

soilmates

**SEPTEMBER 12
2021**

**SOILMATES PROGRAMME
10H - 18H**

Cette journée sera dédiée à la transmission, au partage des savoirs et à la réflexion autour du terroir vivant.

C'est un projet itinérant entre trois lieux emblématiques de Bruxelles : Smala Farming, les jardins Erasme et Le Champignon de Bruxelles.

Chaque site propose une thématique spécifique où différentes conférences, performances artistiques et ateliers mettront en lumière la vie cachée du sol.

Après votre parcours initialement sélectionné, vous serez guidé à travers 3 sites avec des intervenants et des horaires (chaque «Soilmates groupe» sera de 20 personnes maximum).

Attendez-vous à un programme inédit, créatif, poétique et audacieux de 8h dédié à notre relation au SOL.

MAINTENANT, IL EST TEMPS DE CHOISIR VOTRE PROGRAMME (voir site web) :

- 1/ Choisissez d'abord votre lieu de départ. Où voulez-vous commencer votre voyage à 10h – à [Smala Farming](#), à [Maison Erasme](#) ou au Le [Champignon de Bruxelles](#) ?
- 2/ Choisissez votre langue : français ou néerlandais ?
- 3/ Choisissez un des parcours

Une fois cela fait, laissez-nous le soin de le faire... nous nous occuperons de vous !

@SMALA FARMING

HOW TO KEEP OUR SOILS ALIVE!
we will discuss regenerative farming
and microbiology
WITH



- **LOUIS DE JAEGER** (Food Forest specialist) // Introduction to food foresting (Talk, NL)
- **FAZIA SMAIL** (Baker) & **LUCAS VAN DEN ABEELE** (Brewer) // Relation between bread, grains and beer (Workshop, FR & NL)
- **EMILIA FARFAN** (Herbal tea producer) // An introduction to a herbal tea garden (Workshop, FR)
- **DRIES DELANOTE** (Farmer) // Introduction to regenerative farming (Talk, FR)
- **FLORIAN LAURYSSSEN** (Soil Scientist PhD) // The state of Brussels soils (Talk, NL)
- **LENA VAN DER BRUGGEN** (Shinrin Yoku guide) // An introduction to Shinrin Yoku (Experience, NL)
- **PRISCILLE CAZIN** (Shinrin Yoku guide & compost master) // An introduction to Shinrin Yoku (Experience, FR)
- **ZOFIA ZANIEWSKI** & **LAURA MATTHYS** // Micro - Macro garden walk (Workshop, FR)

LUNCH @SMALA FARMING (inclus ainsi qu'une boisson) sera préparé par les chefs **ARTH ALVAREZ & MARIUS FOULQUIER**

Et last but not least, attendez-vous à des performances artistiques uniques à votre arrivée : **BUD BLUMENTHAL**, **NATASJA OTTE** en **JUAN MARCELO ROSSI**. Alors s'il vous plaît arrivez à l'heure pour vivre ces moments poétiques de transition dans le calme et le silence.

APRÈS LE DÉJEUNER, CES 4 GROUPES, SE DÉPLACERONS (EN SLOW TRAVEL, VÉLO, STEP HAUTEMENT RECOMMANDÉ) VERS LE PROCHAIN LIEU @LES JARDINS DE LA MAISON ERASMUS (conférences de 13h à 15h), ET ENFIN AU @LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES (conférences de 16h à 18h).

@THE ERASMUS GARDENS

HOW DEEP IS MY SOIL?

we will discuss how our cultural imprints influence
the relation between humans and soil
WITH

- **OANA BOGDAN** (Architecte) // Soil and the City (Talk, ENG/NL)
- **CAROLINE BAERTEN** (Mixologist) // Botanical drinks for soil and soul (Workshop, NL)
- **OLIVIER KUMMER** (Parfumer) // The Fragrances of the soil (Workshop, FR)
- **BLANCHE MAGARINOS-REY** (Lawyer) // Introduction to Seed law (Talk, FR)
- **SANDER WUYTS** (Microbiologist) / Bringing the soil microbiome to life (Workshop, NL)
- **RAF VAN DER VEKEN** (Guide) / Erasmus Gardens soil history (Talk, NL/FR)
- **MARJOLEIN VISSER** (Researcher, ULB) / Agroecology and the city (Talk, FR)

LE DÉJEUNER @ERASMUS (inclus ainsi qu'une boisson) sera préparé
par la cheffe **VALENTINA GATTI**.

Et last but not least, attendez-vous à des performances artistiques uniques à votre
arrivée : **MAMI KITAGAWA**.

Alors s'il vous plaît arrivez à l'heure pour vivre ces moments poétiques de transition
dans le calme et le silence.

APRES LE DEJEUNER, CES 4 GROUPES ERASMUS, SE DEPLACERONT (EN SLOW
TRAVEL , VÉLO, STEP HAUTEMENT RECOMMANDÉ)
AU PROCHAIN VENUE @LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES (conférences de 13h à 15h)
ET ENFIN
À @SMALA FARMING (conférences de 16h à 18h).

@LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES

THE TASTE OF THE SOIL
we will discuss the link between taste
and the soil
WITH



- **NICOLAS DECLOEDT** (Chef) / Taste workshop (Workshop, NL)
- **LAURENS VAN DER CRUYSSSEN & ADRIAN HILL** (Psychologist PhD) / The personas of soil (Experience, NL)
- **FUNGI EXPERT** (Mushroom farmer) / Discover Champignons de Bruxelles (Walk, FR)
- **OLIVIA ANGÉ** (Anthropologist, ULB) / Cusco Potato Poetry (Experience & Talk, FR)
- **MAXIME WILLEMS** (Fermentation specialist) / Microbial Terroir (Workshop, NL)
- **BOER OLIVIER** (Regenerative egg farmer) / Soil & animals (Talk, NL)
- **JULIEN HAZARD** (Cheese affineur) / Cheese & soil (Workshop, FR) at 10AM & 13PM
- **SEBATH CAPELA** (Chef) / Cooking my garden (Talk, FR) at 16PM
- **BENOÎT BLAIRVACQ** (Gardener L'Air du Temps) / The Soils of my garden (Talk, FR)

LE DÉJEUNER @LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES (inclus ainsi qu'une boisson) sera préparé par le chef **SEBATH CAPELA**.

Et last but not least, attendez-vous à des performances artistiques uniques à votre arrivée : **SOPHIE DEJONGHE et des autres artists**.

Alors s'il vous plaît arrivez à l'heure pour vivre ces moments poétiques de transition dans le calme et le silence.

APRÈS LE DÉJEUNER, CES 4 GROUPES DE CHAMPIGNONS, SE DÉPLACERONT (À VÉLO HAUTEMENT RECOMMANDÉ)

AU PROCHAIN LIEU @SMALA FARMING (conférences de 13h à 15h) ET ENFIN AUX JARDINS DE LA MAISON ERASMUS (conférences de 16h à 18h).