



## MY LITTLE ITALIE VILLAGE

### UN DIALOGUE ENTRE GASTRONOMIE ET CULTURE ITALIENNE

À l'occasion de la fête nationale italienne, la Maison Folie accueille My little Italie village, un événement festif qui célèbre l'Italie à travers sa gastronomie et ses cultures !

Pendant 3 jours, artistes et restaurateurs italiens vous plongeront dans l'ambiance des années 50 avec leurs bars, leurs restaurants et leurs personnages mythiques tout droit sortis des plus grands films italiens. Comédiens, musiciens et artistes en tout genre ont concocté un programme gourmand et de savoureuses surprises.

My little Italie village est un concept porté par **Rosario Amedeo** et **Franco Lombardo** pour la **Fondation Mons 2025**.

## MY LITTLE ITALIE LE DOCUMENTAIRE 1

UNE SÉANCE PAR HEURE  
DURÉE : 30 MINUTES  
CUCCINEMA  
DOCU-FICTION

### AUJOURD'HUI, COMMENT PENSER ET VIVRE LA CUISINE ITALIENNE TRADITIONNELLE ?

La région de Mons possède une communauté italienne importante qui revendique ses origines, et pour qui la cuisine italienne est une grande fierté. Vecteur de communication et d'intégration, cette cuisine fédératrice était au centre de chaque maison. Mais aujourd'hui, elle a évolué, elle s'est adaptée aux changements de la société et à l'intégration de ceux qui la cuisinent. Elle a été retravaillée, détournée, façonnée.

**Que reste-t-il des vieilles recettes de la Nonna, de ces traditions qui ont fait leur apparition sur notre territoire il y a 75 ans... lorsque des milliers d'immigrés italiens sont venus habiter en Belgique ?**

«My little Italie » est un docu-fiction, participatif, mettant en scène trois «Nonnas » de la région de Mons face à trois professionnels du secteur gastronomique belge. Réalisé avec l'aide précieuse du Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie de Saint-Ghislain, il fait dialoguer différentes générations. Plus qu'un portrait vivant, c'est l'histoire d'une rencontre et d'une collaboration à 4 mains pour réinterpréter des recettes d'époque importées d'Italie.

Nonnas et chefs se retrouvent ainsi à cuisiner côte à côte, dans une ambiance familiale et conviviale. Au menu : des recettes phares imposées, chacun y mettant sa touche personnelle !

Une production **Chambre Noire** en coproduction avec la **Fondation Mons 2025**.

## PROGRAMMATION CULTURELLE

### ESPACE DES POSSIBLES

#### 2 Les tarentelles siciliennes avec Bella Italia

Laissez-vous aller à quelques pas de danses traditionnelles et à quelques vocalises de chants siciliens avec Toto Gueli et ses danseuses.

03.06 & 04.06 : 20h30 & 22h30  
05.06 : 16h

#### 3 La fête au Bal du Parrain...

Des acteurs professionnels et étudiants vous invitent à revivre une des scènes cultes du film "Le Parrain", le mariage de la fille du célèbre gangster.

03.06 & 04.06 : 23h > 00h  
05.06 : 17h > 18h (formule thé dansant)

### ESPACE DES POSSIBLES - ÉTAGE

#### 4 Le Salon « Capellini »

Venez-vous faire relooker aux couleurs des années 50-60. Au programme, maquillage et coiffure comme dans les fifties !

03.06 & 04.06 : 18h > 21h30  
05.06 : 11h30 > 15h

#### 5 Le casting pour « Le Parrain 4 » de F. Ford Cipola...

Le cinéma vous tend les bras ! Passez le casting du prochain "Parrain" dans un décor du film reconstitué pour l'occasion.

03.06 & 04.06 : 19h > 21h30  
05.06 : 14h30 > 16h30

#### 6 Le bon, la brute et l'origan

Clin d'oeil à l'un des meilleurs western spaghetti...

03.06 & 04.06 : 21h30  
05.06 : 16h30

### DÉAMBULATOIRE

#### Un parfum du carnaval de Venise

Le groupe Sogni Veniziani vous plongera dans une ambiance carnavalesque avec leurs costumes vénitiens d'époque. Dépaysement garanti !

03.06 & 04.06 : à partir de 20h

#### Apéro Vespa

Venez prendre l'apéro au milieu des mythiques scooters de la culture italienne. Le Vespa Club de Mons sera au rendez-vous.

05.06 : à partir de 11h

## PROGRAMMATION GOURMANDE

### À L'EXTERIEUR

#### 7 AP Pizza Street Food Napoletano, des pizza comme à Naples

AP Pizza et son fameux pizzaiolo Antonio Perdighe vous proposent les inimitables et gourmands «street food napoletano». Reconnu internationalement, il participe régulièrement au championnat du monde de la pizza en Italie.

#### 8 La pasta de Delisud

Comment parler gastronomie italienne sans parler de la pasta ? Aliment fondamental de la cuisine italienne décliné à toutes les sauces, découvrez des recettes originales spécialement élaborées par Delisud.

#### 9 Salumeria, formaggi, dolci et birra de la Romana & Fils

Laissez-vous tenter par la richesse des spécialités servies par La Romana & Fils : charcuteries, fromages, et bières directement importées d'Italie !

#### 10 Maison Sicile présente sa première création : Le Grappa Amaro

Maison Sicile est une histoire de famille qui perpétue le « Spirito Siciliano » en créant des spiritueux d'exception alliant innovation et tradition. Le Grappa Amaro, un produit à découvrir pendant l'évènement.

### À L'INTÉRIEUR

#### 11 Aperitivo et barista bar de Giuseppe Bonanno

L'aperitivo ? Plus qu'une tradition, c'est un moment de partage entre amis autour d'un délicieux cocktail avec ou sans alcool. Et ce n'est pas tout : c'est ici qu'il faut déguster un bon café, qu'il soit expresso ou ristretto.

#### 12 Dégustation apéritive de la Romana & Fils

Laissez-vous cette fois tenter par une dégustation apéritive servie par La Romana & Fils, composée de petites bouchées diverses et variées.

#### 13 L'Enoteca de Non Solo Vino

L'Enoteca de Non Solo Vino vous invite à découvrir la richesse et la diversité des terroirs italiens. Un voyage à travers une sélection variée de cépages et de millésimes du pays.

#### 14 Le menu gastronomique de Pane & Olio

Le chef Angelo Galasso ouvre une version pop-up de son restaurant Pane & Olio spécialement pour l'évènement. Le concept reste le même : de la cuisine italienne raffinée, chic et éthique et un menu revisité à un tarif accessible. Attention, places limitées !

Uniquement sur réservation.

## INFOS PRATIQUES

Fondation Mons 2025

+32 (0)65 39 45 06

contact@mons2025.eu

www.mons2025.eu

VisitMons

+32 (0)65 33 55 80

www.visitmons.be

VENDREDI 03 JUIN • 18H00 > 00H00

SAMEDI 04 JUIN • 16H00 > 00H00

DIMANCHE 05 JUIN • 11H00 > 18H00

MAISON FOLIE

RUE DES ARBALESTRIERS 8 – 7000 MONS

GRATUIT • SANS RÉSERVATION

« My little Italie village » s'inscrit dans le cadre de la deuxième Biennale d'Art et de Culture de la Fédération Wallonie-Bruxelles 2021, portée par la coopérative culturelle Fondation Mons 2025, Mars – Mons arts de la scène et la ville de Mons.



FONDATION MONS2025

| mars >

LE SOIR

VLAN

SUDINFO

rtbf.be

La 1ère

TÉLÉ MB



## GASTRONOMIE ET IMMIGRATION ITALIENNE 15

### EXPOSITION AUTOUR DES RECHERCHES DE RENÉ SÉPUL

Selon Claude Lévi-Strauss, la cuisine est le trait le plus résistant de l'identité d'un peuple. L'anthropologue avait constaté que l'on perd plus facilement sa langue que ses habitudes alimentaires. Partant de ce constat, René Sépul, journaliste et éditeur, présente une étape d'un livre consacré aux liens entre l'immigration italienne et gastronomie.

Deux questions sont à l'origine de son projet : Comment l'immigration italienne initiée par les Accords charbon de 1947 a-t-elle contribué à façonner en Belgique de nouvelles habitudes alimentaires ? Comment ces codes alimentaires ont-ils été facteurs d'intégration tout en permettant à ces migrants d'entretenir des liens profonds avec leur terre d'origine.

L'exposition présente une table et dix portraits d'Italiens et d'Italiennes, fils ou filles de migrant-e-s arrivé-e-s en Belgique à la suite de l'Accord charbon de 1947. Des souvenirs et quelques recettes...

### POUR ALLER PLUS LOIN

Conférence et moment d'échange avec René Sépul  
Quand ? Le samedi 4 juin de 16h00 à 17h00  
Où ? La Maison du projet

## REMERCIEMENTS

De nombreuses personnes ont contribué à la réussite de « My Little Italie ». Sans elles, professionnelles comme amatrices, rien n'aurait été possible. L'équipe de l'évènement tient à les remercier tout particulièrement.

**Mise en scène artistique :** Rosario Amedeo

**Coordination gastronomique :** Franco Lombardo

**Décor et scénographie :** Maud Perveux - Sandra Rondeau

**Vidéo :** Amélie Kestermans - Hugo Deghislage

**Création Son et Lumière :** A. Carette - Yves Louvrier

**Acteur-riche-s - musicien-ne-s :** Eric Dacosta, Filipé Guillaume, Emilie Guillaume, Joseph Valenti, Domenico Curcio, Toto Gueli...

**Les chefs :** Giovanni Bruno (Senzanome), Gerardo Metta (Da Mimmo), Angelo Galasso (Pane & Olio), Jean-Baptiste Thomaes (Le Château du Mylord)

**Les nonnas :** Giovanna, Maria et Angela

**Grâce à l'accompagnement et la bienveillance** de René Sépul, chroniqueur gastronomique et fondateur de « Sh-op éditions »

**Avec la collaboration de :**

L'Académie de Musique et des arts de la parole de La Bouverie - art dramatique

L'Académie de Musique et des arts de la parole de Colfontaine - art dramatique

LPETH de Saint-Ghislain section artistique

Promsoc secondaire Mons Borinage - Atelier Menuiserie

Lycée Provincial Albert Lybiez Colfontaine section coiffure - esthétique

CEMH de Saint-Ghislain

L'Académie Provinciale des Métiers de Mons

Technocité

Roberto Insalaco (Io Roberto)

**Les équipes de l'organisation :**

L'équipe de la Fondation Mons 2025

MARS-Mons arts de la scène et l'équipe de la Maison Folie

Les ambassadeur-riche-s et les bénévoles de la Fondation Mons 2025



### LA MAISON DU PROJET AUX COULEURS DE L'ITALIE

**ON VOUS DONNE LA PAROLE, REJOIGNEZ-NOUS !**

La Maison du projet se pare des couleurs de l'Italie et vous ouvre ses portes pendant My little Italie village ! Une foule d'activités ont été organisées par des volontaires avec l'envie de créer du lien et d'échanger : tournoi, espace jeunesse, ateliers de cuisine italienne, et bien d'autres surprises...

Envie de proposer un projet ou simplement de participer ?  
N'hésitez pas à passer la porte ou à nous contacter pour découvrir ce lieu bouillonnant !

Envie de participer ?  
Informations et inscriptions au point info de l'évènement.

1 CUCCINEMA

2 TARENTELLS SICILIENNES

3 LA FÊTE AU BAL DU PARRAIN

4 LE SALON «CAPELLINI»

5 CASTING POUR «LE PARRAIN 4»

6 LE BON, LA BRUTE ET L'ORIGAN

15 EXPOSITION GASTRONOMIQUE

7 AP PIZZA MONS STREET FOOD NAPOLETANO

8 PASTA DELISUD

9 LA ROMANA & FILS

10 GRAPPA AMARO MAISON SICILE

11 APERITIVO ET BARRISTA BAR

12 LA ROMANA & FILS DÉGUSTATION APÉRITIVE

13 ENOTECA NON SOLO VINO

14 RESTAURANT PANE E OLIO

MONS  
**MY LITTLE ITALIE VILLAGE**  
03.06 > 05.06.2022



### RÉVÉLATION

Biennale d'art et de culture de la Fédération Wallonie-Bruxelles