjeux de notre alimentation dans notre système économique capitaliste, ils ouvrent un nouveau possible en formant, déformant et transformant des équipes de cuisine à re-cuisiner dans les cuisines des écoles. Il est temps de décider collectivement comment nous voulons nourrir les humains, le vivant et l'avenir !

Tout public à partir de 10 ans ; limité à 40 personnes ; réservation obligatoire : cheffes.restaurant@gmail.com



Poissons ensoleillés, marché de Kramatorsk, février 2023

EXPOSITION

À LA CITÉ MARAÎCHÈRE & CHEZ LES CHEFFES
DU 22 SEPTEMBRE AU 14 OCTOBRE 2023

L'ALIMENTATION EN TEMPS DE GUERRE

Par Juliette Turrini et Scott A. Laurent

Nous sommes à l'ère de ce que nous pouvons appeler l'homo culinarius, un Homme qui fait de la table son premier réseau social. C'est à la fois un lieu de rencontre, de partage, d'échange, familial, amical ou encore entre inconnus. Si l'Humain est un être de relations, quel impact peut avoir sur lui la suppression de cet espace et comment cherche-t-il à le réinventer en temps de guerre ?

La photographe culinaire Juliette Turrini et le photoreporter Scott A. Laurent ont séjourné à plusieurs reprises en Ukraine depuis le début de la guerre en février 2022. Cheffes et chefs engagé·e·s, boulangère, patrons de bar à chats, torrefacteur autodidacte, exploitant laitier, bijoutier en reconversion dans l'apiculture et le vin, agricultrices, bénévoles américains ou médecin urgentiste préoccupé de l'alimentation des blessés de guerre... les deux artistes sont partis à la rencontre des habitant·e·s des villes et des campagnes.

À travers cette série de photos et d'entretiens dont la compilation aboutira à la publication d'un livre en 2024, les artistes témoignent de la façon dont une population fait face à un nouveau contexte survenu brutalement et comment l'espace social alimentaire se transforme en temps de guerre.

Rencontre avec les artistes le jeudi 28 septembre à 18h30

Le terme «**commensalité**» tire son étymologie du mot latin «*mensa*» : la table. La commensalité c'est alors partager sa table, tout comme le «copain» est celui avec qui l'on partage son pain.

Le programme en un coup d'œil*

* Inscription obligatoire aux ateliers : contact@lacitemaraichere.com



ACTIVITÉS	PARTENAIRES	HORAIRES	LIEU	PAGE
Marché de créateurs culinaires et producteurs locaux		10h-17h		14
Club Maraîchage Les premières saveurs	éco-animateurs	11h-12h		6
Jeu de piste gourmand avec l'association des commerçants de Romainville LASCAR	LASCAR + École Maryse Bastié	15h-17h30	Départ de la Cité Maraîchère et arrivée à la Cantine Maryse Bastié	13
Atelier-philo des enfants à la table des philosophes		14h-15h30		8
Café-philo adulte à la table des philosophes		16h-17h30		8
Concours de cuisine apéro récup' chef.fe's !		15h30-18h		13
Brunch et conférence gesticulée La révolution délicieuse : nos cantines comme lieux de lutte par Delphine Beaucé et Joey Enée		11h-13h		8
Visites gourmandes théâtralisées du Pavillon - Bloom #1		11h, 14h 15h30 et 17h		16
Atelier de cuisine - c'est la fin de l'été ! Initiation à la lactofermentation		14h-15h30	atelier	6
Atelier de cuisine - c'est la fin de l'été ! Ketchup maison		14h-15h30		6
Atelier apiculture extraction du miel et dégustation		14h30-15h30		6
Atelier éco-théâtre en improvisation sur l'alimentation		16h-18h		16
Le menu des enfants cuisine du monde	Cuisine scolaire Maryse Bastié	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
Foodcourt - présentation des projets de la Brigade 23 incubée chez Baluchon		17h30-18h30 (pro) 18h30-21h (tout public)		14
Le menu des enfants menu « in » du festival	Cuisine scolaire Maryse Bastié	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
Atelier de cuisine végétale - découverte des plantes sauvages comestibles		18h-20h		7
Atelier de cuisine végétale - pâtisserie et tartelettes aux fruits de saison		18h-20h		7
Gagarine - Quartier Fertile - Atelier habitant 4 (local de transformation)	Le champ des possibles	18h30-20h	Salle Maryse Bastié	15

SAMEDI 23

DIMANCHE 24

LUNDI 25

MARDI 26



ACTIVITÉS	PARTENAIRES	HORAIRES	LIEU	PAGE
Le menu des enfants menu des grand.e.s sportif.ve.s	Centre de loisirs	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
Journée gourmande et sportive à l'école Maryse Bastié	Centres de loisirs de la Ville	13h30-16h	École Maryse Bastié	14
Chœur de la Malbouffe atelier de cuisine en chantant		15h-17h	Centre social Marcel Cachin	7
Marché hebdomadaire de la Cité Maraîchère	Les maraîchers	17h-19h		15
Opéra Bouffe et Malbouffe 2 spectacle Opéra Apéro avec le Chœur de la Malbouffe		18h30-19h30		16-17
Apéro partagé et concours de recettes		19h30-21h		13-17
Le menu des enfants - végétalplus	Cantine Maryse Bastié	11h45-13h30	École Maryse Bastié	6
Atelier de cuisine qui fait du bien une cuisine ayurvédique pour se préparer à l'automne	Boom'in Ayurveda	18h-20h		7
Atelier de cuisine qui fait du bien une cuisine aux légumes gourmande		18h-20h		7
Visite & échanges autour de de l'exposition « L'alimentation en temps de guerre » et petit verre chez Les Cheffes	Juliette Turrini et Scott A. Laurent	18h30-20h		12
Le menu des enfants - menu anti-gaspi	Cuisine scolaire Maryse Bastié	11h45-13h30	Cuisine scolaire Maryse Bastié	6
Jeu de piste gourmand et solidaire		14h-17h		15
Atelier d'écriture slam et performance « Un plat et mon histoire »		17h30-18h45	Centre social Marcel Cachin	16
Café Météque Convivial		18h-21h30		18
Ensemble de musique argentine du Conservatoire Nina Simone	Conservatoire Nina Simone	18h-18h30		18
Moment d'écoute radiophonique du documentaire sonore Plein la bouche, par l'artiste sonore Emilie Mousset	Emilie Mousset	18h30-19h		17
Partage de plats et de récits		19h-20h30		13-18
Voyage conté sur les saveurs du monde par Muriel Bloch accompagnée par João Mota	Muriel Bloch	20h30-21h30		14

MERCREDI 27

JEUDI 28

VENDREDI 29

PRÉSENTATION ET ÉCHANGES AUTOUR DE L'EXPOSITION

L'alimentation en temps de guerre

Par Juliette Turrini et Scott A. Laurent

JEUDI 28 SEPTEMBRE / 18H30-20H

Cité Maraîchère & les Cheffes

La photographe culinaire et le photoreporter ont séjourné plusieurs mois en Ukraine depuis le déclenchement de la guerre en février 2022. Leur projet ? Comprendre comment se transforme l'espace social alimentaire en temps

de guerre. Ils sont pour cela partis à la rencontre des habitant·e·s, volontaires & professionnel·le·s et en reviennent avec une série d'une vingtaine de portraits photographiques et d'interviews. Ils nous proposent de partager cette expérience et leurs réflexions à l'occasion d'une visite guidée de l'exposition (détail p. 9) présentée à la Cité Maraîchère du 22 septembre au 14 octobre. Les échanges pourront se poursuivre autour d'un verre chez les Cheffes.

› Tout public

UNE MUNICIPALITÉ ENGAGÉE DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Depuis 2020, la Ville déploie une politique ambitieuse pour répondre aux enjeux cruciaux d'une alimentation de qualité et accessible. Soutenue par une délégation dédiée à la démocratie alimentaire, elle a inauguré en mai 2023 une cuisine scolaire relocalisée au sein du groupe scolaire Maryse Bastié. Désormais, 400 élèves bénéficient d'une cuisine 100 % biologique réalisée localement par des salarié.e.s en parcours d'insertion de la nouvelle agence communale de la transition écologique et solidaire (ACTES). Cette dernière se déploie également au sein de la Cité Maraîchère, ferme urbaine verticale qui associe maraîchage dont les produits sont vendus chaque mercredi à des tarifs fonction des revenus des habitant.e.s, programmation pédagogique et culturelle et restauration accessible et de qualité. Ce nouveau lieu de vie et de sensibilisation est porté par une direction dédiée à l'agriculture urbaine et la transition alimentaire qui a également aménagé en 2022 sur une ancienne friche municipale de 800 m² un jardin nourricier pour les habitant.e.s, le Jardin CasseDalle. Des moments de maraîchage ouverts y sont organisés le vendredi et des collectifs d'habitant.e.s y animent un poulailler pédagogique et un nouveau rucher municipal. En 2024 sera aménagé, en concertation avec les habitant.e.s, un nouveau « Quartier Fertile » à Gagarine, avec un verger de 1000 m², un espace de transformation alimentaire et des potagers productif et récréatif. La Ville s'appuie dans sa politique de transition alimentaire sur un terreau formidable de commerçants, associations, artistes et chef.fe.s engagé.e.s sur ces enjeux cruciaux du vivre et bien manger ensemble sur notre territoire.

Moments festifs à savourer ensemble

JEU DE PISTE GOURMAND

À la recherche de la recette du Chef

Avec les commerçants de Romainville

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 15H-17H30

Départ de la Cité Maraîchère, arrivée au groupe scolaire Maryse Bastié

Le chef de la cuisine scolaire Maryse Bastié a perdu sa précieuse recette ! Sans elle, le dîner sera un véritable fiasco... Évitez ça en retrouvant les différents ingrédients qui la compose. Des épices ? Des légumes ? Des sauces ? Aïe aïe aïe, le temps presse ! À vous de résoudre énigmes olfactives, gustatives et visuelles pour aider notre chef cuisinier. Ce jeu vous emmènera dans un périple à travers la ville à la rencontre des commerçants. Récompense à la clé pour les trois équipes les plus rapides !

› Tout public à partir de 8 ans,
par groupes de 4 personnes (2 adultes maxi) ;
limité à 40 personnes ; inscription obligatoire :
contact@lacitemaraichere.com

CONCOURS DE CUISINE

Apéro récup' chef·fe·s !

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 15H30-18H

Les Cheffes

Trois équipes, des produits locaux ou récupérés de la Cité Maraîchère et du marché pour composer un apéro chic (boisson et petite collation), et un jury de choc... que les meilleurs gagnent ! Concours suivi d'une dégustation par les CHEFFES ! qui se prêteront à l'exercice.

› Pour trois groupes de 4 personnes,
à partir de 12 ans ; inscription obligatoire :
contact@lacitemaraichere.com

APÉRO PARTAGÉ ET CONCOURS DE RECETTES

par Opéra Apéro

MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 19H30-21H

Jardin CasseDalle

On partage l'apéro après l'opéra ? Venez proposer votre salade, votre quiche, votre tourte ou tout autre de vos spécialités à votre voisin·e. Nos personnages-goûteurs, bons-vivants, se feront une joie de déguster la meilleure recette du quartier !

› Tout public

CAFÉ MÉTÈQUE CONVIVIAL

par la Grande Parade Métèque

VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 18H-21H30

Jardin CasseDalle

En attendant le retour de la Grande Parade en mai 2024), un Café Métèque autour du repas partagé, de ses récits, du souvenir et du partage des cultures ! La soirée est introduite par l'Ensemble de musique argentine du Conservatoire Nina Simone, suivi d'un moment d'écoute sonore de l'œuvre *Plein la bouche* par l'artiste Émilie Mousset (p. 17). À partir de 19h, on partage plats et récits qui leur sont associés pour une veillée contée autour de la végétale. Les participants ont ainsi apporté un plat (idéalement pour 6 personnes, la Cité Maraîchère propose des boissons non alcoolisées) et préparé une histoire à raconter (improvisation possible !), sur soi, ses souvenirs, ses origines, ses déplacements... Cette veillée s'achève par un voyage autour des saveurs du monde par la conteuse Muriel Bloch (p. 14).

› Tout public ; renseignements et (inscription recommandée) : contact@lacitemaraichere.com

**VOYAGE CONTÉ AUTOUR
DES SAVEURS DU BOUT DE MONDE**
Par Muriel Bloch et João Mota

VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 20H30

Jardin CasseDalle

Embarquons pour un tour de monde gourmand aux saveurs épiceées, chocolatées, sucrées ou amères ! Chine, Inde, Pologne, Brésil, Russie, Italie, Orient, Géorgie et São Tomé... les nombreuses haltes proposées par notre guide Muriel Bloch, accompagnée par le guitariste et multi instrumentiste (cavaquinho, tambours et percussions) João Mota, nous plongeront dans les traditions culinaires et les histoires anciennes ou nouvelles que l'on se raconte quand on partage un bon repas.

Tout public à partir de 8 ans

**JOURNÉE GOURMANDE ET SPORTIVE
POUR LES CENTRES DE LOISIRS**
par l'Ecole Maryse Bastié

MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 13H30-16H

Ecole Maryse Bastié

Les enfants des accueils de loisirs élémentaires Charcot, Cachin, Maryse Bastié et Hannah Arendt vont vivre une après-midi ludique et éducative autour de l'alimentation. Au programme : jeu de l'oeil de l'alimentation, escape Game culinaire, jeu sportif « retrouve ma recette ! », quizz des champions de l'alimentation et animation vélo smoothie.



Participer à l'émergence d'une ville nourricière et solidaire

**MARCHÉ DE CRÉATEURS CULINAIRES
ET PRODUCTEURS LOCAUX**

SAMEDI 23 SEPTEMBRE / 10H-17H

Cité Maraîchère

Découvrez des acteurs du territoire engagés dans la transition alimentaire et solidaire et dégustez leurs bons produits locaux et de saison !

FOODCOURT

par la Brigade'23

LUNDI 25 SEPTEMBRE / 12H-15H

Les Cheffes

À mi-parcours de leur programme d'Incubation Culinaire d'un an, les 12 projets de la Brigade'23 de l'Incubateur Baluchon présentent leurs produits aux professionnels comme au grand public. Traiteur éco-responsable, cuisines d'Afrique de l'Ouest ou du Pérou, cuisine potagère du quotidien ou alimentation post partum... découvrez des projets émergents qui s'implanteront bientôt sur notre territoire. Recettes du Levant, d'Italie, aux traditions séculaires réinterprétées avec des techniques modernes, pâtisserie végétale et pâtes de fruits éco-responsables... échangez avec ces porteur·se·s de projets engagés par leur offre alimentaire de qualité et la volonté de créer de l'emploi local.

Visites professionnelles :

17h30-18h30 et grand public : 18h30-21h
Inscription : <https://www.eventbrite.com/e/billets-food-court-de-mi-parcours-incubateur-baluchon-680123787557?aff=odddtcreator>
Informations : incubateur@baluchon.fr

QUARTIER FERTILE

Atelier habitant n°4
par le champ des possibles

MARDI 26 SEPTEMBRE / 18H30-20H

Salle Maryse Bastié, 11 rue des Fontaines

Participez à la concertation des habitants pour la mise en place du projet « quartier fertile » dans le quartier en renouvellement urbain Gagarine. Au programme de ce 4^e atelier : réflexion sur l'espace de transformation alimentaire attenant aux verger et potagers, qui sera livré en 2024.

*Inscription conseillée :
contact@lacitemaraichere.com*

MARCHÉ HEBDOMADAIRE

par l'équipe maraîchage de la Cité

MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 17H-19H

Jardin CasseDalle

Comme tous les mercredis depuis deux ans, la Cité Maraîchère propose aux habitant·e·s de Romainville fruits et légumes produits dans la serre et au jardin CasseDalle à des prix calculés en fonction des revenus de chacun·e. À l'occasion de la soirée Opéra Apéro, le marché a lieu cette semaine au jardin CasseDalle !



JEU DE PISTE SOLIDAIRE

**À la découverte
des métiers de bouche**
par l'Incubateur Baluchon & ESSCAPADE

VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 14H-17H

Départ : Cantine Maryse Bastié

Découvrez l'aventure gustative ultime à travers un jeu de piste culinaire exclusif à Romainville, conçu pour un groupe de bénéficiaires du Revenu de Solidarité Active de Seine-Saint-Denis. Plongez dans les coulisses d'un traiteur solidaire, d'un restaurant engagé et d'une cantine scolaire nouvelle génération. Cette visite sera suivie d'une immersion en cuisine d'une semaine et d'un bilan de compétences sur mesure pour booster l'insertion professionnelle de chaque participant·e dans le secteur de l'alimentation et des métiers de bouche.

*Informations pour de prochaines sessions :
incubateur@baluchon.fr*

FoodE

Dans le cadre du projet de recherche européen FoodE sur les systèmes alimentaires européens dont la Ville est partenaire, testez l'application du même nom ! Celle-ci permet de découvrir des initiatives locales œuvrant en faveur de l'alimentation durable, dans de nombreux pays du continent. Nous vous invitons à rejoindre cette communauté et à nous faire part de votre retour d'expérience à la Cité Maraîchère sur le lien suivant :



Et l'art dans tout ça ?

VISITES GOURMANDES THÉÂTRALISÉES

BLOUM #1 par le Collectif BOLIDES

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE
À 11H, 14H, 15H30 ET 17H
DURÉE 30 MINUTES

Le Pavillon

BLOUM est un spectacle déambulatoire aux lectures multiples, une visite guidée étrange des dessous du Pavillon, pour partir à la rencontre de tous les êtres qui s'y cachent.

Tout public, limité à 20 personnes par visite ;
réservation : ametier@ville-romainville.fr

ATELIER ÉCO-THÉÂTRE

Improvisations autour de l'alimentation par la compagnie Les Arborescent.e.s

DIMANCHE 24 SEPTEMBRE / 16H-18H

Jardin CasseDalle

La Compagnie Arborescent.e.s lance son nouveau projet qui croise théâtre, sport et écologie ! Reprenant le concept du match d'improvisation, elle mélange amateur·rice·s et professionnel·le·s du spectacle vivant dans la conception du projet, les répétitions, la fabrication d'accessoires et costumes éco-conçus. Pour ce premier atelier, elle vous immerge dans l'un des thèmes du projet : l'alimentation durable ! Pendant deux heures, vous participerez à la conception et aux premières improvisations sur ce thème.

Tout public à partir de 8 ans, tout niveau ;
limité à 25 personnes

OPÉRA BOUFFE ET MALBOUFFE 2

Spectacle Opéra Apéro avec le chœur de la Malbouffe

MERCREDI 27 SEPTEMBRE
18H30-19H30

Jardin CasseDalle

Avec ce deuxième Opéra Bouffe et Malbouffe, la compagnie lyrique propose une préfiguration de sa création en cours : un opéra avec à boire et à manger dedans, des extraits d'opéras sur le thème de la nourriture, le bien manger, le trop manger, l'ivresse, l'excès, l'opulence. Sans oublier des parties de chœur écrites par Nicolas Slawny, composées par Orlando Bass et interprétées par le Chœur Lyrique Populaire éphémère de Romainville !

Tout public

ATELIER D'ÉCRITURE DE SLAM ET PERFORMANCE

Un aliment et son histoire par le Sporting Club de Poésie

VENDREDI 29 SEPTEMBRE
17H30-18H45

Centre social Marcel Cachin

Pratique artistique ouverte à tous·tes, le slam est aussi l'occasion de se réunir et de s'exprimer, chacun·e dans son style et avec ses propres mots. La consigne de cet atelier : concocter pour le Café Météque Convivial organisé le soir-même (p. 18) un récit de plat lié à ses souvenirs, ses origines, ses goûts... Les enfants participants auront préparé en amont chez eux avec ou sans leurs parents ce plat à partager. Famille et amis sont conviés à la restitution gourmande dès 19h au jardin CasseDalle ! Une proposition conduite dans cadre de l'atelier d'aide au devoir (CM1 &CM2).

Limité à 20 personnes ;
informations et inscriptions : 01 71 86 60 40
[ou epcachin@ville-romainville.fr](mailto:epcachin@ville-romainville.fr)

ÉCOUTES SONORES

Plein la bouche par Émilie Mousset

VENDREDI 29 SEPTEMBRE / 18H30

Jardin CasseDalle

Dans le cadre du Café Météque Convivial, la compositrice nous propose des extraits du documentaire sonore *Plein la bouche*, réalisé lors d'ateliers auprès des patients et personnels de l'unité de nutrition à l'Hôpital Rangueil à Toulouse. Entretiens, prise de son et improvisations musicales et vocales ont donné lieu à une pièce sonore qui met

JARDIN CASSEDALLE

MERCREDI 27 SEPTEMBRE / 18H30

OPÉRA APÉRO

Opéra Apéro, sous la houlette de Nicolas Slawny, propose pour ce premier festival des transitions gourmandes un spectacle lyrique participatif sous la forme d'une préfiguration de sa nouvelle création Opéra malbouffe, qui se jouera le 6 mai 2024 au Pavillon de Romainville.

Au menu de cette soirée au jardin CasseDalle : un programme lyrique avec à boire et à manger, des personnages opulents, bons vivants, excessifs sortis d'opéras divers.

Et pour l'enrobage ? Un chœur populaire participatif d'habitant·e·s avec son ballet des obèses, jouant le rôle de villageois·e·s abreuvié·e·s d'acides gras, de sodas et de chips jusqu'à l'apocalypse !

Et après le spectacle ? Un repas partagé avec concours de recettes concoctées par les habitant·e·s et départagées par nos meilleurs personnages-goûteurs ! Le spectacle fait suite à des ateliers Voix et Cuisine organisés par la compagnie durant l'été 2023, en partenariat avec le Pavillon, la Direction citoyenneté active et éducation populaire de la Ville et la Cité Maraichère. Ces actions sont soutenues par la Région Ile-de-France, la Ville de Romainville, Est-Ensemble et Seine-Saint-Denis Habitat.

Distribution : Nicolas Slawny, mise en scène et livret ; Orlando Bass, composition musicale ; Nicolas Bercret, baryton ; Claire Pigeot : soprano ; Charles Mesrine : ténor ; Isabelle Savigny, soprano ; Adelon Nisi, piano ; Mathilde Gatouillat, cheffe de Chœur

en jeu les matières enregistrées, et travaille les liens entre nourriture et oralité, mot et plaisir, suspens et satiété.

Tout public

COIN LECTURE ET D'INSPIRATION

à la Médiathèque Romain Rolland

TOUTE LA SEMAINE AUX JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

L'équipe de la médiathèque vous propose une sélection d'ouvrages pour se mettre en appétit et appréhender les enjeux de la transition alimentaire dans toute sa complexité.



JARDIN CASSEDALE

VENDREDI 29 SEPTEMBRE À PARTIR DE 18H30

CAFÉ MÉTÈQUE CONVIVIAL

La Grande Parade Météque (LGPM) fait son retour pour une déambulation festive en mai 2024 ! Depuis Romainville et les Lilas, cette « Pride » biennale de l'immigration revendique la nature mouvante et mélangée de la population en Seine Saint Denis et, par extension, en France.

L'association à l'origine de la Grande Parade s'appelle Un-sur-quatre, en référence aux nombreux Français ayant un grand-parent issu de l'immigration.

LGPM organise régulièrement, entre les Parades, des Cafés Météques, activités artistiques et politiques collectives qui cherchent à fabriquer du partage et de la mixité plutôt que la décrire. Ces cafés sont des champs d'expérimentations qui permettent d'élaborer la Parade et d'arrimer le sens à l'action.

Dans ce **Café Météque Convivial** que l'on vous propose dans le cadre du festival, chacun·e partage un plat qu'elle·il aura apporté et raconte une histoire. Il s'agira de faire en quelque sorte un récit de soi, de ses souvenirs, de ses origines, de ses déplacements... concoctés en cuisine. Derrière le partage des mets se joue un dialogue de représentations où se construit le goût de l'autre.

Cette soirée de mixité, de partage et d'écoute au jardin CasseDalle sera aussi l'occasion de découvrir l'**Ensemble de musique argentine du Conservatoire Nina Simone** (dès 18h), des extraits du documentaire sonore **Plein la bouche** (à 18h30) de l'artiste **Émilie Mousset** réalisé au sein du service de nutrition de l'Hôpital Rangueil à Toulouse, et **embarquer pour un voyage à travers les saveurs du bout du monde** par la conteuse gourmande **Muriel Bloch**, accompagnée par le guitariste et multi instrumentiste **João Mota** (à 20h30).

Dans ce café métèque enfin, **une surprise « Devenir-herbes »** à travers un expériences gustative artistique par **Amalia Ramanankirahina**.

CONVIVIAL
du latin *convivialis* :
relatif au festin, repas
pris en commun, dérivé
de convivere : vivre
ensemble, manger
ensemble.

COGITO GOURMAND

“Au-delà du besoin archaïque et originaire qu'est la faim, le besoin de manger se transforme en plaisir. C'est ce que j'appelais le cogito gourmand en insistant sur le caractère à la fois biologique et social, sensuel et spirituel du goût et sur le fait qu'il réfute tous les dualismes corps/esprit, nature/culture, intérieur/extérieur. De plus, les multiples dimensions de l'alimentation, qui est une incorporation, sa dimension nutritive, affective, sociale, symbolique, éthique, économique et politique, suggèrent que l'on a à faire à un phénomène qui exprime le vécu dans sa globalité.”

Corine Pelluchon,
Les Nourritures - 2015

PLUS D'INFOS SUR "LA GRANDE PARADE MÉTÈQUE"
sur Facebook et sur <http://www.lgpm.org>



Toutes les adresses



Cité Maraîchère	6 rue Albert Giry
Jardin CasseDalle	91 avenue du Président Wilson
Cuisine du groupe scolaire Maryse Bastié	11 rue des Fontaines
Les Cheffes	6 rue Albert Giry
Pavillon	28 avenue Paul Vaillant Couturier
Maison de la Philo	28 avenue Paul Vaillant Couturier
Médiathèque Romain Rolland	4 rue Albert Giry
Centre social Marcel Cachin	30 rue de la Résistance

ROMAINVILLE COMESTIBLE !

Festival

des transitions gourmandes

www.lacitemaraichere.com

01 49 20 56 38

Informations et inscription obligatoire aux ateliers :
contact@lacitemaraichere.com



LE JARDIN EST LA RECETTE



Midi-Ressources



FERVENT FERMENT
LACTO-FERMENTATION



Coiffeur Atelier 2
La maison d'Alice