



Salon Nouvelle Gastronomie Performative et Artistique

**3 week-ends pour
réinventer l'art et la gastronomie
du 11 au 26 février 2023**

Week-end du 11 et 12 février 2023 de 14h à 18h

Le Nouvel An asiatique

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

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

Week-end du 18 et 19 février 2023 de 14h à 18h

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 propositions des chefs qui est dégustée et améliorée grâce à l'évaluation des personnes présentes.

Week-end du 25 et 26 février 2023 de 14h à 18h

Élection de la meilleure recette - Éluée spécialité Art et Terroir 2023

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

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

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

