

GARGAN TUESQUE

DU
04 JUILLET
AU
21 SEPT.

Saison culturelle « Gargantuesque » du 4 juillet au 21 septembre

La gourmandise s'invite à l'IFC à travers la nouvelle saison culturelle « Gargantuesque » du 4 juillet au 21 septembre 2024. Les repas sont des moments de convivialité, de partage et d'échange où les liens sociaux se renforcent et se perpétuent. La gastronomie est un symbole de savoir-faire, de tradition et d'art de vivre, qui transcende les frontières culturelles. Elle sollicite les sens, elle réveille l'âme et le corps. Elle fait appel à de nombreux artistes et artisans, du cuisinier au designer, de l'écrivain à l'artisan du verre, de la céramique, du bois.

Pour cette saison, nous vous proposons de visiter la cuisine sous tous ses angles : en littérature, au cinéma, sur la table et dans l'assiette.

Le 2 juillet, Benoît Peeters évoquera les métamorphoses de l'art culinaire depuis les années 1970 à l'occasion de la conférence « De la Nouvelle Cuisine aux cuisines métissées », illustrant la richesse et la diversité du monde culinaire.

A l'occasion d'une table ronde sur le design au service de la cuisine le 3 juillet 2024, l'Institut français du Cambodge aura l'honneur d'accueillir Benoît Peeters, les cuisiniers Aline Ang et Joannès Rivière, ainsi que les designers Grégory Granados et Julia Debord Dany. Ces deux événements lanceront la saison et serviront de préface à la nouvelle exposition.

Inaugurée le 4 juillet 2024, l'exposition Gargantuesque liera la cuisine, le design et la littérature. Elle mêlera la bande dessinée *Comme un*

chef de Benoît Peeters et Aurélia Aurita avec les pièces de design liées à l'art de la table créées par Grégory Granados et Julia Debord Dany. Pour son ouverture, cette exposition vous invitera à goûter avec les yeux, mais aussi les papilles : Aline Ang et le Bistrot de l'Institut français du Cambodge organiseront chacun un buffet créatif, unique et savoureux.

Le bistrot de l'Institut français du Cambodge, spécialiste de la cuisine française, sera partenaire de cette saison culturelle. Il usera de son savoir-faire pour vous proposer des déjeuners créatifs organisés avec le service des publics ainsi que des cours de cuisine enseignant des recettes khmères et françaises.

La cuisine servant d'inspiration à nombre d'artistes, cinéastes et écrivains, un programme cinéma mettra à l'honneur la cuisine à l'écran, avec une sélection de 11 films pour tous les âges et tous les goûts diffusés

tout au long de la saison. La médiathèque proposera également une sélection de livres de cuisine et autres ouvrages s'inspirant de l'art de la table.



Sommaire

« Gargantuesque »

Les artistes de « Gargantuesque »

Comme un chef

Relation de la bande dessinée et de la nourriture

Création d'un service de table franco-khmer à l'Institut français

Le design et l'art de la table : un art culinaire

La cuisine d'Aline

Joannès Rivière

Le bistrot à l'Institut français du Cambodge

De l'assiette à l'anecdote

Recettes de cuisine françaises et cambodgiennes



« Gargantuesque »

Cette nouvelle exposition présente le lien qu'entretient Benoît Peeters avec la cuisine grâce à sa bande dessinée *Comme un chef*. Elle met également en avant l'art de la table à travers les créations design réalisées par Grégory Granados et Julia Debord Dany. Se dresse de multiples possibilités de réflexion sur la manière d'envisager et d'appréhender notre alimentation.

Au cœur de cette exposition se trouvent plusieurs planches de la bande dessinée *Comme un chef* de Benoît Peeters. À travers ces pages, les saveurs prennent vie, les arômes mijotent et la cuisine devient un lieu d'expérimentation artistique de l'illustratrice Aurélia Aurita. Accompagnant cette immersion dans le monde de la gastronomie, le design innovant de Gregory Granados et Julia Debord Dany ajoute une dimension tactile à l'expérience. Un set de table, conçu pour mettre en

valeur l'art de la dégustation, invite les visiteurs à explorer les textures et les saveurs de l'univers gastronomique. Chaque élément décoratif est soigneusement imaginé pour enrichir l'ambiance, créant une atmosphère où le plaisir est autant visuel que gustatif. Tout est orchestré pour éveiller les sens et stimuler l'imagination. Pour leurs créations, Grégory Granados et Julia Debord Dany ont été invités à venir durant deux mois à Phnom Penh pour imaginer un design qui mêle culture française et culture cambodgienne. Pour cela, ils ont collaboré avec plusieurs cambodgiens.

L'art et la nourriture se rencontrent pour inspirer, émerveiller et éveiller les passions. Que vous soyez amateur de bande dessinée, passionné de design ou simplement amoureux de la bonne cuisine, cette exposition vous promet une expérience inoubliable, où chaque bouchée est une histoire et chaque œuvre d'art une invitation à découvrir les plaisirs de la table.

Benoît Peeters

Né à Paris en 1956, Benoît Peeters est écrivain, essayiste, professeur, scénariste et critique français.

Après avoir obtenu une licence en philosophie à l'université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, il poursuit ses études en préparant le diplôme de l'École Pratique des Hautes Etudes sous la direction du philosophe Roland Barthes (1915-1980).

Il publie son premier roman *Omnibus* en 1976, ce qui marque le début de sa carrière littéraire.

Simultanément, il se passionne pour le monde de la cuisine et se plonge dans les découvertes culinaires, l'incitant à expérimenter la profession de chef à domicile. À partir de 1982, il se consacre pleinement à l'écriture, explorant divers domaines littéraires, tels que le scénario, la critique, l'édition et la conception d'expositions.

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita,
Comme un chef, Casterman, 2018



Dès 1983, il devient le scénariste de la série *Les Cités Obscures*, faisant ainsi son entrée dans le monde de la bande dessinée.

En tant que théoricien et critique, il a réalisé plusieurs essais portant sur la bande dessinée, le scénario ou encore l'écriture collaborative. En parallèle, il a mené des études approfondies sur des artistes tels que Chris Ware et Raoul Ruiz et produit de nombreuses biographies.

Il s'intéresse également au domaine du cinéma et réalise trois courts métrages, plusieurs documentaires, dont la série *Comix* - pour la plateforme culturelle télévisée Arte -, et un long métrage, *Le dernier plan*, réalisé en 2000.

En 2022-2023, il est élu à la chaire de création artistique du Collège de France et y enseigne la « Poétique de la bande dessinée ».





Aurélia Aurita

Aurélia Aurita, de son vrai nom Hakchenda Khun, est née en 1980 dans les Hauts-de-Seine. D'origine khmère et chinoise, elle est autrice et illustratrice de bande dessinée.

Elle étudie le dessin à Antony (Hauts-de-Seine) au sein de l'école d'arts graphiques Arc-en-Ciel.

Elle débute sa carrière en publiant de courtes histoires dans le périodique mensuel de bande dessinée française *Fluide glacial*, dans la revue de bande dessinée *PLG* ou encore au sein de collectifs tels que *Stereoscomic* et *FLBLB*.

Lors du Festival d'Angoulême, en 2001, elle remporte le prix du meilleur scénario au concours Alph'Art de la Bande dessinée scolaire.

Sa bande dessinée *Fraise et Chocolat* publiée en 2006 - présentant un récit intime et érotique - la fait connaître du grand public et provoque l'enthousiasme d'une grande partie de la critique et de la grande presse.

En 2018, elle collabore avec Benoît Peeters et illustre la bande dessinée *Comme un chef*. Quelques années plus tard, en 2022, elle publie sa propre autobiographie culinaire, *La vie gourmande*. Elle y relate ses différentes expériences de vie en mettant en avant l'importance de la gastronomie dans son quotidien à travers des anecdotes variées marquées par des moments de rencontres et de partage amicaux ou romantiques. Elle y partage également son combat contre la maladie qui bouleverse son quotidien et son rapport à la nourriture. L'instinct de plaisir et de gourmandise circule à travers chaque page.





Grégory Granados

Originaire de Rouen (France), Grégory Granados est un designer né en 1991 qui vit et travaille à Saint-Étienne. Il débute son parcours dans l'ébénisterie. Après un stage qui l'initie au design à la Chelsea School of Arts à Londres, il découvre toutes les possibilités de création innovante qu'offre un projet de design. C'est pour lui une étape déterminante qui le pousse à faire du design son métier.

Cinq ans plus tard, en 2018, il obtient le Diplôme National Supérieur d'Expression Plastique à l'École supérieure d'art et design de Saint-Étienne où il enseigne le design d'objet depuis 2021 en parallèle de sa pratique.

Grégory Granados aspire à créer une connexion entre différents savoir-faire et rencontres à travers ses travaux.

Passionné de musique et de danse, notamment grâce à sa rencontre avec la chorégraphe Régine Chopinot, avec qui il continue de travailler, Grégory Granados inclut souvent dans ses créations le rapport au corps et tente de relier ces disciplines au design.

Lauréat du dispositif Création en Cours 2018, organisé par les Ateliers Médicis, du festival Design Parade 2019, organisé par la Villa Noailles, ainsi que des Grands Prix de la Création de la Ville de Paris 2020, organisés par les Ateliers de Paris, il continue d'investiguer les champs de la danse et de la musique par l'intermédiaire du design.

De 2019 à 2021, il travaille au Centre International de Recherche sur le Verre et les Arts plastiques (Cirva) en partenariat avec la villa Noailles où il imagine des vases sur le thème de la plante dansante. Dans le cadre de l'exposition "Gargantuesque", Grégory Granados a de nouveau collaboré avec le Cirva pour créer de nouvelles pièces artistiques, cette fois-ci sur le thème de l'eau.



Julia Debord Dany

Diplômée de l'ESADSE (École supérieure d'Art et Design de Saint-Étienne) en 2019, et travaillant dans son atelier aux anciens Beaux-Arts de Saint-Etienne, Julia Debord Dany est plasticienne et designer. Résidente de la Villa Albertine en 2025, elle travaille principalement la sculpture et le design d'objet.

Ses recherches questionnent ce que l'on laisse derrière nous en tant que civilisation, comme une invitation à la prolifération. Fragments, ruines et squelettes industriels, objets délaissés, amas de matière voués à leur perte... autant d'éléments qu'elle utilise comme tuteurs ou matières premières.

Elle façonne alors la matière comme une peau qu'elle sculpte/dépose autour des squelettes. À l'image d'une roche qui se cristallise, d'un champignon qui se multiplie, les formes organiques

et minérales répétitives qu'elle crée viennent grimper, couler et s'approprier ce corps étranger ou se multiplier autour d'elles-mêmes. Ces sculptures/objets stimulent les sens.

À travers son travail, elle entend convoquer le souvenir imaginaire d'une nature suspendue dans le temps, dans une esthétique où la matière fusionne des formes issues de la nature et des formes industrielles. À mi-chemin entre passé et futur, Julia façonne des récits fictifs, d'objets sculpturaux et fonctionnels.



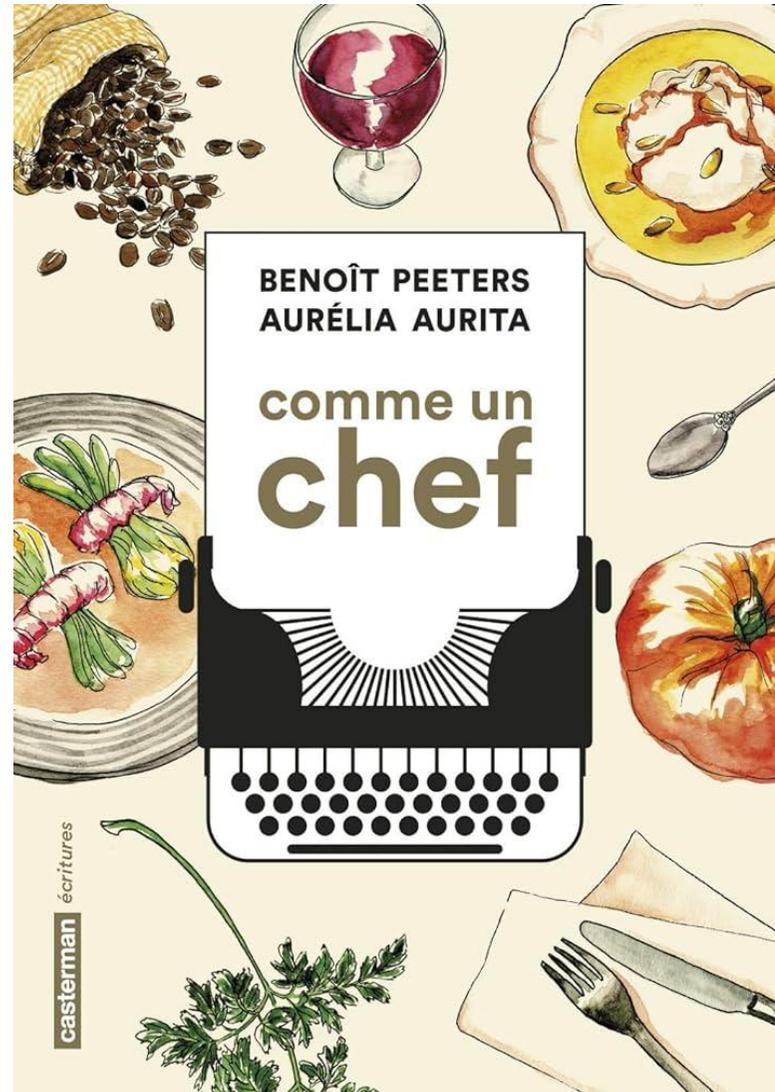
Comme un chef

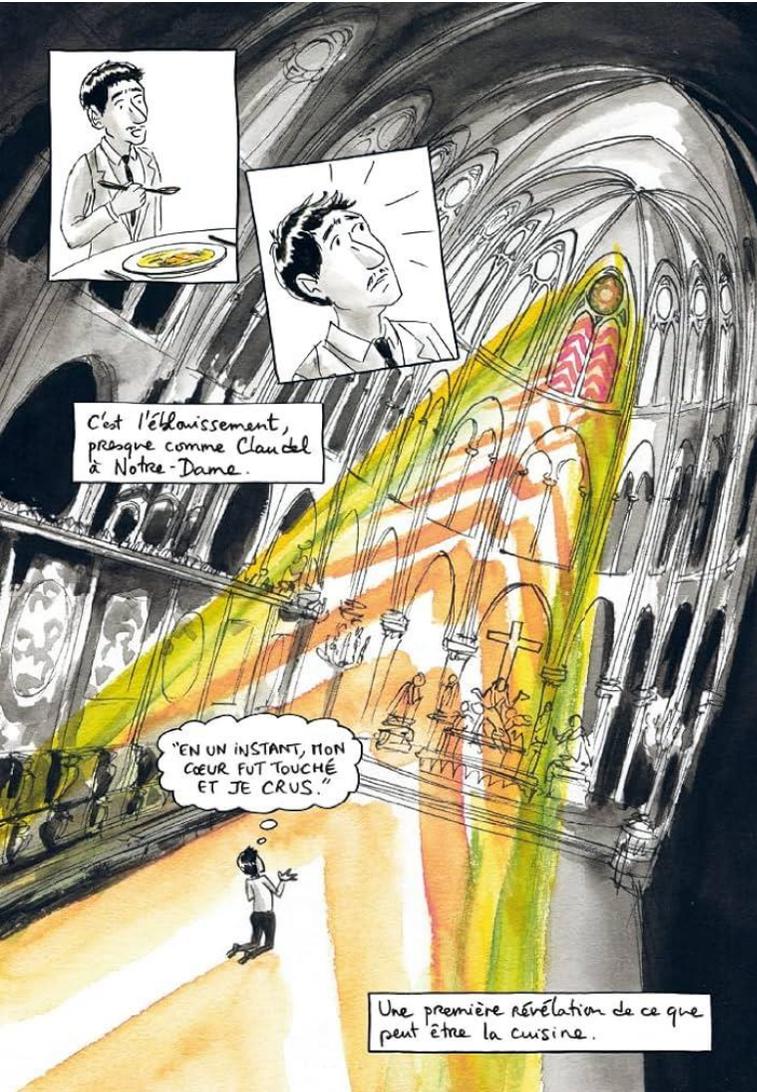
Publiée en 2018, la bande dessinée *Comme un chef* est le fruit d'une collaboration entre Benoît Peeters et Aurélia Aurita. Il s'agit d'une autobiographie culinaire de Benoît Peeters qui dévoile son amour pour la gastronomie et les péripéties inattendues que cet amour provoque dans son quotidien.

A travers l'usage subtil de la couleur, Aurélia Aurita parvient brillamment à illustrer l'impact de la gastronomie dans la vie de Benoît Peeters tout en mettant en valeur l'importance du goût dans le quotidien de chacun. Grâce à ses dessins, les saveurs prennent vie.

Le récit nous plonge dans la jeunesse de l'auteur et narre sa prise de conscience quant à l'influence de la gastronomie sur ses habitudes.

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita,
Comme un chef, Casterman, 2018





Entre ses 18 et 25 ans, la cuisine occupe pour lui une place centrale. Suite à un repas marquant aux Frères Troisgros à Roanne, l'un des restaurants les plus reconnus en France, Benoît Peeters s'initie avec ardeur à la cuisine en autodidacte.

Suite à son abandon de la préparation du concours de Normale Sup, ses parents cessent de le financer, ce qui le pousse à faire de la cuisine son métier. Il débute alors comme cuisinier à domicile.

Plus tard, riche de cette expérience et ayant désormais terminé son travail de recherche, il se lance dans la rédaction d'articles tout en travaillant dans une librairie, sans pour autant effacer la gastronomie de sa vie. Il expérimente les recettes les plus fines, tout en affrontant la dure réalité du quotidien.

Les aventures gastronomiques qui jalonnent le récit viennent rythmer la vie de l'auteur comme des reportages, mais aussi des touches d'intimité racontées avec une pudeur délicate.

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita,
Comme un chef, Casterman, 2018

Les classiques espagnols revisités...

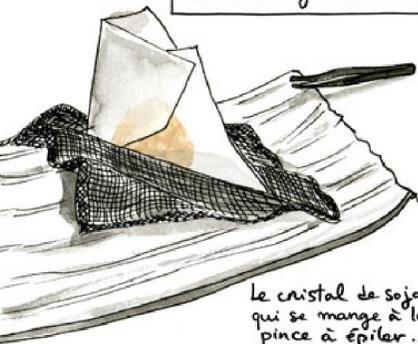


Le "pan con tomate":
Sur un sorbet d'eau
de tomate, une bouchée
de pain à l'huile d'olive...



Les croquettes de poulet liquide,
défiant les lois de la physique...

Les métissages avec l'Asie...



Le cristal de soja,
qui se mange à la
pince à épiler...



Le won-ton de roses avec
jambon et eau de melon...



Les empanadillas de nori...

Relation de la bande dessinée et de la nourriture

La bande dessinée est un art à part entière. Ces dernières années, le nombre d'albums traitant de la cuisine et de la gastronomie s'est pleinement développé. Il est possible de citer un grand nombre de bandes dessinées françaises reprenant cette thématique telles que *À boire et à manger* de Guillaume Long, *Les Ignorants* d'Etienne Davodeau ou encore *Mangeur de feu* de Gérald Gorrige. A l'étranger aussi, cette thématique se développe particulièrement, faisant de l'art culinaire un sujet prisé.

Parmi ces œuvres, les autobiographies culinaires occupent une place particulière. Récemment apparues, elles évoquent non seulement la gastronomie mais aussi l'intimité de ceux qui la pratiquent. Telles des mémoires culinaires, elles

dévoilent les histoires personnelles derrière les recettes, le goût et la dégustation des plats.

La cuisine, loin d'être simplement une question d'aliments, nourrit aussi bien le ventre que l'esprit. Dans la bande dessinée, l'art culinaire prend une forme singulière et l'ingrédient apparaît sous la forme de mots et d'images. Les bulles de dialogue et les illustrations se mêlent pour créer une expérience narrative unique, invitant le lecteur à savourer chaque détail, à ressentir chaque émotion et à explorer les innombrables dimensions de la cuisine.

En mettant en lumière la richesse et la diversité de la gastronomie à travers la bande dessinée, les auteurs contribuent à élargir notre compréhension de ce que peut être l'art. Les bandes dessinées sur la gastronomie et les autobiographies culinaires célèbrent la créativité, l'ingéniosité et la passion qui animent ceux qui consacrent leur vie à l'art de

cuisiner. Elles rappellent que la grandeur de l'art réside dans sa capacité à éveiller nos sens, à nourrir notre âme, et à nous connecter les uns aux autres à travers le partage d'une expérience universelle, telle que celle de manger.

En faisant le choix de traiter de la bande dessinée au sein de leurs expositions, les institutions culturelles participent à ancrer la bande dessinée dans le monde de l'art. A titre d'exemple, il est possible d'évoquer les deux expositions en cours au Centre Pompidou (musée à Paris) qui mettent à l'honneur l'art de la bande dessinée : *Bande dessinée, 1964 – 2024* et *La bande dessinée au Musée*. Ces deux expositions ont lieu simultanément du 29 mai au 4 novembre 2024. Le travail de Benoît Peeters y est à plusieurs reprises évoqué, démontrant son impact dans cet art.



Création d'un service de table franco-khmer à l'Institut français

Il existe un dicton français qui dit qu'on mange avant tout avec les yeux. On dit aussi que les designers feraient de bons cuisiniers, et quand on y réfléchit, à l'instar d'une recette, le dessin d'un objet, c'est un ensemble d'ingrédients coupés, mélangés, parfois cuits, pétris, soufflés, puis dressés pour donner quelque chose qui, espérons-le, a bon goût.

Partant de ce postulat, Grégory Granados et Julia Debord Dany proposent de partir du plat pour imaginer son contenant.

En se laissant guider par chaque recette et en puisant dans leur récolte de fragments, ils créent des interprétations libres d'objets potentiels, un processus permettant de dessiner des objets inattendus, de découvrir des associations surprenantes et d'ouvrir le champ des possibles.

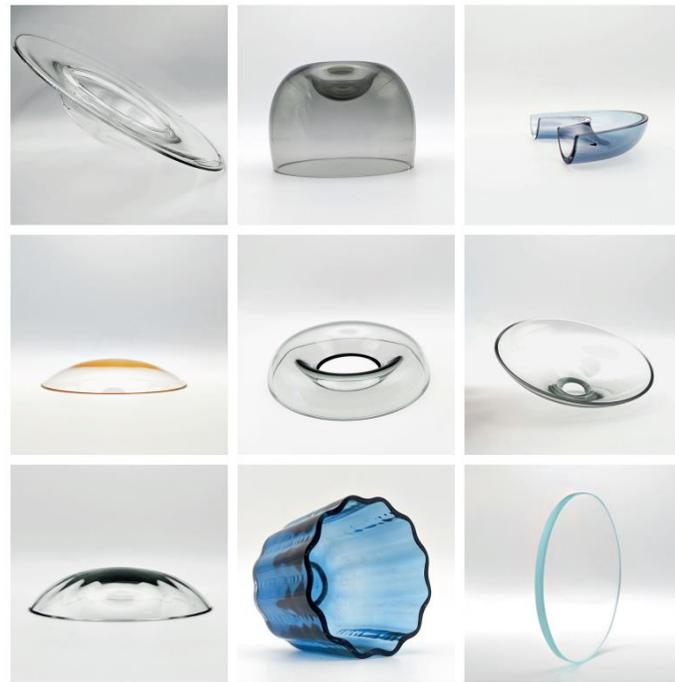
Ce travail de dessin s'inscrit dans une résidence croisée à Phnom Penh puis Siem Reap, mêlant la technique du verre soufflé au CIRVA à Marseille à des savoir-faire traditionnels cambodgiens.

Ils s'appuieront sur ces premières intentions de forme pour réaliser un service de table pendant leur séjour. C'est dans cette dynamique que les deux designers partent à la découverte d'une culture culinaire et revisitent la leur, une cuisine/design fusion qui propose une série d'objets à déguster avec les yeux.

Le design se définit comme l'art de créer des solutions esthétiques et fonctionnelles qui s'adaptent aux besoins humains tout en améliorant leur expérience quotidienne à travers la forme et la fonction d'un objet.

Le travail de Grégory Granados et de Julia Debord Dany pour cette exposition se construit en deux phases distinctes. Tout d'abord, ils ont conçu et réalisé un ensemble de pièces de design au Cirva, en France, liant les cultures françaises et cambodgiennes. Ils explorent ainsi la thématique de l'eau. Élément vital et universel, l'eau réunit toutes les cultures. Ils ont imaginé une série d'éléments en verre qui prennent le rôle de « fontaines » et permettent d'acheminer l'eau vers les verres et les assiettes qu'ils ont conçus. Ces pièces uniques transforment la table en une scène vivante en action, où l'eau devient l'actrice principale, orchestrant le rythme du repas. Ce service invite les spectateurs à assister à un ballet aquatique.

La seconde phase de cette exposition se caractérise par leur arrivée au Cambodge. Lors de leur résidence à Phnom Penh et à Siem Reap, ils se lancent dans la création d'éléments d'art de la table en collaboration avec les artisans locaux.



© Grégory Granados, Julia Debord Dany, 2024

Cette résidence ayant lieu en même temps que l'exposition « Gargantuesque », de nouvelles créations s'inviteront au cours des semaines au sein de la galerie de l'IFC, rythmant la saison.

Dans la volonté de refléter le processus créatif de ces œuvres, Grégory Granados et Julia Debord Dany ont imaginé cette exposition en trois temps. L'ouverture de l'exposition est la première étape et présente la recette du design. La deuxième étape, celle de la cuisine, dévoile le processus de création des œuvres via l'ajout progressif d'éléments de design dans la salle d'exposition. Enfin, viendra le repas, qui présente le résultat final de leurs créations.

Ces pièces de design sont accompagnées de vidéos captivantes montrant leur processus de création, sous forme de collage. Cette immersion numérique dans l'univers créatif de Grégory Granados et de Julia Debord Dany permettra aux visiteurs de

découvrir leur façon de travailler et leurs propres recettes de design.

Pour donner vie à leurs créations, Grégory Granados et Julia Debord Dany ont collaboré étroitement avec une équipe de techniciens verriers au Cirva, en France. Une fois au Cambodge, ils ont pu travailler aux côtés des talentueux artisans khmers, rencontrés lors de sa résidence artistique. C'est cette fusion de compétences et de cultures qui a donné naissance à une collection de pièces uniques, mise en lien avec le thème de la gastronomie et de l'eau.

Le design et l'art de la table : un art culinaire

Le plaisir de prendre un repas chez soi est influencé par notre vision personnelle de la table. Elle procure une sensation authentique de bien-être et de satisfaction visuelle. Cette vision s'exprime à travers le choix minutieux de la vaisselle et des éléments de décoration présents sur la table. L'aspect visuel est un élément essentiel de notre expérience culinaire, transformant chaque repas en une expérience unique.

Grâce au design, il est possible d'imaginer une nouvelle esthétique pour l'art de la table. Cette esthétique se veut moderne et originale, ce qui permet de porter un regard innovant sur les objets entourant notre repas.

Il faut toutefois préciser que l'art de la table, imaginé à travers le design, va bien au-delà de la dimension esthétique. En effet, de nombreux facteurs tels que la forme, la couleur et la texture des assiettes, des bols et de chaque élément de vaisselle, jouent un rôle premier sur notre perception quant à la quantité de nourriture et aux saveurs des plats consommés.

Ces éléments guident notre perception sensorielle et influencent notre comportement alimentaire. A titre d'exemple, si l'on imagine un bol dont la forme et la texture donnent le sentiment que les portions sont plus grandes qu'elles ne le sont réellement, les consommations alimentaires peuvent être réduites.

La couleur des assiettes a également un impact significatif sur la perception des saveurs. Par le contraste des couleurs entre la vaisselle utilisée et les aliments, une illusion se met en place, influençant la perception de la couleur et du goût.

Le design a également le pouvoir de jouer sur les émotions de chacun. En imaginant et en créant des motifs particuliers, culturels ou encore ludiques, chaque élément de la table peut provoquer des émotions variées, telles que l'intrigue, l'envie de jouer ou bien l'étonnement.

Chaque élément de design présent sur une table est imaginé pour créer un ensemble cohérent de pensées. Des assiettes aux verres, en passant par les serviettes et les chemins de table, tout est soigneusement sélectionné pour créer une ambiance visuelle spécifique. Le choix des couleurs, des motifs et des textures peut évoquer des thèmes particuliers, insufflant une véritable dimension artistique.

Ajoutons que le design de la table lui-même joue un rôle de première instance sur la perception novatrice, esthétique et sensorielle de chacun.

Il crée une toile de fond idéale pour l'expérience culinaire.

De ce fait, le design de l'art de la table ne se veut pas uniquement esthétique et fonctionnel mais il cherche également à créer une connexion émotionnelle, ce qui accroît l'expérience culinaire. Il met en valeur la gastronomie et les boissons tout en permettant la mise en place d'un dialogue entre les plats et leurs futurs consommateurs.

La cuisine d'Aline

Il y a désormais plusieurs années et après avoir vécu en France, Aline Ang s'est installée à Phnom Penh, ville dans laquelle elle crée des plats savoureux, combinant la culture gastronomique française et cambodgienne.

Aline Ang a développé sa passion pour la cuisine et la botanique de façon autodidacte. Avant de débiter sa carrière à Phnom Penh, elle s'était déjà initiée à Paris, ville où elle donnait des cours de cuisine khmère et où elle réalisait des repas privés pour des particuliers.

Toutefois, c'est au Cambodge qu'est née « La cuisine d'Aline ». « La cuisine d'Aline » se situe dans sa propre cuisine, au troisième étage de son immeuble à Phnom Penh.



« Une fois à Phnom Penh, j'ai naturellement poursuivi mes activités passionnantes, à savoir créer des confitures et des produits apéritifs avec des matières végétales du pays que je découvrais peu à peu ».

Aline Ang, « La cuisine d'Aline interprète les goûts Khmers », *Le petit journal*, 2022

Elle détourne avec brio les saveurs de produits locaux, de saison et d'agriculture raisonnée. A titre d'exemple, nous pouvons citer ses confitures dont les goûts sont multiples et se rapportent tous aux produits cambodgiens.

Depuis son logement, elle invite chacun à s'initier à sa cuisine en prenant des cours, en les invitant à découvrir les marchés de Phnom Penh et/ou en dégustant ses bons repas.

Aline Ang y diversifie son travail en offrant à chacun la possibilité d'acheter ses créations gourmandes sucrées et salées vendues dans des pots réutilisables.

Sa cuisine est le résultat de ses nombreuses expérimentations et de sa créativité. Elle renouvelle sans cesse ses créations gustatives et invite à la surprise et à la découverte de nouvelles saveurs.

Son travail se construit autour de la botanique, des plantes qui trop souvent sont délaissées et dont on a oublié leur délicatesse. Pour faire revivre ses plantes dans ses plats, elle a créé un jardin botanique sur sa terrasse, ce qui lui permet de produire elle-même ses condiments pour en révéler leur goût surprenant. Elle profite aussi de l'omniprésence des marchés de Phnom Penh pour découvrir des produits et aliments qu'elle n'avait jamais exploités en cuisine.



© Aline Ang

« J'ambitionne de révéler au public, khmer et autre, des fruits et des légumes inconnus, méconnus, sous-évalués, et parfois même tombés dans l'oubli.».

Aline Ang, « La cuisine d'Aline interprète les goûts Khmers », *Le petit journal*, 2022

Elle prend à cœur de créer une nouvelle forme de cuisine, authentique et personnelle.

Vous êtes invités à rencontrer Aline Ang en compagnie de Grégory Granados, de Benoît Peeters, Julia Debord Dany et Joannès Rivière le 3 juillet pour une table ronde sur la gastronomie à l'IFC. Vous aurez également le plaisir de découvrir les savoirs culinaires créés par Aline à l'occasion de l'inauguration de l'exposition « Gargantuesque », le 4 juillet, où vous sera proposé un buffet composé de plusieurs de ses créations.





© Aline Ang

La recette d'Aline

N'hésitez pas à vous essayer à la cuisine d'Aline Ang en suivant sa fameuse recette de fromage frais au prahok.

Si vous souhaitez vous initier plus en détail à sa merveilleuse cuisine et en apprendre plus sur sa créativité culinaire, n'hésitez pas à la contacter pour réaliser en sa compagnie des cours de cuisine !

Ingrédients

50 g de tofu soyeux

130 g de tofu ferme

2 cuillères à soupe de jus de prahok

1-2 cuillère.s à soupe de jus de citron (ou vinaigre de cidre)

1 cuillère à café de teuk Trey (sauce de poisson)

2 gousses d'ail

1 bouquet de fines herbes de votre choix (ciboulette, persil, menthe ...)

2 échalotes

1 cuillère à soupe d'huile de coco pour cuisine

1 pincée de sucre de palme

Poivre de Kampot

Préparation

1. Hacher finement les échalotes, en faire de même avec les fines herbes, mettre de côté dans un bol.

2. Prendre 1 cuillère à soupe de prahok, diluer avec de l'eau chaude et prendre une passoire pour extraire le "jus" concentré.

3. Mettre le jus dans un blender ou petit mixeur, ajouter tous les autres ingrédients, excepté le mélange de fines herbes. Mixer pour obtenir une texture granuleuse ou lisse selon votre goût.

4. Ajouter alors la moitié du mélange de fines herbes à la pâte de tofu (garder le reste au réfrigérateur), mélanger délicatement.

5. Mettre dans un ramequin huilé, laisser au frais 8h minimum.

Démouler le fromage, enduire du reste de fines herbes, servir avec des bâtonnets de légumes, sur des toasts, en accompagnement avec une salade verte.

L'astuce santé d'Aline :

« Un prahok de bonne qualité a un goût subtil et "ne réveille pas les morts". C'est aussi une grande source de protéines.

De part son goût umami, cette pâte de poisson fermenté va rehausser la fadeur du tofu, pauvre en graisses mais riche en calcium. Le teuk Trey et la pincée de sucre de palme ne sont pas indispensables mais contribuent à la touche khmère. » Aline Ang.

© Aline Ang



Joannès Rivière

Joannès Rivière est un chef français, établi depuis 2003 au Cambodge. Diplômé d'une école culinaire en France, il a commencé sa carrière aux Etats-Unis comme chef pâtissier. Suite à cette expérience de deux ans, il s'engage à Siem Reap au Cambodge, en 2003, comme professeur de cuisine bénévole au sein de l'école hôtelière et restaurant Sala Bai, qui est à but non lucratif. Il consacre son temps à y former de jeunes cambodgiens défavorisés.

Riche de cette expérience et dans la volonté de récolter des fonds pour cette école, il publie en 2005 son premier livre de cuisine, *La cuisine du Cambodge : avec les apprentis de Sala Bai*.

Cette même année, il commence à travailler en tant que chef exécutif à l'Hôtel de la Paix de Siem Reap.





Cinq ans plus tard, en 2010, il fait la rencontre de David Thompson, qui avait mangé dans cet hôtel et qui a été marqué par son travail culinaire. Il encourage vivement Joannès Rivière à ouvrir son propre restaurant.

Cela incite Joannès Rivière à rester au Cambodge et à ouvrir en 2011 avec sa compagne, Carole Salmon, son restaurant Cuisine Wat Damnak à Siem Reap. Il y réalise une cuisine franco-khmère, où le savoir-faire français trouve sa place dans les spécialités locales, permettant ainsi la création de nouvelles saveurs. Le menu change régulièrement afin de s'adapter aux produits de saison tout en s'adaptant aux aliments disponibles localement. Ces menus sont innovants et se composent d'herbes et de légumes du jardin familial tandis que la viande et le poisson proviennent des environs, des fermes voisines de la province de Siem Reap. Il parvient brillamment à combiner les techniques culinaires

françaises avec le savoir-faire cambodgien, créant une cuisine originale, unique, propre au Cambodge.

Depuis et face à son succès, un deuxième restaurant a été ouvert à Phnom Penh.

À deux reprises, Cuisine Wat Damnak a été inclus dans le classement des 50 meilleurs restaurants d'Asie. Il est ainsi le premier restaurant cambodgien à y figurer. En 2015, il occupait la cinquantième position puis en 2016, il s'est hissé à la quarante-troisième place.

Le Bistrot à l'Institut français du Cambodge

Le Bistrot est un bar-restaurant se trouvant au cœur de l'Institut français.

A la croisée de la gastronomie et de la culture, il est le résultat d'une collaboration entre le groupe Thalias (Khéma, Topas, Malis ...) et l'Institut français du Cambodge.

Ses objectifs sont multiples : il souhaite offrir une expérience authentique de la cuisine française à Phnom Penh, tout en favorisant les échanges culturels en créant un espace de rencontre ouvert à tous.

Chacun est invité à se réunir autour de plats savoureux et uniques, que ce soit les étudiants du centre de langue voisin, les locaux ou encore les expatriés.





Les incontournables croque monsieur et cordon-bleu, ainsi que les délices de la ratatouille et du bœuf bourguignon n'attendent plus que vous dans ce restaurant à l'atmosphère chaleureuse, intime et élégante qui se niche dans le jardin de l'Institut français. Profitez d'un menu qui change chaque semaine et qui met à l'honneur de nouveaux plats prêts à vous surprendre.

Si vous souhaitez combiner votre petit déjeuner à votre déjeuner, le Bistrot propose le week-end un brunch illimité. Grâce à cette formule, aucune frustration n'est possible : laissez-vous tenter par le généreux goût des œufs Bénédicte, des toasts à l'avocat, des pancakes ou encore de la charcuterie et du fromage proposés. Il y en a pour tous les goûts.

Le Bistrot

MENU DE LA SEMAINE

semaine du 29 avril au 5 mai 2024

ENTRÉES

Poireaux vinaigrettes
Soupe d'asperges
Salade Caesar



PLATS

Lasagnes végétariennes
Poulet rôti
Cannelloni au bœuf et au porc



DESSERTS

Tarte aux citrons
Tarte aux pommes



Entrée + Plat + Dessert + Thé ou Café ➡ \$12,90

Entrée + Plat ➡ \$10

Plat + Dessert ➡ \$10

Si vous avez un petit creux, l'envie de manger sur le pouce ou tout simplement le désir de prendre un petit déjeuner à la française, le café et la boulangerie du Bistrot sauront vous accueillir dès votre arrivée à l'Institut français.

Vous y trouverez une grande variété de snacks, sandwiches, salades, pâtisseries, pains, viennoiseries, cafés et boissons. Si vous êtes étudiants, vous pourrez profiter de bentos irrésistibles, à seulement 1,50 \$!

De plus, si vous souhaitez vivre ou redécouvrir l'expérience d'un apéritif à la française, n'hésitez pas à commander votre planche de charcuterie, en l'accompagnant des fromages proposés à la vente et d'un bon verre de vin rouge.



De l'assiette à l'anecdote

Le macaron

C'est Catherine de Médicis (1519-1589) qui importe ce dessert gourmand en France. Lorsqu'elle quitte l'Italie et arrive en France, elle apporte avec elle une précieuse boîte remplie de macarons produits par un monastère à Florence (Italie).

Bien que plus rudimentaires et différents des macarons que l'on connaît de nos jours, les macarons importés par Catherine de Médicis ont un immense succès auprès de la Cour et deviennent rapidement une spécialité culinaire dans plusieurs villes. C'est le macaron parisien qui se démarque. Il naît en 1830, lorsqu'un pâtissier relie les biscuits grâce à une crème au beurre et leur octroie des couleurs vives et pastels pour distinguer les différents parfums. Le macaron devient alors l'incarnation du raffinement parisien.

La baguette

Sous la Révolution française (1789-1799), un décret est mis en place stipulant que toute la population devrait consommer le même pain, sans distinction.

À l'origine, la baguette n'aurait pas eu une forme allongée. Elle aurait pris cette nouvelle forme durant les guerres napoléoniennes (1803-1815) afin que les soldats français puissent transporter facilement leur ration de nourriture dans les poches de leur uniforme.

Sa texture, quant à elle, serait le fruit de bagarres opposant les ouvriers sur le chantier du métro parisien dans les années 1900. Pour éviter que les conflits ne s'aggravent par la présence d'armes, les maîtres d'œuvre auraient demandé aux boulangers de produire du pain facile à partager sans couteau. Aujourd'hui, la baguette est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Le croque monsieur

Le croque monsieur trouverait ses origines au sein d'un bistrot parisien, en 1910. Ne possédant plus suffisamment de baguette pour préparer des sandwiches, le gérant imagine une alternative innovante.

Afin de reproduire le côté croustillant de la baguette, il décide de faire griller au four du pain de mie. Il y ajoute ensuite une couche de beurre, une tranche de jambon, du fromage et de la béchamel. Puisque cette invention culinaire a été réalisée par un homme, il lui donne le nom du croque monsieur.

Le croque monsieur obtient un immense succès, provoquant quelque temps plus tard l'ajout d'un œuf sur le dessus du pain et créant ainsi sa déclinaison en croque madame. L'œuf au plat représente le chapeau des parisiennes, ce qui explique ce nouveau nom.

Recettes de cuisine françaises et cambodgiennes

La France est un pays où la diversité culinaire est aussi vaste que son paysage.

Chaque région possède ses propres spécialités culinaires, lui accordant un large éventail de savoir-faire. Ces savoirs sont une invitation à un voyage gustatif où les découvertes gastronomiques sont uniques.

En parcourant la France à travers ses repas régionaux, on s'imprègne d'une culture profonde et variée, où la passion pour la cuisine est omniprésente.

La gastronomie khmère est un mélange d'influences culturelles issues du Vietnam, de la Thaïlande, de la

Chine et de la France. Elle est ainsi le reflet vivant d'une longue histoire.

Malgré les périodes de conflit et de colonisation auxquelles a fait face le Cambodge, la cuisine khmère a survécu, préservant son identité tout en évoluant avec de nouvelles épices et de nouveaux savoir-faire.

Aujourd'hui, elle continue de ravir les papilles de chacun grâce à des plats emblématiques tels que le célèbre Amok et le Lok Lak, partageant un héritage gastronomique des plus riches.

Ci-dessous se trouvent quelques recettes permettant à chacun de voyager au sein des traditions culinaires françaises et cambodgiennes.

La galette bretonne

Si on doit évoquer les spécialités bretonnes, il n'est pas possible de passer à côté de la galette. Incontournable de la Bretagne, la galette s'impose à la fin du XVIe siècle comme aliment principal pour les Bretons. L'historien Alain-Gilles Chaussat compare la galette au pain du pauvre. A l'origine, elle était épaisse, dépassant souvent un centimètre et était dégustée sans garniture. Chaque semaine, les familles bretonnes en préparaient une qu'elles conservaient, la coupant au fur et à mesure des jours. Au cours du temps, la galette est devenue fine puis différents ingrédients sont venus la garnir.



*En Bretagne, chez les grands-parents,
les crêpes...*

© Benoît Peeters, Aurélia Aurita,
Comme un chef, Casterman, 2018

Pour 10 galettes

10g de sel - 1 œuf - 330 de farine de blé noir /
sarrasin - 75 cl d'eau

Préparation de la pâte

Mélanger la farine et le gros sel.

Verser l'eau en mélangeant avec un fouet puis
ajouter l'œuf.

Laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Cuisson

Verser une louche de pâte sur une crêperie ou dans
une poêle. Attendre que la galette colore pour la
décoller à l'aide d'une spatule et la retourner.

La quiche lorraine

Au cours du temps, la quiche lorraine a connu bien des changements. À l'origine, elle se distinguait par sa finesse. Progressivement, sa pâte a pris en épaisseur. À partir du XIXe siècle, on y ajoute du lard, du fromage, des oignons et parfois même des champignons. La recette d'origine ayant évolué différemment selon les goûts de chacun, l'utilisation du jambon ou du lard est aujourd'hui une source de débat. Désormais, elle est le plus souvent dégustée en entrée, chaude. Lorsqu'elle est particulièrement épaisse, elle peut constituer le plat principal.



Quiche Lorraine

Pour 4 personnes

Poivre - sel - muscade - 250g de crème fraîche - 150g de lardons - une pâte brisée - 3 œufs

Préparation

Dérouler la pâte brisée et la placer dans un plat à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.

Dans une poêle, faire dorer les lardons. Pendant ce temps, mélanger les œufs battus et la crème fraîche. Une fois les lardons dorés, les ajouter à la préparation.

Saler, poivrer et ajouter la muscade selon votre convenance.

Verser la préparation sur le fond de pâte.

Mettre au four pendant 30 minutes.

La ratatouille

La ratatouille est un plat indémodable de la Côte d'Azur. Trouvant ses origines dans la ville de Nice, cette spécialité se déguste pour chaque occasion. Elle est souvent accompagnée par du poisson ou du riz. La grande variété de légumes qui la compose en fait un plat savoureux, aussi bien gustativement que visuellement. En effet, chaque légume participe à lui octroyer un mélange de vives couleurs, lui accordant les allures d'un tableau abstrait.

Pour 4 personnes

Sel - poivre - 1 feuille de laurier - 1 brin de thym - Huile d'olive - 500g de tomate - 350 g d'oignon - 350 de poivron rouge et vert - 350g de courgette - 350g d'aubergine - 3 gousses d'ail

Préparation

Couper les légumes et l'oignon en fines rondelles. Émincer les poivrons en lamelles. Mettre 2 cuillères d'huile dans une poêle et y faire fondre les oignons et les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres, ajouter les tomates, l'ail haché, le thym et le laurier.

Saler, poivrer et laisser mijoter doucement à couvert durant 30 minutes à feu doux.

Ajouter les aubergines et les courgettes puis laisser mijoter pendant 25 minutes.



Les tomates farcies

Spécialité culinaire du bassin méditerranéen français, les tomates farcies sont un des plats les plus renommés en France. Nées en Grèce, elles étaient originellement préparées avec les restes qui se trouvaient dans la cuisine, c'était alors un plat d'origine populaire.

Pour 4 personnes

Sel - poivre - beurre - persil - thym - 1 oignon - 4 tomates - 500g de chair à saucisse - 2 gousses d'ail

Préparation

Éplucher et hacher les oignons et les gousses d'ail.

Mettre l'oignon, l'ail, le sel, le poivre et un peu de persil dans la chair à saucisse.

Couper le haut des tomates et évidez-les. Poivrer et saler l'intérieur. Mettre la préparation à l'intérieur et remettre les chapeaux.

Parsemez d'un peu de thym et mettez une noisette de beurre sur chaque tomate.

Faire cuire au four pendant 1 heure environ.



Amok Trey

Amok Trey règne parmi les plats authentiques du Cambodge. Ce plat à base de poisson est depuis longtemps l'un des plats les plus prisés et les plus populaires du pays.

Il est généralement présenté dans de fines et délicates feuilles de bananier ou des coupelles en noix de coco, ce qui apporte une dimension ludique à l'expérience culinaire.

Ingrédients

Poivre - 600g de poisson en filet - 1 tige de citronnelle - 1 échalote - 1 petit piment rouge - 1 rondelle de galanga - feuilles de citronnier - feuilles d'épinard - basilic thaï - sauce nuoc mam (praoc mam au Cambodge) - 400ml de lait de coco - feuille de bananier - 3 cuillères à soupe de cacahuètes grillées hachées

Préparation

Couper le poisson en dés, saler avec 2 cuillères à soupe de nuoc mam. Ajouter le poivre et réserver. Pendant ce temps, mixer les ingrédients suivants : citronnelle, galanga, échalote, feuilles de citronnier. Mélanger au lait de coco.

Préparer les papillotes puis disposer au fond les feuilles d'épinard, ajouter ensuite les cacahuètes hachées et le poisson. Finir avec le lait et les aromates. Parsemer le tout de filets de piment et de basilic et refermer avec des piques en bois.

Faire cuire à la vapeur pendant trente minutes.



Le bœuf Lok Lak

Ce sauté de bœuf très populaire au Cambodge est d'abord né au Vietnam sous l'influence des cultures culinaires françaises et chinoises. L'usage du bœuf est poussé par la colonisation française tandis que le choix des condiments se rapporte aux accompagnements chinois.

Ingrédients

Sel - 500g de bœuf - 2 cuillères à soupe d'ail haché - 3 c. à s. d'huile - 3 c. à s. de sauce d'huître - 1 c. à s. de bouillon de volaille en poudre - 4 œufs - 1 c. à s. de fécule - 3 c. à s. d'eau - Feuille de laitue - tomate - oignon

Pour la sauce :

Poivre - 3 c. à s. de jus de citron vert - 2 c. à s. de nuoc mam - 3 c. à s. de sucre en poudre - 4 gousses d'ail haché

Préparation

Mettre le bœuf à mariner pendant quelques minutes avec le sucre, le sel et la sauce d'huître.

Pendant ce temps, dresser dans les assiettes les feuilles de laitue. Couper les tomates et les oignons en tranches, les placer sur les feuilles de laitue. Réaliser des œufs sur le plat puis les disposer dans l'assiette.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et mettre le bœuf à sauter jusqu'à cuisson (5 à 8 minutes). Dans un petit bol, mélanger la fécule et l'eau, puis verser le tout dans la poêle en mélangeant. Ajouter la préparation dans l'assiette avec du riz.

Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients ensemble.



Chek Chien : bananes frites

Le Chek Chien est par excellence le reflet de la cuisine de rue cambodgienne. Il s'agit de bananes frites, enrobées d'une pâte sucrée-salée.

La pâte est composée d'ingrédients que l'on trouve dans la plupart des cuisines au Cambodge. Le sucre et le sel font ressortir la douceur des bananes tandis que le lait de coco apporte de la fraîcheur à la préparation.



Ingrédients

Bananes - Farine de riz blanc - Sucre - Sel - Lait de coco - Huile végétale pour la friture

Préparation

Éplucher les bananes puis les couper en petits morceaux. Dans un grand bol, mélanger la farine de riz blanc, le sucre, le sel et le lait de coco.

Une fois ce mélange homogène, ajouter les morceaux de banane jusqu'à ce qu'ils soient complètement enrobés.

Faire chauffer l'huile végétale dans une poêle à feu moyen puis faire cuire chaque morceau jusqu'à ce qu'il soit doré.

Servir chaud ou froid.

Informations pratiques



#218 rue 184 - BP 827
+855 (0)23 985 611 / 612
info@institutfrancais-cambodge.com

Horaires

La galerie de l'Institut français du Cambodge est ouverte :

→ Du lundi au jeudi : 10h - 18h

→ Du vendredi au samedi : 10h - 17h

Nous proposons des visites guidées gratuites à l'Institut français du Cambodge.

Réservations :

info@institutfrancais-cambodge.com

Visites et ateliers

Tout public

En français, khmer et anglais
→ Du lundi au samedi : 9h00 - 17h00

Scolaires et ONG

Visite de préparation pour les enseignants

En français, khmer ou anglais
→ Sur réservation - Gratuit

Visite guidée pour les classes

En français, khmer ou anglais
→ Du lundi au samedi : 9h00 - 12h00, 14h00 - 17h00
→ Sur réservation – Gratuit

Séance de cinéma

2\$ par personne

L'équipe de la médiation culturelle vous attend à l'Institut français du Cambodge !



Responsable culture :

Borin KOR



Responsable médiation et pôle cinéma :

Rochivorn THEN

Chargée de la médiation culturelle :

Chloé LAVENANT



Stagiaires en médiation culturelle :

Alexandra GUY

Vannai SANG



Contact :

info@institutfrancais-cambodge.com

Tel : +855 (0)23 985 611 / 612

