

# EATFILM

Festival documentaire autour de la table



## DOSSIER DE PRESSE



FESTIVAL DE CINÉMA  
DOCUMENTAIRE AUTOUR  
DE LA TABLE

11-14 JUIN 2026

PARIS

CONTACT RELATIONS PRESSE NATIONALE & RÉGIONALE

Alice Martins

[alice@martins-rp.com](mailto:alice@martins-rp.com) / +33 6 07 72 06 35

# **L'alimentation comme miroir de nos vies.**

**Le cinéma pour déchiffrer sa poésie, sa  
diversité et ses mystères.**

# SOMMAIRE

---

LE MANIFESTE.....	4
L'ÉDITO.....	5
MANON FLEURY, AMBASSADRICE DE LA 1 <sup>ère</sup> ÉDITION .....	6
<b>SÉLECTION PATRIMOINE</b>	
Menus-Plaisirs - Les Troisgros de Frederick Wiseman.....	8
Les Glaneurs et la Glaneuse d'Agnès Varda.....	9
<b>LE GOÛT DU 7<sup>e</sup> ART</b>	
À votre service de Julie Talon.....	11
Inde, les paysans sèment la révolution de Nishtha Jain & Akash Basumatari.....	12
Festins imaginaires de Anne Georget.....	13
Planète chefs de Stéphane Carrel.....	14
<b>SÉLECTION À TABLE</b>	
La spatule d'or de Constantin Costi.....	16
En fermentation de Jonathan Cianfrani.....	17
L'almanach d'Agatha de Amalie Atkins.....	18
Date limite de Ian Cheney.....	19
LE 18 <sup>e</sup> À L'HONNEUR : LE CINEY & JARDIN DES TRAVERSESES.....	20
UN CONCENTRÉ D'EXPÉRIENCES.....	22
L'ESSENTIEL À RETENIR.....	23
LES VISAGES DERRIÈRE LE PROJET.....	24
LE SÉLECTEUR DE FILMS.....	25
ESPACE PRESSE.....	26



# LE MANIFESTE

L'alimentation est une expérience quotidienne qui semble aller de soi. Pourtant, elle engage bien plus que nos besoins vitaux : elle est le miroir de nos identités culturelles, sociales et intimes - de la mémoire aux questions de genre, de la survie à l'excellence, du geste le plus humble au savoir-faire le plus exigeant.

EATFILM naît de cette conviction : ce que nous mangeons dit qui nous sommes. Et le cinéma documentaire est l'outil idéal pour le révéler. Ce n'est pas un festival de cuisine, mais une exploration du monde à travers ce que l'on mange. Le cinéma opère ici un déplacement nécessaire : il cadre le geste, isole le détail, rend visible ce qui reste souvent implicite. Il observe, il décrit, il met en relation, sans jamais chercher à démontrer. En quittant le terrain du politique pour celui de l'émerveillement et de la curiosité, il donne une forme aux liens qui unissent celles et ceux qui cultivent, qui transforment, qui consomment.

La France occupe une place singulière dans cette démarche. Le cinéma comme la gastronomie y sont constitués de longue date comme des institutions culturelles à part entière. Et pourtant, ces deux champs ont rarement été pensés ensemble dans un cadre dédié. EATFILM propose précisément de les mettre en regard en créant un espace où les images se prolongent en expériences sensorielles, où les films dialoguent avec les pratiques, où la salle de cinéma devient le prolongement naturel de la cuisine.

EATFILM est avant tout la fête de celles et ceux qui nous nourrissent. Un espace de rencontre unique où les professionnel·les retrouvent la noblesse de leurs métiers et où le public s'éveille à la diversité des saveurs. Le spectateur n'y est plus seulement un consommateur, il devient le témoin d'un savoir-faire vivant.

Installé au CiNey, nouveau lieu hybride du 18<sup>e</sup> arrondissement doté d'une cuisine communautaire et d'un restaurant, le festival s'inscrit dans un territoire ouvert, traversé par des pratiques et des publics divers. Il ambitionne de structurer, à terme, une plateforme internationale de fédérer une communauté autour d'un miroir commun.

Car au fond, s'intéresser à ce que l'on mange à travers le 7<sup>e</sup> art, c'est s'accorder un autre regard sur le monde, sur nos habitudes et sur nous-mêmes.



**FESTIVAL DE CINÉMA  
DOCUMENTAIRE AUTOUR  
DE LA TABLE**

**11-14 JUIN 2026**

PARIS

Depuis près de 28 ans, le parcours de Katerina Drozdova est **lié à la gastronomie** - de ses débuts comme traductrice chez PepsiCo à l'organisation des premières venues à Moscou du chef Pierre Gagnaire. Rédactrice en chef, directrice des relations presse, fondatrice d'une école de cuisine et d'une librairie culinaire à Moscou, diplômée du Cordon Bleu Paris en 2014, membre de Slow Food depuis 2002. En 2018, Katerina Drozdova crée le Eat Film Festival à Moscou. Installée en France depuis 2019, elle fonde **EATFILM Paris**.

« Créer EATFILM à Paris s'est imposé assez naturellement. La France est un pays où **la gastronomie et le cinéma** se sont constitués comme des institutions culturelles profondes. Organiser ici un festival international autour de ces deux disciplines a quelque chose d'évident. Je suis aussi immigrée, et cela compte. Des projets comme celui-ci sont essentiels pour **trouver sa place, s'ancrer, donner quelque chose au lieu où l'on vit**.

Le cinéma documentaire autour de la gastronomie est **un champ riche, exigeant, déjà constitué**. Et pourtant, il n'existe aujourd'hui en Europe aucun festival international indépendant qui lui soit entièrement consacré. La section Culinary Cinema de la Berlinale, lancée en 2007, a été arrêtée en 2019. Il ne reste que la section Culinary Zinema de San Sebastián - quelques films par an, intégrés à un grand festival. Pas une plateforme autonome.

**EATFILM répond à ce manque.** Ce n'est pas un projet à court terme.

Pour cette première édition, nous avons visionné une cinquantaine de films et en avons retenu **dix**. Ils parlent **de vieillissement, de mort, de renaissance, de faim et de survie, mais aussi d'excellence, d'engagement, de recherche d'une identité**. À travers tout cela, une affirmation de la vie et de sa valeur, à partir de ce que l'on mange.

Tous les films se lient entre eux. »



# L' AMBASSADRICE

“ J'ai toujours rêvé d'un festival comme ça à Paris !

La programmation, avec plein de réalisateur.ices différent.e.s, est exceptionnelle !

Tous les films m'intéressent beaucoup. C'est génial d'avoir accès à cette sélection de documentaires en lien avec l'alimentation. C'est une manière différente de parler de notre alimentation, le cinéma permet d'avoir une vision beaucoup plus large qu'avec un restaurant.

## Manon Fleury, cheffe cinéphile au restaurant étoilé

Ancienne championne de France junior de sabre, passée par l'hypokhâgne avant de choisir les fourneaux, Manon Fleury a toujours cultivé **une manière singulière d'habiter le monde**. De William Ledeuil à Pascal Barbot, jusqu'à Dan Barber et sa ferme Blue Hill at Stone Barns à New York - qui ancre chez elle l'idée qu'une cuisine sans lien au vivant n'a pas de sens - son parcours dessine une ligne claire : **l'excellence ne se sépare pas de l'engagement**.

En septembre 2023, elle ouvre Datil, rue des Gravilliers dans le 3<sup>e</sup> arrondissement de Paris, avec Laurène Barjhoux et une équipe tissée au fil de ses résidences. Le nom est déjà un manifeste : une variété de prune ancienne sauvée de l'extinction, un poivre des Amériques, le mot "datte" en espagnol. Une idée de transmission et de vivant. Chez Datil, chaque ingrédient raconte une histoire concrète : producteurs, céréales, algues, légumes. **La cuisine de Manon Fleury prend racine dans les champs avant d'arriver dans l'assiette**.

Son restaurant récompensé par une étoile Michelin en 2024, une Étoile verte en 2026 et le Prix Fooding de l'Esprit d'Équipe, son travail dépasse la seule performance gastronomique. Avec **Bondir.e**, cofondée en 2021, elle agit aussi dans les écoles hôtelières pour prévenir les violences en cuisine. Sa démarche s'inscrit dans une vision claire : **rendre visibles les producteurs, les gestes et les chaînes invisibles qui relient la terre à la table**.

Le cinéma occupe une place essentielle dans son regard. Une scène des *Glaneurs et la Glaneuse* d'Agnès Varda - les beignets de maïs — a inspiré le premier amuse-bouche de Datil. Depuis, ce geste se prolonge au rythme des saisons, fidèle à l'esprit du film : transformer ce qui reste en matière vivante. Chez Datil, un carnet d'inspirations accompagne les convives, nourri notamment par des œuvres de **Hafsia Herzi** et **Justine Triet**.

C'est ce regard qui fait d'elle l'ambassadrice naturelle d'EATFILM : une cheffe qui, comme le cinéma documentaire, **observe, questionne et révèle**. Elle ne cherche pas à sublimer le réel, mais à le montrer dans sa complexité, sa fragilité et surtout, **dans sa beauté**.

SÉLECTION

# PATRIMOINE

● Menus-Plaisirs - Les Troisgros

● Les Glaneurs et la Glaneuse

Le cinéma documentaire, tout comme la gastronomie, est une affaire de temps et d'observation. En réunissant Frederick Wiseman et Agnès Varda, EATFILM pose les deux piliers de sa réflexion : l'excellence de la transmission et la poésie de la subsistance.

## FREDERICK WISEMAN

Plonge dans l'exigence d'une institution triplement étoilée, où le geste est une science.

## AGNÈS VARDA

Nous emmène dans les marges, là où glaner devient un acte de résistance et de création.

---

Ensemble, ces deux documentaires dessinent le territoire d'EATFILM : un espace où l'assiette n'est jamais un objet inerte, mais le résultat d'un engagement humain total.

SÉLECTION PATRIMOINE

# Menus-Plaisirs - Les Troisgros

Frederick Wiseman

*Dans la maison Troisgros, institution de la haute cuisine française, Frederick Wiseman observe le travail à l'œuvre. De la production des ingrédients à leur transformation en cuisine, jusqu'au service, chaque étape s'inscrit dans une organisation précise, exigeante, minutieuse. Sans commentaire, dans une durée ample, le film révèle une mécanique complexe où se croisent savoir-faire, discipline, invention et une certaine idée du temps, du geste et de la perfection.*



Nous ne pouvons pas passer à côté du dernier film de Frederick Wiseman, figure majeure du cinéma documentaire. Après avoir filmé une école, une bibliothèque, une université, un commissariat, un hôpital psychiatrique ou encore un tribunal, il s'intéresse ici au restaurant. Il observe comment ce système fonctionne, en en suivant le quotidien avec précision. Un film en parfaite résonance avec le festival.



Menus-Plaisirs Les Troisgros © Météore films

Marianna Morgovskaia | Directrice de la programmation EATFILM

France, États-Unis

2023

240 minutes

SÉLECTION PATRIMOINE

# Les Glaneurs et la Glaneuse

Agnès Varda

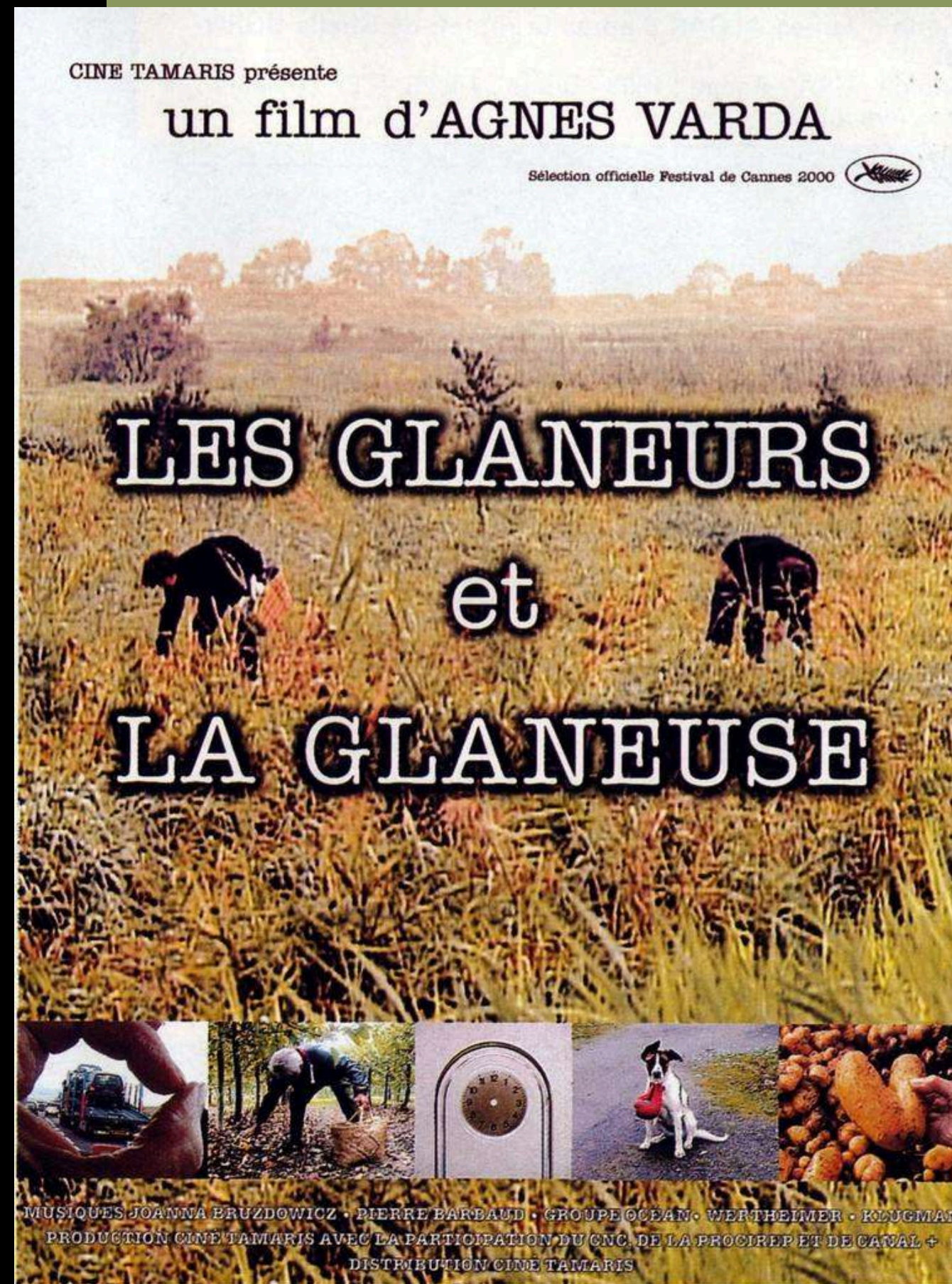
*Agnès Varda part à la rencontre de celles et ceux qui glanent - dans les champs, les villes, les marchés. Des gestes anciens, réinventés dans le présent, où se mêlent nécessité, choix de vie et invention quotidienne. Chemin faisant, la cinéaste s'invite elle-même dans le film, interrogeant sa propre pratique : filmer, collecter, regarder. À travers ces parcours singuliers, le film ouvre une réflexion libre et sensible sur ce que signifie prendre, récupérer, transformer - et sur les formes de vie qui s'inventent à partir de ce qui reste.*

“

L'an dernier, je suis allée voir l'exposition consacrée à Agnès Varda au musée Camavalet. On y projetait des extraits de ses films. J'y ai découvert un passage de Les Glaneurs et la Glaneuse que je ne connaissais pas encore. Je crois que c'est à ce moment-là que j'ai compris que je voulais, malgré tout, créer ce festival à Paris.

Parce qu'il est fait pour ce type de cinéma : exigeant, sensible, profond. Un cinéma dans lequel la nourriture cesse d'être seulement une affaire de subsistance pour devenir une manière de penser le monde.

Katerina Drozdova | Fondatrice et déléguée générale de EATFILM



France

2000

82 minutes

SÉLECTION

# LE GOÛT DU 7<sup>e</sup> ART

- À votre service
- Inde, les paysans sèment la révolution
- Festins imaginaires
- Planète chefs

## 4 films présentés en immersion documentaire totale



Ces quatre films ont en commun de regarder la nourriture autrement : non pas comme une évidence du quotidien, mais comme un révélateur. De ce que les sociétés valorisent, de ce qu'elles ignorent, de ce qu'elles font subir. À travers des cuisines de lycée, des champs en lutte, des camps du XX<sup>e</sup> siècle et des territoires ultramarins, ils montrent comment manger - ou ne pas manger - dit toujours quelque chose du monde.

Du travail invisible de ceux qui servent et de ceux qui cultivent, jusqu'aux recettes imaginées dans l'absence, ces films font de la table un espace de mémoire, de résistance et d'invention collective.

Masha Shcherbakova | Déléguée adjointe de EATFILM

SÉLECTION LE GOÛT DU 7<sup>e</sup> ART

## À votre service

Julie Talon

*Dans un lycée professionnel, Alma, Chaïli, Elias, Sarah, Moussa et Abdoul troquent sweats et casquettes contre uniformes et plateaux. Ils apprennent les gestes précis du service « à la française », ses codes, son exigence, son vocabulaire. Mais derrière cet apprentissage, le film capte un écart : celui qui sépare un idéal de métier - transmission, rigueur, hospitalité - et la réalité de celles et ceux pour qui il constitue souvent un horizon imposé. Au plus près des corps et des visages, Julie Talon filme une jeunesse en formation, entre adaptation, résistance et désir de trouver sa place.*

Jeunesse

Insertion

● Note sensorielle : Acide



À votre service (Second course), AndanaFilms

En présence de la réalisatrice

France

2026

59 minutes

SÉLECTION LE GOÛT DU 7<sup>e</sup> ART

# Inde, les paysans sèment la révolution

Nishtha Jain & Akash Basumatari

*Aux portes de Delhi, des centaines de milliers d'agriculteurs et d'agricultrices se rassemblent pour contester de nouvelles lois agricoles. Pendant des mois, ils occupent l'espace, organisent la vie collective, inventent des formes de coexistence. Le film s'attache à ce quotidien : cuisiner, nourrir, discuter, tenir. Au-delà du mouvement politique, Farming the Revolution montre comment la question de l'alimentation devient un lieu de lutte, de solidarité et d'invention sociale.*

Engagement

Lutte

● Note sensorielle : Pimenté



Farmers at Barricade © 2024 LITTLE BIG STORY-RAINTREE FILMS-PIRAYA FILM

Inde, France, Norvège

2024

105 minutes

## Festins imaginaires

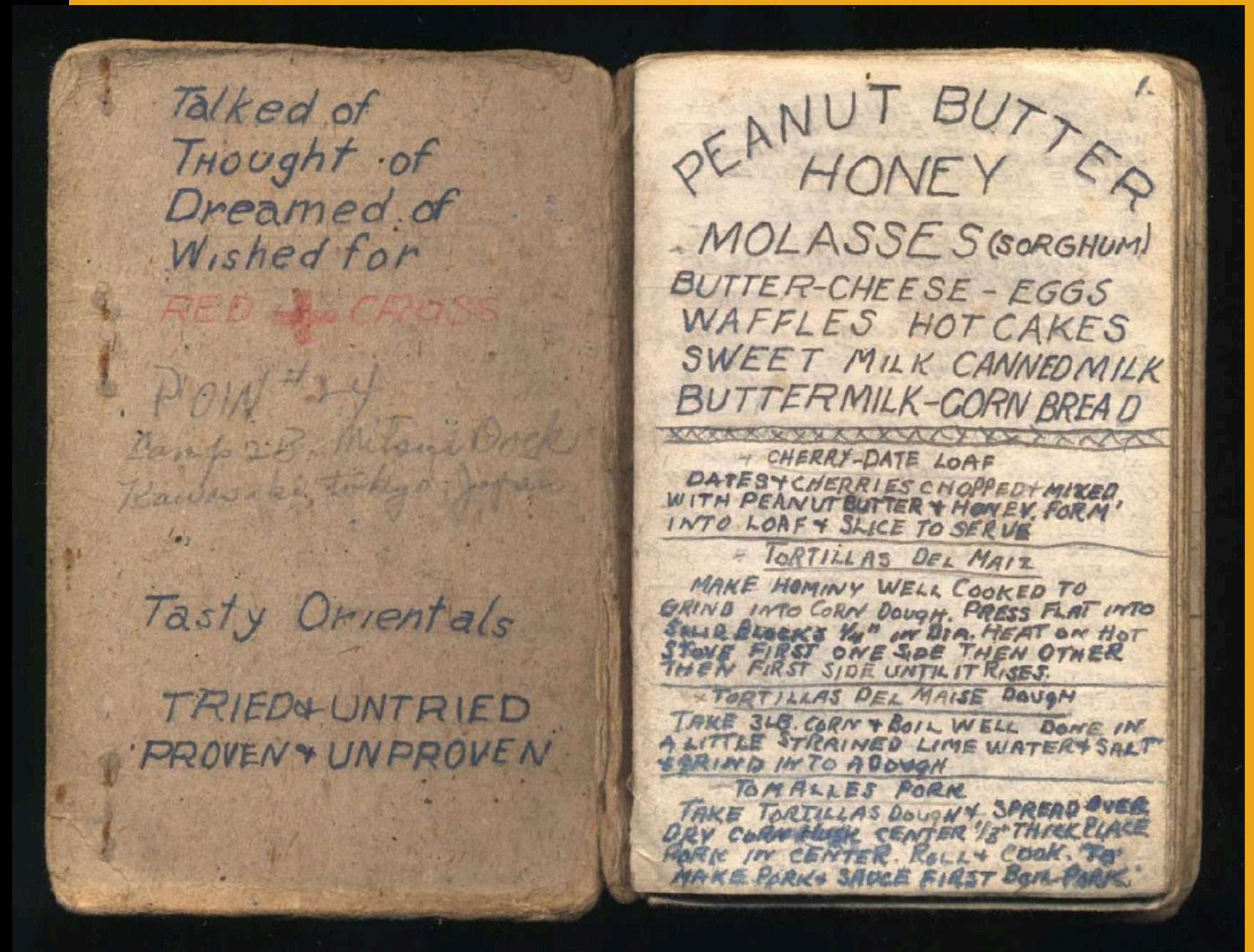
Anne Georget

Dans des camps du XX<sup>e</sup> siècle - camps nazis, goulag, camps japonais - des femmes et des hommes ont écrit des recettes qu'ils ne pouvaient pas cuisiner. Notées, transmises, parfois apprises par cœur, ces recettes décrivent des plats absents avec une précision obstinée. Le film s'attache à ces cahiers et à ce qu'ils rendent possible : maintenir une mémoire du goût, faire exister un ailleurs, continuer à penser et à partager. À travers ces gestes, une forme de résistance se dessine — discrète, fragile, essentielle.

Résistance

Mémoire

● Note sensorielle : Salé



Camet Gi au Japon © AndanaFilms

En présence de la réalisatrice

SÉLECTION LE GOÛT DU 7<sup>e</sup> ART

# Planète chefs

## Épisode - Murielle Michaeli (La Réunion)

Stéphane Carrel

*La collection PLANETE CHEFS propose de partir à la découverte de jeunes chefs créatifs aux quatre coins du monde. Qu'ils soient français, expatriés ou d'origine étrangère installés en France, tous ont pour point commun la passion de la cuisine qu'ils subliment sous l'influence de leurs origines géographiques.*

Voyage

Territoire

● Note sensorielle : Sucré



Planète chefs © Gedeon Media Group (4)

En présence du réalisateur

France

2018

52 minutes

SÉLECTION

# À TABLE

● La spatule d'or

● En fermentation

● L'almanach d'Agatha

● Date limite

4 films qui prolongent l'écran jusque dans l'assiette à travers des ateliers, des rencontres ou des dégustations.



Ces films nous ont d'abord touchés par leur beauté. Et puis par ce qu'ils ne disent pas explicitement : aucun ne parle vraiment de cuisine - même si, au fond, il y a toujours la notion de recettes.

Ce qu'ils racontent, c'est l'attachement. Aux gestes qu'on répète, aux habitudes qu'on transmet ou qu'on cherche à défaire. Au temps qui amène certaines choses à maturité, et d'autres à leur fin. À cette vérité simple et un peu vertigineuse : que manger, c'est aussi une façon de se confronter à la vie.

**Yulia Tamavskaya | Responsable du pôle communication EATFILM**

## SÉLECTION À TABLE

# La spatule d'or

Constantin Costi

*Dans un village des Highlands écossais, un championnat du monde d'avoine rassemble chaque année des concurrents venus de tous horizons. Derrière l'apparente simplicité du plat - avoine, eau, sel - se joue un attachement profond à une tradition, à un territoire, à une manière de faire. Entre humour et mélancolie, le film suit celles et ceux qui s'affrontent pour une louche d'or, et capte ce qui se transmet, se transforme, et persiste dans ces gestes répétés.*

Traditions

Folklore

● Note sensorielle : Salé



Porridge hires, Crédit photo Dimitri Zaunders © Hytra Film

Royaume-Uni

2025

75 minutes

SÉLECTION À TABLE

## En fermentation

Jonathan Cianfrani

*De la Corée aux États-Unis, le chef Edward Lee explore les pratiques de fermentation à travers le monde. Kimchi, miso, pain, bière, autant de transformations lentes, où le temps devient un ingrédient à part entière. Le film s'attarde sur ces processus invisibles, où bactéries et micro-organismes participent à une élaboration collective, à la frontière entre nature et culture.*

Innovation

Nature

● **Note sensorielle : Pétillant**

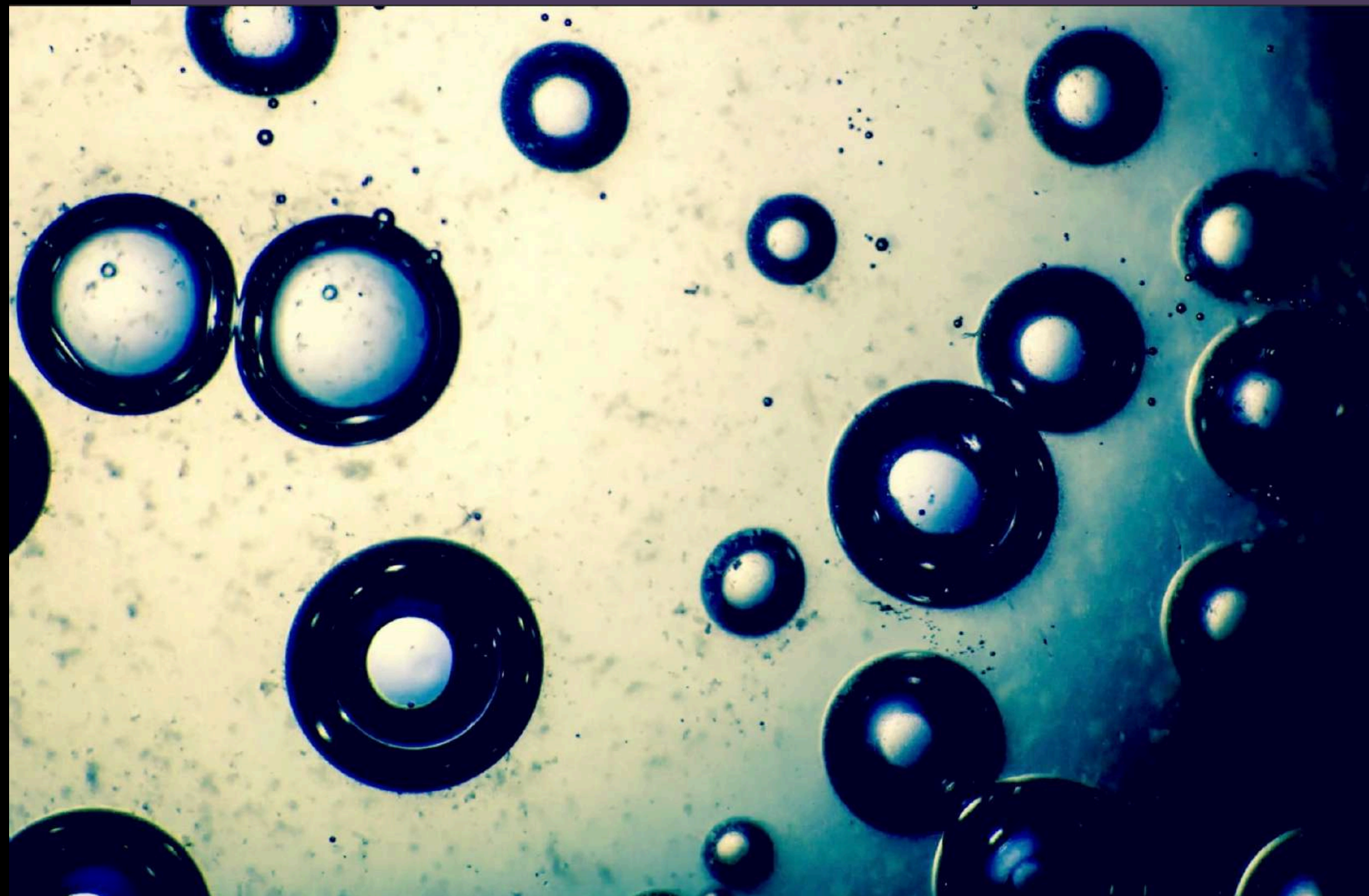
**ÉVÉNEMENT - SAMEDI 13 JUIN 2026**

Conversation-dégustation après la projection

**FERVENT  
FERMENT**

Une rencontre autour de la fermentation : pratique culinaire, savoir vivant, geste culturel. Échange avec le public suivi d'une dégustation.

Intervenant-es : **Hugo Chaise**, fondateur de MY Fermentation SAS ; **Malika Nguon**, cuisinière, autrice de Cuisine et Fermentations et Cuisine fermentée au quotidien (éd. Ulmer) ; **Raphaël Bonnet**, fermenteur et fondateur de l'Atelier Bizarre ; **Thien Uyen Do**, autrice de Fermentation Rebellion



Fermented © Zero Point Zero Production

États-Unis

2017

67 minutes

SÉLECTION À TABLE

# L'almanach d'Agatha

Amalie Atkins

*À plus de 90 ans, Agatha vit seule dans une ferme familiale, entourée de graines anciennes et de gestes qu'elle perpétue. Filmée sur plusieurs années en pellicule 16 mm, son quotidien se déploie dans un temps ralenti, presque suspendu. Entre documentaire et forme poétique, le film compose un monde où le travail, la mémoire et l'imaginaire se mêlent, à distance des rythmes contemporains.*

Femmes

Ruralité

● Note sensorielle : Doux

SÉANCE EN PLEIN AIR



Vendredi 12 juin 2026 | 21h30

Projection du film au Jardin des Terrasses - Paris 18<sup>e</sup>



© Amalie Atkins

Canada

2025

86 minutes

SÉLECTION À TABLE

## Date limite

Ian Cheney

*À travers le fromage et son affinage, Date limite interroge le rapport au temps, à la transformation et à la finitude. Fromagers, affineurs, vendeurs évoquent leur pratique comme une manière d'accompagner un processus vivant, fragile, évolutif. Le film fait dialoguer matière et réflexion, et propose une méditation discrète sur ce qui se transforme - et ce qui disparaît.*

Artisanat

Philosophie

● **Note sensorielle : Crémeux**



Alisha in Kitchen © Wonder Collaborative

États-Unis

2024

76 minutes



Idéologiquement comme concrètement, nous parlons de la même chose : l'amour du cinéma et de la gastronomie. Eux disent "mieux manger", nous disons "le cinéma se met à table". EATFILM sera le premier grand événement organisé dans ce lieu tout juste ouvert - et nous n'aurions pas pu rêver meilleur point de départ.

-

L'équipe de EATFILM

## LIEU HYBRIDE - 1 500 M2



CiNey, intérieur © Zorine Ould-Mohand



CiNey, extérieur © Zorine Ould-Mohand

### BOULEVARD NEY (Paris 18e)



Ouvert depuis le 29 avril 2026

Entre les portes Montmartre et Clignancourt, le CiNey a ouvert ses portes le 29 avril dernier. Lors d'une journée organisée le 6 mai, le public a pu découvrir ce lieu inédit, pensé comme un espace de rencontre, de création et de partage.

Né d'une absence de cinéma de proximité, le CiNey s'installe sur le boulevard Ney, au cœur des locaux d'un ancien Bricorama totalement réinventé. Le projet architectural, conçu par l'agence Olivier Palatre Architectes, a transformé cet ancien site commercial en un équipement hybride de 1 500 m2.

Porté par La Sierra Prod, association socioculturelle agréée jeunesse et éducation populaire implantée dans le quartier depuis 2008, le CiNey repose sur une conviction forte : rendre la culture accessible à toutes et tous, favorisant le lien social et l'inclusion.

Plus qu'un simple équipement, le CiNey est un lieu de vie ouvert sur son quartier, impliquant les habitants dans une dynamique participative. Il ambitionne de devenir un acteur local majeur, au croisement de la culture, de la solidarité et de l'innovation sociale."



Le pôle Mieux Manger est porté par la Fondation Armée du Salut, engagée dans la lutte contre toutes les exclusions. À travers 245 établissements, elle envisage les questions alimentaires dans toutes leurs dimensions sociales, en donnant pleine voix aux personnes en situation de précarité.

Une approche globale du système alimentaire, en parfaite résonance avec les valeurs d'EATFILM.

#### CULTURE

2 salles de cinéma

·  
Studio

·  
Scène

#### MIEUX MANGER

Épicerie

·  
Restaurant

·  
Cuisine partagée

#### INSERTION

Mission locale

·  
Emploi

·  
Formation

**12 juin - 21h30** Projection de *L'almanach d'Agatha* réalisé par Amalie Atkins

Séance en plein air



“

Il faut dire que l'évidence s'impose d'elle-même : un soir d'été, en plein air, sur la Petite Ceinture réhabilitée, regarder un film de cinéma documentaire consacré à la gastronomie - entourés de potagers partagés où poussent, entre autres, des choux. Nous n'aurions pas pu imaginer cadre plus juste pour accueillir la première en France d'une jeune réalisatrice !

Un lieu qui cultive, au sens propre comme au sens figuré : exactement ce qu'EATFILM cherche à faire.

-

L'équipe du festival



## Jardin des Traverses

PARIS 18<sup>e</sup>

Petite Ceinture réhabilitée — Porte de Clignancourt → Porte de la Chapelle

Le Jardin des Traverses est une association agri-culturelle engagée dans la production alimentaire et la culture du vivant en milieu urbain. Pensé comme un lieu de vie et de rencontres, il fait dialoguer pratiques agricoles et expérimentation artistique à travers une programmation ouverte et accessible de mars à octobre.

Ce projet prend place dans un quartier prioritaire du 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, sur un tronçon d'un kilomètre de la Petite Ceinture réhabilitée, entre la Porte de Clignancourt et la Porte de la Chapelle. Aujourd'hui, il s'inscrit dans un écosystème local riche, en lien étroit avec les habitant-es et les associations du quartier.

Le Jardin des Traverses favorise l'appropriation d'un espace public, l'accès à des ateliers gratuits ouverts à tous-tous toute l'année, et la création de dynamiques collectives autour de projets d'insertion et de solidarité.

**RESPECT DU VIVANT**

*Ecologie au coeur des pratiques*

**TRANSMISSION**

*Ateliers gratuits, savoirs partagés*

**INSERTION**

*Agriculture urbaine et réemploi*

**INCLUSIVITÉ**

*Ouvert à toutes et tous, mixité sociale*

# UN CONCENTRÉ D'EXPÉRIENCES

## De l'écran à l'assiette : trois jours de résidences culinaires

L'expérience EATFILM ne s'arrête pas au générique de fin. Pendant toute la durée du festival, la cuisine du CiNey devient le prolongement naturel de la salle de projection. En collaboration avec les brigades de La Table de Cana, trois cheffes invitées prennent possession des fourneaux pour donner une réalité gustative aux thématiques des films.

### Vendredi 12 juin : l'Océan Indien en majesté

Un menu qui dialogue avec le film : Planet Chef

Le festival s'ouvre sur les saveurs vibrantes d'Outre-Mer, avec un menu inspiré de l'univers de Murielle Michaeli, cheffe réunionnaise et figure centrale du film. Une cuisine généreuse, métissée et profondément solaire.

### Samedi 13 juin : la poésie du vivant

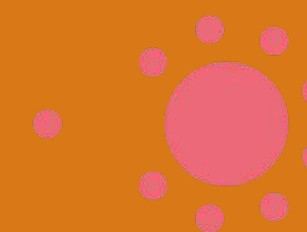
Un menu qui dialogue avec le film : En fermentation

Place à la magie des micro-organismes avec Malika Nguon, spécialiste de la fermentation et auteure des ouvrages *Cuisine et Fermentations* et *Cuisine fermentée au quotidien*. Elle imagine un menu autour du goût "Umami", où chaque plat explore les textures et les bienfaits de cette technique ancestrale qui transforme le temps en saveur.

### Dimanche 14 juin : Banquet géorgien & Trésors fromagers

Un menu qui dialogue avec le film : Date limite

Pour la clôture, cap sur les montagnes du Caucase. Katerina Drozdova (fondatrice du pop-up Shemometchama) met à l'honneur le patrimoine fromager géorgien, au cœur du film du jour. Le clou du spectacle : Les célèbres Khachapuri - pains fourrés au fromage coulant - pour un moment de partage ultime et convivial, à l'image de la légendaire hospitalité géorgienne.



PARIS-ANTONY

LA TABLE DE CANA

Le premier traiteur gourmand  
et engagé

Chaque menu est réalisé par les brigades de La Table de Cana, entreprise d'insertion de référence, qui place la transmission et la noblesse des métiers de bouche au centre de son engagement social.

L'alimentation comme miroir de nos vies. Le cinéma pour déchiffrer sa poésie, sa diversité et ses mystères.

## L'ESSENTIEL À RETENIR

### Le festival en chiffres

10

Films  
documentaires

4

Jours de festival

1 500 m<sup>2</sup>

au CiNey

3

Résidences culinaires

1 séance en plein air au Jardin des Traverses

Plein tarif : 9,00 € | Tarif réduit : 7,00 €



**Manon Fleury**

Cheffe cinéphile au restaurant étoilé, ambassadrice de la 1<sup>ère</sup> édition

#### SÉLECTION PATRIMOINE

- Menus-Plaisirs - Les Troisgros
- Les Glaneurs et la Glaneuse

#### SÉLECTION LE GOÛT DU 7<sup>e</sup> ART

- À votre service
- Inde, les paysans sèment la révolution
- Festins imaginaires
- Planète chefs

#### SÉLECTION À TABLE

- La spatule d'or
- En fermentation
- L'almanach d'Agatha
- Date limite

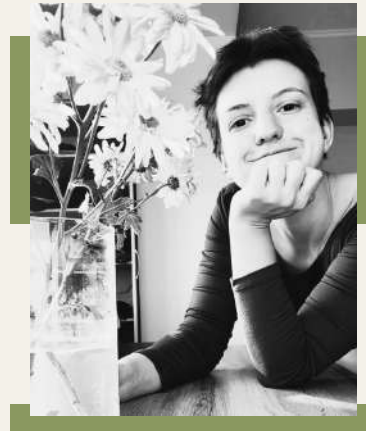


# LES VISAGES DERRIÈRE LE PROJET

EATFILM est né de rencontres. Celle de cultures, de langues, de parcours : toutes et tous réunies autour d'une même table.  
Une équipe internationale qui croit que le cinéma documentaire peut changer notre regard sur ce que nous mangeons.



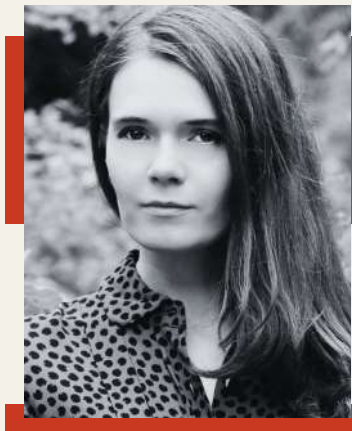
**Katerina Drozdova**  
Fondatrice, déléguée générale



**Masha Shcherbakova**  
Déléguée adjointe du festival



**Marianna Morgovskaia**  
Programmatrice



**Irina Berezina**  
Productrice



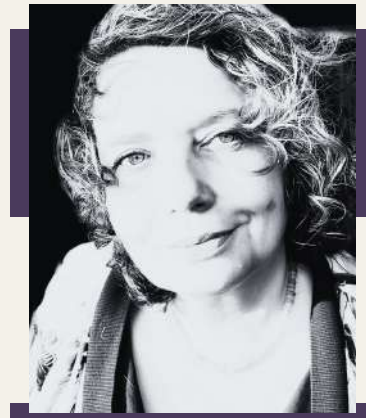
**Katya Hernandez**  
Productrice événementielle



**Polina Elshina**  
Directrice de coordination



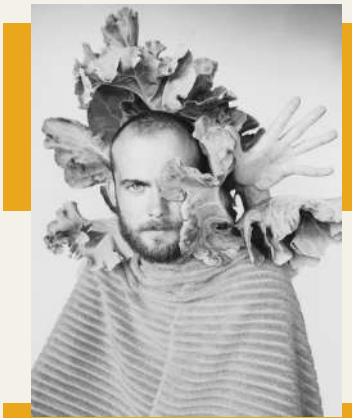
**Maxime Bonnabry Duval**  
Conseiller artistique et développement



**Yulia Tamavskaya**  
Responsable pôle communication



**Clara Adam**  
Chargée de communication



**Artem Zaitsev**  
Artiste designer



**Anastasiia Samokhina**  
Graphiste designer



**Alice Martins**  
Attachée de presse

# LE SÉLECTEUR DE FILMS

Vous êtes un·e pur·e cinéophile ?

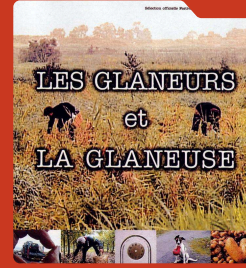
**Menus-Plaisirs - Les Troisgros de Frederick Wiseman**

L'observation magistrale d'une institution française.



**Les Glaneurs et la Glaneuse d'Agnès Varda**

Le chef-d'œuvre humaniste sur le glanage et l'écologie.



Vous n'avez qu'une heure ?

**À votre service de Julie Talon**



L'industrie française de l'hospitalité vue par la jeunesse.

**Planète Chefs de Stéphane Carrel**

Un voyage express et solaire aux quatre coins du monde.



**En fermentation de Jonathan Cianfrani**

Une réflexion sur le vivant, la patience et l'innovation biologique.



Vous voulez débattre des enjeux de société ?

**Festins imaginaires de Anne Georget**

Dans les moments difficiles, la nourriture devient un appui, un refuge, une forme d'espoir, même lorsqu'elle n'existe plus que dans la mémoire.

**En fermentation de Jonathan Cianfrani**

Une réflexion sur le vivant, la patience et l'innovation biologique.



Vous avez très faim (de partage et de goût) ?

**La spatule d'or de Constantin Costi**

Comment la nourriture aide à faire face à la solitude, à l'ennui et à la vieillesse.



**Date limite de Ian Cheney**

Le fromage comme métaphore de la vie humaine.



Vous cherchez une expérience cinématographique qui marque l'esprit ?

**Menus-Plaisirs - Les Troisgros de Frederick Wiseman**

L'observation magistrale d'une institution française.



**L'almanach d'Agatha d'Amalie Atkins**

Une méditation poétique sur la ruralité et le temps suspendu.



**Festins imaginaires de Anne Georget**

Une preuve bouleversante que la culture et la mémoire sont nos premiers aliments.



**Inde, les paysans sèment la révolution de Nishtha Jain & Akash Basumatari**

Le cinéma comme levier de lutte pour la souveraineté alimentaire et la dignité paysanne.



# Espace Presse

**EATFILM**



FESTIVAL DE CINÉMA  
DOCUMENTAIRE AUTOUR  
DE LA TABLE

11-14 JUIN 2026

PARIS

**EATFILM**



FESTIVAL DE CINÉMA  
DOCUMENTAIRE AUTOUR  
DE LA TABLE

11-14 JUIN 2026

PARIS

**EATFILM**



FESTIVAL DE CINÉMA  
DOCUMENTAIRE AUTOUR  
DE LA TABLE

11-14 JUIN 2026

PARIS

**EATFILM**



FESTIVAL DE CINÉMA  
DOCUMENTAIRE AUTOUR  
DE LA TABLE

11-14 JUIN 2026

PARIS



CiNey, intérieur © Zorine Ould-Mohand



CiNey, extérieur © Zorine Ould-Mohand



Micro Climat



Jardin des Traverses

## Demander son accréditation

Alice Martins - Attachée de presse

### Email

alice.martins-rp.com

### Mobile

+33 6 07 72 06 35

## Télécharger le matériel presse



[https://www.dropbox.com/scl/fo/yq7j2cd61e08axnfdrr4r/AE7\\_M0QjilTVjDwC0NnsRxU?rlkey=v2da2zxmdj1tiygi5wsrdpd6k&st=03awy6m8&dl=0](https://www.dropbox.com/scl/fo/yq7j2cd61e08axnfdrr4r/AE7_M0QjilTVjDwC0NnsRxU?rlkey=v2da2zxmdj1tiygi5wsrdpd6k&st=03awy6m8&dl=0)