« Soyez sobre et économe avec le poulpe. Il mérite notre courtoisie et attention. Servez-vous peu, même très peu! Le gaspillage ne sera pas accepté. Le poulpe est l'ami du diable, il faudra s'en souvenir. »

Rudy RICCIOTTI

président d'honneur MOW 2018

Du 8 au 15 octobre,

le poulpe se déploie et le MOW se ventouse à Marseille!

Street food, cuisine étoilée, **EXPOSITIONS, PROJECTIONS, TENCONTRES** 45€—balade et repas complet inclus et Dj sets, la pieuvre se fête dans un parcours urbain tentaculaire, orchestré par 50 chefs, 60 artistes, 47 lieux de rencontres pour 58 rendez-vous.

Pour la soirée d'ouverture, le Mucem accueille la Grand' Poulpe Night sous l'égide de son président d'honneur 2018, **Rudy Ricciotti.**

Alexandre Mazzia signe la street food et les vidéastes **Denis Cartet et Olivier Lubeck** Le Bal Cinématographique.

Face à la mer, le Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée devient pour un soir un temple consacré à la gloire d'Octopus.

LUNDI — 8

11h00 — 15h00 / 17h00 — 21h00 — Maison Buon Poulpe, art & Cie

Exposition, apéros, dîners — 8 — 13 OCTOBRE

Toute la Maison Buon se met à la sauce MOW. Diners, food pairing et exposition autour de 10 artistes pluridisciplinaires menée par Olivier Barriol.

Benoît Rousseau - Clément Verdière - Claude Como Fran Bajky - Got Bertrand - Jean-Louis Audibert Julie Lagier - Laurent Carte - Maad design Robert Billsky Bilbil.

Entrée libre

10h00 — 20h00 — Docks village

Mow Arty

Exposition — 8 — 14 OCTOBRE

Une quarantaine d'artistes expriment le poulpe en photo, dessin, céramique, bijouterie. À découvrir également sur la façade des **Docks village** l'installation tentaculaire du **MOW**.

Alfons Alt - Anne du Boistesselin - Benjamin Marianne Bernard Briançon - Chantal Saccomanno & Olivier Dayot Cyril Moulinié - Damien Beyrouthy - David Sugar Douglas White - Mme S. - Fabrice Bouquet - Jean Arnaud Joan Ckldi - Joséphine de Saint Seine - Laetitia Conti Le Poulpe by Tibo - Lina Jabbour - Ludovic Alussi Marie Amelie - Marie Ducaté - Matthieu Poitevin Myriam Belhaj - Nadia Lagati - Nahmias Ceramicas Noëlle Jean - Pascale Lefebvre-Bernaud - Pascale Robert Patrick Andruet - Samuel Bester - Stéphan Muntaner Tristan Favre - Valerie Ciccarelli - Vanessa Nessren Yannick Monnier - Yohanne Lamoulère...

Entrée libre



Ouverture exceptionnelle sur la place d'Armes du **Mucem** avec un dispositif exploratoire **MOW**.

La Réale: 35 Cours Honoré d'Estienne d'Orves — 13001

Maison Buon / Madame Jeanne : 86 Rue Grignan — 13001

InterContinental Marseille – Hotel Dieu : 1 Place Daviel — 13002

Street Food: Alexandre Mazzia

Projections et mise en musique : Le Bal Cinématographique — Denis Cartet — Olivier Lubeck

Entrée libre — food & bar payants

MARDI — 9

12h00 — 14h00 — De l'Arsenal à l'Opéra

Poulpes et galères

Balade découverte & repas nomade

Partez à la (re) découverte du quartier des Arsenaux, avec une halte dans quatre restaurants et des lieux insolites, des recettes préparées spécialement pour cette balade avec des poulpes de roche. Des rencontres, des récits, et des merveilles... un voyage décalé avec la réalisatrice et comédienne Bénédicte Sire.

Réservation — imagesonetcompagnie@gmail.com

19h — Maison Buon

Poulpe, art & Cie

Vernissage

Entrée libre

19h00 — 22h00 — La Réale

Octo food

Poulpes, seiches, calmars, la famille poulpe interprétée en petits plats à partager par la jeune scène culinaire marseillaise: Matthieu Roche (Ourea) & Ella Aflalo

Street food — 9€ — 13€

19h30 — La Réale

Dîner Kraken # 1 — COMPLET —

Chorégraphies culinaires

Glenn Viel, chef de L'Oustau de Baumanière propose un dîner scénarisé, baigné dans l'ambiance sous-marine des projections Super 8 du vidéaste Olivier Lubeck.

80€ — vins compris

(sélection Maison Chapoutier & rhums Maison la Mauny).

MERCREDI — 10

12h00 — 14h00 — Gare S^t Charles

Chefs de gare — Gare au poulpe!

Démonstrations et dégustations

Une proposition du binôme le plus tentaculaire de Marseille : les cheffes **Georgiana Viou -** *La Piscine* & **Delphine Roux** - *Chez Madie les Galinettes*.

Dégustations gratuites

18h00 — 19h00 — Librairie Jeanne Laffitte

Vladimir Biaggi & Jean Arnaud

Conférence dédicace

Les co-auteurs de Poulpes, Seiches, Calmars: mythes et gastronomie (Éd. J. Laffitte 1995) racontent pieuvres monstrueuses, lubriques, parfois mafieuses, seiches ondoyantes et calmars géants.

Entrée libre

19h00 — 22h00 — La Réale

Octo food

Poulpes, seiches, calmars, la famille poulpe interprétée en petits plats à partager par la jeune scène culinaire marseillaise : **Céline Bonnieu** - *La Boîte à Sardine* & Marie Dijon - Le Trois Quarts.

Street food — 9€ — 13€

19h30 — La Réale

Les apéros du MOW

La face B du poulpe

Revivez le Marseille du grand banditisme et de la French Connection à l'occasion d'un apéro en compagnie d'**Émile** dit **Milou**, l'un des derniers témoins de cette période avec le Marseille Gangster Tour.

Entrée libre — food & bar payants

19h30 — La Réale

Dîner Kraken # 2

Chorégraphies culinaires

Pierre Giannetti, Marine Crousnillon, Sandi Despierres. L'équipe de La Fabriquerie propose un dîner scénarisé, baigné dans l'ambiance sous-marine des projections Super 8 du vidéaste Olivier Lubeck.

80€ — vins compris (sélection de vins nature).

Réservation — www.billetweb.fr/marseille-octopus-worldwide

19h30 — La Réale

Mixcloud

Dj set

Mr Lune & Mr Citron, amateurs de friandises sonores, se retrouvent autour de sets croustillants et acidulés.

Entrée libre — food & bar payants

JEUDI — 11

12h00 — 14h00 — De l'Arsenal à l'Opéra

Poulpes et galères

Balade découverte & repas nomade

Partez à la (re) découverte du quartier des Arsenaux, avec une halte dans quatre restaurants et des lieux insolites, des recettes préparées spécialement pour cette balade avec des poulpes de roche. Des rencontres, des récits, et des merveilles... un voyage décalé avec la réalisatrice et comédienne Bénédicte Sire.

45€ — balade et repas complet inclus

Réservation — imagesonetcompagnie@gmail.com

18h00 — MAMO Marseille Modulor

Poulpe Fiction

Vernissage — Exposition — 11 — 18 OCTOBRE

Installation photo tentaculaire de Mathilde de l'Ecotais. Artiste et réalisatrice parisienne, la photographe aux origines marseillaises revient en ville.

Entrée libre

19h00 — 2h00 — Docks village — Voûte Virgo

Vernissage & mix

Installations vidéo — 11 — 14 OCTOBRE

Après la visite de l'exposition au **Docks village** et ses tentacules géantes rendez-vous pour un Vernissage & mix à la Voûte Virgo. Pojection vidéo de Samuel Bester, sound set: Pola Facettes & Pasteur Guy.

19h00 — 22h00 — La Réale

Octo food : Porto Novo — Bamako

Poulpes, seiches, calmars, la famille poulpe interprétée en petits plats à partager par la jeune scène culinaire marseillaise : **Georgiana Viou** - *La Piscine* & Gagny Sissoko - La Cuisine de Gagny.

Street food — 9€ — 13€

19h30 — La Réale

Dîner Kraken # 3

Chorégraphies culinaires

Laetitia Visse, cheffe de *La Relève* propose un dîner scénarisé, baigné dans l'ambiance sous-marine des projections Super 8 du vidéaste Olivier Lubeck.

80€ — vins compris

(sélection Maison Chapoutier & rhums Maison la Mauny).

Réservation — www.billetweb.fr/marseille-octopus-worldwide

20h00 — Alcyone Intercontinental — Hôtel-Dieu

Dîners en ville

Lionel Lévy (Alcyone) reçoit chez lui Nicolas Magie - Le St James - Bouliac & Vivien Durand - le Prince noir - Lormont, pour un 6 mains autour du Poulpe.

149€ — avec 1 coupe de champagne offerte

Réservation — marseille.intercontinental.com

20h00 — Madame Jeanne

Dîners en ville

Xavier Zapata invite dans ses cuisines Thierry Breton -Chez Michel - Paris, pour un 4-mains qui relie l'Atlantique à la Méditerranée.

40€

Réservation — reservation@madamejeanne.fr

19h30 — 2h00 — Fiesta des Suds

MONY- Graf

Kraken sur conteneur, une illustration abyssale de Bruno Dire.

VENDREDI — 12

19h00 — 22h00 — La Réale

Octo food Poulpes, seiches, calmars, la famille poulpe interprétée

en petits plats à partager par la jeune scène culinaire marseillaise: Jérémy Magnan - Le Parpaing Qui Flotte.

Street food — 9€ — 13€

19h30 — durée : 30 mn — La Réale

Les apéros du NI()\\' Conférence : Le poulpe qu'est-ce que c'est ?

Une approche scientifique de l'animal le plus intelligent des mers décortiqué par César Ruiz Pinzon, biologiste marin à l'Institut méditerranéen de biodiversité et d'écologie.

Entrée libre — food & bar payants

18h30 — minuit — Les Dauphins

Rouille sur Rouille

Un voyage gustatif autour de la rouille d'Armand **Arnal** chef de *La Chassagnette* en Arles, sublimé par l'imaginaire du vidéaste Olivier Lubeck qui plonge le bassin dans le monde du silence au coucher du soleil.

Réservation — www.billetweb.fr/marseille-octopus-worldwide

SAMEDI — 13

19h00 — durée : 30 mn — La Réale

Les apéros du MOW Le poulpe de Lautréamont

Un espace assez réduit. Deux hommes. Quelques machines électroniques. Quelques lueurs bleutées. Un masque de poulpe sur une vieille lampe en fer et le texte de **Lautréamont** chuchoté à l'oreille du public.... Un spectacle signé de deux universitaires épris du monstre, Fréderic Vinot et Lionel Raufast.

Entrée libre

19h00 — 22h00 — La Réale

Poulpe cochon

Octopussy, la recette du king parisien of pâté en croûte, Rodolphe Paquin, sera servi aux côtés de la terrine sanglier-poulpe du chef Emmanuel Perrodin.

Street food — 9€ — 13€

20h00 — 03h00 — La Réale

Le Grand Huit

Le Grand Huit se fête sur un plateau musical, mais réclame de l'inédit, de l'inouï, du sensationnel. À la baille, un line up au cordeau conduit par 8 tentacules Dj/Selecter.

Paul Virgo - Fkclub - Why Pink - Indiscipline -Discoroscope - Hell Twisters - The Ed - L' Amateur.

Entrée libre — food & bar payants

Séance: 20h30 — Dj set: 22h30: Vidéodrome Octaman

Ciné-Di set

Pojection vidéo de Samuel Bester Octaman, film de monstre américano-mexicain de 1971 écrit et réalisé par Harry Essex.

Séance — 5€

Dj set: **Beuns**

DIMANCHE — 14

11h00 — 16h00 — La Réale

Autour du brunch signé Julien Diaz et Coline Faulquier. ateliers pour enfants, boum pour adultes en live avec **LpLpo** et mise aux enchères des œuvres exposées pendant le MOW.

Dédicace du livre de cuisine pour enfants de **Mathilde** Giordano: Les recettes de César le Poulpe, préface de Giorgiana Viou (Éd. Marc Cres 2014).

11h30 — 12h30 — Cours de massage de poulpe Massé puis cuisiné, le poulpe dans les mains du chef

Emmanuel Perrodin prend une autre tournure.

15h00 — Conférence Vladimir Biaggi, co-auteur de *Poulpes*, *Seiches*, *Calmars*:

mythes et gastronomie (Éd. J. Laffitte 1995), raconte

histoires, légendes et gastronomie. Ateliers enfants — 5€ Brunch — 26€ Cours — 8€

Réservation — www.billetweb.fr/marseille-octopus-worldwide

LUNDI — 15

19h00 — séance : 20h30 — l'Alhambra

Revival à l'Alhambra

Ciné-dîner

Programme profondeurs avec un ciné-dîner poulpe autour du menu poulpes-seiches-calmars : de La Buona Forchetta et projections! *All you can eat Bouddha* de lan Lagarde et du court-métrage *Hotel Naim* en présence du réalisateur Manuel Maria Perrone.

Séance — 6€ Dîner — 10€ **Réservation** — cinema.alhambra13@orange.fr

Les Dauphins: 178 Bis Corniche Kennedy — 13007

Docks village: 10 Place de la Joliette — 13002 **La Voûte Virgo** : Quai de la Tourette — 13002

Le Mucem : Entrée Parvis de l'église Saint-Laurent — 13002 MAMO Marseille Modulor: 280 Boulevard Michelet — 13008

Librairie Jeanne Laffitte: 25 Cours d'Estienne d'Orves — 13001

Fiesta des Suds : Esplanade J4 — 13002 Vidéodrome: 49 Cours Julien — 13006

L'Alhambra: 2 Rue du Cinéma — 13016

8-15-0CTOBRE

MARSEILLE

OCTOPUS

WORLDWIDE

2018 -

MARSEILLE

instagram.com/mow facebook.co/mow

47-LIEUX 58- RENDEZ-VOUS

GASTRONOMIE -ARTSCIENCE -

MUSIQUE

FONDS ÉPICURIEN



















