GOETHEANUM COMMUNICATION

Goetheanum, Dornach, Suisse, le 28 mai 2024

**Centenaire de l‘agriculture biodynamique**

**Un enrichissement sensoriel intégral**

**En coopération avec ‹ Steinbeisser › et le département d‘agriculture du Goetheanum, Elif Oskan et Selassie Atadika font de la cuisine biodynamique**

**À l‘occasion du ‹ Centenaire de l‘agriculture biodynamique ›, Elif Oskan et Selassie Atadika organisent au Goetheanum une soirée culinaire avec des produits biodynamiques provenant du parc-jardin du Goetheanum. Le concept de l‘organisateur ‹ Steinbeisser › consiste à combiner objets d‘art, comme les couverts, à la haute gastronomie.**

« ‹ Steinbeisser › et les deux cheffes Elif Oskan et Selassie Atadika sont synonymes d‘aliments de qualité, de biodiversité et de diversité, autant de valeurs que défend aussi le Goetheanum », explique Anna Storchenegger, en charge de la communication du département d‘agriculture du Goetheanum. Elif Oskan est d‘origine turque et dirige le restaurant Gül à Zurich, en Suisse ; Selassie Atadika est considérée comme l‘une des représentantes les plus éminentes de la ‹ nouvelle cuisine africaine › et dirige un restaurant à Accra, au Ghana.

Jean-Michel Florin, co-responsable du département d‘agriculture, a convaincu Martin Kullik (‹ Steinbeisser ›) de consacrer l‘un de ses événements au centenaire de la biodynamie, et ce, au Goetheanum. Il y voit la possibilité de vivre des expériences gustatives particulières et de placer en outre la nourriture dans un cadre artistique : couverts, vaisselle et textiles en matériaux organiques spécialement conçus, conduisant à des rencontres inhabituelles avec les plats. La soirée sera animée par Martin Kullik et Jasmin Peschke, responsable du secteur alimentation du département d‘agriculture.

L‘agriculture biodynamique accorde une grande importance à la santé des sols, des végétaux et des animaux et intègre les lois cosmiques dans son travail. Les produits biodynamiques font partie de la cuisine quotidienne, comme le montrent les rayons des supermarchés suisses Coop et Migros. En outre, la haute gastronomie s‘intéresse aux aliments biodynamiques. En témoignent les vins de viticulteurs français, reconnus pour leurs qualités. Il en est de même pour la gastronomie expérimentale de ‹ Steinbeisser ›.

(1983 caractères/SJ; traduction : Jean Pierre Ablard)

**Gastronomie expérimentale** avec Elif Oskan et Selassie Atadika, les 30 et 31 août 2024 à partir de 17 h 30 au Goetheanum Web steinbeisser.org

**Personne contact Goetheanum**   
Anna Storchenegger, anna.storchenegger@goetheanum.ch

**Personne contact Steinbeisser**Martin Kullik, info@steinbeisser.org