



PROGRAMME

#ALIMENTATION

Retrouvez chaque matin à 9h, le «menu du jour», programme des ateliers, rencontres et activités culturelles sur la page [Facebook](#) et le compte [Twitter](#) de la Cité.

Réservation en ligne (ouverture de la billetterie prochainement) ou au guichet d'#ENSEMBLE ! à partir du 13 juillet - dans la limite des places disponibles.

Inscriptions : ensemble@citemodedesign.fr

GARDE-MANGER

Signature de la Place des Remarquables, il exprime la notion du faire ensemble et de la « Cuisine comme Lien Social », un fil rouge « La Conserve » star de l'anti gaspillage, du fait maison, du faire ensemble et du produit de saison.

Un des murs du Garde-manger est dédié à une installation en progression. Au départ ce mur accueille une accumulation de bocaux vides de la marque Le Parfait. Les pâtes de la marque Garofalo inspirent les potentialités de l'usage des bocaux et dessinent des formes et des volumes élégants.

Chaque intervenant culinaire laissera une trace de son passage par l'apport de plusieurs bocaux signés. Le mur du Garde-manger s'enrichira de ces dons pour constituer au final une vitrine vivante qui met à jour les pratiques intelligentes du mieux manger ensemble.

L'ensemble des conserves sera vendu au public les 25, 26 et 27 août. Le montant récolté sera remis à une association d'aide aux plus démunis.

Faire valoir des récits culinaires des ateliers de cuisine participatifs, quatre grands thèmes culinaires sont proposés :

ATELIERS CULINAIRES

Sur inscription - à partir de 8 ans (8/12 ans avec un accompagnant adulte) - 10 participants

Partager et faire ensemble au cours d'ateliers culinaires participatifs : la cuisine du peu, tartines, beurrés condimentés ; la cuisine mixée/ interculturelle ; la cuisine anti gaspillage, épiluchures ; confitures ; la cuisine de partage, les conserves ... portés par des invités d'horizons divers.

I-LUNCH

i-lunch est une food tech qui lie la gastronomie aux nouvelles technologies pour offrir à tous la possibilité de manger un repas sain et gourmand

Le jeudi 13 juillet

14h30/14h45

ilunch.fr

L'ALLIANCE DES CUISINIERS SLOWFOOD

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet

Le jeudi 13 : Le chef Christian Qui, « Pêche durable et les petits métiers

12h20/13h20 – 13h45/14h45

slowfood.fr

CRÉATION À LA RACINE & YUZHI

Les 17, 19, 20, 24, 26, 27 et 31 juillet et les 4, 6 août
12h20/13h20 – 13h45/14h45 ou 15h/16h (horaires définitifs à venir)
creationalaracine.com

ANOTHERCHEF

La cuisine à domicile entre mixité culturelle et réinsertion sociale
Le vendredi 21, le samedi 22 et le dimanche 23 juillet
12h20/13h20 – 13h30/14h30
anotherchef.com

LES ÉDITIONS DU PETRIN

Le vendredi 21 et le samedi 22 juillet
15h30/16h
petrin-editions.com

MARIE-CLAIRE FRÉDÉRIQUE

« Ni cuit - Ni cru »
Ateliers « Pickels et condiments fermentés »
Le vendredi 28 juillet
12h20/13h15 – 13h45/14h30
dumieletdusel.com

LES CONFITURES REBELLES

Atelier confection de confitures
Le vendredi 28 juillet
15h30/18h
confiturerebelle.fr

WILLIAM CHAN TAT CHUEN

Recettes fraîcheur, couleurs, saveurs et textures
Le samedi 29 juillet
12h20/13h20 – 13h30/14h30
parispekingourmand.free.fr

ALESSANDRA PIETRINI-RAP ÉPICERIE

A tavola !
Le dimanche 30 juillet
12h20/13h20 – 13h45/14h30
rapparis.canalblog.com

ICOOKSTUF

Le samedi 5 et le samedi 19 août
12h20/13h20 – 13h45/14h45
icookstuff.com

MARTINE CAMILLIERI

Installation et atelier culinaire « Souvenir d'enf(r)ance »
Le vendredi 11 et le samedi 12 août
15h/16h
« Pousse Pousse » petit potager d'épluchures
Le vendredi 11 et samedi 12 août
17h/18h
martinecamillieri.com

SONIA EZGULLIAN

Ateliers « anti-gaspillage, conserves étonnantes et autres curiosités malignes autour des pâtes de la marque Garofalo et des produits laitiers »

Les vendredis 11 et 25 août, les samedis 12 et 26 août

12h20/13h20 – 13h45/14h45

soniaezgullian.com

CAPUCH CAFÉ

Ateliers de dégustations de café

Le samedi 12 août

16h30

capuch.fr

CAFÉÏNE

Un dispositif visuel, sonore et olfactif sur la matière café. De la plante ... au marc et au recyclage. En passant par les différentes étapes de la torréfaction, de la mouture, du breuvage... Le café que l'on boit vient de la terre, moulu, physiquement, il la rappelle... Le samedi 12 août

Par Julie Caron de Capuch Café

12h/19h

capuch.fr

MONGRILLON

Cuisinez les insectes !

Le samedi 12 août

16h/17h30

mongrillon.com

UNITED KITCHENS

Les cuisines partagées d'Armelle Delaage et la possibilité de tenter !

Le mercredi 9, les dimanches 13, 20 et 27, les vendredis 18 et 25, le jeudi 24, et le lundi 28 août.

12h20/13h15 – 14h/14h45

unitedkitchens.fr

JIMINI'S

Cuisinez les insectes !

Le samedi 26 août

17h30/18h30

jiminis.com

MAURIZIO ZILO – RESTAURANT A MERE

Le dimanche 27 août

Collaboration avec les Jardins de Courrances

Deux ateliers : 12h20/13h15 – 14h/14h45

amere.fr

ANIMATIONS

sans réservation

PÉLIGOURMET

Le covoiturage des produits régionaux organise ces points relais à la Cité

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet à 16h

peligourmet.com

LE BÉNÉFIQUE

Le Bénéfique est le seul à proposer des infusions directement en tiges. Aucune transformation, la plante libérée dans l'eau, elle s'exprime dans une couleur et saveur qui lui sont propres. À chaque infusion, une nouvelle odyssee.

Le vendredi 21, le samedi 22 et le dimanche 23 juillet de 16h à 19h

lebenefique.com

LES ÉDITIONS DU PETRIN

Lectures gourmandes

Le vendredi 21 juillet de 17h à 18h30 et le samedi 22 juillet de 16h à 17h30

petrin-editions.com

LES ÉDITIONS DE L'ÉPURE

Le vendredi 28 et le samedi 29 juillet de 18h à 19h30

Lectures gourmandes

epure-editions.com

GREENMA

GreenMa est une jeune marque de thés et d'infusions bio bienfaisants au pack éco-design qui allie qualité et écologie.

Le samedi 29 et le dimanche 30 juillet de 15h à 19h

greenma.fr

RUE TRAVERSESETTE

La conserverie Franchouillarde de la région Occitanie

Dégustation apéro

Le vendredi 28 juillet et le samedi 29 juillet

ruetraversette.com

MONSIEUR APPERT

L'univers de Monsieur Appert c'est avant tout, réinventer, et transcender les Légumes et les Fruits issus d'une agriculture raisonnée, ou bio du territoire France. Un "art paysan", en même temps que des produits d'exception. Une griffe alimentaire haut de gamme ayant pour cœur de développement et réflexion la conserve en verre, revisitée, magnifiée et mise en scène, par des recettes uniques. Une charte qualitative précise, s'appuyant sur un réseau de producteurs locaux issus d'une agriculture de qualité dans un rayon de 250 km autour du lieu de transformation

Dégustation le vendredi 28, le samedi 29 et le dimanche 30 juillet, ainsi que le vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 août (horaires à venir)

monsieurappert.com

OORAIN MARMELADES

OORAIN Fruit Cie LA MARMELADE FRANÇAISE militant pour une agriculture propre et juste. 100% pur fruit frais d'excellence.

Ateliers marmelades

Les samedis 5, 12 et 19 août de 16h à 17h

oorain.com

CAPUCH CAFÉ

La torréfacteuse de Montreuil

Dispositif visuel, sonore et olfactif

Ateliers café

Le samedi 12 août de 15h30 à 19h

capuch.fr

LA MAISON MACIS

Maison des saveurs et virtuose de la conserve de qualité, la Maison Macis est une belle et grande épicerie fine au cœur du quartier du 17° à Paris. Spécialiste du produit artisanal et gastronomique. Pépites artisanales, d'agricultures bio ou raisonnée des terroirs français et méditerranéens. Le vendredi 25, le samedi 26 et le dimanche 27 août, horaires à venir maisonmacis.com

LE PAYSAN URBAIN

L'agriculture urbaine, écologique, économique et sociale, c'est possible !
« Recettes autours des micro-pousses »
Le vendredi 25 et le samedi 26 août 16h30/18h
lepaysanurbain.fr

LA PLACE DES REMARQUABLES

CONFÉRENCES & TABLES RONDES

sans réservation

ÉCHANGE AVRIL – ALGAMA – EKIBIO

« AGROALIMENTAIRE ET PRATIQUES VERTUEUSES »
Le jeudi 13 juillet de 15h à 16h
(sous réserve)
groupeavril.com / algamafoods.com / ekibio.fr

TÉMOIGNAGE L'ALLIANCE DES CUISINIERS SLOWFOOD

Xavier Hamon, président France de L'Alliance des Cuisiniers Slowfood
Le jeudi 13 juillet de 16h15 à 17h

slowfood.fr

CONFÉRENCE « NOURRIR LE COLLECTIF : QUAND LES CANTINES SE REBELLENT » UN PLUS BIO

Le jeudi 13 juillet de 17h30 à 18h30
unplusbio.org

CONFÉRENCE « TERRES NOURRICIÈRES OU CHAMPS DE BATAILLE »

Agnès Stienne
Le jeudi 13 juillet de 18h à 18h45
visionscarto.net

CONFÉRENCE « LE BIOMIMÉTISME »

Germain Bourré et la Boîte à Champignons
Le samedi 15 juillet de 16h30 à 17h30
germainbourre.com / laboiteachampignons.com

TABLE RONDE FOODENTROPIE – UNITED KITCHENS - SMARTFOOD

« Les acteurs de l'innovation »
Le vendredi 21 juillet de 16h à 17h
CONFÉRENCE « RÔLE DES INITIATIVES CITOYENNES »
AMAP ILE DE FRANCE – MA VOIX
Le samedi 22 juillet à 15h30
foodentropie.com / unitedkitchens.fr / smartfood.paris

CONFÉRENCE ÉRIC ROUX

Le vendredi 28 juillet de 16h à 17h

« La conserve, résultat de l'étude menée par l'Observatoire des cuisines populaires », en présence de M.Pradel, PDG de la marque Le Parfait.

observatoirecuisinespopulaires.fr

CONFÉRENCE « NI CUIT, NI CRU » « LA CONSERVE, LES PRODUITS FERMENTES, RECIT HISTORIQUE »

MARIE-CLAIRE FRÉDÉRIQUE

Le vendredi 28 juillet de 17h30 à 18h15

dumieletdusel.com

CONFÉRENCE OORAIN MARMELADES

Le samedi 5 août de 15h30 à 16h

Le samedi 19 août de 16h à 17h

oorain.com

CONFÉRENCE « MON JARDIN SANS PÉTROLE »

REPORTERRE - CHRISTINE LAURENT

Le vendredi 11 août de 16h à 17h

reporterre.net/christine-laurent

CONFÉRENCE CAPUCH CAFÉ

Le samedi 12 août de 16h à 17h

capuch.fr

CONFÉRENCE « ALIMENTATION DU FUTUR »

JIMINI'S – ALGAMA - SMEAL-DIGITALFOODLAB

Le samedi 26 août de 16h à 17h

jiminis.com / algamafoods.com / smeal.fr / digitalfoodlab.com

TABLE RONDE « DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE CONQUÊTE SOCIALE ? »

Le dimanche 27 août de 16h à 17h

LIVING LAB

sans réservation

DIGITALFOODLAB – FOODENTROPIE – UNITEDKITCHENS – SMARTFOOD GRAP – LA RUCHE QUI DIT OUI

« Reprendre la main sur sa consommation » le vendredi 21 juillet de 17h30 à 19h

« Anti-gaspillage » le vendredi 28 juillet de 17h30 à 19h

« La cuisine comme lien social » le vendredi 25 août de 16h à 17h

« Démocratie alimentaire, conquête sociale ? » samedi 26 août, horaires à venir

digitalfoodlab.com / foodentropie.com / unitedkitchens.fr / smartfood.paris / grap.coop / laruchequiditoui.fr

EXPOSITIONS

du jeudi 13 juillet au dimanche 27 août de 12h à 19h

GÉOPOÉTIQUE DES CHAMPS

Artiste, cartographe, auteure, **AGNÈS STIENNE** explore les champs de la cartographie thématique, notamment à travers une collaboration avec Le Monde diplomatique et Visionscarto.net, un site web dédié à l'expérimentation cartographique animé par Philippe Rekacewicz et Philippe Rivière.

visionscarto.net

LA RUCHE QUI DIT OUI !

LA RUCHE QUI DIT OUI ! invite les visiteurs à comprendre les enjeux de l'agriculture d'aujourd'hui, à examiner les solutions de demain et à "se nourrir du meilleur". Pas d'idées pré-machées, pas de dogmes réchauffés, sur son exposition : on réfléchit, on se questionne, on discute et on échange. »

laruchequiditoui.fr

RENCONTRES

sans réservation - du jeudi 13 juillet au dimanche 27 août

AVRIL

Le jeudi 13 juillet de 12h à 19h

groupeavril.com

I-LUNCH

i-lunch est une food tech qui lie la gastronomie aux nouvelles technologies pour offrir à tous la possibilité de manger un repas sain et gourmand

« Cuisine santé »

Le jeudi 13 juillet de 15h à 19h

ilunch.fr

RAISIN

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet de 12h à 19h

Le vendredi 25 et samedi 26 août de 12h à 19h

raisin.digital/fr/

ALGAMA

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet de 12h à 19h

algamafoods.com

PÉLIGOURMET

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet de 12h à 19h

Temps forts : jeudi 13 de 16h30 à 17h30 ; samedi 15 et dimanche 16 de 14h à 16h

peligourmet.com

L'ALLIANCE DES CUISINIERS SLOWFOOD

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet de 12h à 19h

Temps forts : jeudi 13 de 16h30 à 17h30 en présence de Xavier Hamon, président de L'Alliance des Cuisiniers Slowfood

slowfood.fr

LE RÉCHO

Le jeudi 13, le samedi 15 et le dimanche 16 juillet de 12h à 19h

Temp fort : jeudi 13 de 16h30 à 17h30

lerecho.com

ANOTHERCHEF

Le vendredi 21, le samedi 22 et le dimanche 23 juillet de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

anotherchef.com

LE BÉNÉFIQUE

Le vendredi 21, le samedi 22 et le dimanche 23 juillet de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

lebenefique.com

LES ÉDITIONS DU PÉTRIN

Le vendredi 21, le samedi 22 et le dimanche 23 juillet de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

petrin-editions.com

SMARTFOOD

Le vendredi 21, le samedi 22 et le dimanche 23 juillet de 12h à 19h

Tous les vendredis, samedis et dimanches du mois d'août de 12h à 19h

smartfood.paris

ÉDITIONS DE L'ÉPURE

Le vendredi 28, le samedi 29 et le dimanche 30 juillet de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

epure-editions.com

RUE TRAVERSETTE

Le vendredi 28, le samedi 29 et le dimanche 30 juillet de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

ruetraversette.com

LES CONFITURES REBELLES

Le vendredi 28 juillet de 12h à 19h

Temp fort : de 14h à 15h

confiturerrebelle.fr

GREENMA

Le samedi 29 et le dimanche 30 juillet de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

greenma.fr

UNITED KITCHENS

Les samedis 18, 25 août et les dimanches 13, 20 et 27 août de 12h à 19h

Temps forts : les samedis 18 et 25 août et dimanche 13, 29 et 27 août de 14h à 15h

unitedkitchens.fr

CAPUCH CAFÉ

Le samedi 12 août de 15h à 19h

capuch.fr

OORAIN MARMELADES

Le samedi 5 et le dimanche 6 août de 12h à 19h

Temps forts : de 14h à 15h

Le samedi 12 et 19 août de 14h à 15h

Le samedi 26 août de 12h à 19h
Temps fort : de 14h à 15h
oorain.com

SONIA EZGULLIAN

Le vendredi 11, 12, 25 et 26 août de 15h30 à 16h
soniaezgullian.com

DIGITALFOODLAB

Le vendredi 11 août de 14h à 15h
digitalfoodlab.com

MONGRILLON

Le samedi 12 août de 12h à 19h
Temps fort : de 14h à 15h
Le vendredi 18, le samedi 19 et le dimanche 20 août de 12h à 19h
mongrillon.com

ICOOKSTUF

Le samedi 19 août de 15h à 15h30
icookstuff.com

JIMINI'S

Le samedi 26 août de 12h à 19h
Temps fort : de 15h30 à 16h30
jiminis.com

LES JARDINS DE COURANCES

Le dimanche 27 août de 12h à 19h
Temps forts : de 14h à 15h en compagnie de Maurizio Zilio
courances.net

ET AUSSI...

sans réservation

BAL PAYSAN AMAP ILE DE FRANCE

Le samedi 22 juillet à partir de 17h
amap-idf.org

TROC DES CONSERVES

Venez troquer l'abondance de vos faits maison avec d'autres passionnés de la conserve.
Les 25, 26 et 27 août de 13h à 19h