

Communiqué de presse du 16 janvier 2025

Ethno bistrot

Des usages du sel pour donner du goût à la vie : une culture traditionnelle et vivante

**Au Musée de la Camargue
Mardi 11 février 2025 à 18h**

**Parc naturel régional de Camargue
Mas du Pont de Rousty – ARLES**



◆ Ethno bistrot Le mardi 11 février de 18h à 22h.

Les Ethno bistrots du **Musée de la Camargue** réunissent des ethnologues, des historiens ou des scientifiques, invités à faire part de leurs connaissances sur des sujets relatifs au territoire du Parc naturel régional de Camargue. Ces soirées thématiques se déroulent autour d'un repas, d'une projection de film ou d'un concert et permettent de débattre de sujets d'actualité en toute convivialité.

Pour faire écho à la nouvelle exposition « **Avec ou sans sel ?** » le musée propose cette année d'évoquer les plantes et le sel, la conservation des aliments par le sel, avec démonstration de lactofermentation, le processus de fermentation et l'histoire des salins en Camargue.

Projection du film de Marie Arnaudet *Les corons de Camargue*. La vie sociale dans les salins, (26 mn)
Dégustation des produits lacto-fermentés et autres fermentés dans un buffet fermier à partir de produits locaux avec **Goût'Alpilles** et **Dandelione**.

Avec Florine Vanorlé, cultivatrice de plantes et de bactéries, anthropologue de formation et Estelle Rouquette, conservatrice du Musée de la Camargue.

Participation 20€ (dégustation comprise)

Inscription indispensable avant le 3 février au musée : 04 90 97 10 82 - musee@parc-camargue.fr