

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 4 août 2011

REcentre vous invite à faire connaissance avec les produits et les producteurs issus de sa propre région, à l'occasion de Local Food, Local Homes ; un restaurant pop-up

sera ouvert du 17 août au 4 septembre 2011 dans un pavillon provisoire situé dans la cour de la Timmerfabriek à Maastricht, Pays-Bas.

Les produits de proximité, quel délice! En collaboration avec des agriculteurs, des chefs-coqs, des producteurs de l'Eurégio et le bureau de design Institute of Relevant Studies, REcentre servira, du 17 août au 4 septembre 2011 inclus, un menu fraîchement cuisiné, issu de la production durable et composé de trois services exclusivement préparé avec des ingrédients locaux.

Local Food, Local Homes fait partie intégrante du programme REcentre sur le thème de l'alimentation. REcentre s'efforce de stimuler une production, une distribution et une consommation d'aliments durables dans l'Eurégio. L'objectif consiste à sensibiliser, tant le consommateur que le producteur, d'une part au système alimentaire industriel actuel et, d'autre part aux alternatives possibles. La sécurité alimentaire et la sûreté alimentaire requièrent, d'urgence, une attention particulière. Notre schéma de consommation actuel et notre système de production alimentaire ne sont pas durables. La surfertilisation, la perte de biodiversité, l'épuisement des ressources naturelles et l'émission excessive de gaz à effet de serre ne sont qu'une partie des problèmes qui influencent actuellement l'industrie alimentaire. En tant que consommateurs, il est vital que nous ayons un lien plus étroit avec nos aliments. Un système alimentaire plus local est certainement une réponse possible au concept industrialisé en vigueur.

Avec Local Food, Local Homes, REcentre s'efforce de placer la durabilité, du point de vue de la distribution et de la consommation d'aliments, à l'agenda du consommateur de Maastricht et des environs. L'Eurégio, avec son image verte, son sol fertile et un éventail de (petits) producteurs régionaux, se prête, par excellence, à une telle approche. Dans le restaurant éphémère, des alternatives locales et plus durables seront proposées pour les courses quotidiennes. REcentre offre ainsi une ouverture sur l'univers du producteur local.

Produits régionaux frais du jour

Dans le restaurant éphémère de REcentre, le chef-coq Nora Röchner préparera, pendant trois semaines, un menu frais du jour composé de trois services. Elle collaborera, à cet effet, avec des agriculteurs, des producteurs et des chefs de l'Eurégio. La passion de Nora Röchner pour les produits va de pair avec un intérêt pour la personne qui se cache derrière le produit. Pour Local

Food, Local Homes, les rencontres du chef-coq Nora Rödner avec les différents producteurs de la région seront l'occasion de créer un menu toujours différent et spécifiquement local.

L'histoire du producteur

Les visiteurs de Local Food, Local Homes feront non seulement connaissance avec les produits locaux mais recevront également de plus amples informations sur les produits qui leur sont servis. Le bureau de design Institute of Relevant Studies (Giovanni Innella et Agata Jaworska) s'est chargé de l'aménagement du restaurant. Parmi les fournisseurs du restaurant, Innella et Jaworska ont sélectionné six producteurs dont les produits servent non seulement à la préparation du menu mais dont l'histoire est littéralement retracée dans l'aménagement du restaurant. À l'aide d'objets empruntés sur le lieu de travail des producteurs, ils recréent, dans le restaurant, la réalité des producteurs de denrées alimentaires de l'Eurégio. Une telle installation donne le sentiment que vous êtes attablé à la source même des produits. L'aménagement changera chaque semaine et, chaque semaine, l'Institute of Relevant Studies mettra deux nouveaux producteurs sous le feu des projecteurs.

Local Food, Local Homes sera hébergé au 'Guesthouse Belvédère 2.0', un pavillon en bois pouvant accueillir vingt personnes et conçu par Maurer United Architects. Pour Local Food Local Homes, Maurer United Architects a lancé la 'Loorberger'; une bière multiculturelle de l'Eurégio.

Entre le 17 août et le 4 septembre, du mercredi au samedi inclus, vingt personnes pourront prendre place à table dès 19h00. Un menu de trois services, frais du jour, sera servi dans le restaurant. Un menu coûtera 30 euros par personne, boisson comprise. En raison du nombre de places limité, l'accès aura lieu uniquement sur réservation. Celle-ci peut se faire via info@recentre.org ou directement sur www.recentre.org.

FIN DU COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Informations pratiques sur Local Food, Local Homes: Restaurant éphémère

17 août – 4 septembre 2011 (ouvert du mercredi au dimanche inclus)

Ouverture à 19h00 / €30,- par personne, boisson comprise (table d'hôte)

Cour de la Timmerfabriek, Boschstraat 5-9, Maastricht (NL), entrée par la barrière de la Fransensingel.

Il est possible d'accueillir 20 personnes chaque soir.

RSVP via www.recentre.org ou info@recentre.org.

Parallèlement à l'événement Local Food Local Homes, la Timmerfabriek accueille l'exposition 'Out of Storage' de Marres Projects et FRAC. Du 26 juin au 18 décembre 2011, il est possible d'y admirer des centaines d'œuvres d'art de la collection FRAC Nord-Pas de Calais.

L'exposition est ouverte chaque jeudi jusque 21h00 et il est possible de visiter l'exposition conjointement avec un repas au restaurant. (Entrée €10,-)

www.outofstorage.nl

REcentre

En tant que centre de connaissances et de promotion pour le design durable dans l'Eurégio Meuse-Rhin, REcentre met son réseau et son savoir-faire à la disposition des entreprises, des designers et des écoles. L'organisation initie par ailleurs ses propres projets à vocation sociale afin d'attirer l'attention sur le design durable. Pour REcentre, l'Eurégio Meuse-Rhin doit devenir une région modèle, à l'intersection de l'écologie et de l'économie.

REcentre est un projet Interreg IVa, soutenu par Wallonie Design (Liège, BE), Z33/Design Platform Limburg (Hasselt, BE) et NAIM/Bureau Europa (Maastricht, NL).

www.recentre.org

Nora Rödner

Sous le nom de Nora Bell, Nora Rödner travaille en tant que chef et traiteur indépendant. Après une formation en pâtisserie, elle a étudié la cuisine en travaillant pour divers restaurants et traiteurs. En dehors de son métier de chef, Nora Rödner travaille également en tant que styliste alimentaire freelance pour Elle Eten et ZTRDG notamment.

Institute of Relevant Studies (IoRS)

Giovanni Innella (IT) et Agata Jaworska (USA) forment tous deux le bureau de design Institute of Relevant Studies. L'IoRS est un cabinet de design qui, au lieu de se concentrer sur de nouveaux objets, se concentre sur l'adaptation de ce qui existe déjà. En adaptant et en utilisant autrement les sources et les systèmes d'échange existants, ils conçoivent des installations, des services, des expériences et même des modèles d'entreprises totalement nouveaux. Giovanni Innella et Agata Jaworska ont tous deux obtenu un diplôme, avec mention, de Master IM à la Design Academie d'Eindhoven. Leurs œuvres ont notamment été exposées au Musée municipal d'Amsterdam, au MOMA de New York et à la Biennale d'architecture de Venise.

Maurer United Architects

Maurer United Architects (NL) étudie et redéfinit les frontières de l'architecture. Depuis 1998, il en a résulté des projets à différentes échelles dans les domaines de l'urbanisme, de l'architecture, du design et des médias. Les travaux de Marc Maurer et Nicole Maurer leur ont permis de remporter différents prix. Leurs projets pour intérieurs, bâtiments, expositions et installations ont été réalisés tant au niveau national qu'international (Allemagne, Chine, États-Unis).

www.maurerunited.com

Annexes:

- photo du pavillon Maurer United Architects © Maurer United Architects
- bannière de Local Food, Local Homes © Carte postale d'une peinture
- image de Local Food, Local Homes © Carte postale d'une peinture

Pour plus d'informations et de matériel visuel:

www.recentre.org/press

www.recentre.org/activities/local-food-local-homes-pop-restaurant

www.facebook.com/recentre

www.twitter.com/recentre

www.linkedin.com/in/recentre

Contact presse:

Responsables Presse & Communication

Liesje Dessers: liesje.dessers@recentre.org

Veerle Verbakel: veerle.verbakel@recentre.org

