

La ville nourricière

station



by vilogia

Mars › Déc. 23



Anita Dora



Se nourrir au cœur de la ville



Les profondes mutations sociétales nous amènent à revoir nos modes de production et à repenser nos modes de gestion des ressources. L'alimentation joue depuis toujours un rôle crucial. Aujourd'hui, elle doit être réinventée : la production alimentaire est actuellement responsable d'un quart des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Nous savons aussi que 80% de la nourriture sera consommée en ville en 2050.

Préoccupés par la crise environnementale et par des enjeux cruciaux de santé liés à l'alimentation, les citoyens considèrent à nouveau l'agriculture. Une vision parfois idéaliste mais qui mérite d'être questionnée dans la Cité pour aujourd'hui et surtout pour demain. Les villes ont évolué en symbiose avec les territoires nourriciers qui les entouraient et nous redécouvrons désormais cette économie qui s'était créée autour de l'alimentation des villes, par la ville.



Agriculture urbaine, sur les toits des quartiers, dans les sous-sols des immeubles, jardins partagés, fermes péri urbaines, plantations d'arbres, de vergers... en adaptant l'aménagement urbain, il est possible de mener des actions partout, aussi bien dans les grands ensembles, dans les zones d'activités que les secteurs pavillonnaires. Notre enjeu est d'imaginer les solutions qui permettront de recréer un lien entre l'urbain et la nature, en permettant à chacun de s'alimenter sainement et en renforçant le lien social.

Avec l'ambition de sensibiliser le grand public et les professionnels à ces grands enjeux, Station V s'inscrit dans l'élan collectif mené par la région autour de sa labellisation **Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023** et propose jusque décembre une programmation dédiée à « La ville nourricière » : expositions, parcours olfactif, conférences, démonstrations mais aussi ateliers pour petits et grands... Une programmation aussi riche que gourmande !

Station V by Vilogia
1 rue Nationale, 59000 Lille
Mardi > Samedi • 10h – 18h

Leïla Grenu
Responsable Station V
leila.grenu@vilogia.fr

Facebook – Twitter – LinkedIn – Instagram

EXPOSITION

MIAM ! Recettes et produits d'ici.

Mars - Déc. 2023

Station V invite à (re)découvrir avec poésie et gourmandise cinq recettes emblématiques de la région Hauts-de-France. Sucre de betteraves picardes, ail d'Arleux, viande de la ferme du Beau Pays, poissons et coquillages de Boulogne-sur-Mer : chaque recette met à l'honneur l'agriculture et les produits d'une région riche de gourmandises. Les recettes sont revisitées à l'aide de plantes aromatiques rares, cultivées en métropole à Verlinghem dans les serres de vitaminherb.

Scénographie : Studio Ald

Graphisme : Sonia Poli

Direction artistique : Odile Werner

Aromaculture : vitaminherb

**GREY
DESIGN**



SONIA POLI







Mars - De LA VIL

FLAMICHE AU MAROILLES & SA SALADE D'ENDIVES AUX POMMES

Emblématique de la cuisine du Nord, l'origine de la Flamiche (ou tarte) au Maroilles est pourtant inconnue. Elle est cependant une spécialité de la Thiérache et de l'Avesnois, au sud du département. Elle se mange traditionnellement avec une salade de chicons (endives).

INGRÉDIENTS RECETTE

300grs de pâte feuilletée
5 œufs
1 noix de muscade
400grs de Maroilles bien fait
20 cl de bière brune
4 cuillères à soupe de crème fraîche
4 endives
2 pommes Granny
1 échalote
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
4 cuillères à soupe d'huile de colza
Sel & poivre

Les conseils de Vitaminherb !
Deux plantes à alterner :
Ail des Incas et Plante champignon

La Flamiche se prépare traditionnellement avec une pâte levée. Ici, nous vous proposons la variante pâte feuilletée.

- Préparer la pâte feuilletée (ou l'acheter toute faite !)
- Étaler la pâte dans une tourtière.
- Emincer et faire fondre les échalotes
- Verser la bière sur les échalotes et laisser cuire 10 à 15 min à feu moyen puis laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180° (th.6)
- Mélanger la crème et un jaune d'œuf
- Étaler la fondue d'échalotes sur la pâte.
- Verser le mélange crème/jaune d'œuf dessus.
- Couper le maroilles en fine lamelles et les déposer sur le fond de tarte avec toutes ces lamelles.
- Cuire 35-40mn et hop !

Surveiller la cuisson : la flamiche au maroilles doit être bien dorée.
Servir chaud avec une salade d'endives aux pommes.

WATERZOOÏ

Waterzooï signifie en flamand « eau qui boue ». Ce plat typique du Nord a été inventé à Gand, en Belgique, au Moyen-âge. Suite à la construction d'un moulin à eau sur l'Escaut, la ville s'est retrouvée avec une grande quantité de poissons d'eau douce. Dénrée abordable pour les habitants, de nombreuses recettes à base de poisson ont été créées, dont le fameux Waterzooï, qui a traversé la frontière toute proche. Celui-ci peut être également cuisiné au poulet.

INGRÉDIENTS RECETTE

4 filets de poisson (saumon et Cabillaud)
1 filet de Haddock fumé
de Boulogne-sur-mer
4 carottes
6 pommes de terre
2 blancs de poireau de Verquin
1 oignon
20 cl de vin blanc
3 jaunes d'œufs
150 g de crème fraîche épaisse
1 citron
30grs de beurre
1/2 bouquet de persil
6 brins de cerfeuil
Sel et poivre

Les conseils de Vitaminherb !
Géraniums comestibles :
Rosat / Orange / Citron
à alterner au fur et à mesure des saisons

Un plat simple et sain, pour un repas en famille ou entre amis léger !

- Éplucher et couper les légumes ainsi que les blancs de poireaux.
- Faire revenir les légumes avec le beurre dans une cocotte pendant 10 min à feu doux.
- Verser le vin, saler et poivrer puis couvrir d'eau.
- Poursuivre la cuisson pendant 20 min.
- Couper les filets de poissons en morceaux.
- Enlever la peau du haddock et couper-le également en morceaux.
- Plonger les morceaux de poissons dans la cocotte et poursuivre la cuisson pendant 10 min.
- Presser le citron. Mélanger le jus, les jaunes des œufs, la crème fraîche et une louche du jus de cuisson.
- Reverser dans la cocotte et faire épaisir sur feu doux pendant 4 min.
- Ajouter le persil et le cerfeuil ciselé, rectifier l'assaisonnement et servir.

CARBONNADE FLAMANDE

La carbonnade flamande est à l'origine un plat de mineurs. Venue de Flandre, comme son nom l'indique, ce plat est principalement composé de restes de bœuf, marinés à la bière, et grillés au charbon, d'où le terme carbonnade.

INGRÉDIENTS RECETTE:

1,6kg de paleron de bœuf de Flines-lès-Mortagne
2 grs oignons
2 cuillères à soupe de Cassonade de Thumeries
3 tranches de pain d'épices rassis de Lambersart
1l de bière de garde de Saint-Sylvestre-Cappel
50grs de gras de bœuf
Thym
Laurier
Clous de Girofle
Moutarde
1 demi bouquet de persil
Sel & poivre

Les conseils de Vitaminherb !
Deux plantes de caractère :
Coriandre vietnamienne au printemps
et Basilic du Kenya les mois les plus chauds.

La carbonnade est un plat qui se mijote, au moins 4 heures. Idéalement on le prépare la veille.

- Couper la viande en morceaux en prenant soin d'enlever l'excès de gras et les morceaux trop durs.
- Faire saisir la viande à feu modéré dans une grande cocotte avec au choix, du gras de bœuf, de l'huile ou de la graisse de canard.
- Retirer et réserver la viande, puis mettre les oignons coupés dans la cocotte et les laisser suer en les remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils blondissent.
- Ajouter la cassonade.
- Saler, poivrer.
- Remettre la viande et son jus dans la cocotte et arroser avec la bière.
- Tartiner les tranches de pain d'épices de moutarde et les déposer dans la cocotte.
- Porter le tout à ébullition puis baisser la température. Fermer avec le couvercle et laisser mijoter 2h30 si l'on prépare le plat la veille, puis cuire 1h le lendemain. Pour le manger le jour même, laisser cuire 3h30-4h00.
- Remuer le plat toutes les 20 à 30 minutes.

Servir avec des frites !
C'est meilleur !

MOULES MARINIÈRES & FRITES

Les moules marinières, typiques du Nord et de la Belgique, sont dans la recette originale, cuisinées à l'eau de mer. La pêche aux moules existe depuis la nuit des temps mais l'élevage au bouchot (piquets de bois plantés dans la mer) aurait commencé au 13ème siècle en Charente-Maritime. Aujourd'hui identifiées à Lille et sa braderie, les moules-frites sont un plat régional par excellence.

INGRÉDIENTS RECETTE

700grs de moules de bouchot des 2 Caps
(par personne)
3 oignons
1 botte de persil
1 botte de céleri
1 citron
45 cl de vin blanc
40grs de beurre
Sel et poivre mignonnette
1kg de pommes de terre de Merville

Les conseils de Vitaminherb !
Deux plantes qui donneront de l'exotisme à un grand classique de la cuisine du Nord :
Herbe à curry au printemps
et Citronnelle de Madagascar ensuite.

Les moules marinières sont très faciles à réaliser. Le secret est de bien nettoyer les moules !

- Gratter les moules une à une et retirer le byssus (filaments qui pourraient rester).
- Les passer sous l'eau froide.
- Égoutter-les, puis éliminer les moules déjà ouvertes.
- Hacher finement les échalotes et les faire fondre 5 à 10 min à feu doux avec du beurre, dans une grande cocotte.
- Verser le vin blanc, ajouter le persil et donner quelques tours de moulin à poivre.
- Porter à ébullition et faire cuire 5 min.
- Jeter les moules dans la cocotte, couvrir et cuire à feu vif, en secouant souvent le récipient et en remuant avec une grande cuillère en bois.
- Lorsque les moules sont toutes ouvertes, c'est prêt !
- Avant de servir, Éliminer les coquillages encore fermés et ôter le persil.
- Égoutter les moules dans une écumoire sans jeter le jus et les servir dans une grande assiette creuse.
- Arroser-les de leur jus de cuisson, en laissant le dépôt sableux dans le fond de la cocotte.

Servir sans attendre !



**MOULES
MARINIÈRES
& FRITES**



GÂTEAU BATTU DE PICARDIE ET SA SOUPE DE FRAISES

Le gâteau battu est indissociable de l'histoire culinaire et gastronomique de la Picardie. Ce qui le rend si spécial, c'est un battage long, à la main, qui rend la pâte aérienne, souple et légère. C'est une brioche moelleuse, riche en beurre et en œufs. Sa cuisson se fait dans un moule cannelé, haut et cylindrique, qui lui donne cette forme si particulière de toque de cuisinier. Depuis 1993, il est défendu et promu par La Noble Confrérie du Gâteau Battu.

INGRÉDIENTS RECETTE

250grs de farine
25grs de levure de boulanger
2 œufs
15cl de lait
50g de sucre en poudre
1 pincée de sel
75grs de beurre
15cl de rhum ou calva
250 g de fraises de Phalempin
2 cuillères à soupe de sucre ou cassonade
Feuilles de menthe
1 bouteille de Perlé de Groseille
de Loison-sur-Créquoise

Les conseils de Vitaminherb !
On remplace la menthe par deux versions
de verveine mentholées
en fonction des saisons :
Verveine sucrante
et Verveine d'Argentine

- Délayer la levure de boulanger dans un peu d'eau tiède.
- Disposer la farine en fontaine dans une terrine qui verser au centre les jaunes d'œufs battus en omelette
- Incorporer tout en pétrissant : le sel, le sucre puis la levure.
- Pétrir la pâte à la main en la battant longuement et incorporer progressivement le beurre ramolli, continuer de travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement lisse.
- Verser alors dans un moule à cône (le moule dit à «gâteau battu») beurré.
- Couvrir le moule avec un linge humide et laisser la pâte lever dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air pendant environ 3 heures
- Préchauffer le four à 170° (th.5 pendant) puis enfourner et cuire 30mn. Attention, il ne faut pas que la pâte retombe, donc enfourner sans attendre.
- Démouler le gâteau sur une grille.

INSTALLATION

L'Odyssée des senteurs - Bouquet explosif de la ville nourricière

Mars - Déc. 2023



Dans cette odyssée des senteurs, 5 alcôves magiques vous sont proposées : à travers le vitrail coloré, la lumière traverse et projette un décor floral autour de l'écrin du parfum.

D'une petite boîte, au coeur d'un bouquet explosif, un parfum s'échappe et se dévoile, invisible messenger. Ces parfums mis en lumière évoquent la terre à laquelle nous sommes attachés : celle qui nourrit, qui protège, qui équilibre.

Laissez votre imaginaire vous raconter ces impalpables et insaisissables essences qui chatouillent votre sens olfactif.

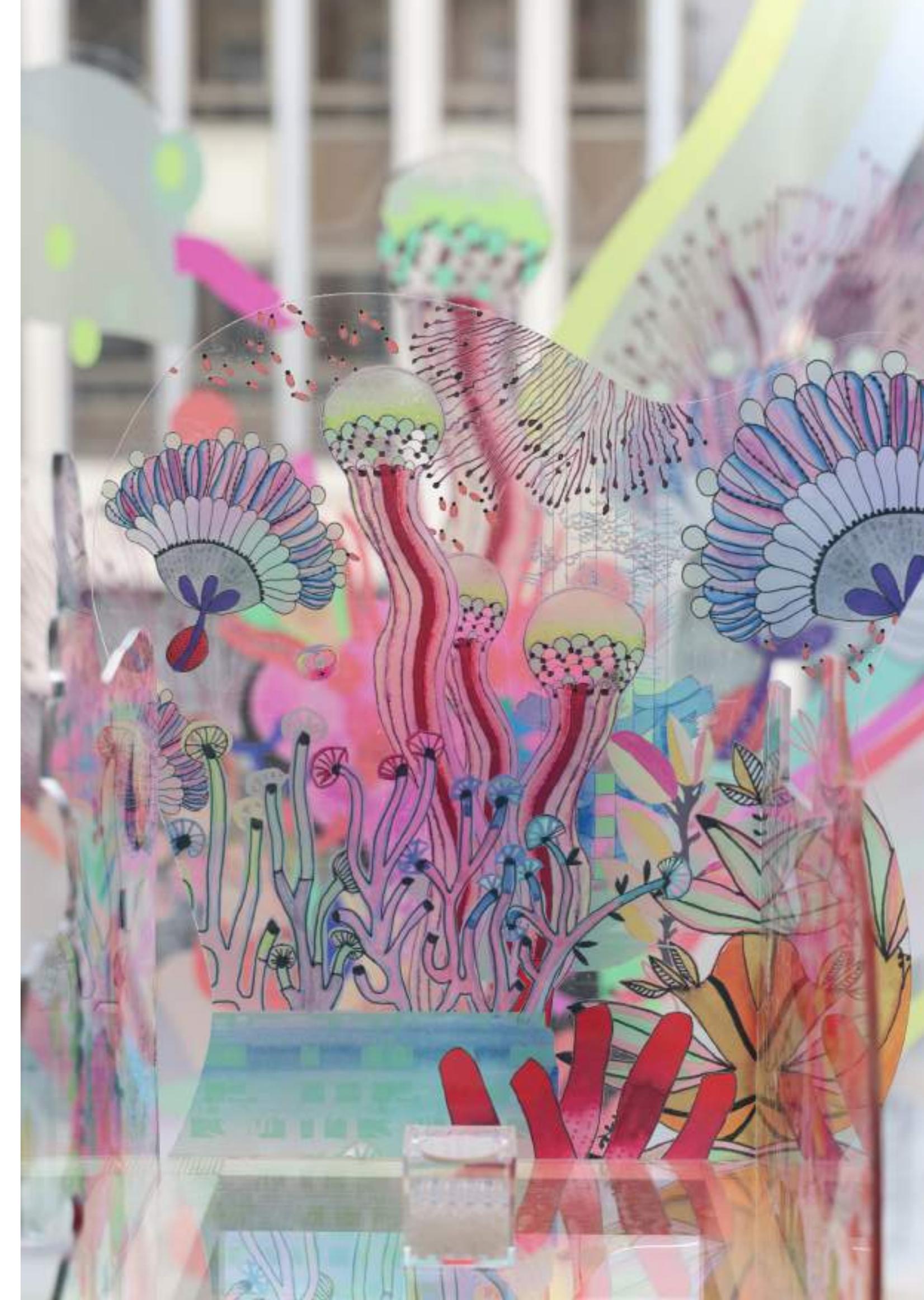
Imaginez-les se diffuser dans une ville résiliente, colorée et lumineuse, dont les senteurs évolueront au fil des saisons.

Graphisme : Limonade Paper

Design olfactif : Floracos

LIMONADE
P A P E R


FLORACOS





DÉMONSTRATIONS

Souriez, vous cultivez !

Bacao

Mars - juin 2023

La culture de fruits et légumes en ville, c'est possible !

Bacao conçoit et commercialise des solutions pour permettre aux citadins habitant en appartement de cultiver des légumes et aromates sur leur balcon. L'installation est constituée d'un système basé sur le principe d'hydroponie (un principe de culture hors-sol particulièrement efficace en environnement urbain), accompagné de tutos, guides et conseils. Une solution simple et accessible à tous, pour mieux manger, même en ville !



Je pousse juste là
viens me cueillir :-)

**ICI
C'EST
FRAIS
LOCAL
DELICIEUX**

Avec les fermiers de Tomogrow,
la nature arrive en ville, plus
frais tu meurs ! :-)

A la maison,
les petits
pour un plaisir



3- Et hop !
dans le salade
facile et délectable



3- Et hop !
dans le salade
facile et délectable

**100%
LOCAL**

Et par de transport,
ils sont forts chez Tomogrow ! :-)



On parle les tomates,
c'est ça le secret de leur goût !
Ne le donne pas à nos concurrents !

**AN
GA**

**ZI
PE**



Surveillez les plants dès leur 7
jours - même si ils sont dans un pot

**T
O
M
O
G
R
O
W**



TOMOGROW



DÉMONSTRATIONS

Adopte une ferme !

Tomogrow

Sept. - déc. 2023

La start-up lilloise Tomogrow propose de cultiver au plus près du consommateur grâce à des fermes verticales autonome directement en magasin pour des produits ultra frais, sains et bons pour la planète. Cette solution apporte une nouvelle expérience en magasin avec la cueillette et un système clé en main : on transforme le distributeur en producteur en lui simplifiant la vie !

Dans les années à venir, Tomogrow souhaite développer un système d'absorption carbone pour désengorger les zones industrielles, optimiser la pousse de leurs plants, et développer un système autonome grâce aux énergies vertes.

« Cultivons là où nous achetons ! Conservons vivant pour conserver plus longtemps »



ATELIERS

18 MARS
14h - 15h30

L'îlot fertile

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par l'Artothèque l'Inventaire

25 MARS
10h30 - 11h30

Sème un légume en pot

Atelier pour enfants (3-6 ans)
Par Happy Green Home

08 AVRIL
14h - 15h30

Dans ma serre...

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par l'Artothèque l'Inventaire

22 AVRIL
14h - 17h

Construis ta jardinière d'intérieur

Atelier tout public (+14 ans)
Par les Compagnons
Bâtisseurs

13 MAI
14h - 16h

6 pattes, 1000 formes : les insectes

Atelier pour enfants (+7 ans)
Par le Musée d'Histoire
Naturelle de Lille

20 MAI
14h30 - 16h

Découvre les fleurs comestibles

Atelier tout public (+6 ans)
Par les Herbes Folles

03 JUIN
14h - 16h

Couronne de fruits

Atelier pour enfants (+7 ans)
Par Limonade Paper

17 JUIN
14h30 - 16h

Crée ton infusion de plantes aromatiques fraîches

Atelier tout public (+6 ans)
Par vitaminherb

08 JUILLET
14h - 16h

Les figes du jardin

Atelier tout public (+6 ans)
Par l'atelier ZUT

09 SEPT.
14h - 16h

Aquarelles et légumes

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par L'Atelier MoOn

30 SEPT.
14h30 - 16h

Encres végétales

Atelier tout public (+6 ans)
Par les Herbes Folles

14 OCT.
14h - 16h

Brode un tableau de végétaux sur papier

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par L'Atelier MoOn

28 OCT.
14h30 - 16h30

Goûter 100% végétal et zéro déchet, spécial Halloween

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par les Herbes Folles

04 NOV.
14h - 16h

La nature nous inspire : architecture organique

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par les Ateliers de Miss Chardon

18 NOV.
14h - 16h

Cultive tes aromates en hydroponie

Atelier tout public (+6 ans)
Par lilotopia

02 DÉC.
14h - 16h

Silhouette nocturne d'une ville en fête

Atelier pour enfants (+6 ans)
Par les ateliers de Miss Chardon

09 DÉC.
14h - 17h

Atelier spécial Noël

Atelier tout public (+6 ans)
Surprise !







— ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

Start-up pitch

11 MAI
18h30 - 20h

Innovation dans l'immobilier

Maille Immo
Station V · 1 rue Nationale, Lille

21 SEPT.
18h30 - 20h

Agriculture intelligente

Euratechnologies
Station V · 1 rue Nationale, Lille

Conférences

22 JUIN
18h30 - 20h

Ville nourricière : accessible à tous ?

Agence de Développement et d'Urbanisme
de Lille Métropole x Vilogia
Lieu à venir

13 SEPT.
18h30 - 20h

Habitat & Design

matali crasset x Vilogia
Vilogia · 14 rue Jean Jaurès, Villeneuve d'Ascq



Qui sommes-nous ?

Station V by Vilogia

Un tiers-lieu dédié à l'innovation dans l'habitat

Qu'elles soient techniques avec l'accès à l'eau et à l'électricité, les premiers ascenseurs et les premières rénovations thermiques, ou sociétales, du Familistère de Guise à l'unité d'habitation de Le Corbusier, les innovations jalonnent l'histoire du logement social. C'est parce qu'il s'inscrit pleinement dans cette tradition que le **bailleur social Vilogia** a choisi d'ouvrir Station V sur la Grand Place de Lille.

Ouvert à tous, professionnels et grand public, Station V permet d'abriter des expositions, d'assister à des conférences et de participer à des ateliers afin de réfléchir ensemble à l'avenir du logement. À Station V, c'est tout l'écosystème du logement et de la ville - bailleurs, architectes, collectivités et promoteurs – qui est invité à exposer ses savoir-faire et ses projets.

La programmation se décline en **saisons thématiques** autour de **sujets de société qui concernent l'habitat**. Tout au long de l'année, des ateliers, conférences, événements sont organisés pour sensibiliser aux questions du « mieux vivre demain ».

PLUS D'INFOS STATION-V.FR



Station V by Vilogia
1 rue Nationale, 59000 Lille

Leïla Grenu
Responsable Station V
leila.grenu@vilogia.fr

Vilogia

Le Groupe Vilogia rassemble 5 sociétés spécialisées dans l'habitat social. A la fois bailleur, constructeur et aménageur, il assure une mission d'intérêt général en proposant des solutions-logements aux familles disposant de revenus modestes. Né il y a plus d'un siècle à l'initiative d'un réseau d'entrepreneurs du Nord et basé à Villeneuve d'Ascq, Vilogia est aujourd'hui implanté dans les principales zones tendues. Le Groupe est adossé à un patrimoine de plus de 85 000 logements à travers la France.

Vilogia accompagne les collectivités locales dans leurs politiques d'habitat et de développement urbain. Avec plus de 2 000 logements neufs livrés chaque année, le Groupe est l'un des acteurs les plus dynamiques de son secteur.

PLUS D'INFOS VILOGIA.FR

Chiffres-clefs

Plus de **85 000** logements
Près de **160 000** personnes logées
390 € le loyer moyen (pour 66m²)
3 373 constructions lancées
1 158 collaborateurs
431 millions de CA

*SAC Opalogia Habitat



Vilogia
74 rue Jean Jaurès,
59664 Villeneuve d'Ascq

Adrien Patoux
Attaché de presse
adrien.patoux@vilogia.fr
03 59 35 50 30



LE TRI
+ FACILE

