Informacja prasowa, 21.10.2022 r.

**„Smaki emigracji. Mickiewicz we Francji” – cykl wydarzeń jesienią w Paryżu**

**Czy możliwe jest odtworzenie smaków ulubionych potraw Adama Mickiewicza z okresu jego pobytu w Paryżu? Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie podejmuje to wyzwanie, rekonstruując menu Wieszcza oraz zapraszając badaczy do rozmowy o polskim romantyzmie z zupełnie innej strony – od kuchni.**

Odkrywanie kuchni Adama Mickiewicza w jej historycznym kontekście emigracji rozpocznie się od strony teoretycznej – w czasie wykładów i dyskusji, które odbędą się **21 października** na **Wydziale Slawistyki na Sorbonie**. Jako pierwszy wystąpi Bogusław Deptuła, historyk sztuki, autor wielu publikacji o związkach literatury i kuchni, z wykładem na temat „emigracyjnego smaku” i jego roli w kształtowaniu tożsamości. Opowie on również o specyfice kuchni polskiej, jej odmienności oraz o charakterze kuchni litewskiej, również bliskiej Mickiewiczowi ze względu na jego dzieciństwo spędzone w Nowogródku. Następnie publiczność wysłucha prelekcji Macieja Nowickiego, szefa kuchni Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, dotyczącej historycznej rekonstrukcji kulinarnej oraz ujęcia smaku w aspekcie kulturowym. Wydarzenie zakończy się dyskusją z udziałem Bogusława Deptuły, Macieja Nowickiego oraz paryskich badaczy romantyzmu i dawnych smaków, m.in. Iwony Pugacewicz, Małgorzaty Grąbczewskiej i Małgorzaty Smorąg-Goldberg.

**23 października** ulubione dania Mickiewicza zostaną zrekonstruowane przez Macieja Nowickiego i Bogusława Deptułę w czasie pokazu kulinarnego, który odbędzie się w Ambasadzie RP w Paryżu. Menu przygotowane dla uczestników pokazu zostało zainspirowane preferencjami kulinarnymi Wieszcza oraz w oparciu o staropolskie receptury zaczerpnięte ze źródeł historycznych m.in. najstarszej zachowanej książki kucharskiej „Compendium ferculorum” Stanisława Czernieckiego. W czasie pokazu będzie można spróbować m.in.: barszczu białego z rydzami, ryby na babie grochowej czy blinów ze śliwką. Spotkanie uświetni także recital Aleksandra Dębicza, który zagra utwory z romantycznego repertuaru. Aleksander Dębicz to pianista i kompozytor, a także tegoroczny zwycięzca konkursu organizowanego przez Spitfire Audio – firmę współpracującą z największymi studiami nagraniowymi, orkiestrami oraz kompozytorami.

Wydarzenia zorganizowane zostały w ramach projektu **„Wielka Emigracja od kuchni, czyli Mickiewicz i rydze”** realizowanego jako część programu dotacyjnego **Instytutu Adama Mickiewicza** **„44 x Mickiewicz”**.

Projekt realizowany jest we współpracy z Instytutem Adama Mickiewicza, Sorbonne Université Faculté des Lettres, UFR d’Etudes Slaves oraz Ambasadą Rzeczypospolitej Polskiej w Paryżu.

**Instytut Adama Mickiewicza** jest narodową instytucją kultury, utworzoną w 2000 roku. Cel Instytutu – budowanie trwałego zainteresowania polską kulturą na świecie, realizowany jest we współpracy z partnerami zagranicznymi i poprzez międzynarodową wymianę kulturalną w dialogu z odbiorcami, w zgodzie z założeniami polskiej polityki zagranicznej. Do 2022 roku Instytut zrealizował projekty w ponad 70 krajach na 6 kontynentach. Organizatorem Instytutu Adama Mickiewicza jest Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

**Kontakt dla mediów**

Marta Sadurska

msadurska@iam.pl