



EXPO | À TABLE !

Du champ à l'assiette

TOUR & TAXIS | BRUXELLES | 11-11-2011 → 03-06-2012
SITE DE LIBRAMONT EXHIBITION & CONGRESS | 07-2012 → 11-2012

Bruxelles, janvier 2012

Madame, Monsieur le Professeur,

Après « *Einstein, l'autre regard* », « *Dieu(x), modes d'emploi* », « *C'est notre histoire !* », « *C'est notre Terre !* », « *C'est notre Terre 2 !* » et « *L'Amérique, c'est aussi notre histoire !* » nous sommes heureux de vous présenter l'exposition « *A Table !* », qui a lieu jusqu'au 3 juin 2012 dans le cadre de l'année de la gastronomie sur le site de **Tour & Taxis**, à **Bruxelles**.

Famines d'un côté, surplus et « malbouffe » de l'autre, envolée des prix des denrées, émeutes de la faim; en même temps, la cuisine est devenue un moyen de faire de l'audience sur toutes les chaînes de télévision: jamais peut-être la nourriture n'a été aussi importante dans l'actualité. **Que se passe-t-il dans notre assiette?** C'est pour tenter de répondre à cette question que l'asbl Demeter, en partenariat avec la *Foire de Libramont*, met sur pied une grande exposition consacrée à l'alimentation sous tous ses aspects.

L'exposition se décline en 4 thèmes qui vous feront découvrir ce qui se cache dans votre assiette.

Dans la première partie, *cultiver*, le visiteur apprend comment sa nourriture est produite, par la nature et par l'homme, et quelles sont les conséquences de cette production.

La deuxième partie, *transformer*, explique les différentes étapes qui conduisent la nourriture du champ à l'assiette. Une machinerie à l'échelle mondiale, qui parfois se grippe...

Le troisième espace, *manger*, montre au visiteur comment la nourriture devient l'énergie qui lui permet de vivre. Mais cette nourriture est consommée de diverses manières au cours du temps et à travers le monde, révélatrices de notre histoire, notre religion, notre culture. Le quatrième espace, *imaginer*, a pour but de montrer des solutions possibles apportées au défi de nourrir 9 milliards d'êtres humains en 2050.

Le succès de nos expositions réside dans le soin que nous mettons à rendre le contenu éducatif particulièrement attrayant. C'est pourquoi le parcours, scénographié de bout en bout, comporte des objets authentiques, des espaces interactifs, des éléments multimédia et des témoignages.

L'exposition est conçue pour un public jeune et familial. Chacun d'entre vous pourra y trouver un angle de visite correspondant à sa discipline d'enseignement : sciences naturelles, économie, santé, géographie, histoire, culture générale. De plus, l'exposition offre une belle opportunité d'immersion linguistique pour vos élèves. Des visites guidées sont organisées sur réservation dans la langue de votre choix.

Tout au long du parcours, des artistes contemporains (Daniel Spoerri, Pascal Bernier, Fred Eerdekens, Bertrand Gadenne,...) jettent un regard – souvent décalé – sur notre façon de manger.

Un dossier pédagogique guide vos élèves tout au long de leur visite et vous permet de préparer votre visite et de la prolonger en classe.

Nous serons ravis de vous accueillir pour une visite de l'exposition « à Table » lors de l'une des journées que nous organisons à l'attention des enseignants, en collaboration avec les éditions De Boeck. Suite au grand succès des journées professeurs, nous avons décidé d'ajouter 3 dates supplémentaires. À cette occasion, nous aurons le plaisir de vous offrir une visite guidée de l'exposition, ainsi que le catalogue et le dossier pédagogique.

Vous pouvez réserver dès aujourd'hui votre visite prioritaire aux dates et modalités indiquées ci-après.

Bien cordialement vôtre,



BENOÎT REMICHE
Commissaire de l'exposition

JOURNEES PROFS : Nouvelles dates !

**Mercredis 8 février, 22 février et 14 mars
à 14h00**

Inscription obligatoire par e-mail :
info@expo-a-table.be
ou par téléphone au +32 2 549 60 49

Gratuit pour les enseignants et 6€
pour les accompagnants

