

Métamorphoses de la cuisine, dix conférences de Benoît Peeters à savourer au musée des Arts et Métiers, à partir du 13 septembre 2018

© Comme un chef, Benoît Peeters et Aurélie Aurita, Casterman, 2018



À partir du 13 septembre 2018, Benoît Peeters, professeur associé au Cnam, présente un nouveau cycle autour du thème *Métamorphoses de la cuisine*. Écrivain et scénariste, dans *Comme un chef* (Casterman, 2018), une autobiographie culinaire écrite en collaboration avec Aurélie Aurita, il a récemment révélé sa passion pour la cuisine. Lors de ces 10 conférences, il abordera la cuisine de manière ouverte et rigoureuse, comme un phénomène culturel et social complet. Accueillant plusieurs intervenants extérieurs, ce rendez-vous mensuel tiendra parfois de l'atelier.

Qu'est-ce que le service à la russe ? Que mangeait-on vraiment à la table d'Alexandre Dumas ? Quel fut l'apport de Fernand Point ? Pourquoi y a-t-il si peu de femmes parmi les chefs étoilés ? Qu'est-ce que l'or rouge ? Peut-on séparer la cuisine de la chimie ? Vivons-nous les dernières années de l'alimentation carnée ? L'idée de cuisine française a-t-elle encore un sens ? Qu'est-ce que la biodynamie ? Le menu-dégustation est-il l'avenir de la gastronomie ? Quel est le sens du repas partagé au temps du micro-ondes et du fast food ?

Voici quelques-unes des questions que Benoît Peeters évoquera les 2^{es} jeudis du mois de 18h30 à 20h, de septembre 2018 à juin 2019. Entrée gratuite, réservation conseillée.

Musée des Arts et Métiers

60 rue Réaumur - Paris 3^e
www.arts-et-metiers.net

Programme complet et réservations en ligne :
[Métamorphoses de la cuisine](#)

Recevoir le programme détaillé par courriel :
musee.seminaire-bd-subscribe@cnam.fr

Contact presse :
Musée des Arts et Métiers
Amélie Zanetti
01 53 01 82 77
musee.presse@cnam.fr

Consultez notre [espace presse](#)



Menu provisoire

o Jeudi 13 septembre 2018

L'invention de la gastronomie : de Brillat-Savarin à Alexandre Dumas

o Jeudi 11 octobre 2018

Manger en 1900 : au temps de Jaurès et de Proust

o Jeudi 8 novembre 2018

Escoffier : la grande codification

o Jeudi 13 décembre 2018

L'aventure de la nouvelle cuisine

o Jeudi 10 janvier 2019

Cuisine fusion, cuisines métissées

o Jeudi 14 février 2019

La cuisine moléculaire existe-t-elle ?

o Jeudi 14 mars 2019

Le végétal en majesté

o Jeudi 11 avril 2019

À boire et à manger : les mets et les vins

o Jeudi 9 mai 2019

Au quotidien : une cuisine à réinventer

o Jeudi 13 juin 2019

Se nourrir demain