

Malraux. Communiqué

Chambéry Sauvage Balade avec l'artiste-botaniste Thomas Ferrand

Dans la ville et ses alentours, se cachent parfois entre les fissures, d'incroyables plantes sauvages comestibles et médicinales. Les sauvages sont parmi nous ! Et certaines d'entre elles, à nos pieds, regorgent de propriétés.

Parmi les plantes que nous arrachons, que nous passons à la débroussailleuse ou que nous foulons du pied, se trouvent des merveilles insoupçonnées. Certaines ont des saveurs tropicales, d'autres ont des propriétés médicinales ou culinaires extraordinaires. Nos mauvaises herbes sont étonnantes. Thomas Ferrand, artiste-botaniste, propose de partager avec le public son expérience et ses recettes pour changer notre regard sur nos « mauvaises herbes » et nos « invasives ».

Ce mois d'avril, Thomas Ferrand viendra en résidence à Chambéry pour rencontrer des élèves du lycée Costa de Beauregard, des étudiants de l'ENAAI, et concocter une exposition pour l'automne (affaire à suivre de très près...).

La visite du 4 mai guidera les épïcuriens, au départ de Malraux, vers le verger du Lycée Costa de Beauregard. Au cœur de la ville de Chambéry, le Lycée Agricole Privé Costa de Beauregard de la Fondation du Bocage s'étend sur un site de 4 hectares, dont 3 000 m² de serres. Ici, les jeunes se forment de la 4^e au BTS dans les métiers des services aux personnes, du végétal et de l'aménagement paysager.

Thomas Ferrand

Vous avez pu le découvrir lors de la première édition d'Une Université d'été en août 2020 et l'été dernier, lors des balades sauvages. Issu du spectacle vivant, Thomas Ferrand conçoit une dizaine de performances et de spectacles avec l'association *Projet Libéral*. Il fonde deux revues sur les arts et le spectacle vivant (*mrmr* et *Volailles*). Puis, il développe des projets « ethnobotaniques » dans le but de familiariser le grand public avec les plantes sauvages comestibles. Il donne des stages et écrit sur ce sujet. En 2019, il est invité à *Invisible Dog Art Center* pour cuisiner les plantes sauvages de New-York et en 2020, il est invité en résidence à la Cité Internationale des Arts de Paris. En parallèle, il développe plusieurs projets d'écriture et travaille régulièrement avec des chefs cuisiniers ou avec d'autres artistes telle que Floriane Facchini. Il est artiste associé à l'*Avant Scène* de Cognac après l'avoir été deux ans au TAP de Poitiers.

vendredi 28 avril — 14h30

balade sauvage au départ
du café Biollay (pour les
collégiens et étudiants)

jeudi 04 mai — 18h

balade sauvage au départ
de Malraux (pour le grand public)

durée : 1h

tarif : 4€ par personne // gratuit adh. la base

réservation : En ligne sur malrauxchambery.fr
ou par téléphone au 04 79 85 55 43

Contact Presse

Perrine Ollier

Responsable communication et presse
pollier@malrauxchambery.fr
04 85 45 01 28 - 06 28 55 40 56

**Malraux.
scène nationale
Chambéry Savoie**

ENAAI
enseignement aux arts appliqué et à l'image

 **Fondation du
BOCAGE**
Nature. Jardins. C'est tout.
Lycée Agricole Privé
Costa de Beauregard
Industrie - Forêt - Services à la personne

**Malraux scène nationale 67 place François Mitterrand CS 50147 - 73001 Chambéry cedex
accueil billetterie 04 79 85 55 43 administration 04 79 85 83 30 malrauxchambery.fr**

association Loi 1901 subventionnée par le Ministère de la Culture et de la Communication, la Ville de Chambéry, le Conseil départemental de la Savoie, le Conseil Savoie Mont Blanc, le Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Chambéry - l'agglomération, le Centre national du cinéma.

Siret 776461089 00026 APE 9001Z Licences entrepreneur de spectacles 1-1070745 / 1-1070746 / 2-1070747 / 3-1070748