

PROJEKT: Food Culture - Festiwal Kultur i Smaków Europy

Edycja 2008 : od 10 do 13 lipca, pierwsza próba

W mieście, imprezy takie jak Stoły Europy, Festiwal Off, miasteczko Food Culture, woły na szaszłyki... szczególnie przypadły do gustu publiczności dzięki unikalnej i biesiadnej atmosferze, jakie te wydarzenia stworzyły. Festiwal Food Culture 2008 był prawdziwym sukcesem i zgromadził ponad 35 000 gości i smakoszy.

Kongres, którego tematem była „Gastronomia, źródło tożsamości kulturowych” zgromadził 70 europejskich mówców. Specjaliści historycy, jak Jean Robert Pittees, specjalista gastronomii – Michel Roth – szef kuchni w l’Espadon Hotelu Ritz w Paryżu, socjolog Jean-Claude Kaufmann, antropolog Dr Gunter Hirschfelder, zastanawiali się, czym jest posiłek, rozważali pojęcie zakorzenienia i ewolucji kultur kulinarnych, mówili, w jaki sposób przedstawianych jest pięć zmysłów oraz jakie są związki między gastronomią a pragnieniem.

Edycja 2009: od 2 do 12 lipca

Przez 10 dni dziesiątka krajów rozgościła się na ulicach Strasburga. Galijski bankiet przyciągnął smakoszy, którym zaserwowano 3400 porcji dzika! 1200 kawałków wołowiny zostało pochłonięte w zaledwie dwie i pół godziny w trakcie operacji „Woły na szaszłyki”, która miała miejsce 9 lipca. Nie mniej niż 6200 posiłków przygotowało 65 restauratorów – uczestników operacji Stoły Europy, która odbyła się w sobotę 11 lipca.

Główną zasadą tego festiwalu jest nie tylko przyciągnąć widzów, ale przede wszystkim zachęcić ich do czynnego udziału: warsztaty w Port du Rhin, będące formą zapowiedzi festiwalu, umożliwiły mieszkańcom Strasburga na nowo odkryć przyjemność z gotowania w towarzystwie znanych miejscowych szefów kuchni, takich jak Emile Jung.

Podczas całego festiwalu nie zabrakło również, przeznaczonych dla dzieci, lekcji codziennego gotowania, które odbywały się na placu Kleberga.

Dzień 10 lipca, zarezerwowany dla młodzieży, również okazał się prawdziwym sukcesem. Liczne imprezy, które trwały do późnej nocy przyciągnęły wielu uczestników.

Wystawę sztuk stołu, w skład której wszedł "Service des Départements" - porcelanowy serwis z Sèvres należący do Ministerstwa Spraw Zagranicznych oraz kryształ z serwisu Trianon de la Cristallerie z Saint-Louis obejrzało w przeciągu 6 dni w Opéra National du Rhin w Strasburgu 2000 zwiedzających.

Kulinarne figle zaprezentowane w Maison de la Région de Strasbourg przez szwajcarskiego historyka i filozofa kuchni Radu Sterna, oczarowały amatorów sztuki współczesnej.

Wystawa rzemiosła w CCI w Strasburgu, mająca na celu uhonorowanie tradycyjnych zawodów, zgromadziła licznych gości, którzy przyszli podziwiać tradycje sztuki ludowej.

Była także muzyka na życzenie prezentowana w trakcie dwóch wieczorów, kolejno przez Orkiestrę Filharmonii w Strasburgu i Operę Narodową w Rhin. Również te imprezy cieszyły się wielkim powodzeniem wśród publiczności i okazały się wspaniałym sukcesem.

W czwartek, 2 lipca, w Radzie Europy odbyło się sympozjum na temat przekazu i dialogu międzykulturowego, w czasie którego poruszane były dwa zagadnienia: znaczenie przekazywania wartości kulinarnych od najmłodszych lat oraz dziedzictwo gastronomiczne i szlaki kulturowe.

Pasjonujące doświadczenie zebrane podczas Food Culture 2009, który był ciągiem dalszym wydania eksperymentalnego z roku 2008, wiele nauczyło organizatorów.

Jeśli powodzenie, jakim cieszyło się wydarzenie, o którym szeroko pisała prasa, było niewątpliwe, to już analiza jego przebiegu i poszczególnych imprez pokazała wyraźnie, w jakich obszarach należy dokonać poprawek, aby mogły one stanowić podstawę do organizacji Food Culture 2010.

Z drugiej strony, aby Food Culture zaistniała na trwałe w kalendarzu letnich wydarzeń, potrzebna jest długoterminowa wizja (niektóre wystawy lub imprezy wymagają kilku lat przygotowań). Perspektywa dostępu do funduszy Interreg w 2011 (dokumentacja złożona w 2009), pozwala opracować plan rozłożony na trzy lata (2011-2012-2013).

Food Culture, projekt 2010

Sukces, jaki wśród publiczności odniosła druga edycja, wzmocnił postanowienie członków Stowarzyszenia "Kultury i Smaki Europy", aby uczynić z tego festiwalu wydarzenie o pierwszorzędnej randze i goszczące na trwałe na gastronomicznej scenie Europy, a ze Strasburga obowiązkowy przystanek.

Oczywiście, istnieje grupa organizatorów, wywodząca się, choć nie tylko, ze środowisk kulturalnych, która podejmuje refleksję na temat możliwych imprez letnich, zwłaszcza w ramach Assises de la culture.

Food Culture pragnie być jednym z elementów tych działań i korzysta jak na razie ze swego dwuletniego doświadczenia.

Nauka wyciągnięta z drugiej edycji skłoniła organizatorów do zrewidowania niektórych rozwiązań organizacyjnych, a zwłaszcza do zaproponowania większej liczby spotkań między zaproszonymi europejskimi regionami, do rozbudowania części artystycznej i warsztatów, tak chętnie odwiedzanych przez uczestników festiwalu.

Zaproponowano przeniesienie terminu **Food Culture 2010 z 16 na 25 lipca**, aby umożliwić większej liczbie mieszkańców Strasburga skorzystanie z imprezy w ciągu tygodnia oraz żeby zaproponować atrakcję turystom, liczniejszym w tym okresie niż w pierwszej połowie miesiąca.

Główny temat edycji 2010 to: Kultury kulinarne a długofalowy rozwój.

Festiwal Kultur i Smaków Europy 2010 zbudowany jest wokół pojęcia **eko-gastronomii, długofalowego rozwoju** oraz uznania więzi łączących talerz, region, Europę i planetę.

To, co jemy, powinno mieć dobry smak, powinno być wyprodukowane w taki sposób, aby nie niszczyć ani środowiska ani naszego zdrowia oraz umożliwić producentom otrzymanie godziwego wynagrodzenia za ich pracę.

Dziedzictwo kulturowe, tradycje żywieniowe wzbogacają każdego z nas należącego do wspólnoty, z którą się utożsamiamy i z tego tytułu należy im się ochrona.

A różnorodność tej spuścizny i tych tradycji składa się na bogactwo i różnorodność Europy.

To właśnie powyższa analiza stała się podstawą do stworzenia koncepcji festiwalu 2010.

Festiwal będzie odbywał się głównie w miejscach usytuowanych w obrębie Wielkiej Wyspy oraz Pałacu Muzyki i Kongresów.

□ La Place Kleber

□ La Place Gutenberg

☐ La Place du Château

☐ La Place du Temple Neuf

Uzupełniać go będą dwie składowe:

☐ Seria spektakularnych wydarzeń (bankiet galijski, woły na szaszłyki) na Place Broglie.

☐ Program imprez artystycznych i kulturalnych

1 / Europa gastronomii i kultury

- Place Kléber, plac europejski

Centralny plac, mieszanie się kuchni i narodów Europy, miejsce wydarzeń, które wyznaczać będą rytm festiwalu na przestrzeni 10 dni.

Edycja 2010 pragnie uhonorować sześć europejskich regionów oraz zachęcić je do wymiany umieszczając razem na placu Kleberga. Poza rzeczywistym dialogiem interkulturowym, zaproszone regiony będą mogły organizować swoje pokazy naprzemiennie i w ten sposób animować to symboliczne miejsce miasta przez cały dzień.

W celu promowania własnej gastronomii i kultury zaproszone regiony prezentować będą specjały swojej kuchni, organizować wystawy rzemiosła i pokazy gotowania.

W ich ofercie znajdzie się również jedna propozycja zajęcia - zabawy, która powtarzana będzie codziennie oraz jeden wyjątkowy wieczór, który, ze względu na swój magiczny i unikatowy charakter, powinien zachwycić uczestników i pozostać w ich pamięci (np. bankiet średniowieczny przy świetle pochodni z koncertem lub sztuką teatralną).

Wreszcie, regiony powinny położyć nacisk na zajęcia interaktywne, takie jak lekcje gotowania lub rzemiosła dla dzieci.

Regionami lub krajami europejskimi zaplanowanymi na rok 2010 są:

Piemont (Włochy), Śląsk (Polska), Estonia, Grecja, Norwegia i Chorwacja.

Opracowane zostały szczegółowe warunki udziału opisujące z jednej strony, zobowiązania zaproszonych regionów, a z drugiej środki oddane do dyspozycji przez Food Culture. Warunki te mają zapewnić odpowiednią jakość proponowanych imprez oraz ich adekwatność z ambicjami artykułowanymi przez Food Culture.

2 / Europa wyrobów

- Place du Château

Europejski targ oferować będzie wyroby z wszystkich regionów europejskich, które zechcą dołączyć do imprezy.

Targ krajów Europy animowany będzie przez reprezentacje tych krajów mieszkające w Strasburgu (Anglii, Węgier, Hiszpanii, Rumunii, Islandii).

3 / Promocja Alzacji

Strasburg, stolica Europy, jest przede wszystkim stolicą Alzacji: Food Culture będzie więc okazją do promowania Alzacji i gastronomii alzackiej w jej różnorodności oraz do pokazania jej bogactwa uczestnikom Food Culture.

Począwszy od północy Alzacji, znanej ze swych wyrobów myśliwskich i skąd pochodzi baeckeoffe, po południe ze swym smażonym karpem, swoimi fleischnackas, przechodząc przez centrum z jej matelote du Ried (potrawą z ryb w winnym sosie), a skończywszy na daniach klasycznych (bigosie, foie gras, białym winie, piwie, kougelhofs) - nic nie zostanie pominięte.

Profesjoniści (Stowarzyszenia restauratorów - alzackich szefów kuchni, CIVA) będą odpowiedzialni za ten właśnie wymiar imprezy. CRT poproszony został o włączenie się do organizacji.

Alzacja zaprasza Europę

- Place Gutenberg

Pod znakiem piwa, chleba, sera i wędlin.

Plac ten zostanie zarezerwowany, na ich prośbę, dla wystawców lokalnych, którzy jednak zorganizują sprzedaż wyrobów spod znaku Europy: chleby, wędliny, sery i piwo z różnych regionów kontynentu europejskiego.

Alzacja smakoszy prezentuje się

- CCI (hala wystawowa)

zwłaszcza poprzez promocję szlaków turystycznych przeznaczonych dla łasuchów:

- szlak win
- szlak bigosu
- szlak smażonego karpia,
- szlak czekolady i alzackich słodczy
- szlak pstrąga
- szlak matelote
- szlak sera

4 / Europa otwiera się na Afrykę

- Place du Temple Neuf

Zaproszony kraj nieeuropejski: Mali

Europa nie jest kontynentem zamkniętym, a jej kultury kulinarne są także beneficjentami wartości wniesionych przez inne cywilizacje (Amerykę, ludy żyjące na drodze do Indii, Afrykę Północną).

Nasz komitet podjął decyzję o corocznym zapraszaniu jednego kraju z innego kontynentu. Więzi, które łączą obecnie Strasburg i Bamako, wychodzą naprzeciw tej idei.

Wielonarodowy, wielokulturowy kraj należący do bardzo starej cywilizacji - Mali - zabierze nas w podróż z kraju Malinke do regionów zamieszkałych przez Peulów i Tuaregów, z Gao i Tombouctou do Sanga. Bardzo bogate rzemiosło z pewnością ucieszy uczestników festiwalu, jak również niespotykana kuchnia preferująca owoce i warzywa, ryż i kaszę, mięsa w sosie lub grilowane. Sztuka przygotowywania sosów jest czymś podstawowym w kuchni Mali, dlatego planujemy spotkanie kucharzy malijskich z delikatną kuchnią Emila Junga.

Kultura i gastronomia, Europa i Afryka będą się wzajemnie bardzo dobrze uzupełniać i promować.

5 / Alzacja ucztuje

- Place Broglie

Bankiet galijski.

Woły na szaszłyki.

- **Centre ville** (Rue des Tonneliers, des Grandes Arcades)
Stoły na ulicy.

- **Place Kléber**
Dzień dzieci.

Wydarzenia te są szczegółowo opisane w załącznikach do dokumentacji.

6 / Europa długofalowego rozwoju

- **Pałac Muzyki i Kongresów**

Spotkania.

Spotkania z udziałem szerokiej publiczności wokół tematu przewidzianego na rok 2010 nadadzą festiwalowi wymiar socjologiczny i pozwolą uczestnikom na wyrażenie swoich opinii.

Kultury kulinarne i długofalowy rozwój.

Food Culture pragnie zachęcić miejscową i europejską publiczność do zadawania sobie pytań związanych z tematem roku i do podjęcia próby odpowiedzi na nie.

Konferencje prowadzone będą przez osoby pochodzące z różnych krajów Europy, znane ze swych pasji ekologicznych. Ich rolą będzie nawiązanie dialogu z szeroką publicznością wokół problematyki dotyczącej nas wszystkich.

Ta wymiana poglądów będzie wstępem do nowej debaty, jeszcze szerszej, poświęconej gastronomii i zdrowiu, która zaplanowana jest na rok 2012.

Spotkania będą otwarte dla wszystkich i bezpłatne. Odbywać się będą przez dwa dni w miejscach zwyczajowo wykorzystywanych do tego typu debat (Aubette, Pałac Muzyki i Kongresów).

Klub Prasy i stowarzyszenie Slow Food włączą się w organizację tych spotkań.

7 / Część artystyczna

- **Muzyka, taniec i teatr**

W trakcie festiwalu zaplanowane są imprezy związane z ogólną tematyką Food Culture. Poprzez włączenie ich do propozycji kulturalnych miasta przygotowującego imprezy związane ze sztukami ulicznymi, mogą one silnie wesprzeć letnią ofertę Strasburga.

Celem festiwalu jest również artystyczne połączenie miejsc zamkniętych z przestrzenią na zewnątrz, a także, docelowo, stworzenie oryginalnych imprez artystycznych przygotowanych specjalnie na Food Culture.

Propozycja programu

- Koncert Orkiestry Filharmonii w Strasburgu, niedziela 18 lipca, na zakończenie Spotkań poświęconych długofalowemu rozwojowi. Strawiński, Święto Wiosny itp.

Koncert o godz. 18, po koncercie kolacja lub bufet z degustacją przygotowane przez znanych szefów kuchni w Pałacu Muzyki i Kongresów:

- Pomme d'Api, jednoaktowa operetka Jakuba Offenbacha. Czas trwania: 45 minut.

Mała obsada: 3 śpiewaków + 1 pianista

3 przedstawienia w trakcie festiwalu w namiocie na place Kléber między środą a sobotą 24 lipca:

- 15 minutowe mini-koncerty liryczne w restauracjach, dwa razy w ciągu wieczoru
- Spektakl: Côté four, côté gratin
- Spektakl: Je suis un saumon
- Loulou Green: politycznie niepoprawny kabaret pop ośmieszający nadużycia społeczeństwa konsumpcyjnego. Zabawny i uszczypliwy koncert, wyśmianie sprawia w dobry humor.
- sztuki uliczne ściśle związane z imprezami zaproponowanymi wcześniej przez Miasto w tym okresie.

8 / Komunikacja

Oprócz zapewnienia warstwy treściowej i usług logistycznych na wysokim poziomie, Food Culture pragnie, począwszy od tej edycji, poświęcić szczególną uwagę wystrojowi miejsc, spójności wizualnej oraz ulepszyć oznakowanie (rozmieszczenie strzałek), tak aby zwiedzający byli lepiej poinformowani i mogli się łatwiej przemieszczać z miejsca na miejsce. Podjęte zostaną także wysiłki w celu dostarczenia niezbędnych informacji punktom informacji turystycznej oraz sąsiadom z zagranicy.

- Food Culture TV, internetowa telewizja na potrzeby festiwalu

Dzięki objęciu przez Food Culture TV roli sprawozdawcy, internauci nie stracili ani "okruszyny" z festiwalu 2009.

Duża liczba połączeń ze stroną świadczy o zainteresowaniu, jakie budzi impreza. Codzienne wiadomości, dostępne on-line w czasie prawie rzeczywistym, poza swoją bezpośrednią funkcją promocyjną mają pomóc w rozpowszechnieniu informacji o festiwalu w innych krajach oraz stanowić jego podręczną pamięć.

9 / Inne formy festiwalu obecne w trakcie całego roku

Aby Food Culture zakorzenił się w świadomości mieszkańców miasta. Chcemy, aby w ciągu roku odbywały się cyklicznie imprezy kulinarne będące etapami na drodze między dwoma edycjami festiwalu.

Wydarzenia te wzmocnią związek przynależności Food Culture do swego miasta i wpłyną na zwiększenie jego widoczności.

- Warsztaty kulinarne w dzielnicach

Warsztaty kulinarne odbywające się osiem do dziesięciu razy rocznie mają na celu ułatwianie dialogu między szefami kuchni a szeroką publicznością, ale także między kulturami europejskimi poprzez ich kuchnie. Mają one pokazać, że gastronomia nie jest zarezerwowana dla elit i że zdrowe, zrównoważone odżywianie nie wymaga dużego budżetu.

Będąc odzwierciedleniem jednej z kluczowych idei festiwalu - przekazywania i interkulturowości - doświadczenia z Port du Rhin, z Neuhoef i z Quartier des Quinze zachęcają, aby iść dalej tą drogą.

- "Strasbourg - restauracje mają swoją historię" to impreza związana z obchodami dni dziedzictwa, będąca ściśle lokalnym przedłużeniem festiwalu "Kultury i Smaki Europy", o której informował nawet kanał TF1 w swoich wiadomościach. Jest to niewątpliwie bonus dla strasburskich restauracji. Ponadto, dzięki takiej imprezie, dziedzictwo postrzegane jest jako rzeczywistość żywa.

Operacja ta ma być powtarzana i rozwijana.

- W planach umieścić można także całoroczną pracę z młodymi uczestnikami, której celem byłoby otwarcie ich na bogactwo smaków, poznanie europejskich dań, ale także na problematykę związaną ze zdrowym odżywianiem.

Przewidywane jest nawiązanie partnerstwa ze szkołami i ośrodkami kulturalno-rozrywkowymi.

CO DALEJ?

Edycja 2010 będzie dla Food Culture rokiem egzaminu dojrzałości i potwierdzenia celowości pomysłu.

Począwszy od roku 2011, impreza będzie mogła rosnąć w siłę i co roku, stopniowo, rozszerzać się o kolejny składnik, pozostając jednocześnie wierną podstawowej idei promowania smaków i kultur Europy.

Zakłada to jednak opracowanie programu wieloletniego obejmującego tematykę zgodną z polityką kulturalną i wizją Europy właściwą dla wspólnot, które nas wspierają, i dla których Food Culture winien stać się narzędziem promocji.

Pragniemy także pogłębić związek festiwalu ze społecznościami lokalnymi, rozwijając zwłaszcza akcje wśród młodej publiczności (warsztaty smaku, lekcje gotowania) i nawiązując stosunki partnerskie ze szkołami i placówkami należącymi do stowarzyszeń.

Już teraz pracujemy nad następującymi tematami:

2011 Sposoby odżywiania a dobrostan

Skutki złego jedzenia zostały szeroko opisane i są powszechnie znane. Podobnie jest z nadmiarem jedzenia, którego konsekwencje zostały zbadane przez medycynę.

Tymczasem istnieje sztuka jedzenia zapewniająca dobrostan fizyczny jak i umysłowy.

Podobnie jak w punkcie "Kultury kulinarne i długofalowy rozwój", ukazujemy związek między ziemią a talerzem, chcemy zaproponować publiczności, przy współpracy profesora Jacques'a Marescaux, przeanalizowanie związku między sztuką dobrego odżywiania się w Europie a dobrostanem, jaki można dzięki temu uzyskać.

2012 Gastronomia europejska i sztuki stołu: europejskie szlifiernie kryształów

Projekt wystawy

Począwszy od XVII wieku technika produkcji i obróbki kryształu w Europie stała się bardziej wyrafinowana. I tak, z naczynia szkło przekształciło się w dzieło sztuki i od Wingen sur Moder do Pragi, od Wenecji do Val Saint Lambert w Belgii, szlifiernie kryształów rywalizowały na polu wynalazków technicznych i artystycznych, aby ze szklanki, kieliszka do szampana lub kieliszka do wina stworzyć przedmiot, który skupia promienie światła i nadaje winu swoisty blask.

Naszym zamiarem jest zebranie wszystkich tych cudów w jednym unikatowym i zaskakującym miejscu i stworzenie tam scenografii, oświetlenia i oprawy muzycznej godnej artystów, którzy w całej Europie tworzyli te wspaniałe przedmioty.

Ta wysokiej próby wystawa, przygotowana z dużym wyprzedzeniem stanie się wydarzeniem edycji 2011, a jej ambicją będzie przyciągnięcie widzów z tak dalekich zakątków, z jakich przybyli już wcześniej na "Mémoire d'Egypte lub "America".

2013 Gastronomia europejska i sztuki stołu: naczynia stołowe Europy

Projekt wystawy

W Europie to, co się je i to co się pije, ma takie samo znaczenie jak sposób, w jaki się to robi. Ekspozycja, w 2009 roku w strasburskiej operze, porcelanowego serwisu stworzonego przez Manufakturę w Sèvres dla Talleyranda w roku 1815 dała przedsmak tego, czym mogłaby być wielka wystawa naczyń stołowych Europy. Od Delft do Florencji, od Meissen do Limoges, od Grecji do Alzacji, od Saksonii do Hiszpanii; od Sèvres do Sarreguemines, Niderviller lub Strasburga, wyrób fajansu, porcelany czy też zwykłe garncarstwo z gliny zawsze uchodziło za sztukę, a jej bogactwo w Europie godne jest pokazania.

Konkluzja

Festiwal Food Culture nabiera prędkości marszowej.

Następuje jego profesjonalizacja: dwa lata doświadczenia, znajomość terenu i ewolucja pomysłu pozwalają na wprowadzenie ekipy zawodowców.

Działania są długofalowe: wiele imprez wymaga długich i rozpoczętych z wyprzedzeniem przygotowań. Z kolei sama ewolucja pomysłu powinna być skrupulatnie analizowana. Z tego względu proponujemy, aby co cztery lata przeprowadzać pogłębioną refleksję i aby w miarę możliwości nasi partnerzy podejmowali swe zobowiązania na okres czterech lat.

Festiwal powiększa swój zasięg, stając się bardziej profesjonalnym i tworząc plany na lata przyszłe. Impreza otwiera sobie dostęp do funduszy europejskich i bardziej znaczących partnerów.

Uzyskane w ten sposób środki pozwolą Food Culture objąć docelowo swoim zasięgiem Alzację oraz osiągnąć rozmach i reputację na poziomie europejskim.

Festiwal ma nadal ambicję stać się europejskim wydarzeniem lata. Obecnie jest na etapie tworzenia sobie warunków do osiągnięcia tego celu.