

La Stiftung CCFA Karlsruhe consacre tout un week-end festival aux jeunes publics. 🍏 Cette année, nous passons à table : le festival friand s'intéresse à ce que l'on adore manger en contraste avec ce que l'on a tendance à (re)jeter – légumes moches, fruits flétris, pain rassis. 🍌 Et si on considérait ces aliments autrement, avec créativité et gourmandise? 🍌 En dissociant le « beau » du « bon », d'étonnants univers gastronomiques s'ouvrent à nous. 🍌 Sur papier, les légumes se transforment en tampons et donnent du jus à la peinture, des marionnettes-légumes défilent tandis qu'une cuisine mobile invite à créer des douceurs zéro-déchet. 🍌 Tout le monde peut goûter à la glace au pain et participer à la table collective en clôture du festival! 🍌 Réservez vos places dans les différents ateliers en vous inscrivant avec votre nom et âge: 🍌 info@ccfa-ka.de 🍌 +49 (0)721 16038-0

Stiftung CCFA Karlsruhe
Karlstraße 52-54, 76133 Karlsruhe
@ccfa_karlsruhe
Limitierte Plätze, daher verbindliche Anmeldung
Places limitées, inscription vivement recommandée
info@ccfa-ka.de 🍌 +49 (0)721 16038-0

PARTNER / PARTENAIRES

🍌 Librairie La Marge
Unsere bevorzugte Buchhandlung aus Hagenau, La Marge, ist wieder extra vor Ort, um eine innovative Auswahl von Kinder- und Jugendbüchern sowie Comics und Comicromane anzubieten und berät Sie mit Leidenschaft und Fachwissen.

La librairie La Marge, à Haguenau, est partenaire du CCFA. Avec originalité et bonne humeur, elle vous propose une sélection unique d'albums, de bandes dessinées et de livres jeunesse, adaptés à tous les âges.
🍌 www.la-marge.fr

Sonia Verguet
Food-Designerin und künstlerischer Mastermind, der uns durch unseren Zyklus „Fest der Reste“ in diesem Jahr begleitet. Sonia lebt und arbeitet in Straßburg und kreiert Installationen auf Basis von Lebensmitteln, die unsere Ess- und Lebensgewohnheiten hinterfragen.

Designer spécialisée dans le culinaire et responsable artistique du cycle «Sauveurs de saveurs» du CCFA. Basée à Strasbourg, elle conçoit des installations, performances et ateliers qui déclinent les formes artistiques contemporaines avec nourriture questionnant notre rapport à l'alimentation.
🍌 www.soniaverguet.com

NOUVEAUX
NIVEAUX
HORIZONS



Baden-
Württemberg
Stiftung



KKK

La
Marge



BB
Bank
Better Banking

Grafikdesign / Graphisme:
Manuel Zenner & Muriel
Issard (www.zennerissard.eu)
Foto / Photo: Sonia Verguet



Entièrement gratuit
Teilnahme kostenfrei



In diesem Jahr beschäftigt sich unser Festival für junges Publikum mit Essbarem. 🍌 Ist appetitlich nur, was schön aussieht, oder darf auch krummes Gemüse und überreifes Obst auf den Teller? 🍌 Gemeinsam entwerfen wir kreative Strategien, um Lebensmittel nicht wegzuerwerfen und aus Resten wie zum Beispiel altem Brot neue kulinarische Genüsse zu zaubern. Probiert unser Brot-Eis! 🍌 In unserer mobilen Küche bereitet ihr leckere zero-waste Desserts zu. 🍌 Mithilfe von Stempeln und Gemüsesaft entstehen Kunstwerke. Eine Marionetten-Parade, ein Konzert sowie gemeinsames Essen aus geretteten Lebensmitteln bilden den krönenden Abschluss unseres Festival friand. 🍌 Um sicherzugehen, dass ihr beim Workshop eurer Wahl mitmachen könnt, meldet euch mit Namen und Alter an:
🍌 info@ccfa-ka.de
🍌 0721 16038-0

**16:00-18:00**
BIENVENUE
AU KiKoMo (Karlsruhe)
🕒 Besichtigung / **Visite** (0-99 Jahre / **ans**)

**4.07.**

Mehr als nur eine Küche auf Rädern: Das KiKoMo setzt sich für nachhaltigen Umgang mit Ressourcen ein, von Solarenergie bis zur Verwendung geretteter Lebensmittel. Es steht vor dem CCFA und kann besucht werden! Meldet euch hier zum Kochatelier am Samstag an, gestaltet euren persönlichen Kochlöffel als Geschenk!

Plus qu'une simple cuisine sur roues, le KiKoMo s'engage pour la durabilité des ressources, de l'énergie solaire à l'utilisation de denrées alimentaires sauvées. Il fait station devant le CCFA et ouvre ses portes aux curieux! Inscrivez-vous aux ateliers de cuisine du samedi, créez votre propre cuillère de cuisine!

🍷 16:00-17:30 ASSIETTES EN FÊTE

- Julia Spiers (Paris)

🕒 Workshop / **Atelier** (3-6 Jahre / **ans**)

📱 @julia.spiers

📖 *Tables de fêtes*, éditions Thierry Magnier, 2021

Was muss bei euch unbedingt auf den Teller? Gestaltet euer Lieblingsessen und zeigt es bei einem gemeinsamen Defilee zum Ausklang dieses Workshops. Essen sagt viel über Persönlichkeit aus!
Elle est comment, votre assiette idéale? En quoi consiste votre plat préféré? Créez votre suggestion de menu et présentez-la lors d'une parade collective à l'issue de l'atelier. Ce que vous mangez révèle qui vous êtes!

**16:00-17:30** PEINDRE EN C(H)OULEUR
● Chloé Guidoux (Paris)
🕒 Workshop / **Atelier** (7-10 Jahre / **ans**)
📱 @chloeguidoux
📖 *Quand l'art passe à table: 35 artistes, 50 recettes*, éditions Thierry Magnier, 2023

**4.07.**

Aus Rotkohl, Spinat, Gewürzen und Kakao entstehen pflanzliche Aquarellfarben, mit denen ihr in diesem Workshop eure persönlichen Stillleben auf Papier kreieren könnt. Ausgehend von der einzigartigen Publikation „Quand l'art passe à table“ von Chloé Guidoux, illustriert von Claire Martha! À l'aide d'un chou rouge, d'épinards, d'épices et de cacao, créez vos propres aquarelles puis peignez, grâce à ces couleurs naturelles, les fruits et légumes de vos choix! À partir du livre *Quand l'art passe à table* de Chloé Guidoux, illustré par Claire Martha.

🍷 17:30-18:30 + 5.07 • 14:00-18:00

C'EST PAS BON !

- Léonie Koelsch (Strasbourg)

🕒 Mitmach-Freske / **Fresque participative tout public** (0-99 Jahre / **ans**)

📱 @leonie_koelsch

Clémentine im Gemüse- und Obstregen: alle sind eingeladen, an der kollektiven Zeichnung Léonie Koelschs mitzuwirken. Wir stellen diese hinterher im CCFA aus!
Pluie de fruits et légumes: venez créer une fresque géante avec l'illustratrice Léonie Koelsch. Papier découpé, motifs et pastels, tout le monde participe! La fresque sera exposée au CCFA ensuite.



**15:00-17:30**
REFROIDISSEMENT
GLACÉMATIQUE
● Sonia Verguet & Piment oiseau (Strasbourg)
🕒 Food-Installation / **Installation culinaire** (0-99 Jahre / **ans**)
📱 @soniaverguet @pimentoiseau

**5.07.**

Wie altes Brot zu einer originellen Eissorte wird, zeigen Sonia Verguet und Létitia Slamout an ihrem Eis-Stand, der auch noch Garnitur nach Wahl anbietet und subtil die Frage nach der Erderwärmung stellt. Abkühlung für alle(s) bitte!
Une glace à base de pain rassis, en voilà une création culinaire inattendue imaginée par Sonia Verguet et Létitia Slamout. Notre bar à glace propose une recette personnalisée pour rafraîchir en été comme on aimerait pouvoir rafraîchir la planète en surchauffe.

➤ 15:00 LES LÉGUMOCHES

- Séraphine Menu (Caen)

🕒 Workshop / **Atelier** (3-6 Jahre / **ans**)

📱 @sera_menu

📖 *Les légumoches*, éditions La Pastèque, 2025

Spielerisch Unterschiede erforschen und individuelle Verschiedenheit anerkennen: Hier könnt ihr diese wichtige Fähigkeit an wunderlichem Obst und Gemüse erproben. Nach der Lektüre des jüngst erschienenen Kinderbuchs „Les légumoches“, kreierte ihr selbst außergewöhnliche Früchte und Pflanzen mit eigener Persönlichkeit.
Ludique, cet atelier aborde le thème de la différence grâce aux légumes, tout en sensibilisant à leur importance pour notre santé. Après la lecture de l'album récent *Les légumoches*, vous enchaînez avec un atelier manuel pour fabriquer votre propre légume moche en feutrine et inventer sa personnalité.



🍷 15:00 PLAT EN VOLUME

- Julia Spiers (Paris)

🕒 Workshop / **Atelier** (7-10 Jahre / **ans**)

📱 @julia.spiers

📖 *Tables de fêtes*, éditions Thierry Magnier, 2021

Kein Pop-Up-Buch, sondern einen Pop-Up-Teller gestaltet ihr in diesem Workshop. Dreidimensional und gefüllt mit euren Lieblingsgerichten – Vorspeise, Hauptspeise, Nachtisch nur nach euren Wünschen. Hier seid ihr die Küchenchefs für die phantastischsten Gerichte!
Créez un plat en volume façon livre-pop up comme un paysage fou dans l'assiette! Entrée, plat ou dessert, vous êtes les chef(fe) pouvant inventer des gâteaux incroyables et colorés: une grande fête foraine à manger!

🍷 15:00* & 17:30** KiKoMo EN ACTION

🕒 Workshop / **Atelier** * (4-7 Jahre / **ans**) ** (7-11 Jahre / **ans**)

Braune Bananen, überreife Himbeeren? Im KiKoMo entstehen aus Früchten, die nicht schön anzusehen sind, Köstlichkeiten. In diesem Workshop legt ihr selbst Hand an: Ausgestattet mit Schürze und Kochlöffel geht ihr nach einer kurzen Einführung ans Backen. Die entstandenen Desserts dürft ihr selbstverständlich verkosten und mitnehmen.
Point de gaspillage alimentaire au sein du KiKoMo: fruits (trop) mûrs et bananes tachetées de brun, tout est bon qui se prépare avec amour, créativité et savoir-faire. Devenez chef(fe)-cuisinier(e) anti-gaspi et créez vos propres desserts à consommer sur place!

🍷 16:30 DESSINE TA RECETTE

- Collectif Ban Ban (Strasbourg)

🕒 Workshop / **Atelier** (3-6 Jahre / **ans**; mit Eltern / **en présence des parents**)

📱 @collective_ban_ban

Gemüse hat kreative Seiten, und die entdeckt ihr anhand der Gestaltung eines Pop-Up-Buches. In Stempeltechnik, egal ob Brokkoli oder Lauch, erzählen die entstehenden Figuren eure persönliche Genuss-Geschichte.
Créez un mini-fanzine imprimé à base de tampons découpés dans des légumes! Du brocoli au poireau, tout devient outil créatif servant à imaginer des personnages de saison et cuisiner votre histoire sur papier.