



# Nouvel An de la Gastronomie Artistique Internationale

Création et dégustation gastronomique artistique  
au Centre d'Art Performatif BOUCHERIE

du 5 au 27 février 2022

à BOUCHERIE Centre d'Art Performatif  
15-17 rue des Dames, 36800 Migné, France

La saison Printemps-Été de BOUCHERIE Centre d'Art Performatif s'annonce festive et gustative.

Être un centre d'art performatif, c'est proposer de créer ensemble et de faire l'expérience collective d'une forme d'art à part entière où chacun participe et permet l'aboutissement d'une transformation de notre façon de considérer le monde, nos modes d'existence et de relation à soi et aux autres.

Apprendre à se connaître, découvrir d'autres cultures, performer nos habitudes, changer une chose pour déstabiliser ce qui semblait immuable, c'est la force de l'art. Une volonté en chacun de nous, une curiosité, un appel à faire autrement nous permet de faire émerger un sens nouveau pour soi ou pour tant d'autres et où l'art agit à condition que nous nous y accordions ne serait-ce qu'un instant.

À l'occasion du Nouvel An chinois et dans le cadre de l'opération « Du champ à l'assiette » BOUCHERIE Centre d'Art Performatif en partenariat avec CO-existences et la Mutuelle Sociale Agricole lance Le Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique Internationale qui a pour objectif de promouvoir la créativité culinaire de chacun d'entre-nous en proposant aux publics de créer sur la base de leur savoir-faire des recettes réinventées en incluant des ingrédients issus des cultures et saveurs d'Asie.

BOUCHERIE Centre d'Art Performatif propose 4 week-ends où la transmission transculturelle, la cocreation et les dégustations seront au rendez-vous.



## **Le premier week-end**

Du 5 et 6 février 2022 de 14h à 18h

Présentation de la programmation qui se déroule sur tout le mois de février avec le 5 février la fête du Nouvel An chinois et la dégustation des traditionnels raviolis qui sont l'emblème des fêtes de début d'année dans tout l'Asie.

C'est notamment l'ouverture de l'épicerie des saveurs d'Asie à BOUCHERIE où chacun s'empare ou propose un ou plusieurs ingrédients pour créer une recette. Le temps du partage et des défis donne lieu à des échanges de recettes, d'astuces et d'expérimentations futures qui seront présentées le week-end suivant.

C'est aussi le lancement d'une radio dédiée à l'enregistrement des recettes traditionnelles dont les publics font les récits tout au long du mois et qui feront l'objet d'une publication à l'issue des événements du Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique Internationale.

## **Le deuxième week-end**

du 12 et 13 février 2022 de 14h à 18h

C'est l'ouverture du Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique Internationale où chacun apporte sa recette et fait déguster sa création. Chacun fait le récit de son expérience pour l'élaboration de sa recette intégrant un ou plusieurs ingrédients de l'épicerie des saveurs d'Asie.

Pendant toute la semaine, du jeudi au dimanche, venez tester les recettes proposées, faire vos commentaires, proposer vos améliorations et acheter des ingrédients à l'épicerie des saveurs d'Asie pour créer vos propres recettes et les proposer dans le cadre du Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique.

## **Le troisième week-end**

du 19 et 20 février 2022 de 14h à 18h

Rendez-vous dégustation et vote des meilleures recettes. Les publics commentent et attribuent des appréciations aux différentes créations. C'est le moment de la remise en question pour améliorer la recette et penser comment ces créations peuvent devenir les produits d'un terroir réinventé par l'art qui sera proposé tout au long de l'année dans une épicerie permanente des saveurs d'Asie à BOUCHERIE Centre d'Art Performatif.



### **Le quatrième week-end**

du 26 au 27 février 2022 de 14h à 18h

Remise des prix du Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique Internationale. En fonction des appréciations des publics, le week-end et l'occasion de déguster les créations finalisées et de remettre les prix pour les meilleurs d'entre-elles. La remise des prix et aussi le moment de rassembler toutes les recettes qui ont été enregistrées pendant la durée des événements et qui seront publiées grâce au partenaire du projet.

Dans le cadre de l'opération « Du champ à l'assiette » BOUCHERIE Centre d'Art Performatif accueille également les enfants des écoles de Migné et Rosnay et intervient en milieu scolaire pour sensibiliser les enfants au patrimoine transgénérationnel qui est véhiculé par les recettes traditionnelles et les savoir-faire du terroir portées par leur famille.

### **Et jusqu'au 6 mars 2022**

du jeudi au dimanche de 14h à 18h

L'exposition réalisée avec les enfants des écoles de Migné et Rosnay est ouverte jusqu'en mars. Elle documente l'ensemble des événements avec l'épicerie des saveurs d'Asie qui reste accessible aux publics et permet retrouver les recettes et les créations des participants.

BOUCHERIE Centre d'Art Performatif :

C'est ouvert, c'est pour tous et toutes et pour tout le monde. C'est international, départemental, régional et local.

Venez sans hésiter nous rejoindre pour ce Nouvel An de la Gastronomie Artistique Internationale.

En entrée libre et gratuite.

Organisation :

BOUCHERIE Centre d'Art Performatif

<http://boucheriecentredartperformatif.com>

Partenaires :

MSA - Mutuelle Sociale Agricole - <https://berry-touraine.msa.fr>

COex - Coexistences - <http://www.coexistences.net>

**BOUCHERIE 肉舖**  
Centre d'Art Performatif

15-17 rue des Dames  
36800 Migné, France

du jeudi au dimanche  
de 14h à 19h

+33(0)7 55 28 19 49

[info.boucherie.art@gmail.com](mailto:info.boucherie.art@gmail.com)

[www.boucheriecentredartperformatif.com](http://www.boucheriecentredartperformatif.com)



# Nouvel An de la Gastronomie Artistique Internationale

## Week-end du 5 et 6 février 2022

Dégustation d'une tradition très chinoise : Le Ravioli  
Présentation des produits et épices d'Asie et partage de  
recettes potentielles proposées par les publics.

## Week-end du 12 et 13 février 2022

Ouverture du Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique  
Présentation des recettes fusion et dégustation.

## Week-end du 19 et 20 février 2022

Présentation des recettes fusion et dégustation  
Vote du public pour la recette la plus étonnante.

## Week-end du 26 et 27 février 2022

Remise des prix du Salon de la Nouvelle Gastronomie  
Artistique.

Le Nouvel An de la Gastronomie Artistique Internationale  
est organisé dans le cadre de l'opération de sensibilisation Du Champ à l'Assiette  
et en partenariat avec la MSA et Coexistences.

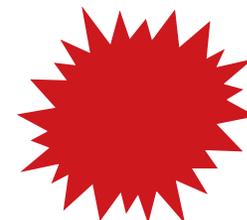


## Du 5 février au 6 mars 2022

Exposition et dégustation gastronomique artistique

Patricia Keller et Bonnie Tchien Hwen Ying sont heureuses de vous inviter pour l'inauguration du Nouvel An de la Gastronomie Artistique Internationale le samedi 5 février 2022 à partir de 14h à BOUCHERIE Centre d'Art Performatif.

Venez participer aux activités programmées à BOUCHERIE Centre d'Art Performatif et créer des recettes inédites pour le premier Salon de la Nouvelle Gastronomie Artistique.



**BOUCHERIE**  
肉舖 centre d'art  
performatif

15-17 rue des Dames  
36800 Migné France

du jeudi au dimanche  
de 14h à 19h

+33(0)7 55 28 19 49  
info.boucherie.art@gmail.com  
www.boucheriecentreartperformatif.com