

# LES TEMPS FORTS

du MAIF Social Club

GRANDMAS  
PROJECT

sharing the world's  
most delicious heritage

Septembre 2021  
» Janvier 2022

Nous vous convions à plusieurs temps forts de septembre 2021 à janvier 2022. Le festival des Traversées du Marais ouvre, comme chaque année, notre programmation autour d'une création de Mohamed El Khatib et de Yoanne Lamoulère, et d'une installation immersive et participative de Tania El Khoury. Pour la deuxième année consécutive, nous accueillons le MOIS DES ADOPTÉ.E.S d'Amandine Gay qui libère la parole autour de la question des adoptions. *Kombo Wakame*, un week-end autour des algues, ravira vos papilles grâce à une multitude d'ateliers qui enchanteront petits et grands. Enfin, venez questionner le lien intergénérationnel en cuisine à l'occasion du festival *Old is the new cool*, à travers toute une programmation inédite !

Tous les événements sont gratuits, sur réservation :  
[maifsocialclub.fr](http://maifsocialclub.fr)

Contact : [virginie.duval@maison-message.fr](mailto:virginie.duval@maison-message.fr)



# TRAVERSÉES DU MARAIS

Festival du réseau Marais Culture +

Vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 septembre

Le festival des Traversées du Marais est une manifestation organisée par le réseau Marais Culture +, qui regroupe la majorité des institutions culturelles du quartier du Marais. Le temps d'un week-end, le festival se déploie dans une trentaine de lieux emblématiques du quartier, à travers des propositions artistiques pluridisciplinaires et gratuites. Le thème de ce festival 2021 est « Renaissance ». Dans ce cadre, nous proposons deux projets :

## LA VIE DES OBJETS

Mohamed El Khatib et Yohanne Lamoulère

Du vendredi 3  
au samedi 18 septembre

Performance  
Entrée libre.

*La vie des objets* est une création de **Mohamed El Khatib** et **Yohanne Lamoulère** qui interroge l'attachement aux objets, dans des situations de grande précarité. Ce projet a donné lieu à une exposition de photographies et de textes sur les murs du MAIF Social Club. Venez voir cet accrochage lors du festival des Traversées du Marais.

Le projet *La vie des objets* est réalisé en partenariat avec la fondation Abbé Pierre et le festival *C'est pas du luxe!*.



© Yohanne Lamoulère

## CULTURAL EXCHANGE RATE

Tania El Khoury

Vendredi 3 et samedi 4 septembre  
à 10 h, 11 h 30, 14 h, 15 h 30, 18 h et 19 h 30,  
dimanche 5 septembre à 10 h, 11 h 30,  
14 h, 15 h 30 et 17 h

Installation immersive et participative  
pour 10 personnes

Durée : 1 h.  
À partir de 14 ans.

*Cultural Exchange Rate* suit l'histoire de la famille de **Tania El Khoury**, artiste libanaise à travers une installation immersive.

Inscriptions sur [maifsocialclub.fr](https://maifsocialclub.fr)



© Ali Beidoun

# LE MOIS DES ADOPTÉ.E.S

Pour sa 3<sup>e</sup> édition et pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, le MOIS DES ADOPTÉ.E.S investit nos murs.

---

Du **samedi 6**  
au **samedi 20 novembre**

*Exposition*

The land of promises  
de Youquine Lefèvre

---

**Mardi 9, mercredi 10,  
vendredi 12,  
et samedi 13 novembre**  
*Projections*

---

**Mardi 9 novembre**  
à **18 h 30**

*Table ronde*

avec Nina Dabboussi,  
le Collectif 1 cul 2 chaises  
avec Marina Montmirel  
et Claire Zaniolo,  
Jacqueline Augier  
et Solene Brun

---

**Mercredi 10 novembre**  
à **18 h**

*Atelier pratique*

En quête de soi  
avec Marie-Laure Mathé-  
Levert et Gabriella Kern

---

**Vendredi 12 novembre**  
à **18 h**

*Groupe de parole*

avec Annabelle Bezo  
et Stella Tiendrebeogo

---

**Samedi 13 novembre**  
à **10 h**

*Spectacle*

L'enfant cadeau du ciel  
avec Catherine Ahonkoba

---

Pensé sur le modèle du *National Adoption Awareness Month*, instauré dans les pays anglo-saxons depuis 30 ans, cet événement s'inscrit dans la perspective d'une libération de la parole des personnes adoptées et d'une prise de conscience générale sur ce sujet encore trop méconnu.

À l'occasion de la sortie de son nouveau documentaire, *Une histoire à soi* (sortie le 23 juin 2021) **Amandine Gay** nous offre cinq portraits politiques de personnes adoptées à l'international et aujourd'hui adultes. Amandine sort également un livre *Une poupée en chocolat* (23 septembre 2021), un plaidoyer saisissant proposant de politiser l'adoption.

Au programme durant ces trois jours : projections de films, discussions et ateliers tous orientés autour de la question de l'adoption. Une sélection à la fois exigeante et novatrice, festive et politique, qui a pour ambition de remettre au cœur du débat public le sujet de la filiation et de la transmission.

Aujourd'hui, ce sont des dizaines de milliers de personnes adoptées qui vivent en France, et dont les voix ne sont presque jamais entendues. Avec le MOIS DES ADOPTÉ.E.S, ces enfants, adolescents et adultes, dont la vie est traversée par l'adoption, pourront se réapproprier la narration lors d'événements singuliers et inclusifs. En invitant les principaux concernés à partager leur expérience, le MOIS DES ADOPTÉ.E.S abordera les différents sujets liés à l'adoption internationale : la nécessité d'éduquer parents adoptants et enfants adoptés à faire face au racisme, le coût psychologique de l'adoption, l'image des personnes adoptées véhiculée par les médias, etc.



© Nathalie Saint-Pierre.

# KOMBO WAKAME

Venez profiter d'un temps fort dédié aux algues en lien avec l'exposition *De mer et d'eau douce*.

Pendant deux jours, vous découvrez les bienfaits et les richesses des algues grâce à des ateliers réalisés par différents intervenants et intervenantes.

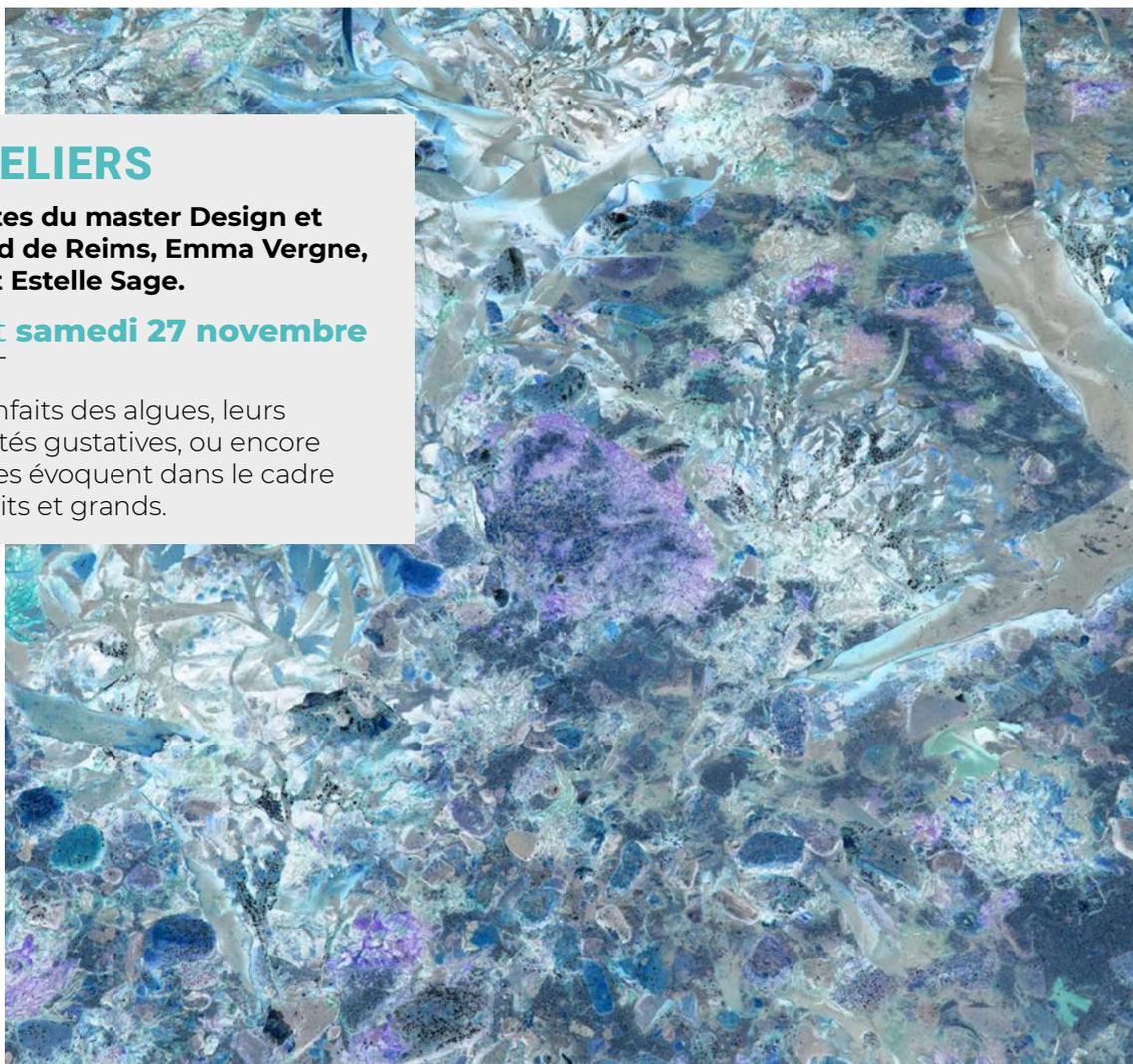
Lila vous initie aux propriétés des algues, Algorapolis vous révèle tous les secrets de la spiruline et les étudiantes du master Design et culinaire de l'Esad de Reims, Emma Vergne, Chloé Chevron et Estelle Sage. Venez déguster, cuisiner, manipuler, fabriquer et imaginer dans une ambiance aquatique.

## SÉRIE D'ATELIERS

Avec les étudiantes du master Design et culinaire de l'Esad de Reims, Emma Vergne, Chloé Chevron et Estelle Sage.

**Vendredi 26 et samedi 27 novembre**

Découvrez les bienfaits des algues, leurs multiples possibilités gustatives, ou encore l'imaginaire qu'elles évoquent dans le cadre d'ateliers pour petits et grands.



© Estelle Sage

## LOTO DES ALGUES AVEC ESTELLE

*Durée : 50 min.*  
À partir de 8 ans.

## CRÉATION DE PAPIER D'ALGUES AVEC EMMA

*Durée : 1h.*  
À partir de 8 ans.

## HISTOIRES D'IODE AVEC CHLOÉ

*Durée : 1h.*  
À partir de 6 ans.



© Daniel Savy



© Cyrielle Docquincourt

## À LA RENCONTRE DES ALGUES

**Avec Lila de La Cantine vagabonde**

**Vendredi 26 novembre à 18h**  
**et samedi 27 novembre à 11h**

*Durée : 1 h 30.*

Public adulte.

Lila vous invite à épouser la mer le temps d'un atelier, à la rencontre des algues, de leurs saveurs iodées et de leur richesse en oligoéléments et minéraux. Vous découvrirez de nombreuses possibilités d'utilisation des algues à expérimenter chez vous : pour customiser un beurre cru aux cristaux de sel, à déposer généreusement sur des mouillettes gourmandes, dans une salade de nouilles de riz et de légumes crus et croquants. Vous réalisez également un tartare d'algues de Dulce et de Wakamé – un met délicieux et vivifiant pour retrouver de l'énergie – puis un gomasio aux paillettes d'algues séchées, rapide comme l'éclair à préparer.

*N'oubliez pas d'apporter un petit contenant.*

## CUISINE TA SPIRULINE

**Avec Algorapolis**

**Samedi 27 novembre à 14h**

*Durée : 1 h 30.*

Public adulte.

Découvrez la spiruline, ce super ingrédient aux bienfaits reconnus, et créez des recettes gourmandes. Après avoir découvert l'histoire de cette microalgue, ses caractéristiques et bienfaits, vous participez à une récolte avec nos maîtres spiruliniers et vous vous initiez à la cuisine avec Colin, notre spécialiste en la matière. Grâce à son goût agréable et discret et sa texture fondante unique, notre spiruline fraîche s'adapte parfaitement dans votre alimentation quotidienne (plats sucrés, salés, boissons, smoothies...). Vous pourrez créer des recettes originales et repartir avec vos créations et trois lingots de spiruline.

# OLD IS THE NEW COOL

Vendredi 21 et samedi 22 janvier 2022

À l'heure où se standardisent nos habitudes alimentaires, la diversité de nos repas, reflet de la singularité de nos histoires culturelles, est un enjeu de taille. Pendant deux jours, nous avons choisi de valoriser le patrimoine culinaire familial, et notamment l'héritage transmis par nos grands-parents et parents. Vous retrouverez des films, issus du *Grandmas project*, diffusés en présence de leurs réalisateurs; mais aussi des ateliers proposés par Mamie foodie ou Baba Bahri.

Retrouvez la programmation complète sur [maifsocialclub.fr](http://maifsocialclub.fr)

## GRANDMAS PROJECT

Ven. 21 janvier à 10h et à 14h

(séance pour les scolaires - collèges)

Samedi 22 janvier à 17h

Projection de quatre films en présence des réalisateur.rice.s

Durée : 2h.

Grandmas Project vous invite à découvrir quatre films de huit minutes - *Lait de Poule* d'**Irvin Anneix**, *Kneidler* de **Frankie Wallach**, *Soufflé au fromage* de **Chloé Ledoux** et *Molokheya* de **Jonas Parienté**, puis à échanger avec leur.s réalisateur.rice.s. Ces courts-métrages sont issus d'une websérie collaborative qui invite des réalisateurs du monde entier à faire un film de huit minutes sur leur grand-mère, en utilisant la transmission d'une recette de cuisine pour questionner leur histoire : la leur et celle de leur famille. Quatorze films ont ainsi été produits entre 2016 et 2018, réalisés aux quatre coins du monde par des cinéastes aux expériences et aux styles très variés.

La saison 2 de Grandmas Project est actuellement en cours de réalisation.

Avec Marie-Ange, de Mamie Foodie

## LE REPAS MAURICIEN

Samedi 22 janvier à 10h

Durée : 2h.

Mamie Foodie vous propose de découvrir tous les secrets de la cuisine mauricienne aux côtés de mamie Marie-Ange, une jeune grand-mère originaire de l'île Maurice ultra dynamique et connectée. À la retraite depuis peu, elle profite de son temps libre pour s'occuper de ses petits-enfants et cuisiner, afin de ravir les plus gourmands. Venez découvrir les recettes de cette cheffe mauricienne. Apprenez à cuisiner un délicieux rougail saucisses et, pour le dessert, une spécialité nommée le pudding maïs un succulent gâteau de semoule de maïs aux raisins secs, noix de coco et cardamome. Le tout sera suivi d'une dégustation.



© DR

# LE LIEU DE VIE

## » LE CAFÉ

Boissons et restauration bio et locale.  
Plus d'infos sur [maifsocialclub.fr](http://maifsocialclub.fr).



## » LA BOUTIQUE

Le MAIF Social Club, c'est aussi une boutique physique et en ligne de produits engagés.  
Plus d'infos sur [maifsocialclub.fr](http://maifsocialclub.fr).



## » ESPACE DE COWORKING

En accès libre aux horaires d'ouverture du lieu.

## » LA BIBLIOTHÈQUE

4 000 références d'ouvrages à consulter sur place.

### CONTACT PRESSE

**Virginie Duval de Laguerre**

Maison Message - Agence de relations presse

[virginie.duval@maison-message.fr](mailto:virginie.duval@maison-message.fr)

+33 (0)6 10 83 34 28

### CONTACT LIEU

**Marie Thomas**

MAIF Social Club - Chargée de communication

[marie.thomas@maif.fr](mailto:marie.thomas@maif.fr)

+33 (0) 1 44 92 50 95

### INFOS PRATIQUES

**Lieu et expositions en entrée libre**

#### 🕒 Horaires du lieu

Le lundi et samedi de 10h à 19h.

Du mardi au vendredi de 10h à 20h30,

Le jeudi de 10h à 22h.

Fermeture les dimanches et jours fériés.

#### 🖱️ Activités et réservation sur [maifsocialclub.fr](http://maifsocialclub.fr)

#### 📍 MAIF Social Club 37 rue de Turenne, Paris 3<sup>e</sup>

#### ☎️ 01 44 92 50 90

