Festival — Histoire et Cité

UNIVERSITÉ DE GENÈVE



conférences, films, livres ateliers, visites, expos



Nourrir le monde

28.3-2.4.23



Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel, salle d'exposition mardi 28 mars, 12h15-13h10



Salon du Bleu Café, Neuchâtel mercredi 29 mars, 18h-19h20



CAFÉ DE L'HISTOIRE

VISITE GUIDÉE

MOUVEMENTS

attestée au XVIIIe siècle déjà.

LE RÉGIME PALÉOLITHIQUE: UN RÉGIME POUR AUJOURD'HUI?

Jean-Christophe Castel, modération Coraline Pauchard

Chantal Lafontant Vallotton, Lisa Laurenti, Philippe Lüscher Visite de l'exposition Mouvements mettant l'accent sur le

chocolat, un produit dont la consommation à Neuchâtel est

Rencontre entre la réalité des habitudes alimentaires du Paléolithique et l'imaginaire dont elles sont l'objet dans nos sociétés.

Bibliothèque publique de Neuchâtel, salle Édouard Rott jeudi 30 mars, 12h15-13h



CONFÉRENCE / PRÉSENTATION D'ARCHIVES

Thierry Chatelain, Michel Schlup

À la découverte d'un ensemble exceptionnel de recettes, menus et cartes de restaurants du XVIIIe siècle à nos jours.

À TABLE! UNE HISTOIRE DU GOÛT PAR LE MENU

Musée international d'horlogerie, La Chaux-de-Fonds jeudi 30 mars, 17h-20h



FLASH CONFÉRENCES

TEMPS, ALIMENTATION ET TRAVAIL

Gianenrico Bernasconi, Marco Storni

Interventions animées par des intermezzi culturels dans le cadre chaleureux de l'afterwork des musées de La Chauxde-Fonds.

CONFÉRENCE

MORALES DE LA VIANDE:

AUTOUR DU BŒUF ÉCORCHÉ DE REMBRANDT

Jan Blanc

Le Bœuf écorché est-il réellement un bœuf écorché? Discussion autour du titre apocryphe du tableau de Rembrandt et de l'interprétation qu'il recèle.

Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel, salle rez-est ieudi 30 mars, 18h15-19h15



CONFÉRENCE

BEURRE ET BONNE RIPAILLE À LA TABLE DE LA COMTESSE

Florian Grob, Grégoire Oguey

À la découverte des habitudes alimentaires des comtes de Neuchâtel au travers d'une riche série de quittances du XV^esiècle.

Château de Neuchâtel, galerie Philippe de Hochberg vendredi 31 mars, 17h30-18h30



CONFÉRENCE

LE PÉCHÉ CAPITAL DE GOURMANDISE: UNF LONGUE HISTOIRE

Florent Quellier

La gourmandise... Goinfrerie et gloutonnerie réprouvées par l'Église et les bonnes manières, art de la bonne chère cultivé par d'élitistes gastronomes, ou penchant naturel pour les sucreries?

Château de Neuchâtel. salle des États vendredi 31 mars, 18h30-19h30



Hôtel DuPeyrou, Neuchâtel vendredi 31 mars, 20h



REPAS HISTORIQUE

VOYAGE GASTRONOMIQUE AU XIXE SIÈCLE

Repas «XIXesiècle» dans le cadre somptueux de l'Hôtel DuPeyrou, servi dans la vaisselle ancienne de l'établissement. Sur réservation.

Buste de Philippe Suchard, rue Guillaume-Farel 24, Neuchâtel Samedi 1^{er} avril, 14h-15h15



Club 44, La Chaux-de-Fonds samedi 1er avril. 17h15-19h



Château de Valangin dimanche 2 avril, 15h-16h30



VISITE GUIDÉE

SUR LES TRACES DE SUCHARD À SERRIÈRES

Claire Piguet

Trente ans après la fermeture des usines Suchard de Serrières, une promenade dans la friche industrielle ravivera la mémoire de ce fleuron de l'industrie chocolatière suisse.

CONFÉRENCE

PÉNURIES ALIMENTAIRES: TROP DE PERSONNES SUR TERRE. MÉTÉO OU SPÉCULATIONS?

Alessandro Stanziani, modération Marie Léa Zwahlen

Relations longues entre marchés, spéculations et tensions géopolitiques... Que se cache-t-il derrière les pénuries et la hausse du prix des céréales?

ATELIER FAMILLE

DES CHOUX AUX POMMES DE TERRE: L'ALIMENTATION DU MOYEN ÂGE AUX TEMPS MODERNES

Camille Jéquier

Quels aliments consomme-t-on à la fin du Moyen Âge? Découverte des habitudes culinaires de la population locale et atelier de semis de plantes potagères.

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS ET MÉCÈNES







PARTENAIRES CULTURELS















