



I-cakes, Martí Guixé, La Sala Vinçon, Barcelona 2001 © Inga Knölle

Dossier pédagogique

Enseignements
maternel,
primaire
et secondaire

SERIAL EATER **food design stories**

Commissaire : Benjamin Stoz

29.03.20 → 26.07.20

UN DOSSIER MODULABLE...

Le site du Grand-Hornu est une ancienne mine de charbon qui était en activité au XIX^e siècle. Aujourd'hui fermés, les anciens bâtiments ont été restaurés afin d'accueillir le CID - centre d'innovation et de design au Grand-Hornu. Cette asbl a pour mission la conservation et la promotion de la partie historique du site, classé UNESCO en 2012, mais également la production annuelle de 3 à 4 expositions axées sur le design.

Afin de préparer la venue de votre groupe scolaire, le service pédagogique du CID a réalisé pour vous un dossier modulable, à l'image des multiples possibilités offertes par l'exposition *Serial Eater. food design stories*.

Ce dossier pédagogique a pour but d'articuler la visite de l'exposition temporaire avec le travail conduit par les enseignants en classe. Décrivant le propos et le parcours de l'exposition, il propose des pistes de recherche pour les élèves et des activités à exploiter en classe autour de certaines des thématiques abordées.

LE POINT SUR...

— *Serial Eater. food design stories* pg. 02

REPÈRES DE VISITE

pg. 04

- Pour les maternelles
- Pour les primaires
- Pour les secondaires

EN SAVOIR PLUS...

pg. 06

— Zoom sur... pg. 11

RESSOURCES...

- Pistes à exploiter en classe pg. 13
- Bibliographie pg. 15

INFOS PRATIQUES...

— Comment organiser sa visite ? pg. 17

LE POINT SUR...

SERIAL EATER. FOOD DESIGN STORIES

LE THÈME

Le mangeur est une espèce en voie d'évolution. À partir de la fin du XX^e siècle, le profil du consommateur s'est fortement modifié. Selon l'essayiste américain Michael Pollan, les cinquante dernières années ont radicalement transformé notre façon de manger. **Se nourrir n'est plus une fonction vitale**, mais l'affirmation d'**un choix de vie**, une prise de position et surtout une **tendance parmi les plus pointues de la culture mondialisée**. Au même moment, le food design fait une apparition médiatique dans nos assiettes. Une discipline récente qui puise ses racines dans l'histoire de l'art, du design industriel et de l'alimentation. L'analyse de son développement va permettre de comprendre les transformations dans les habitudes de consommation et les prises de conscience face au *food system*. Son évolution est favorisée par une série d'influences culturelles, culinaires et industrielles qui vont rendre plus perméables les limites sensibles de l'alimentation.

L'EXPOSITION

L'exposition *Serial Eater. food design stories* décortique **trente années d'expérimentations et de réflexions autour de l'« objet alimentaire »**. Depuis son développement dans les années 90 jusqu'à son implication actuelle, l'analyse du food design va permettre de comprendre les évolutions dans les habitudes de consommation et les prises de conscience face au *food system*.

Quel type de consommateur sommes-nous ? Comment évaluer notre impact dans le schéma actuel et qu'allons-nous accepter dans nos assiettes ?

Dans une approche parfois anxiogène du futur alimentaire, **le food design interroge nos comportements, nos désirs et nos doutes en tant que mangeurs**. Il propose également une **vision plus ludique** de notre relation à la nourriture mais sans en oublier son objectif premier : nourrir l'estomac, les yeux et l'esprit.

BENJAMIN STOZ : SCÉNOGRAPHE

Benjamin Stoz est designer d'intérieur, diplômé de l'Académie Royale des Beaux-arts de Bruxelles en 2003.

Son travail va rapidement s'orienter vers le design commercial et la scénographie d'expositions.

En 2006, grâce à la bourse européenne EURODYSSEE, il part travailler à Valence et Madrid comme designer d'intérieur dans un bureau d'architecture, spécialisé dans le retail design.

En 2012, il revient en Belgique où il installe son propre bureau d'architecture d'intérieur, spécialisé dans la scénographie et les aménagements commerciaux. Depuis, il participe régulièrement à des événements dans l'enseignement, notamment des jurys pour l'École de Design de Nantes, l'Académie Royale des Beaux-arts de Bruxelles et d'Arlon, L'École supérieure Art² de Mons...

Sa passion pour l'histoire du design et de l'architecture l'a conduit tout naturellement vers le commissariat d'expositions. Activités complémentaires et complémentaires, elles lui ont permis de découvrir un autre visage de sa profession et d'assouvir cette curiosité créative qu'il entretient avec passion.

Ses recherches se centrent sur l'insertion du design dans les différentes activités humaines actuelles et sur l'aspect sociétal des métiers de la conception.

REPÈRES DE VISITE...

POUR LES MATERNELLES

Durée : 1h

— Visite contée de l'exposition

Chaque nouvelle exposition temporaire constitue une occasion d'apprendre en s'amusant. La visite active prend la forme d'un conte où l'imagination, le regard et le geste dialoguent avec les créations exposées.

Action « Mois des maternelles » du 12 mai au 12 juin

Durée 1h

Nous vous proposons une activité en 2 temps :

— 1. Visite contée de l'exposition et atelier

« Le banquet de Gaspard »

Dans le cadre de l'exposition *Serial Eater. food design stories*, nous invitons nos tout petits à rejoindre leur ami Gaspard à un Banquet. En effet, cette année, il organise une grande fête pour célébrer les 150 ans de Capucine, son amie la tortue !

Que vont-ils manger ? Viande ? Poisson ? Légumes ? Fruits ?

— 2. Animation et délire de lire

« Aux petits oignons »

Un petit mouton carnassier, un merlan peu ragoûtant, un papa croco qui use de ruses pour faire avaler leur soupe à ses petits...

Autant de livres jeunesse pour aborder de façon ludique, tendre et décalée les notions de design culinaire (food design) et d'habitudes alimentaires.

À l'aide de tampons végétaux aux formes variées, chaque enfant sera ensuite invité à personnaliser une carte postale.

POUR LES PRIMAIRES

Durée : 1h

Nous vous proposons une activité scindée en deux parties :

— 1. Visite contée de l'exposition

Nous découvrirons les différents types de régime alimentaire, le rôle de l'alimentation, le rôle et l'importance de nos 5 sens dans l'alimentation... tout un menu !

— 2. Atelier créatif (sur demande, durée : 30 min)

Compositions florales à base de sucreries en écho à l'exposition.

Action « Mois des primaires » du 31 mars au 08 mai

POUR LES SECONDAIRES ET LES ÉCOLES SUPÉRIEURES

Durée : 1h

Ce que nous vous proposons...

Chaque nouvelle exposition temporaire constitue une nouvelle occasion d'apprendre en s'amusant. La visite active prend la forme d'une réflexion et d'un dialogue avec les créations exposées.

EN SAVOIR PLUS...

ART ET ALIMENTATION

De nombreux artistes vont exploiter l'aliment comme sujet de leurs créations. Au début du XX^e siècle, les **futuristes italiens** sont les premiers à poser un regard avant-gardiste et transgressif sur l'alimentation. Dans leur volonté d'intégrer l'art à toutes les dimensions du quotidien, ils vont utiliser **la nourriture comme une sorte de langage poétique et plastique**. Cette définition de l'aliment comme matériau de création deviendra un des fondements de l'enseignement du design culinaire dès 1999, date de création de l'Atelier de recherche en design culinaire à l'ESAD à Reims. Précurseurs du happening artistique, les futuristes organisent une série de repas composés de **menus excentriques** en total décalage avec la monotonie des dîners conventionnels. Ensuite, dans les années 1960, une nouvelle génération de plasticiens guidés par Daniel Spoerri forme le courant Eat Art et s'empare du comestible comme support de leur travail. Véritables spectacles gastronomiques entre arts plastiques et théâtre, ces performances vont influencer celles des **précurseurs** du food design comme **Marti Guixé, Marc Bretillot ou Marije Vogelzang**. Par leur dimension sociale, ces happenings alimentaires remettent en question l'acte de manger, les habitudes gustatives ou l'universalité du goût.

Pains colorés, Dorothée Selz, 1967 -.



ÉVOLUTIONS DE LA CUISINE

En 1973, les deux critiques **Henri Gault** et **Christian Millau** vont radicalement transformer l'image bourgeoise de la gastronomie en inventant le **concept de nouvelle cuisine**. Une cuisine en phase avec les mouvements de l'époque : l'émancipation de la femme, la préservation de la nature ou la contestation des hiérarchies sociales. Elle va permettre de **désacraliser la gastronomie française** et de favoriser la future collaboration entre certains chefs et les premiers food designers comme 'Yan Penhor's ou Stéphane Bureaux. En dépit des moqueries qu'elle a parfois suscitées, la nouvelle cuisine a ouvert la voie à tous les bouleversements culinaires ultérieurs, en France et dans le monde entier. En effet, quelques décennies plus tard, la **cuisine moléculaire** s'octroie une entrée médiatisée dans la gastronomie mondiale. Figure emblématique du mouvement, **Ferran Adrià** propose une cuisine émotionnelle issue de la combinaison de plusieurs disciplines : gastronomie, science, design, graphisme et même langage des signes. Bien souvent décriée, la cuisine moléculaire a pourtant permis aux cuisiniers à accepter de réinventer leurs pratiques mais aussi à utiliser de nouveaux outils et à modifier leurs ingrédients. Sa médiatisation va concéder une certaine légitimité à la recherche et aux expérimentations dans le food design.

Deshielo, Ferran Adria, 2005.



DESIGN ET AGRO-ALIMENTAIRE

Au début du XX^e siècle, l'urbanisation et l'**industrialisation** de la société engendrent une **nouvelle façon de produire et distribuer la nourriture**. Ces méthodes industrielles entraînent des modifications dans l'aspect visuel de produits comme les biscuits, les chocolats, les pâtes et tous les aliments façonnés à partir d'une préparation « moulable ». Avec le design industriel, les aliments deviennent des produits commercialisables, équilibrés d'un point de vue nutritionnel et dotés de caractéristiques normalisées, telles qu'une forme géométrique pratique ou une couleur déterminée, le tout dans un emballage reconnaissable [ex : le Toblerone, le Petit Lu, les Ours d'or d'Haribo...]. Mais la mondialisation et la complexité croissante de la chaîne alimentaire vont mettre en évidence les **effets négatifs du développement technologique et industriel**. Dans notre contact avec la nourriture, le fossé se creuse de plus en plus entre les systèmes de production et ceux de consommation. Le **food design** s'impose alors comme un **acteur positif de la réconciliation** entre le mangeur et l'industrie alimentaire.



LE DÉVELOPPEMENT DU FOOD DESIGN

Dans les années 1990, une poignée de designers vont réfléchir et **expérimenter autour de l'objet alimentaire**. **Martí Guixé** est un des premiers à employer le terme food design. En 1997, le designer catalan imagine *Spamt*, une combinaison hybride entre le pain catalan traditionnel à la tomate et la nourriture industrielle. En France, la collaboration entre le pâtissier Pierre Hermé et le designer 'Yan Pennor's pour créer *La cerise sur le gâteau* marque la première rencontre effective entre les deux disciplines. En 1999, le premier Atelier de recherche en design culinaire est instauré par le designer **Marc Bretillot**, professeur de matériaux à l'École Supérieure d'Art et Design de Reims. L'aliment y est considéré comme n'importe quel autre matériau mais avec une finalité différente, celle d'être mangé. Quelques années plus tard, en 2005, l'Agence pour la Promotion de la Création Industrielle légitimise la récente discipline en récompensant l'entremets *Hommage à Jean Prouvé* du designer **Stéphane Bureaux**. Les premiers travaux du food design vont se centrer sur la forme des aliments sans en oublier ses qualités organoleptiques*. Le design culinaire se base sur une **approche culturelle de la nourriture**, de sa préparation à sa consommation en passant par sa mise en scène. Aux Pays-Bas, **Katja Gruitjers et Marije Vogelzang** sont les premières à questionner leur estomac. Cette dernière préfère l'expression *Eat Design*, une conception basée sur l'acte de manger et non plus sur l'objet alimentaire. **Vers la fin des années 2000**, le concept de food design se densifie, différentes disciplines s'y rencontrent et s'y mélangent : physique moléculaire, biologie, génétique, anthropologie, sociologie de la nutrition... Ses objectifs ont évolué en même temps que la prise de conscience de l'impact de nos comportements sur l'environnement. Les **projets sont de plus en plus conceptuels** et les premières réflexions sur le **futur de notre alimentation** voient le jour avec des designers comme **Susana Soares, Chloé Rutzerveld ou Carolien Niebling**.

* organoleptique : qui affecte les organes des sens, capable de stimuler un récepteur sensoriel.

La cerise sur le gâteau, 'Yan Pennor's, 1993.



LE SERIAL EATER

Les inquiétudes par rapport à notre santé, à la sécurité alimentaire ou à la provenance de notre nourriture ont provoqué un réel changement dans nos régimes quotidiens. Cependant, **l'homme** doit rester l'objectif principal du food design. Son **comportement**, ses **habitudes** de consommation, ses **tabous** et ses **goûts** sont la base de la discipline. Assailli par les médias, le **carnivore** culpabilise et s'interroge sur le futur de son alimentation : steaks végétaux, saucisses aux insectes ou viande in vitro ? La recherche d'une **nourriture plus saine** et plus en adéquation avec les enjeux environnementaux induit le profil d'un consommateur **écoresponsable**. Mais entre nos envies culinaires et l'évaluation de notre empreinte écologique, la lutte contre le gaspillage alimentaire ou le recyclage des emballages, le défi semble parfois perdu d'avance. Certains mangeurs vont alors se radicaliser comme le **végan** qui refuse de consommer tout produit issu des animaux ou de leur exploitation (aliments, cuir, laine, médicaments ou produits de beauté testés sur des animaux). Plus qu'un régime alimentaire, le véganisme est un mode de vie centré sur la **défense de la cause animale**. Dans ce nouveau schéma alimentaire, la **gourmandise** semble bel et bien redevenir un péché capital. Et pourtant, le plaisir de manger et la dimension sociale du repas sont des éléments fondamentaux dans notre développement en tant que serial eater. Le food design peut alors nous offrir une **vision plus ludique de notre relation à la nourriture** mais sans en oublier son objectif premier : nourrir l'estomac, les yeux et l'esprit.

ZOOM SUR...
1 ARTISTE, 1 OEUVRE

MARC BRETILLOT

Designer culinaire, il collabore avec les métiers de bouche pour la création de nouveaux produits et intervient auprès de l'industrie agro-alimentaire en tant que conseil en innovation. Il organise des évènements internationaux autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporain. Enseignant à l'École supérieure d'art et de design de Reims, il y crée le premier atelier de recherche sur le design culinaire en Europe en 1999. « Le terme [design culinaire] est apparu à ce moment-là, mais la pratique est ancienne », explique-t-il, « ce sont les industriels qui, les premiers, se sont offert ce type d'expertise ». Pas facile de définir ce métier tant le mot « design » est aujourd'hui galvaudé par le marketing. « Il faut revenir à l'origine industrielle du design », note Marc Brétilot, c'est-à-dire la recherche de formes et de solutions nouvelles pour les objets. Appliqué à la cuisine, il s'agit de « réfléchir au monde de l'alimentation avec l'outil conceptuel du dessin. On pose la question de la globalité de l'acte de manger ». Vaste programme quand on considère que cette activité est la seule qui convoque les cinq sens. Pour cette fine bouche il est impossible de dissocier un repas de son cadre, de l'entourage, de la lumière ou du contenant, « tout cet environnement modifie notre perception du produit », explique-t-il.

WAFH

L'idée

Dessiner, donner forme à l'invention du scientifique David Edwards : le *Whaf*, un objet permettant de créer une nouvelle texture gustative nuage.

L'histoire

Le *Whaf* est un objet sculptural, un objet propre à la dégustation de ces saveurs évanescentes et totalement nouvelles. Il a été dessiné à partir de nombreuses expérimentations et discussions avec David Edwards, l'équipe du Laboratoire et le cuisinier Thierry Marx qui a élaboré trois saveurs à whaffer : B52, Tomato Air, Martini Classic. Le *Whaf* est un objet design, une sorte de carafe magique. Il transforme n'importe quelle recette liquide (un sex on the beach ou un mojito) en nuage grâce à des cristaux piézo-électriques, qui produisent une énergie naturelle. Très simplement, le *Whaf* donne la possibilité de découvrir les aliments d'une manière innovante et futuriste.

Comment l'utiliser ?

On verse sa boisson dans le *Whaf*, placé à la verticale, puis on l'incline. Il génère alors immédiatement un nuage de saveurs que l'on récupère dans un verre. Sans attendre, on aspire ce nuage subtil avec la paille spécialement conçue pour le *Whaf*, et le voyage commence. Les saveurs nous caressent délicatement les papilles, on vit une vraie expérience sensorielle et olfactive.



RESSOURCES...

PISTES À EXPLOITER EN CLASSE

POUR LES MATERNELLES

- **Faire des crêpes** : de quels ingrédients avons-nous besoin ?
- **Goûter** différents aliments. Quelles saveurs ont-ils ?
- **Déduire** au moins 2 types de saveurs. Le salé et le sucré.
- Quels aliments pour quelles **couleurs** et pour quelles **formes** ?
Dessiner le contenu d'un repas sur 2 assiettes différentes avec des aliments ternes ou colorés. Quelle assiette plaira le plus ?

POUR LES PRIMAIRES

- **Identifier les différents types de mangeurs** : De quoi notre corps a-t-il besoin pour fonctionner ? Que mangeaient nos ancêtres ? Que mangeons- nous actuellement ?
- **Goûter** quelques aliments et **découvrir** les 6 saveurs.
- **Regarder** autrement le quotidien : observer les étals des marchés, les vitrines des commerçants. Faire décrire aux élèves les étalages du primeur, du boucher, du poissonnier... Mettre l'accent sur le volume, les différentes couleurs suivant les saisons.
Légumes : vert, blanc, orange. Fruits : orange, vert, jaune.
Viandes : rouge, rose. Poissons : gris, bleu, rouge.
- **Rechercher et écrire** les droits de l'enfant à une bonne alimentation.
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** : quelles initiatives existantes et que pourrions-nous faire au quotidien, à la maison et à l'école, pour le réduire ?
- **Suremballage alimentaire** : quelles raisons ? [fraîcheur ? salubrité ? facilité ? esthétique ?], quelles solutions [achats en vrac, contenants et sacs réutilisables...].

POUR LES SECONDAIRES

- **Histoire de l'alimentation.** La nourriture préhistorique.

- L'alimentation est-elle une **question de culture** ?

- Quels sont les **différents types d'alimentation** ?

- Quel est le **lien entre le corps et la nourriture** ?

- Comment se fabriquent **les goûts et les saveurs** ?

- Y a-t-il de la **nourriture féminine et masculine** ?

- L'alimentation a-t-elle un **rôle particulier** ?

- **Rechercher des textes ou des livres dont le sujet principal est la nourriture** [ex : *À la recherche du temps perdu* de Marcel Proust où la madeleine évoque la nostalgie du passé].

- **La saveur des mots** : recherche d'expressions quotidiennes faisant référence aux aliments ou à la façon de les préparer. [ex : « avoir un coeur d'artichaut », « les carottes sont cuites », « la moutarde me monte au nez »...].

- **Visionner** en classe le documentaire « LoveMEATender » (Manu Coeman, 2012) et **discuster** autour du thème de la surconsommation de viande en Occident.

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES POUR LA JEUNESSE

- BLAKE Stephani, *Je veux des pâtes !*, L'École des loisirs, 2014.
- BOUCHARD André, *Beurk !*, Seuil jeunesse, 2004.
- BOUJON Claude, *Bon appétit, Monsieur Lapin !*, L'École des loisirs, 2013.
- CASEY Dawn et GODBOUT Geneviève, *Gâteau aux pommes*, La Pastèque, 2019.
- COUPRIE Katy et LOUCHARD Antonin, *À table !*, Thierry Magnier, 2002.
- DENEUX Xavier, *Mon petit marché*, Milan jeunesse, 2019.
- DONNIO Sylviane et MONFREID Dorothée de, *Je mangerais bien un enfant*, L'École des loisirs, 2018.
- FREYMANN Saxton et ELFFERS Joost, *Rouge comme une tomate: et autres émotions naturelles*, Mila, 2017.
- LEROY Jean et CHARBON Ella, *La soupe aux frites*, Loulou et Cie-l'école des loisirs, 2017.
- MARX Thierry et MONLOUBOU Laure, *Quand ça va, quand ça va pas : leur alimentation expliquée aux enfants (et aux parents !)*, Génat Jeunesse, 2019.
- NOUVION Judith et GUIRAUD Florence, *Dans mon panier*, De La Martinière jeunesse, 2012.
- SERRES Alain et JARRIE Martin, *Une cuisine grande comme un jardin : 60 recettes pour découvrir les fruits et les légumes du monde*, Rue du monde, 2004.
- TRÉDEZ Emmanuel et GOUNY Nicolas, *Les pâtes*, Les éditions du Ricochet, 2019.
- WEBER Noémie, *Lulu, le petit mouton qui aimait la viande*, Les éditions éveil et découvertes, 2011.

OUVRAGES ADULTES

- ADAMIEC Camille, *Devenir sain : des morales alimentaires aux écologies de soi*, Presses universitaires de Rennes, 2016.
- ALBOUY Vincent et CHARDIGNY Jean-Michel, *Des insectes au menu ? Ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien*, Quæ, 2016.
- BAECKER Antje, *Amuse-Bouche. The Taste of Art*, Hatje Cantz, 2020.
- BEAUMONT Thierry de et BRETILLOT Marc, *Culinaire design*, éditions Alternatives, 2010.

-
- BINET Hélène, e.a., *Toute la chimie qu'il faut savoir pour devenir un chef !*, Flammarion, 2017.
 - BUREAUX Stéphane et CAUTERMAN Cécile, *Design Culinaire*, éditions Eyrolles, 2011.
 - BURGAT Florence, *L'humanité carnivore*, éditions du Seuil, 2017.
 - CARDON Philippe, DEPECKER Thomas, et PLESSZ Marie, *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin, 2019.
 - COHEN Evelyne et CSERGO Julia, *L'artification du culinaire*, Publications de la Sorbonne, 2013.
 - DINESEN Isak et GNAEDIG Alain, *Le festin de Babette*, Gallimard, 2008.
 - FLOOD Catherine et ROSENTHAL May, *Food : Eating Tomorrow : Bigger Than The Plate*, V&A Publishing, 2019.
 - *Food Futures: How Design and Technology Can Shape Our Food System*, Bis Publishers, 2018.
 - GRUIJTERS Katja et VAN HINTE Ed, *Food Design*, Lannoo Publishers, 2016.
 - GUIXÉ Martí, e.a., *Food Designing*, 2^e édition, Corraini, 2010.
 - HIVERNAT Pierre, e.a., *Manger à l'oeil*, éditions de l'Épure, 2018.
 - HOWELLS Thomas et HAYMAN Leanne, *Experimental Eating*, Black Dog Publishing, 2014.
 - LAVELLE Christophe et THIS Hervé, *Science culinaire matière, procédés, dégustation*, Belin, 2014.
 - PONGE Francis et RACHET Olivier, *Le parti pris des choses [texte intégral et dossier]*, Belin, 2011.
 - Space10 (Research facility), *Future food today : A Cookbook by Space10*, Frame Publishers BV, 2019.
 - STEEL Carolyn, *Hungry City : How Food Shapes Our Lives*, Vintage, 2013.
 - STENGEL Kilien, *Hérités alimentaires et identité gastronomique : suis-je réellement ce que je mange ?*, L'Harmattan, 2014.
 - STUMMERER Sonja, e.a., *Food design XL*, Springer, 2010.
 - WILSON Bee, *The way we eat now : Strategies for Eating in a World of Change*, Fourth Estate LTD, 2020.
 - ZAMPOLLO Francesca, *Grandma's Design: Food Inspires Design*, Stichting Kunstboek BVBA, 2014.

Afin de faire de cette rencontre un moment convivial et participatif, **nous souhaitons limiter le nombre d'enfants à 20 par groupe** [toujours avec un accompagnateur minimum].

N'hésitez pas à contacter le service des réservations qui vous conseillera au mieux pour l'organisation de votre visite.

**CID - CENTRE D'INNOVATION ET DE
DESIGN AU GRAND-HORNU**

Site du Grand-Hornu
Rue Sainte-Louise 82
B-7301 Hornu

T : +32 (0)65 65 21 21
F : +32 (0)65 61 38 97
info.cid@grand-hornu.be

www.cid-grand-hornu.be
www.facebook.com/cidgrandhornu

RESPONSABLE DU SERVICE CULTUREL

Maryse Willems
T : +32 (0)65 61 38 79
maryse.willems@hainaut.be

SERVICE DES ANIMATIONS CULTURELLES

T : +32 (0)65 61 38 72

SERVICE DES RÉSERVATIONS

reservations@grand-hornu.be
T : +32 (0)65 61 39 02
F : +32 (0)65 61 38 97

HEURES D'OUVERTURE

Tous les jours de 10h à 18h,
sauf le lundi.

Le site du Grand-Hornu est fermé les 24,
25 et 31 décembre et le 1^{er} janvier.

Gratuit le 1^{er} mercredi du mois.

TARIFS

- 2 € / élève
- 40 € pour une activité
- Gratuit pour les accompagnants

PARTENAIRES



**design
addict**

THE #1 DESIGN MARKETPLACE IN EUROPE

- . L'asbl CID - centre d'innovation et de design au Grand-Hornu est subventionnée par la Province de Hainaut.
- . Avec le soutien de la Fédération Wallonie-Bruxelles – secteur des arts plastiques.
- . Dans le cadre du 100^e anniversaire de politique culturelle en Hainaut

