

15 & 16
septembre

Au Mucem et à la Criée

4^e édition - 2023

FESTIVAL JEU DE L'OIE
Se nourrir
en Méditerranée

Une expérience au cœur
des sciences et des arts

CONFÉRENCES, ATELIERS, DÉGUSTATIONS,
PROJECTIONS, CONCERTS





Présentation du festival

Le Festival Jeu de l'Oie vous invite pour sa 4^e édition à « **Se nourrir en Méditerranée** », une occasion idéale pour se réunir autour de la table et questionner notre alimentation et ses enjeux.

VENDREDI 15 SEPTEMBRE

Avec des tables-rondes, un grand pique-nique de la Méditerranée, des dégustations, des ateliers, des jeux, des projections de documentaires, un marché de producteurs, des visites et des conférences. Le soir, un concert gratuit sur le toit du Mucem avec O'Jazz AMU & Co et le producteur et artiste de musique électronique Yuksek.

SAMEDI 16 SEPTEMBRE

Au Mucem, une projection d'un film suivie d'un *Banquet méditerranéen*, autour de rencontres avec des auteurs et d'une dégustation.

À la Criée, pour accompagner l'ouverture de saison, une belle journée ouverte au grand public, avec autant de dégustations et d'ateliers, ponctuée par une lecture de textes de Jean Giono par Robin Renucci et un concert de Michel Portal.

Manger est un acte complexe. L'alimentation est certes une fonction biologique vitale mais la nourriture est aussi une affaire de convivialité, de plaisir, d'éducation et de culture, une façon de nous relier au monde et à notre environnement, une façon parfois aussi de nous séparer.

En Méditerranée, « le régime crétois », inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en novembre 2013 par l'Unesco et présenté comme un modèle nutritionnel proposait avant tout un style de vie et une diversité culturelle. De ses origines lointaines, à ses héritages contemporains, qu'en est-il aujourd'hui ? Car la Méditerranée, laboratoire de tous les changements, pose déjà au présent les questions de demain. Avec toujours plus de bouches à nourrir, comment répondre à ce défi tout en respectant notre planète ? De nos jours, la question n'est plus uniquement celle de quantités mais tout un système qu'il faut interroger : de l'adaptation aux changements climatiques jusqu'à la sécurité alimentaire qui n'est plus assurée dans certains pays aux populations souffrant de la faim. À ce titre, les inégalités face à l'alimentation nous touchent aussi de près... Traversant tous les enjeux, ce thème permet de croiser les disciplines et les approches. Notre sensibilité y tient également une grande place. Chacun garde en lui des souvenirs culinaires, des goûts particuliers, une mémoire de ces moments rares. Souhaitons que le festival soit à la fois une heureuse expérience partagée et participe d'une conscience des enjeux alimentaires de notre siècle.

Le Festival Jeu de l'Oie est conçu par la Mission Interdisciplinarité(s) d'Aix-Marseille Université : Rémi Baille, Maryline Crivello, Thierry Fabre, Lola Maraninchi, Corinne Mari et Flore Nonchez, avec la collaboration de Mayalen Zubillaga

EN PARTENARIAT AVEC



AVEC LE SOUTIEN DE



VENDREDI 15 SEPTEMBRE

AU MUCEM

8h30 **Accueil Café** | *Les grandes Tables* → **Dégustation** – Forum

À l'ouverture du Festival, projection d'une traversée en images dans le regard des photographes

Avec : Ferhat Bouda, Denis Dailleux, Claudine Doury, José Manuel Navia, Massimo Siragusa (Agence VU) et Bernard Plossu, Franck Pourcel, Ambra Zambernardi

→ **Projection** – Auditorium

9h30 **Mot d'accueil** – Auditorium

Aude Fanlo – Responsable du département de la recherche et de l'enseignement au MUCEM

Présentation du Festival – Auditorium

Maryline Crivello – Vice-présidente d'Aix-Marseille Université, conceptrice du Festival Jeu de l'Oie, coordinatrice de la Mission Interdisciplinarité(s)

10h00 **Mise en bouche!** → **Conférence** – Auditorium

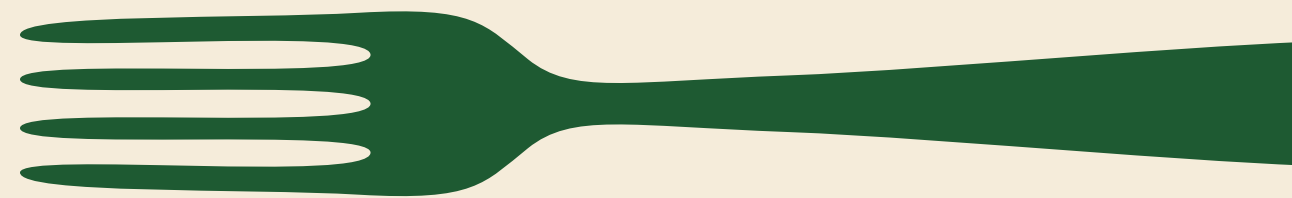
Pierre Raffard – Géographe (ILERI, Institut Libre d'Etude des Relations Internationales et des Sciences politiques)

10h30 **Se nourrir en Méditerranée, héritages partagés, héritages contestés?** → **Table-ronde** – Auditorium

- **Sophie Bouffier** – Historienne, Directrice de la MMSH (AMU, CNRS)
- **Estelle Herrscher** – Paléo-anthropologue (LAMPEA, AMU, CNRS)
- **Jean-François Landrier** – Nutrigénéticien (CR2VN, INSERM, INRAE, AMU)
- **Mohamed Oubahli** – Historien de l'alimentation en Méditerranée
- **Georgiana Viou** – Cheffe étoilée (Restaurant "Rouge", Nîmes)
- **Ambra Zambernardi** – Anthropologue et chorégraphe (Université del Piemonte Orientale)

Animée par **Thierry Fabre** – Fondateur des Rencontres d'Averroès, conseiller pour le Festival Jeu de l'Oie (AMU, Mission Interdisciplinarité(s))

Variations autour de la diète méditerranéenne ou/et du « régime crétois », des interdits alimentaires et des alimentations en Méditerranée sur le temps long de l'histoire. Découvertes des produits d'ailleurs, de l'art de cuisiner et de partager des repas, des voyages du blé et du couscous. Explorations des enjeux alimentaires les plus contemporains qui touchent aussi bien à la santé publique qu'aux défis climatiques.



12h00 **Déclaration commune : « Transmettre à la jeunesse »** – Auditorium

- **Éric Berton** – Président d'Aix-Marseille Université
- **Pierre-Olivier Costa** – Président du Mucem
- **Robin Renucci** – Directeur de La Criée

12h30 **Grand pique-nique de la Méditerranée**

→ **Dégustation** – Jardin du Mucem / Place d'Armes

Cuisiné par *Les grandes Tables* et offert par le Festival aux étudiantes et aux étudiants, et aux participants de la matinée (tickets donnés à la sortie de l'Auditorium)

13h30 **Café** → **Dégustation** – Forum

14h00 **Se nourrir demain en Méditerranée?**

→ **Table-ronde** – Auditorium

- **Élodie Kacioui-Maurin** – Maître de conférences en sciences de gestion (CRETLOG, AMU)
 - **Elen Lemaître-Curri** – Adjointe au directeur de l'Institut agronomique méditerranéen de Montpellier (CIHEAM), Docteur en politiques publiques
 - **Virginie Mercier** – Professeure de droit privé, Directrice de l'Institut de droit de l'environnement et du développement durable (AMU)
 - **Nicolas Roche** – Professeur (AMU), chercheur en Géosciences de l'Environnement, chargé de mission Objectifs de Développement Durable (CEREGE, ITEM, AMU)
 - **Irene Teixidor-Toneu** – Chaire professeure junior en ethnobiologie et sciences de la durabilité (IMBE, AMU, CNRS, IRD, Avignon Université)
- Animée par* **Julien Bisson** – Rédacteur en chef du 1 Hebdo

Le bassin méditerranéen doit faire face aux conséquences du changement climatique qui accentue notamment la pénurie en eau, appauvrit la biodiversité et comporte des risques sanitaires. En Méditerranée, l'accès à une nourriture suffisante n'est plus assuré pour les prochaines années et ce risque est accru par un déficit préoccupant de production alimentaire. Comment repositionner la question de la sécurité alimentaire en Méditerranée ?

15h30

Le marché des savoirs et des saveurs

→ Dégustation • Atelier • Conférence • Projection – Forum

DÉGUSTATIONS DE PRODUCTEURS

- **La brousse** du Rove de la *Ferme de la Jacourelle* de François Borel
- **Le pain** de Thierry Seren, Paysan-boulangier
- **Les fruits secs** de Didier Najarian d'*Esprit gourmand*
- **L'huile d'olive** du *Domaine la Michelle* de Jean-François Margier
- **L'huile d'olive** d'Aix-Marseille Université avec Jacques Artaud – Professeur Emérite AMU (IMBE, CNRS, IRD, AMU, Avignon Université), Denis Ollivier – Expert auprès du Conseil Oléicole International (COI), Sevastianos Roussos, Directeur de Recherche Emérite IRD (IMBE, UMR, CNRS, IRD, AMU, Avignon Université)

ATELIERS PARTICIPATIFS

16h00 – 16h45 | Consommateur averti, consommateur citoyen : nous faire réfléchir sur notre statut du consommateur

Aurélié Orban de Xivry – Diététicienne (APHM)

Prendre conscience du gras et du sucre des produits industriels et ultra-transformés que nous consommons au quotidien, à partir des emballages des produits phares des petits déjeuners, goûters, sodas et apprendre au consommateur à lire les étiquettes alimentaires et devenir ainsi des consomm«acteurs».

16h45 – 17h45 | Recy Cookie : le goût du changement sain et durable

- **Valérie Deyris** et **El Hassan Ajandouz** – Maîtres de conférences en génie industriel agroalimentaire et responsables du parcours qualité et sécurité en alimentaire du Master STAAE (AMU)
- **Andréa et Anaïs Mayjonnade** – Étudiantes en M2 Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement (AMU)

L'atelier montre un produit alimentaire nouveau et innovant. RECY COOKIE est allégé en sucre et enrichi en fibres, il est durable car il recycle un déchet (la drêche) et il est bon. Une dégustation est proposée, de même qu'un quizz interactif sur les repères nutritionnels

JEUX

15h45 – 16h45 | Quelle tambouille!

- **Camille Caparos** – Doctorante (TELEMMe)
- **Roxanne Cesarini** – Doctorante en archéologie (LA3M)
- **Romain Facchini** – Doctorant (TELEMMe)

Avec l'aide de la cellule de culture scientifique (Direction de la recherche et de la valorisation).



Le but du jeu est d'aider un personnage historique dans sa quête alimentaire, à travers les pratiques culinaires et les habitudes alimentaires des enfants, des femmes et des hommes ayant vécu au Moyen Âge ou à l'époque moderne en Provence.

16h45 – 17h30 | STÅL Invasions

- **Armelle Favery** – Responsable communication et médiation scientifique (INRAE, PACA)
- **Rebecca Stevens** – Chargée de recherche à l'unité de Génétique et Amélioration des Fruits et Légumes (INRAE d'Avignon)

Jeu de société collaboratif créé par les scientifiques d'INRAE pour présenter les différents leviers de protection des plantes en agroécologie. Pour survivre sur la planète STÅL, les joueurs doivent arbitrer entre différentes stratégies et créer des alliances pour sauver leurs cultures.

RENCONTRES-CONFÉRENCES

15h30 – 16h15 | L'œil du Cyclope. Le fromage, patrimoine méditerranéen vu par Polyphème, le cyclope berger-fromager

- **Dominique Frère** – Professeur d'archéologie et d'histoire ancienne à l'Université Bretagne Sud, en accueil au Mucem
- **Edouard de Laubrie** – Chargé de Collections et de Recherches, responsable du pôle «Agriculture & Alimentation»
- **Juliette Tellier** et **Ulysse Boyet** – designers
- **Martha Fely** – bergère-artiste

La rencontre d'Ulysse et du cyclope Polyphème est l'un des épisodes les plus connus de l'Odyssée. A partir de l'oeuvre d'Homère et de reconstitutions d'objets de fromagerie antique (claire, faisselles, moules...) est proposé un atelier de découverte du fromage antique méditerranéen, produit alimentaire à forte valeur culturelle.

16h45 – 17h15 | Journaliers, saisonniers et détachés dans l'agriculture méditerranéenne

- **Béatrice Mésini** – Géographe (TELEMMe, AMU, CNRS)
- **Anne Lascaux** – Géographe (ATER Université Gustave Eiffel)
- **Gaëlla Loiseau** – Anthropologue (INRAE)

La pandémie a révélé le caractère essentiel et dévoilé la présence invisible dans l'agriculture méditerranéenne de «travailleurs de la terre» (276 000 étrangers employés en France, 150 000 en Espagne, 350 000 en Italie). Regards sur le rôle central de ces «saisonniers» maghrébins, gitans, latino-américains et africains, embauchés sous divers statuts dans des secteurs agricoles et agro-alimentaires «en tension» des économies nord-méditerranéennes.





17h30 – 18h15 | Les conséquences de la guerre en Ukraine sur la sécurité alimentaire

Nathalie Ferrière – Maître de conférences en économie (Sciences Po Aix, AMSE)

Dans quelle mesure la guerre en Ukraine a-t-elle pu accroître à court et moyen terme l'insécurité alimentaire dans les pays méditerranéens et notamment ceux d'Afrique du Nord? Focus sur la place particulière de la mer Noire dans le commerce mondial des denrées alimentaires.

L'ÉPICERIE SOLIDAIRE

Présentation et animation d'une épicerie solidaire ou «Agoraé», portée par la Fédération Aix-Marseille Interasso (FAMI), pour lutter contre la précarité étudiante.

KIOSQUE DU JOURNAL LE 1

Présentation et distribution du numéro spécial «Méditerranée, laboratoire de l'alimentation» réalisé en partenariat avec le festival.

LA BU HORS-LES-MURS

Les bibliothèques universitaires proposent une sélection de livres autour du thème du festival.

Bibliothèques universitaires

ÉCOUTER ET VOIR

Des recettes de cuisine

issues d'archives sonores des collections de la phonothèque de la Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme (MMSH).

Une collecte proposée par **Véronique Ginouvès** – Directrice de la phonothèque

Des documentaires

réalisés par les étudiants du Master Cinéma et Audiovisuel.

Proposés par **Pascal César** – Co-responsable du master Cinéma et audiovisuel (AMU) et **Caroline Renard** – Maîtresse de conférences en études cinématographiques (LESA, AMU)

- **Ya Msafer** – **Aliénor Dubois** | 25 minutes, 2020
Ingénieurs en Syrie, Majda et ses fils se sont reconvertis dans la restauration en arrivant en France. Dans la routine familiale du restaurant, chacun se réinvente à sa manière. Leurs histoires se dévoilent au rythme de la préparation des kebbehs.
- **L'Îlot Noailles** – **Julian Quinones** | 30 minutes, 2017
Dans le quartier de Noailles à Marseille, une immersion et une rencontre entre un lieu et le souvenir d'un pays, la Colombie.

- **Le pêcheur de la barque** – **Andréa Dautele** | 29 minutes, 2015
Que signifie être pêcheur artisanal aujourd'hui? Quelques jours et quelques nuits dans le quotidien de Boris, patron pêcheur dans le port de la Redonne, à quelques encablures de Marseille.

Partir à l'aventure. Récit de parcours migratoires en contexte agricole – **Anne Lascaux** – Géographe (ATER Université Gustave Eiffel)

À la croisée de migrations transméditerranéennes, ce film réalisé par quatre étudiantes en agronomie, questionne leurs liens avec nos systèmes de production agricole. Regards à travers la Côte d'Ivoire, le Maroc et la France.

LE BUREAU DES RECETTES D'AIX-MARSEILLE UNIVERSITÉ

Une invitation faite aux étudiants et aux personnels d'Aix-Marseille Université à venir raconter et partager, leurs recettes et leurs plus beaux souvenirs de cuisine.

Se nourrir... de documentaires → **Projection – Auditorium**

Une sélection de documentaires présentée par **Valérie Gerbault** – Directrice du CMCA (Centre Méditerranéen de la Communication Audiovisuelle)

- **Graines de guerre** – **Sébastien Mesquida, Marc Ghostine et Julien Dubois** · Whatsup-prod · Avec la participation d'ARTE Reportage et le soutien du CNC | 36 minutes, 2018 (France, Liban)

Ali Shehadeh a fui Alep et la guerre en laissant derrière lui l'un des trésors les plus précieux de Syrie : une collection de plus que 140.000 variétés de graines capables de nourrir une région confrontée au réchauffement climatique. Ces semences appartenaient à l'ICARDA, le Centre international de recherche agricole pour les zones arides. Quand les combats se sont rapprochés d'Alep, les agronomes ont lancé une opération désespérée pour sauver leur collection. Entre les groupes armés, les enlèvements, les bombes, ils ont réussi à exfiltrer presque toutes leurs graines au Pôle Nord dans la réserve mondiale de semences de Svalbard, une arche de biodiversité unique au monde.

- **Les damnés de la mer** – **Jawad Rhalib** · Latcho drom Productions · Irène Production, CBA – Centre de l'Audiovisuel à Bruxelles, Clap d'Ort Films | 71 minutes, 2008 (Maroc, Belgique)

Par milliers, les pêcheurs marocains d'Essaouira, de Safi, d'Agadir s'exilent vers le sud à Dakhla dans le Sahara pour tenter une bonne pêche, qui s'avère souvent infernale. En arrière-plan, le mouvement incessant de chalutiers étrangers traînant derrière eux la mort de tout un écosystème. En avant-plan, la poésie, la truculence et le désespoir de portraits de petits pêcheurs privés de leur seul moyen de subsistance par un vol manifeste. Qui se partage la faute de cette mise à mort annoncée?

À PARTIR DE
15h30

- **Couscous : les graines de la dignité** – **Habib Ayeb** | 60 minutes, 2017 (Tunisie)

Couscous : les graines de la dignité est une invitation au débat ouvert, sérieux et collectif sur les politiques de dépendance alimentaire poursuivies par tous les gouvernements tunisiens depuis la fin de l'époque coloniale française jusqu'à aujourd'hui. Le film se concentre sur les conditions politiques, sociales, économiques et écologiques des céréales et démontre comment la question de l'alimentation est en fait au cœur de la question de la dignité humaine...

À PARTIR DE
16h00

Balades et visites → **Visite – Inscriptions dans le Forum**

16h30 | **Visite aromatique des Jardins du Mucem**

Balade au milieu des fleurs, des essences et des plantes aromatiques venues des différentes rives de la Méditerranée.

17h00 | **Exposition Le Grand Mezze**

Visite par **Edouard Laubrie** – Chargé de Collections et de Recherches, responsable du pôle « Agriculture & Alimentation » au Mucem

Le Grand Mezze retrace, du champ à l'assiette, les fondements de l'alimentation en Méditerranée et questionne ce que devient le "régime méditerranéen" face à la mondialisation et la réappropriation des territoires.

→ **Inscription obligatoire | 25 places disponibles**

16h00 – 19h00 | **Hors les murs : La fée verte et autres spiritueux à Marseille**

Balade urbaine de **Nathalie Cazals** – Anthropologue, suivie d'un atelier découverte à la Maison Ferroni en présence de Guillaume Ferroni

L'histoire des distilleries marseillaises au cœur de l'activité du système industriel et portuaire. Partons sur les traces des fabriques liées à la production « d'alcool », élixirs, absinthes, liqueurs vertes ou jaunes qui font tourner la tête vers d'incroyables sagas familiales et un riche patrimoine industriel insoupçonné.

→ **Inscription obligatoire | 25 places disponibles**

À PARTIR DE
18h30

Dégustations commentées

→ **Dégustation • Conférence – Jardins du Mucem / Place d'Armes**

Le crabe bleu et la poutargue, le goût des espèces invasives et des saveurs oubliées

- **Daniel Faget** – Maître de conférences en histoire moderne (TELEMMé, AMU)
- **Christian Qui** – Créateur et chef de l'établissement « Bouillabaisse Turfu »
- **Ambra Zambernardi** – Anthropologue et chorégraphe (Université del Piemonte Orientale)

La poutargue est devenue un produit rare et luxueux. Le crabe bleu est considéré comme une espèce invasive. Tous deux questionnent la cuisine sur les axes du temps et de l'espace méditerranéen, interrogent nos pratiques et nos savoir-faire à l'échelle domestique et familiale, et nous parlent de la

disparition d'une culture populaire, d'une industrie culturelle invasive qui perturbent les sociétés humaines, les éco-systèmes et nos assiettes.

Dans les vignes corses, le goût de demain

- **Justine Knapp** – Journaliste
- **Nathalie Uscidda** – Directrice du CRVI (Centre de Recherche Viti-vinicole Insulaire)

Face au dérèglement climatique, l'adaptation et l'anticipation de la part des vignerons et vigneronnes corses. Quel goût auront les vins demain ? Goûter la cuisine solaire

• **Restaurant Le Présage**

Une nouvelle écriture gastronomique à l'encre solaire de Marseille, pour vivre l'expérience d'un futur délicieux.

À PARTIR DE
19h00

Repas méditerranéen offert au Crous Canebière

Hors les murs - Pour les étudiantes et étudiants | Sur une idée d'Aurélie Biancarelli-Lopez, adjointe au Maire de Marseille, déléguée à l'enseignement supérieur, la vie étudiante et la recherche, en collaboration avec Marc Bruant, directeur du Crous et de Denis Beck, directeur de la restauration

Crous Canebière - 9 rue Sénac de Meilhan, 13001 Marseille

19h30 **Apéritif et concerts**

→ **Concert – Jardin du Mucem / Places d'Armes**
Gratuit dans la limite des places disponibles.
Accès depuis la passerelle Saint-Laurent.

19h30 | **O'Jazz AMU & Co**

Un orchestre complètement Jazz, formé d'étudiants et de personnels issus de toutes les composantes de l'université, et de membres et élèves du Conservatoire de Marseille.

21h00 – 23h00 | **Yukse**

À la fois DJ mondialement reconnu pour ses mix disco/house énergiques, remixeur prolifique (Gorillaz, Lana Del Rey, Breakbot, etc.), producteur de pop stars françaises et fondateur de label (Partyfine), Yuksek virevolte entre les projets avec une euphorie qui illustre son amour profond de la musique et son approche touche-à-tout. Depuis le début des années 2000, il n'a cessé d'expérimenter, devant l'un des producteurs les plus importants de la scène musicale électro. Passant également derrière le micro en tant qu'animateur radio sur Radio Nova et créateur de bandes sonores (Netflix, prix du Festival de Cannes), Yuksek passe de projet en projet avec une curiosité et un enthousiasme contagieux.

Yukse poursuit sa course folle vers le succès qu'il mérite puisqu'il a sorti, au printemps 2023, son cinquième album « Dance'O'Drome ».

SAMEDI
16 SEPTEMBRE

AU MUCEM

À PARTIR DE
11h00

Se nourrir... de fiction → Projection – Auditorium

Présenté par **Christine Ishkinazi** – Vice-présidente de *Films Femmes Méditerranée*

- **Green Sea** – **Angeliki Antoniou** | 94 minutes, 2020
Green Sea est librement inspiré du livre de **Evgenia Fakinou** *Pour voir la mer (Για να δει την θάλασσα* non traduit en français)

Anna a perdu la mémoire mais elle n'a pas oublié comment cuisiner. Une nuit d'errance sur les quais de la banlieue d'Athènes dans un quartier ouvrier en bord de mer, elle rencontre Roula, obtient un travail de cuisinière et un endroit pour loger dans sa taverne. Dans la cuisine, au milieu des parfums d'épices et de vieilles recettes oubliées, elle se fait une place au cœur d'une petite société hétéroclite, cosmopolite et bienveillante...

À PARTIR DE
13h00

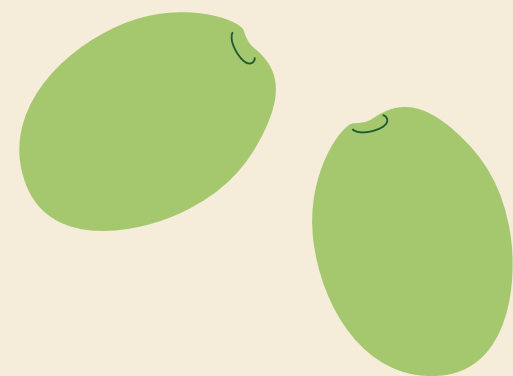
Banquet méditerranéen → Rencontre • Dégustation – Forum

Autour d'un repas préparé par *Les grandes Tables* et offert par le Festival, ou comment célébrer l'édition culinaire en Méditerranée.

Rencontre organisée en étroite collaboration avec **Mayalen Zubillaga** – Éditrice culinaire.

- **Marie Bescond-Kophides** – Auteure de *Tiens, mange! Tu aimes?* | Édition de l'Épure, 2022 – Prix Eugénie Brazier, 2022
- **Vérane Frediani** – Auteure de *Marseille cuisine le monde* | Éditions de la Martinière, 2021
- **Tatiana Termacic** – Auteure de *Pérégrinations palermitaines* | Éditions de l'Épure, 2023
- **Fabien Vallos** – Auteur de *L'inventaire des gastronomies de Méditerranée*, blog *Devenir-Dimanche* | Éditions Marabout, à paraître en octobre 2023

Animée par **Mélanie Masson** – Animatrice, chroniqueuse pour France Bleu Provence et journaliste culture du podcast « Le Son de la Scène ».



CÔTÉ COUR

DÉCOUVRIR – PARTICIPER – PENSER

À LA CRIÉE

10h00
– 12h00

Visites du Théâtre

→ **Visite** – **Hall du Théâtre** | *Durée estimée 1h15* — **Réservation conseillée**
Sillonnez dans les coulisses du Théâtre avec l'équipe des relations avec les publics

12h00

Eh bien! dansez maintenant

→ **Performance** – **Salle Déméter** | *Durée 1h00* — **Réservation conseillée**
Sur le grand plateau de La Criée **Robin Renucci** revisite la danse populaire en compagnie du violoniste **Bertrand Cervera**, pour petits et grands!

14h00
– 16h00

Il faut manger pour vivre, et non pas vivre pour manger!

→ **Atelier** – **Salle Ouranos** | *Dès 15 ans et adultes* — **Réservation conseillée**
Un Atelier pour jouer à penser avec **Grégoire Ingold** et **Fabienne Jullien**

15h00
– 17h00

Une saison tourbillonnante

Lancez les dés pour découvrir la nouvelle saison avec notre équipe

17h00

Un monde nouveau de Cyril Dion

→ **Projection** – **Salle Ouranos**
| **En partenariat avec ARTE** — **Réservation conseillée**
Régénérer, magnifique documentaire de **Cyril Dion**, propose des solutions concrètes pour notre planète

18h00

La danse des pilons

→ **Performance** – **Restaurant Les grandes Tables**
Micro performance avec les dames de Noailles sur une idée originale des **grandes Tables** et d'**Éléonore Bovon**

19h00

Le goût de La Provence de Giono

→ **Lecture musicale** – **Salle Déméter**
| *Durée estimée 50 minutes* — **Réservation conseillée**
La cueillette, le pain, les olives... accompagné par le violoniste **Bertrand Cervera**, **Robin Renucci** nous invite à savourer les richesses du terroir glanées dans les œuvres de **Jean Giono**

EN CONTINU

– Hall du Théâtre

Impromptus poétiques → Performance

En prose ou en vers, 5 élèves comédiens de l'ERACM sous la direction d'Aurélien Baré, viendront égayer votre imaginaire

Dégustation littéraire

→ Lecture | Avec notre partenaire Histoire de l'Œil

Un pour Tous

Rencontrez l'équipe du magazine le Un et découvrez le numéro spécial autour du Festival Jeu de l'Oie!

CÔTÉ JARDIN

DÉCOUVRIR – FABRIQUER – DÉGUSTER

11h00
– 18H00

Oh le Beau Marché → Dégustation – Hall du Théâtre

Échangez avec les producteurs locaux sur les richesses de notre terroir. Autour du Pain de La Criée, créé par la boulangerie Pain Pan, tables de fromage, figues, chocolat, miel, huile d'Olive et vin

11h00
– 18H00

Exposition Pour tous les goûts

→ Visite – Mezzanine Salle Ouranos

Qu'est-ce qu'un repas réussi? En partenariat avec le Mucem, le musée TRES ORDINAIRE et en collaboration avec des structures du champ social dont les femmes de l'association Because U. Art

11h00
– 18H00

La magie du chocolat

→ Atelier • Dégustation – Hall du Théâtre

| Avec notre partenaire La Baleine à Cabosse

Participez à la fabrication d'un chocolat artisanal tout au long de la journée et titillez vos papilles!

11h00
– 18H00

L'histoire du véritable savon de Marseille

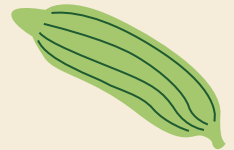
→ Atelier – Hall du Théâtre | Avec notre partenaire la Savonnerie du Midi

Découvrez le savoir-faire et le patrimoine marseillais avec la Savonnerie du Midi et personnalisez votre propre savon!



DU CÔTÉ DES ENFANTS

DÉCOUVRIR – FABRIQUER – S'AMUSER



11h00

Histoires des grands commencements

→ Lecture – Salle Ouranos

| Dès 7 ans – Durée 40 minutes – Réservation conseillée

Le grand conteur Laurent Daycard ouvre le grand livre des dieux de l'antiquité!

11h00

Les pattes d'oies que voilà!

→ Atelier – Restaurant | Dès 3 ans – Durée 1h30 – Réservation conseillée

Atelier plastique et créatif parents-enfants avec l'artiste Loïse Bulot.

11h00
– 18H00

C'est tout rond → Atelier – Hall du Théâtre

Choisissez votre visuel et fabriquez votre propre badge

14h00
– 18H00

Mon petit fromage

→ Atelier • Dégustation à 18h15 – Restaurant Les grandes Tables

| Enfants et adultes

Un atelier étonnant proposé par l'archéologue du fromage Dominique Frère.

15h,16h
& 17h

Gourmandises du sud

→ Atelier • Dégustation – Restaurant | Enfants et adultes

Confection de galettes méditerranéennes

16h00

Pain et Chocolat → Dégustation

Petit Goûter Criée offert aux enfants!

16h00

La gourmandise est un vilain défaut?

→ Atelier – Mezzanine | Dès 5 ans – Durée 1h – Réservation conseillée

Atelier philo avec l'enseignante de philosophie Valérie Dufayet (Philosons)

SOIRÉE MARSEILLE JAZZ DES CINQ CONTINENTS

21h30

Concert Michel Portal & guests

→ Concert – Salle Déméter | Tarif B – Durée 1h30

Monstre sacré incontesté, éternel électron libre toujours à la recherche de nouvelles aventures musicales, Le clarinettiste Michel Portal réserve encore bien des surprises.

23h00

Deux showcases en mode jazz club

→ Concert – Hall du Théâtre | Entrée Libre

Avec Obradovic & Tixier – Dowdelin | Lada Obradovic et David Tixier partageront une scène ouverte avec le groupe Dowdelin pour une soirée pleine d'audaces!

ACCÈS

Le vendredi, au départ d'Aix-en-Provence deux bus de 55 places sont mis à disposition gratuitement à 8h40 au départ du campus Schuman - Faculté de droit, 3 avenue Robert Schuman.

Pour le retour, deux bus partiront du Mucem à 23h30 pour rentrer à Aix-en-Provence. Dans la limite des places disponibles | Réservation conseillée : [ici](#)

POURQUOI LE JEU DE L'OIE ?

Le Jeu de l'Oie - ou Jeu de l' « ouïe » - apparaîtrait à Florence sous les Médicis. Son tracé en forme de spirale rappelle le labyrinthe qu'il faut parcourir pour parvenir à la connaissance de soi et des autres. Ce festival, attaché à comprendre le jeu social et le monde, s'y réfère comme une nouvelle métamorphose.

LA MISSION INTERDISCIPLINARITÉ(S)

La Mission Interdisciplinarité(s) d'Aix-Marseille Université a été lancée en 2021, avec des partenaires privilégiés, notamment le CNRS et l'IRD, précurseurs en matière de promotion de l'interdisciplinarité en recherche.

L'interdisciplinarité est une façon de coopérer entre disciplines académiques (économie, sociologie, physique, informatique, médecine, littérature, ...)

Les problèmes complexes - le réchauffement climatique et son impact, les questions migratoires, la santé, les enjeux alimentaires, ... - échappent au domaine et aux compétences d'une seule discipline. Une bonne coopération permet souvent une meilleure compréhension d'ensemble.

La Mission Interdisciplinarité(s) d'Aix-Marseille Université vise à accompagner au cours des études et dans la recherche, les initiatives qui favorisent la complémentarité, la créativité, les innovations méthodologiques et le partage des regards sur un savoir plus vaste.

Parmi ses actions phares, la Mission Interdisciplinarité(s) a initié un cycle de rencontres interdisciplinaires « Tout un monde en mouvement » et un festival au cœur de la cité, le « Festival Jeu de l'Oie », ouvert aux échanges entre chercheurs et acteurs de terrain.

