



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