



NOVEMBRE 2019	Matin	Après-midi	Soirée
18		MASTERCLASS <i>True Italian Taste</i>	REPAS PAYANT <i>Ristorante Fratelli</i>
19	PETIT DÉJEUNER ITALIEN		PROJECTIONS <i>Documentaires</i>
20	SALON <i>Horizon Séniors</i>	CANTINE <i>Mensa italiana</i>	
21	SALON <i>Horizon Séniors</i>		
22	PETIT DÉJEUNER ITALIEN	CONFERENCE <i>Nutrition &amp; Italian sounding</i>	SPECTACLE <i>Food Sound System</i>
23		L'EMILIA ROMAGNA <i>fête le Beaujolais</i>	L'EMILIA ROMAGNA <i>fête le Beaujolais</i>
27			ATELIER DE CUISINE <i>Risotto</i>
30			CONFERENCE <i>Léonard de Vinci et la cuisine</i>



4<sup>e</sup> Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

SETTIMANA DELLA CUCINA  
ITALIANA NEL MONDO

18 - 24 NOVEMBRE 2019

#ItalianTaste

#VIVEREALLITALIANA  
INFO : [www.iiclion.e.steri.it](http://www.iiclion.e.steri.it)

En collaboration avec:



# IV<sup>ème</sup> Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde

Sur le thème **Education alimentaire : la culture du goût**, cette nouvelle édition est vouée à souligner l'importance du lien entre alimentation et santé et entend valoriser la diète méditerranéenne en tant que mode de vie sain et modèle d'alimentation équilibrée.

**Lundi 18 & Vendredi 22** Institut Culturel Italien - 18, rue François Dauphin, 69002 Lyon

**9h00-10h00** **Petit déjeuner italien servi à l'Accueil**

**Lundi 18 Novembre** Restaurant Fratelli - 45, quai Rambaud, 69002 Lyon

**15h00-16h30** **Masterclass True Italian Taste**

La Chambre de Commerce Italienne de Lyon, en collaboration avec le Consulat Général d'Italie et l'Institut Culturel Italien de Lyon, ont le plaisir de vous inviter à la Masterclass Professionnelle *True Italian Taste* dédiée au Risotto "Carnaroli da Carnaroli" sous la direction créative de Aurélien Silve, chef du restaurant italien "Fratelli" et de l'Académie de cuisine "Le Fontanil" à Saint-Alban-Leyse.

**INSCRIPTIONS auprès de la Chambre de Commerce Italienne (tél. 04 72 00 32 40, mail ccil@ccilyon.com)**

**20h00** **Dîner italien (payant)**

Une expérience culinaire unique *True Italian Taste* autour du Risotto "Carnaroli da Carnaroli" et de la Truffe blanche d'Alba, grâce au menu gastronomique préparé par le Chef Aurélien Silve.

**PLACES LIMITÉES : 80 personnes (réservation obligatoire et règlement avant le 18 Novembre à 12h00 auprès de la Chambre de Commerce Italienne ou sur le site [www.billetweb.fr/semaine-cuisine-italienne](http://www.billetweb.fr/semaine-cuisine-italienne))**

**TARIF : 50 euros**

**Mardi 19 Novembre** Institut Culturel Italien (Goethe-Loft) - 18, rue François Dauphin, 69002 Lyon

**19h00** **Projection de films italiens**

*Quando l'Italia mangiava in bianco e nero* (Documentaire, 2015, Andrea Gropplero di Troppenbug, '20, VO st français)

Comment les concepts d'alimentation, de cuisine, de convivialité ont changé et quel effet l'énergie du *Bel Paese* a-t-elle eu sur la « bonne chère » ? Un voyage gustatif entre plats, cuisines, témoignages et gags de personnalités du spectacle et de la culture, à travers les images en noir et blanc de l'Archivio Cinecittà Luce.

*I Villani* (Documentaire, 2018, Daniele De Michele "DonPasta", '84, VO st français)

Ce documentaire suit quatre paysans de l'aube jusqu'au coucher du soleil, quatre « vilains » qui parlent d'agriculture, de pêche, d'élevage, de fromages et de cuisine familiale, et qui représentent au quotidien la synthèse des résistances et des réticences à adopter un modèle gastronomique et culturel identique dans le monde entier.

**PETITE DÉGUSTATION EN FIN DE PROJECTION**

**RÉSERVATIONS SUR LE SITE DE L'INSTITUT CULTUREL ITALIEN**

**Mercredi 20 et Jeudi 21** La Cité Internationale - 50, Quai Charles de Gaulle, 69006 Lyon

**9h30-18h00** **Salon Horizon Séniors**

L'Institut Culturel Italien et le Goethe-Institut de Lyon participent à la 5<sup>ème</sup> édition de ce salon dédié aux séniors et destiné à tous ceux qui souhaitent préparer et profiter d'une retraite épanouie et active. Ce sera l'occasion de présenter les cours et ateliers dispensés par l'Institut ainsi que la programmation culturelle 2019-2020 et... quelques recettes!

**ENTRÉE : 5 euros**

**Mercredi 20 Novembre**

Cité Scolaire Internationale - 2, Place de Montréal, 69007 Lyon

**12h00** **Cantine True Italian Taste**

Repas italien *True Italian Taste* préparé pour 400 étudiants au sein de la cantine de la Cité Scolaire Internationale de Lyon, en collaboration avec Elior, Pasta Garofalo et avec le Chef italien Antonello Cabras.

**Évènement réservé aux lycéens de la CSI**

**Vendredi 22 Novembre**

Cité Scolaire Internationale - 2, Place de Montréal, 69007 Lyon

**14h00** **Conférence Nutrition & Italian sounding**

CONFÉRENCE EN FRANÇAIS sur la diète méditerranéenne par le docteur Sarah Dognin-Giet, nutritionniste.

**Évènement réservé aux lycéens de la CSI**

**Vendredi 22 Novembre** Institut Culturel Italien (Goethe-Loft) - 18, rue François Dauphin, 69002 Lyon

**19h00** **Spectacle Food Sound System**

**DonPasta**, cuisinier, poète, écologiste, accompagné par le musicien **Benjamin Sauzereau**, présente *Food Sound System*, un spectacle sur la cuisine comme lieu social, point de rencontre entre les gens et leur histoire.

Il s'agit d'un projet multimédia, une création réunissant musique, contes populaires, cuisine et vidéo, sous la forme d'un road-movie illustré par des images et de la musique "live", la cuisine étant le liant organique.

Casseroles, pâtes, tomates, lasagnes sous forme d'écran: tout cela fait partie intégrante du spectacle.

**RÉSERVATION SUR LE SITE DE L'INSTITUT CULTUREL ITALIEN**

**Samedi 23 Novembre**

Place des Arts - Villefranche-sur-Saône

**11h00-17h00** **L'Emilia Romagna fête le Beaujolais**

Une journée dédiée aux "Nouveaux": le Beaujolais et l'huile d'olive "Colli di Forlì e Rimini" de Romagne à travers une dégustation gratuite de produits du terroir (bruschette au sel doux de Cervia, fromages Bertinoro, piadina) et avec une recette à base de "Sardoncini" poissons azur de la mer Adriatique par Claudio Di Bernardo, chef du Grand Hôtel Rimini.

**DÈS 17H00 MOMENT DE CONVIVIALITÉ avec les marathoniens du Golden Club Rimini, les producteurs et les partenaires au stand.**

**ENTRÉE LIBRE**

**Mercredi 27 Novembre**

InCuisine – 1, Place Bellecour, 69002 Lyon

**18h30-21h30** **Atelier Cuisine: Risotto**

ENEZ DÉCOUVRIR TROIS RECETTES ITALIENNES ET EN ITALIEN

L'Institut Culturel Italien inaugure son tout nouveau cycle de cuisine par l'atelier que Laura Carbonetti dédie au risotto, plat originaire de Lombardie et versatile, qui peut accompagner viandes, poissons, fromages, légumes... et même fruits!

**PLACES LIMITÉES (inscription au secrétariat de l'Institut Culturel Italien)**

**TARIF : 50 euros (préparation et dégustation sur place)**

**Samedi 30 Novembre** Cité Internationale de la Gastronomie – Espace Salle Gastronomique,

69002 Lyon

**19h00** **Conférence Leonardo e la cucina - Léonard et la cuisine**

CONFÉRENCE EN FRANÇAIS

Fabio Secchi nous entraîne dans une visite virtuelle de la cuisine pendant la Renaissance avec la touche du génie toscan.

**Entrée payante à la Cité (accès aux expositions)**

**TARIF RÉDUIT sur présentation de la carte d'adhésion à l'Institut Culturel Italien : 11€**