

soilmates

**SEPTEMBER 12
2021**

**SOILMATES-PROGRAMMA
10u tot 18u**

Deze dag staat in het teken van overdracht, kennis deling en reflectie rond de levende aarde.

Het is een uitgestippeld parcours tussen drie emblematische plekken in Brussel: de stadsboerderij Smala Farming, de 16^{de} eeuwse tuin van Erasmus huis en de ondergronds kelders van Le Champignon de Bruxelles.

Elke site biedt een specifiek thema waar verschillende lezingen, artistieke performances en workshops licht werpen op het verborgen leven in de aarde.

Verwacht een nooit eerder vertoond, creatief, poëtisch en gedurfd programma van 8 uur gewijd aan onze relatie met de SOIL.

NU IS HET TIJD OM UW PARCOURS TE KIEZEN VIA DE WEBSITE LINK:

- 1 / Kies eerst de startlocatie. Waar wilt u het parcours om 10 uur beginnen - [Smala Farming](#), [Erasmushuis](#) of [Le Champignon de Bruxelles](#)?
- 2 / Kies uw taal: Frans of Nederlands?
- 3 / Kies één van de vier Soil groepen (max. 20 personen per groep)

Als dit eenmaal is gebeurd, laat het dan aan ons over... wij zorgen voor u!

Hieronder een overzicht van alle sprekers per vertrekpunt:

@SMALA FARMING

HOW TO KEEP OUR SOILS ALIVE!
we bespreken de rol van
regeneratieve landbouw en
microbiologie

MET



- **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 (inclusief een drankje) wordt klaargemaakt door chef-koks **ARTH ALVAREZ & MARIUS FOULQUIER**

En last but not least, bij uw aankomst kan u een unieke artistieke dans performance verwachten onder leiding van **BUD BLUMENTHAL**, **NATASJA OTTE** en **JUAN MARCELO ROSSI**.

Kom dus op tijd om deze poëtische overgangsmomenten in alle rust en stilte te beleven.

NA DE LUNCH VERPLAATSEN DE 4 SMALA-GROEPEN VIA SLOW TRAVEL (MET DE FIETS, STEP IS STERK AANBEVOLEN) NAAR DE VOLGENDE LOCATIE @THE ERASMUS HOUSE GARDENS (talks van 13u tot 15u) EN TOT SLOT NAAR @LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES (talks van 16u tot 18u).

@ERASMUS HUIS

HOW DEEP IS MY SOIL?
we bespreken hoe we als mens beïnvloed worden in
onze relatie met de aarde

MET

- **OANA BOGDAN** (Architect) // 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)

LUNCH @(inclusief een drankje) wordt klaargemaakt door cheffe **VALENTINA GATTI**.

En last but not least, bij uw aankomst kan u een unieke dans performance verwachten onder leiding van **MAMI KITAGAWA**.

Kom dus op tijd om deze poëtische overgangsmomenten in alle rust en stilte te beleven.

NA DE LUNCH VERPLAATSEN DE 4 ERASMUS-GROEPEN VIA SLOW TRAVEL (MET DE FIETS, STEP IS STERK AANBEVOLEN) NAAR DE VOLGENDE LOCATIE @LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES (talks van 13u tot 15u) EN TOT SLOT NAAR @SMALA FARMING (talks van 16u tot 18u).

@LE CHAMPIGNON DE BRUXELLES

THE TASTE OF THE SOIL
we bespreken
de link tussen smaak en de aarde

MET



- **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)

LUNCH @(inclusief een drankje) wordt klaargemaakt door chef **SEBATH CAPELA**

En last but not least, bij uw aankomst kan u verschillende unieke artistieke performances verwachten zoals het 'Into the Cave' project van **SOPHIE DEJONGHE**. Kom dus op tijd om deze poëtische overgangsmomenten in alle rust en stilte te beleven. chef

NA DE LUNCH VERPLAATSEN DE 4 CHAMPIGNONS -GROEPEN VIA SLOW TRAVEL (MET DE FIETS, STEP IS STERK AANBEVOLEN) NAAR DE VOLGENDE LOCATIE @SMALA FARMING (talks van 13u tot 15u) NAAR @ERASMUS HUIS (talks van 16u tot 18u).