

La culture au fourneau

Pour sa fête de deux jours les 3 et 4 septembre 2016, le Museum der Kulturen Basel a mis les petits plats dans les grands : les invités stars sont la cuisinière de la télé Sarah Wiener, le roi de la saucisse Mika Lanz, Madame Tricot et le groupe Schtärneföifi. Selon la devise « La culture au fourneau », le musée servira des délicatesses culinaires, ethnologiques, tricotées, amusantes et artistiques tout en invitant les visiteurs à mettre la main à la pâte.

La cuisine est à la mode. Emissions et blogs culinaires sont suivis par d'immenses communautés de fans. Le Museum der Kulturen Basel s'empare de cette tendance et organise une succulente fête de deux jours. Délices divertissants et délicatesses artistiques sont au rendez-vous. La cuisinière vedette de la télé Sarah Wiener cuisine en direct. Le roi de la saucisse Mika Lanz transmet son savoir-faire en la matière et Madame Tricot tricote d'exquises pâtisseries avec les visiteurs. Lors de la soirée Comedy, des comédiens de renom nous concoctent de délicieux jeux de mots culinaires et des délicatesses musicales pour tous les amateurs de rires et lors de la matinée du dimanche, le groupe Schtärneföifi nous sert sur un plateau ses refrains gourmands.

Pour la première fois, des food trucks arrivent à Münsterplatz. Sans oublier les tubes cracheurs de feu qui y assurent une version moderne du romantique feu de camp et le Fahriété qui propose au public des menus artistiques. Le bistrot du musée sert des spécialités exclusives de saucisses et lance une nouvelle formule : la tavolata. La saucisse est au cœur des festivités ; véritable bien culturel, elle fait partie de notre menu depuis notre plus tendre enfance et est de toutes les fêtes. Mais dans d'autres pays et d'autres cultures, elle occupe également une place de choix. Depuis plus de 7000 ans, elle relie familles, cultures et religions.

Dans le laboratoire « Food », la saucisse devient même un objet d'étude tandis que les visiteurs se font chercheurs. Naturellement, ils peuvent fabriquer des saucisses eux-mêmes, et même des variantes sucrées. Et pour que la saucisse ne fasse pas oublier les bonnes manières, le musée ouvre un atelier de l'étiquette – même si mâcher bruyamment y est permis. Les autres ateliers invitent à regarder dans l'assiette de son voisin. On y apprend qui mange quoi, où et combien. Et dans le cadre des visites guidées, les conservatrices et conservateurs du musée parlent de leurs chocs culturels culinaires, de la nourriture des dieux et des plaisirs du carnaval.

Pour faciliter la digestion, parents et enfants peuvent se mesurer lors d'une partie de memory des épices et se lancer dans cette aventure qu'est la recherche de nourriture. On ne se contente pas de recueillir des connaissances, il s'agit aussi de la transmettre : le musée se penche sur la valorisation des restes et sur notre société de gaspillage. Il incite également à réfléchir – sur sa propre culture culinaire, par exemple.

Horaires de la fête:

sam. 3 septembre 2016, 10:00 à minuit

dim. 4 septembre 2016, 10:00 à 17:00

Le présent texte ainsi que les premières photos figurent dès à présent sur notre site Internet sous l'onglet destiné aux médias. Le dimanche 4 septembre à partir de 13 heures, vous y trouverez aussi les premières impressions de la fête.

http://www.mkb.ch/de/Informationen_Services/Mediendienst.html

Nom d'utilisateur: **Museum**

Mot de passe: **Medien**