



# Salon Nouvelle Gastronomie Performative et Artistique

**3 week-ends pour  
réinventer l'art et la gastronomie  
du 16 février au 4 mars 2024**

**Week-end du 17 et 18 février 2024 à partir de 14h**

## **Le Nouvel An asiatique**

**Venez fêter les cuisines du monde et participer à la première session performative et gastronomique sous le signe du dragon**

Amateurs, acteurs du terroir, passionnés, curieux et curieuses sont invités à apporter un ingrédient local, banal ou insolite pour échanger. Discussion, dégustation et partage des savoir-faire dans la nouvelle cuisine-atelier du Centre d'Art Performatif BOUCHERIE.

**Week-end du 24 et 25 février 2024 à partir de 14h**

## **Créativité, expérimentation et dégustation**

**Partager votre savoir-faire en proposant votre recette**

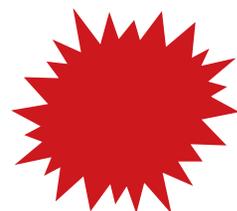
En fonction des expérimentations de la première session, les participants créent une recette sur la base des échanges du premier week-end avec les artistes. Dégustation et amélioration grâce à l'évaluation des personnes présentes.

**Week-end du 2 et 3 mars 2024 à partir de 14h**

## **Élection de la meilleure recette - Éluée spécialité Art et Terroir 2024**

**Venez déguster et partager avec les lauréats**

Présentation des recettes et dégustation avec vote du public pour la recette la plus étonnante qui rentre au catalogue des spécialités Art et Terroir proposé au Centre d'Art Performatif BOUCHERIE.



**BOUCHERIE**  
肉舖 centre d'art  
performatif

Le Salon Nouvelle Gastronomie Performative et Artistique est organisé par BOUCHERIE Centre d'Art Performatif en partenariat avec Coexistences, Rue Française Plateforme créative pour l'art

**co  
ex**  
Coexistences  
Art Culture Médiation

**R** RUE FRANÇAISE  
Plateforme créative pour l'art

15-17 rue des Dames  
36800 Migné

du jeudi au dimanche  
de 14h à 19h

+33(0)7 55 28 19 49

info.boucherie.art@gmail.com

www.boucheriecentredartperformatif.com