

Communiqué de presse

29 septembre 2025

BOUILLON BRUME

“ Actuellement, nos recherches se concentrent sur notre intérêt pour le paysage. Nous aimons contempler sa beauté, ses anfractuosités. Regarder comment le sauvage l'habite mais aussi la manière dont l'homme l'a façonné par ses pratiques agricoles. Nous considérons chaque nouveau lieu comme un nouveau terrain de recherche, un nouveau laboratoire. En habitant en zone rurale, nous sommes constamment liées à un territoire nourricier qui évolue au fil des cultures saisonnières. Le maraîchage, les cueillettes sauvages, la chasse, sont des activités qui rythment l'année. Notre travail s'inscrit dans cette observation contemplative et intéressée du paysage, qu'il soit sauvage ou domestiqué. Touchées par ses particularités naturelles, c'est rapidement notre œil de cuisinières qui se réveille pour chercher ce qu'il peut prélever et utiliser pour retranscrire par le goût ce qu'il voit et ressent. La décomposition des couleurs, des parfums, des lumières et des souvenirs inspire le processus de création que nous employons. ”

CONTACTS PRESSE

Agence C La Vie | Clarys Lutaud-Nony
clarys.lutaud-nony@c-la-vie.fr
06 80 17 05 44

MAN | Fabien Durand
fabien.durand@culture.gouv.fr
07 81 08 14 58

MAN | Léandre Yonnet
leandre.yonnet@culture.gouv.fr
01 39 10 13 01

La faux et le feu

Une mise en bouche inédite entre Bouillon Brume et le musée d'Archéologie nationale

**Le samedi 18 et le dimanche 19 octobre
À 14h et 16h**

Bouillon Brume a été invité par le **musée d'Archéologie nationale (MAN)** pour la création d'une performance culinaire autour de l'exposition "Les Maîtres du Feu. L'Âge du Bronze en France. 2 300 - 800 av. J.C."

Après un temps de rencontre et de recherche avec le comité scientifique de l'exposition, une création culinaire originale a été conçue par les artistes pour inviter le public à prolonger sa visite par une expérience poétique à déguster.

La performance culinaire est un travail artistique dont la matière première est le culinaire. Le public est invité à manger des pièces comestibles qui sont mises en scène pour raconter une histoire singulière. Celle-ci joue avec les codes de l'exposition et de la recherche archéologique, interroge le rapport de l'homme à son paysage, qu'il soit sauvage ou agricole, à l'époque de l'âge du Bronze.

INFORMATION PRATIQUES

**Le samedi 18 & le dimanche 19 octobre
À 14h et 16h**

Visite de l'exposition "Les Maîtres du Feu" suivie de la performance culinaire

Plein tarif : 12€

Tarif réduit : 8,80€

(À partir de 12 ans)

Sur réservation ici

