

EXPOSITION INTERACTIVE

# BANQUET



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montréal, le 17 avril 2024

## L'exposition Banquet : Découvrez comment la science met son grain de sel dans l'art de la cuisine!

*La nouvelle activité pour toute la famille, qui mettra vos sens à l'épreuve!*

### GROS TITRES

- La nouvelle exposition vedette **Banquet** au Centre des sciences de Montréal **du 16 mai 2024 au 16 mars 2025!** [Infos et réservations](#)
- **Avec la participation de chefs de renoms** : Paul Toussaint, Colombe St-Pierre, Normand Laprise, Cezin Nottoway et Charles-Antoine Crête!
- **Une première nord-américaine** produite par la Cité des sciences et l'industrie de Paris et adaptée par le Centre des sciences Montréal.
- **5 zones à découvrir**: La cuisine, l'amuse-bouche, le banquet, le spectacle ainsi que l'atelier éducatif!
- Une **cuisine interactive à découvrir**, en **collaboration avec Radio-Canada**.

### L'exposition qui vous permettra de tester le chef en vous!

Venez découvrir la nouvelle exposition du Centre des sciences présentée à partir du **16 mai 2024**, spécialement conçue pour ravir les passionnés de cuisine et les amateurs de plats savoureux! Cette expérience immersive produite par la Cité des sciences et de l'industrie à Paris, **en partenariat avec le chef de renom Thierry Marx et l'Institut national de la recherche agronomique (France) et en collaboration avec Radio-Canada**, saura vous transporter dans la peau d'un apprenti cuisinier. Vous en apprendrez davantage sur l'omniprésence de la science en cuisine et dans la gastronomie au travers de 5 zones : **La cuisine, l'amuse-bouche, le banquet, le spectacle et l'atelier éducatif!**

## Les cinq zones :

- **La cuisine** : À mi-chemin entre cuisine et laboratoire, glissez-vous dans la peau d'un apprenti cuisinier pour apprendre les techniques et les savoir-faire culinaires grâce à diverses activités interactives.
- **L'amuse-bouche** : Osez la gourmandise! Apprenez à déguster, mettez votre nez au défi, écoutez vos perceptions de la texture et découvrez la science du goût et les mécanismes cognitifs du « miam » et du « beurk! »
- **Le banquet** : Une découverte des codes du banquet, son histoire à travers les cultures et les époques.
- **Le spectacle** : Assistez à un grand spectacle multimédia et immersif dans une ambiance visuelle mêlant sons et projections d'images. Sentez des odeurs envoûtantes tout en découvrant un repas onirique.
- **L'atelier éducatif** : Pour terminer ce voyage sensoriel, découvrez la physique et la chimie qui se cachent dans la cuisine en participant à un labo culinaire scientifique animé par l'équipe de l'éducation du Centre des sciences de Montréal!



L'exposition *Banquet* est un spectacle, elle s'adresse aux sens, à l'esprit et à la gourmandise. Elle met en lumière les multiples plaisirs que procure la gastronomie : création, goût et partage. **C'est l'opportunité unique de rendre la science encore plus accessible, en l'associant à la culture, aux arts et à la société.** L'exposition *Banquet* propose une expérience sensorielle et immersive qui permettra à un public de tout âge de découvrir, de manière ludique et interactive, les différents aspects scientifiques et technologiques derrière la création d'un plat. Vous pourrez notamment explorer comment créer une pâte Brisée et monter des blancs d'œufs en neige! Apprendre tout en s'amusant n'a jamais été aussi simple!

## **Le Centre des sciences met en lumière des chefs et cheffes d'ici dans son adaptation de l'exposition *Banquet!***

Grâce à son savoir-faire en matière d'exposition muséale, le Centre des sciences vient adapter et intégrer des artistes culinaires d'ici afin de faire rayonner la gastronomie québécoise. C'est dans ce sens qu'une collaboration a vu le jour avec différentes personnalités de la scène culinaire locale, telles que le chef **Normand Laprise**, l'un des précurseurs de la gastronomie québécoise, mais aussi d'autres personnalités d'importance telles que la cheffe **Colombe St-Pierre** et le chef **Charles-Antoine Crête**. Vous pourrez donc en apprendre plus sur la démarche culinaire de ces artistes de la gastronomie qui comblent vos papilles au Québec.

**Pour faire découvrir la culture culinaire québécoise, il est important de mettre en lumière les inspirations et la diversité qui la composent, dont la cuisine haïtienne et caribéenne fusion ainsi que la riche cuisine autochtone.** C'est dans cet esprit que la collaboration se poursuit, cette fois-ci avec le chef **Paul Toussaint** et la cheffe **Cezin Nottaway!** Le chef Paul Toussaint vient enrichir l'exposition avec ses plats haïtiens caractéristiques, notamment, le vivaneau campèche grillé accompagné de son risotto djon djon et d'une sauce joumou, pour une immersion dans ces traditions culinaires uniques. La cheffe Cezin Nottaway, quant à elle, fera découvrir aux visiteurs la richesse de la culture culinaire autochtone au travers d'interactifs où les sens seront sollicités.

*« La culture culinaire d'ici est une source de grande fierté et fait la renommée de Montréal et de la province à l'échelle internationale. Elle est multiculturelle, colorée et enracinée dans un patrimoine riche de produits locaux de grande qualité. Nous sommes très fiers de pouvoir accueillir cette exposition en première nord-américaine et pour laquelle nous avons eu un coup de cœur. Je suis convaincue qu'elle ravira le public québécois, les petits comme les grands! »*

**- Cybèle Robichaud, directrice du Centre des sciences de Montréal**

## **Radio-Canada vous invite à entrer dans votre cuisine!**

Radio-Canada présente la cuisine dans tous les sens! Vous pourrez découvrir à la fin du parcours une cuisine interactive créée spécialement pour l'occasion, où vous pourrez découvrir une programmation riche en saveurs!

« Universcience vous invite à un grand banquet, après un voyage de la cuisine à la table, où sciences et gastronomie ne font qu'un. Pour le plus grand plaisir de vos papilles comme celui de vos neurones, la Cité des sciences et de l'industrie a conçu un parcours immersif inédit avec la complicité du chef Thierry Marx et l'aide de scientifiques de renom. Moment universel de célébration et de partage, le banquet est aussi une expérience sensorielle intime qui mobilise autant le goût que la vue, l'odorat, l'ouïe ou le toucher. Banquet, qui fête le onzième anniversaire de l'inscription du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, propose de savourer un moment inoubliable, aux ressorts multiples, sociologiques et anthropologiques mais aussi chimiques et physiques : une occasion appétissante de rappeler la joie d'être et de bien manger ensemble. »

- **Bruno Maquart, président d'Universcience**

### **À propos de la Cité des sciences et de l'industrie**

Universcience est l'établissement public qui regroupe le Palais de la découverte et la Cité des sciences et de l'industrie à Paris. Il a pour mission de faire découvrir les sciences ainsi que de promouvoir la culture scientifique, technique et industrielle auprès de tous les publics, dès la naissance. Implantée au nord de Paris dans le parc de la Villette, la Cité des sciences et de l'industrie relie depuis sa création en 1986, sciences, industrie et société. Son offre culturelle à destination de toutes les générations est conçue en coopération avec la communauté scientifique et enrichie par la médiation humaine. Elle se décline sous forme d'expositions temporaires et permanentes à la muséographie innovante, d'événements, de conférences, d'un planétarium de très haute définition et d'une plateforme d'informations scientifiques : [www.leblob.fr](http://www.leblob.fr). Hors de ses murs, la Cité participe également à la diffusion et au rayonnement de la culture scientifique et technique en région et à l'international. Elle partage son savoir-faire et son expertise à travers des partenariats, des coproductions, de l'ingénierie culturelle et l'itinérance de ses expositions.

### **À propos du Centre des sciences de Montréal**

Avec plus de 600 000 visites annuellement, le Centre des sciences de Montréal, une division de la Société immobilière du Canada, est un complexe dédié aux sciences et à la technologie qui se démarque par son approche interactive accessible au plus grand nombre, et par sa mise en valeur de l'innovation et du savoir-faire des gens d'ici. **Ses partenaires majeurs sont TELUS, Amazon Web Services, Énergir, The Beat 92.5 et La Presse.**

**Contact presse Société du Vieux-Port :**

**Steven Poitevin**  
Responsable, Relations publiques  
spoitevin@vieuxportdemontreal.com | 514-838-4593