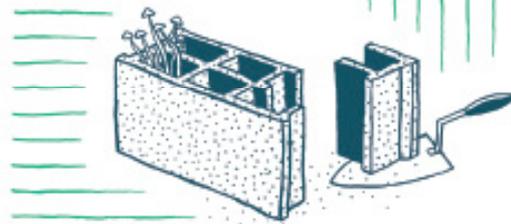


JOURNÉES NATIONALES DE L'ARCHITECTURE

FESTIVAL LES PIERRES SAUVAGES #2

DOSSIER DE PRESSE / 18/10/2019 > 20/10/2019

→ les pierres sauvages #2



VENDREDI 18
SAMEDI 19
DIMANCHE 20
OCTOBRE 2019

Dans le cadre des Journées nationales de l'architecture,

festival ←

« architecture & matière

AUTOUR DU CHÂTEAU DE NÈGREPELISSE ET DANS LA CUISINE, CENTRE D'ART ET DE DESIGN

vivante »

→ DE VENDREDI 17H À DIMANCHE 17H ←

ATELIERS ENFANTS
CONFÉRENCES
JEUX
INSTALLATIONS
EXPOSITIONS
DJ SET
PERFORMANCES CULINAIRES
REPAS PARTAGÉS
LA CUISINE

gratuit
tout public
restauration sur place
buvette
+ d'infos : www.le-cuisine.fr

EN PARTENARIAT AVEC LES AMIS DE LA CUISINE ET AVEC LE SOUTIEN DE LA DIRECTION RÉGIONALE DES AFFAIRES CULTURELLES D'Occitanie.
LA CUISINE, MUSÉE VIVANT ET EN ACTION, A ÉTÉ DÉVELOPPÉ PAR LA COMARQUE DE NÈGREPELISSE GRÂCE AU SOUTIEN DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES QUERCY VERT-AGÈPPE, DU DÉPT 46110, AVEC LE SOUTIEN DÉPARTEMENTAL DU TARN ET GARONNE, DE LA RÉGION OCCITANIE ET PRINCIPALEMENT DES PARTENAIRES DU DÉPT 46110 ET DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES QUERCY VERT-AGÈPPE ET DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES QUERCY VERT-AGÈPPE.

LA CUISINE CENTRE D'ART ET DE DESIGN

La cuisine est un centre d'art et de design dédié à la création contemporaine, né en 2004 et développé par la ville de Nègrepelisse. Son ouverture aux thématiques liées à l'alimentation et au design, en fait un lieu unique en Europe.

Le centre d'art est conçu comme un laboratoire qui invite artistes plasticiens, designers, graphistes, architectes, etc., à développer des projets in situ. Expositions, résidences et workshops permettent d'impliquer le territoire et ses habitants dans le processus de création.

La commune de Nègrepelisse devient un espace d'étude et d'expérimentation à ciel ouvert. Elle abrite plusieurs œuvres de design dont certaines sont disposées dans l'espace public :

- Chérie, j'ai oublié la nappe ! des 5.5 designers,
- Le bois de Sharewood de matali crasset.

Ces questions résonnent dans les Fourneaux du centre d'art, une cuisine expérimentale à la fois outil de création et de médiation.

Espace vivant, le centre propose une programmation d'évènements toute l'année : visites, ateliers, conférences, performances, lectures, concerts...



Couverture : affiche du festival © Brenda Galliussi

Ci-dessous :

La cuisine, centre d'art et de design, 2014. © Yohann Gozard.



SOMMAIRE

LE FESTIVAL *LES PIERRES SAUVAGES* #2 04

LA THÉMATIQUE :
« ARCHITECTURE ET MATIÈRE VIVANTE »
LES CHAMPIGNONS DU DÉBUT D'UN MONDE...

Marta Jonville, directrice de La cuisine
et Carine Merlino, commissaire invitée

LES PIERRES SAUVAGES,
UN FESTIVAL D'ARCHITECTURE «IN-DISCIPLINÉ»

Karine Marchand, commissariat général

LES JOURNÉES NATIONALES DE L'ARCHITECTURE (JNA) 08

LE LABEL ARCHITECTURE CONTEMPORAINE REMARQUABLE 09

INSTALLATIONS ET EXPOSITIONS 10

CONFÉRENCES 15

ATELIERS, PERFORMANCES CULINAIRES ET PLUS... 17

LE PROGRAMME EN BREF 20

PARTENAIRES ET REMERCIEMENTS 22

INFORMATIONS PRATIQUES 23

LES PIERRES SAUVAGES #2

Commissaire invitée : Carine Merlino, architecte et auteure.

Commissariat général : Karine Marchand, directrice intérimaire (jusqu'à août 2019),
et Marta Jonville, directrice de La cuisine

Les pierres sauvages est un festival décalé et convivial, qui propose de réfléchir aux enjeux de l'architecture contemporaine dans un site exceptionnel : le château de Nègrepelisse réhabilité par RCR Architectes (Prix Pritzker 2017). Pour cette édition #2, le week-end s'articule autour d'un thème proposé par Carine Merlino, commissaire invitée : « Architecture et matière vivante ».

Dans un melting pot d'interactions, artistes, architectes, designers, historiens, associations locales, habitants et visiteurs sont invités à dialoguer pour construire un discours ensemble. Que fait-on de notre terre ? Qu'est-ce qu'une architecture vivante ? Quelle place prend la construction dans notre écosystème terrestre ?

Six types de « matériaux » vivants seront mis à l'honneur : la pierre, la terre, la paille, les matériaux réemployés, le végétal et le champignon qui intéresse particulièrement La cuisine ! Quand tous ces univers se croisent, il est question de regard sur l'environnement, sur notre paysage, de biomimétisme, de recyclage, de jeux et de plaisirs partagés.

Réfléchir à la matière vivante en ces lieux s'offre aux visiteurs comme une aventure à multiples facettes. Architectures éphémères, installations poétiques, expositions-découvertes, conférences tables-rondes, mais aussi performances, ateliers de fabrication et de curiosité, moments de convivialité...

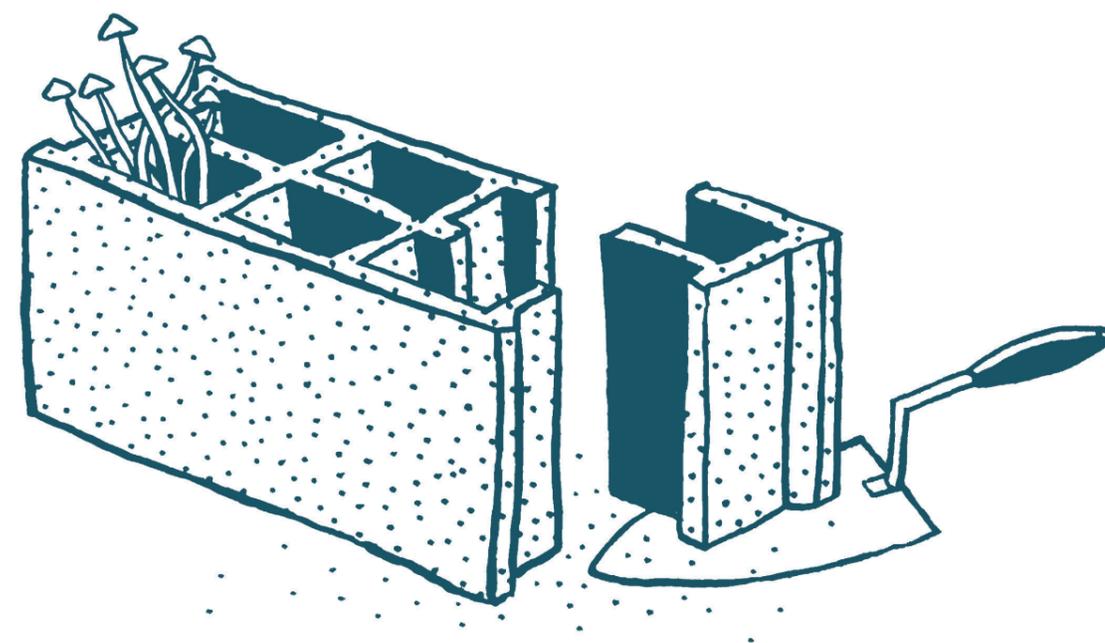
LA THÉMATIQUE : « ARCHITECTURE ET MATIÈRE VIVANTE » LES CHAMPIGNONS DU DÉBUT D'UN MONDE...

Cette année le festival invite à réfléchir sur l'urgence face à la crise climatique : comment habiter la terre en diminuant notre impact sur l'environnement ? Quelles alliances créer avec le vivant, les sols, la terre, les plantes, les arbres pour ne plus être dans une relation d'exploitation mais de collaborations et d'échanges ?

La deuxième édition *les pierres sauvages* sera consacrée à échanger, à vivre et à construire avec la matière vivante. Parmi les invités, la ferme-laboratoire Fungus Sapiens nous fait découvrir un art symbiotique qui s'inscrit dans une logique biomimétique et se réalise dans un travail de collaboration étroite avec des microorganismes tels que les champignons. Pour le festival, elle a cultivé du mycélium (ou blanc de champignon) pour fabriquer des briques et des toiles à partir desquels artistes et architectes ont conçu des installations. Elles seront présentées dans la cour autour d'une architecture éphémère « La Gueule Ouverte », buvette conçue en paille, terre et bois, pour un lieu de vie où se dérouleront, pendant les trois jours, des conférences, des performances culinaires et des expositions.

Reconsidérer notre environnement au regard d'un changement radical du mode de relation à la nature, s'affranchir de l'opposition nature/culture en l'appliquant à l'architecture, à l'art et au design, tel est l'enjeu de ce festival.

Marta Jonville, directrice de La cuisine et Carine Merlino, commissaire invitée



LES PIERRES SAUVAGES, UN FESTIVAL D'ARCHITECTURE « IN-DISCIPLINÉ »

Ce festival, initié par Yvan Poulain en 2018, porte en son nom la poésie d'une structure indomptable, celle héritée du titre de l'ouvrage de Fernand Pouillon, écrivain architecte.

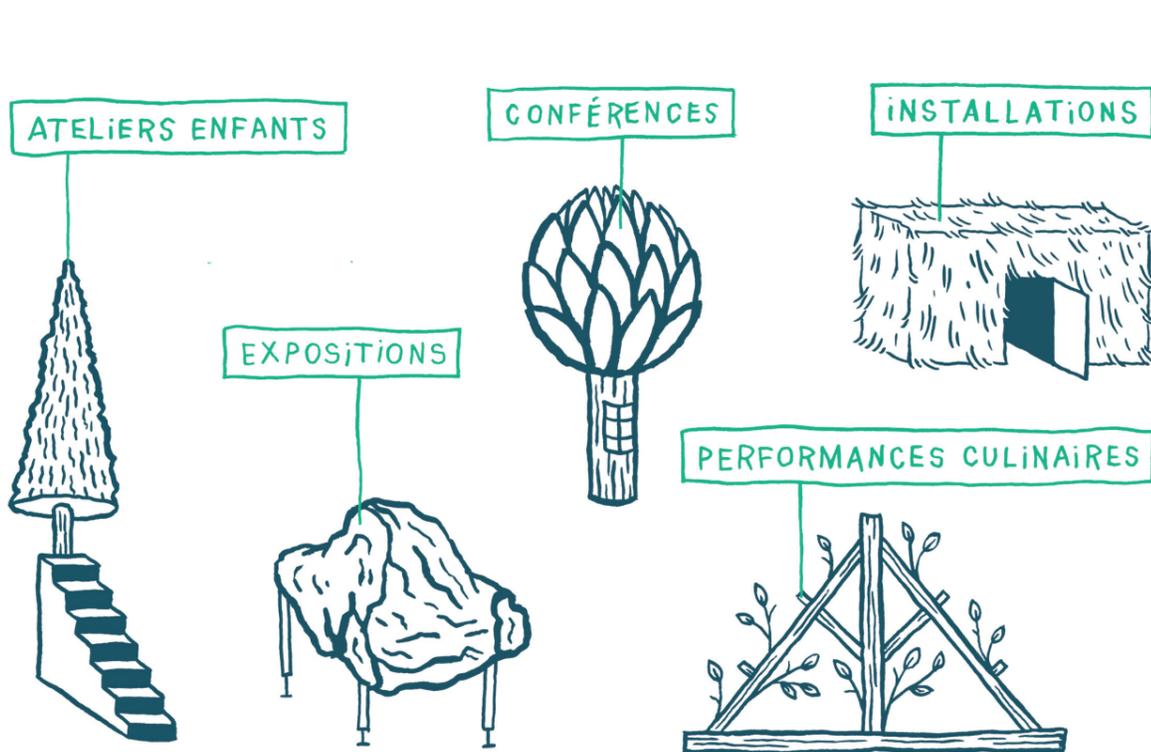
Et c'est bien de cela dont il est question, car nous sommes ici dans un lieu 'peu commun', et pourtant. La cuisine, centre d'art et de design, fondé par Stéphanie Sagot en 2004, est cette place du mélange des disciplines qui replace l'art (et toute discipline relevant d'une pensée artistique) au cœur de la cité, du commun. « Les pierres sauvages » se devait ainsi de parler d'architecture à la sauce cuisine.

Alors que faire de cette 2ème édition du festival, si ce n'est de rendre hommage à cette filiation de pensée, ainsi qu'à tous les gens qui y ont contribué, artistes, designers, architectes, graphistes, directeurs, régisseurs, médiateurs, habitants, bénévoles, désignés volontaires... Tous ont ici le même statut : humain avant tout.

Si on part du principe que tout le monde est touché par l'architecture, tout le monde a quelque chose à en dire. Le débat comme la création, dans un monde aussi vaste et compliqué que le nôtre, ne peut pas être un monologue. Et dans cette planète immense dont nous touchons aujourd'hui les limites, il est urgent de replacer l'humain dans un écosystème, de réfléchir à sa manière d'habiter le monde.

Ce festival « indiscipliné » se déploie dans et autour du château de Nègrepelisse, une forteresse du XIIIème siècle réhabilitée en 2014 par RCR Arquitectes. Il n'en restait alors que des vestiges. Repartant des plans d'implantation du moyen âge, les architectes proposent d'articuler plusieurs espaces d'expérimentations autour d'une grande cour à ciel ouvert. Mais dans sa masse, le nouveau lieu cherche à embrasser toutes ses histoires, qu'il s'agisse de traces de la noblesse, ou de traces de restauration plus récentes, effectuées notamment avec des briques de terre cuite par des nègrepelissiens qui y avait tout simplement construit leur habitation. Tout ce qui est conservable, doit être conservé.

Ce faisant, RCR a tout de même fait quelques incartades à ces principes. Sur la façade Est, il a rempli les créneaux, traces du premier usage militaire de ce bâtiment. Sur la façade Ouest, il a travaillé une entrée large qui ne se fait plus vers l'église mais vers la place nationale. De même, la quasi totalité des espaces sont vitrés côté cour, la transparence permettant d'ouvrir le dialogue.



Le cabinet d'architectes catalans a ainsi conceptualisé ce qu'il a nommé « le château cour », un lieu qui s'établit comme un refuge pour les échanges culturels du peuple. S'inspirant de l'identité de La cuisine, il replace à sa manière l'art au cœur de la cité.

« Les pierres sauvages » propose ainsi d'activer cet espace comme une place publique, à la fois lieu de dialogue, de création, de vie. Tous les âges et les usages de la convivialité doivent pouvoir s'y croiser pour lier les réflexions : conférences participatives, jeux d'enfants et bien sûr espace de restauration. Chacun peut ainsi se joindre au dialogue au gré de ses sensibilités.

Le festival propose également à différentes personnes de venir s'approprier son thème en toute liberté, quel que soit sa qualification, son âge ou son origine sociale. Il permet ainsi de croiser des expositions et des créations de professionnels qui travaillent seuls, en collaboration avec des amateurs, ou qui restituent des ateliers de sensibilisation à l'architecture.

Reconsidérer la place de l'homme dans son environnement au regard de sa relation au monde, s'affranchir de l'opposition nature/culture en liant les disciplines (architecture, art, design, artisanat, cuisine...) et les individus, voici la ligne de fond de cette édition du festival.

Ici l'essence des créations n'est pas tant dans le monument que dans un temps qui se vit.

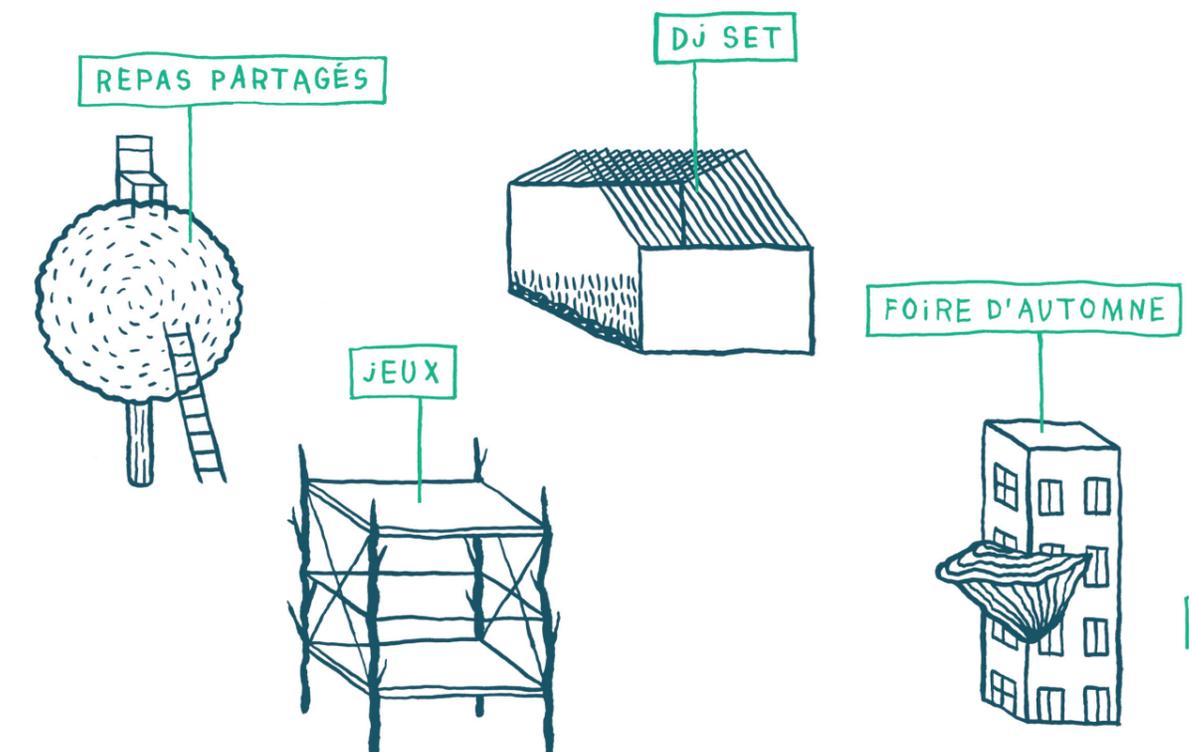
Pour cette édition, Carine Merlino, commissaire invitée, a proposé de travailler sur la « matière vivante ». Comment ne pas se féliciter de cette belle idée ! Elle a ainsi invité de nombreux acteurs à la table des discussions et de la création.

Gageons que cette édition puisse insuffler un peu de sa belle énergie à partager sans modération !

Karine Marchand, commissariat général

Pablo Servigne : « Pour éviter la catastrophe, il faut la considérer comme certaine ».

Samuel Beckett : « Se donner du mal pour les petites choses, c'est parvenir aux grandes, avec le temps. »



LES JOURNÉES NATIONALES DE L'ARCHITECTURE (JNA)

Les Journées Nationales de l'Architecture (JNA) ont un objectif : développer la connaissance architecturale du grand public. Durant 3 jours, elles proposent d'éveiller les curiosités de l'architecture contemporaine remarquable en racontant l'histoire du bâti, valoriser l'apport culturel, scientifique, technique, social pour le bien-être de tous.

Dans chacune des régions, les Directions Régionales des Affaires Culturelles (DRAC) coordonnent et fédèrent de nombreux acteurs de terrain (publics et privés) engagés autour de l'architecture contemporaine. Cette année, l'accent est mis sur la sensibilité artistique et le dialogue entre les apports successifs des générations.

Au programme sur l'ensemble du territoire : rencontres et débats avec les acteurs de l'architecture, visites de bâtiments et de chantiers, balades urbaines, expositions, ou encore ateliers pédagogiques, autant d'occasions de découvrir l'architecture et le métier d'architecte.



La cuisine, centre d'art et de design, 2014. © Yohann Gozard.



LE LABEL ARCHITECTURE CONTEMPORAINE REMARQUABLE

La cuisine, centre d'art et design vient d'obtenir le Label « Architecture contemporaine remarquable ».

Pour le lancement des Journées Nationales de l'Architecture (JNA) en Occitanie, la ville et La cuisine, sont fières d'annoncer l'obtention du Label « Architecture contemporaine remarquable » pour la réhabilitation du site. Avec la Direction régionale des affaires culturelles (DRAC), le dévoilement de la plaque est prévu **vendredi 18 octobre à 12h** avec l'ouverture du festival *Les pierres sauvages #2*.

Le Label « Architecture contemporaine remarquable »

Il permet de mettre l'accent sur les édifices de moins de 100 ans non protégés au titre des monuments historiques. Cette distinction rend hommage au bâtiment réhabilité par les RCR Architectes en 2014 (Prix Pritzker 2017). L'objectif est de montrer l'intérêt de constructions récentes que tout un chacun peut habiter et fréquenter, de faire le lien entre le patrimoine ancien et la production architecturale actuelle, d'inciter à leur réutilisation en les adaptant aux attentes du citoyen (écologique, mémorielle, sociétale, économique...).



La cuisine, centre d'art et de design, 2014. © Yohann Gozard.



INSTALLATIONS ET EXPOSITIONS

INSTALLATIONS

PELISSE

Installation de Nathalie Brevet et Hughes Rochette (artistes), avec la collaboration de Fungus Sapiens.

Lieu : cour de La cuisine

« Une peau. C'est effectivement le premier mot qui nous est venu en découvrant le mycélium. Il y avait cette couleur brune, cette transparence, cette texture souple. Il y avait aussi ces veines inscrites dans ce « tissu » qui soulignait sa dimension vivante et figeait son processus de croissance. C'est très rapidement que nous avons envisagé de travailler avec de larges lés de mycélium, non pas pour envelopper l'espace, mais pour créer une installation rendant compte à la fois de la nature de cette « peau », de l'architecture du site et de l'histoire du lieu. » *N. Brevet et H. Rochette*

INTRUSION

Installation de Chloé Dugit-Gros (artiste) et Maryline Gillois (architecte, scénographe), avec la collaboration de Fungus Sapiens.

Lieu : cour de La cuisine

« Le mycélium nous a rapidement fasciné pour sa capacité à fabriquer de la masse en épousant les moules creux dans lequel il se développe. Cette brique, ainsi constituée à partir de champignon, a l'avantage d'être à la fois légère, résistante, ininflammable et étanche. Nous proposons une forme qui va se confronter à l'architecture du lieu par un jeu d'équilibre pour constituer une sculpture-signal modulable et presque envahissante qui semble pouvoir se faufiler dans l'espace et proposer d'autres déplacements possibles... » *C. Dugit-Gros et M. Gillois*

LA BRASSERIE AUGMENTÉE

Une structure démontable et extensible d'Eva Sahner, jeune diplômée de l'ENSA Toulouse.

Lieu : esplanade du château

Architecte diplômée en juin 2019, Eva Sahner présente cette structure en bois et son diplôme associé au service d'une brasserie artisanale. Quand l'architecture légère est pensée pour être déployée intelligemment... *En partenariat avec l'ENSA de Toulouse.*

LA GUEULE OUVERTE

Une architecture éphémère avec four artisanal, buvette et espace de conférences-rencontres, en bois, paille et terre, conçue par le collectif Ripaille (formé à l'occasion de ce festival par des architectes de Saint-Antonin-Noble-Val et de Caylus), et réalisé par l'ADIAD (Association départementale pour l'intégration d'adultes en difficulté).

Lieu : cour de La cuisine

Franck Boyer, Fanny Cacaud, Marc Girerd et Samy Marsaud conçoivent et réalisent une architecture contemporaine conviviale à partir de matériaux humbles et locaux. Elle invite à entrer, se rencontrer, s'informer et ripailler ! Depuis l'esplanade, l'installation interpelle le public pour le convier dans la cour à des rencontres et des performances culinaires autour d'une buvette et d'un four de cuisson. La cuisine laissera évoluer la buvette pendant une année comme laboratoire d'une architecture vivante.

Production soutenue par le CAUES2, le Rotary et AMO ECO. Buvette animée par l'association Les Amis de La cuisine.



GROTTES DE FRAÎCHEUR

Une installation de l'association /Parcours/d/architecture/.

Lieu : niches basses du mur de soutènement de l'esplanade du château

/Parcours/d/architecture/ fait un pas de côté en intervenant à l'extérieur du centre d'art, dans les niches d'un mur de soutènement. Le duo Jocelyn Lermé et Didier Sabarros renoue le lien entre minéral et végétal, en faisant dialoguer le centre d'art avec le parc alentour et la rivière en contrebas.

Des plantes sauvages seront prélevées dans le département à la manière des botanistes d'autrefois, et placées dans les cavités du mur. Habitées par ces plantes devenues précieuses, les niches rappelleront les grottes de fraîcheur qui depuis l'Antiquité font le lien entre l'humain et la nature. De là naîtra un espace paysager inattendu, une invitation à se questionner sur la place de l'architecture dans son environnement et son lien avec le territoire.

EN JEU AUTOUR DU CHÂTEAU : LA RÉUTILISATION AVEC PASSION

En accès libre pendant toute la durée du festival

+ samedi de 14h à 16h : Atelier tressage tipi, dans la cour

+ dimanche de 10h à 12h : Atelier serre en bouteilles plastiques

Lieu : autour et dans le château

Des jeux conçus et réalisés par Imke Plinta, urbano-graphiste, avec l'équipe d'IDDEES et ses objets recyclés (une structure d'utilité sociale qui permet l'insertion d'un public en difficultés sociales avec des recycleries).

Des ateliers participatifs, menés en amont par Imke Plinta au sein d'IDDEES à Caussade, ont permis la création de jeux pour grands et petits basée sur les matériaux trouvés et récupérés dans leur grand hangar. Ces différents jeux, mis à disposition à l'intérieur et autour de La cuisine, permettent au public de découvrir comment le design peut être un formidable outil pour la revalorisation des matières. Humour et dérision sont au rendez-vous !



EXPOSITIONS

APRÈS LA TERRE, UNE BALADE D'ARCHITECTURE CONTEMPORAINE EN TARN-ET-GARONNE

Exposition issue d'un nouveau guide édité par la Maison de l'Architecture d'Occitanie-Pyrénées.

Lieu : salle d'exposition de La cuisine

Cette exposition coproduite par la Maison de l'Architecture d'Occitanie-Pyrénées et La cuisine, centre d'art et de design, est conçue et scénographiée par Rovo comme un extrait du nouveau guide adapté à la thématique du festival. « Il est question d'un paysage essentiellement marqué par les activités agricoles et logistiques, où la terre, crue ou cuite, fut longtemps le matériau premier de construction. Le département offre aujourd'hui un riche patrimoine moderne où l'usage du béton domine sous de multiples formes ». Photographies de Yohann Gozard.

Inauguration, vernissage et présentation du guide par les auteurs : Apa (Annabelle Adroit et Clémentine Pujol-Soulet), Florent Dangas et Rovo (Gaëlle Sandré et Sébastien Dégeilh). : **vendredi à 19h**
L'exposition est prolongée jusqu'au 9 novembre 2019 à La cuisine.

LA FERME LABORATOIRE : MYCÉLIUM, SYMBIOTIQUE ET BIO-DESIGN

Fungus sapiens présente son laboratoire et cabinet de curiosité.

Lieu : donjon du château

L'art symbiotique de Fungus Sapiens s'inscrit dans une démarche pionnière qui contribue à préserver notre environnement en tentant de limiter le caractère irréversible de l'empreinte humaine. « C'est un écosystème agro-biotechnologique en économie circulaire, sociale et solidaire. Un hybride entre une ferme champignonnière et un laboratoire de recherche biomimétique. Un modèle pionnier, inspiré par la nature pour transformer les déchets en valeur et apporter des solutions innovantes. »

Les pièces présentées sont les fruits de recherches sensibles. Elles proposent des solutions à la fois durables et tangibles en termes de responsabilités et d'impact sur le design, l'architecture voire plus largement sur la vie quotidienne.

Conférence de Fungus Sapiens (Mariana Dominguez Peñalva et Julien Jeannin) : **Samedi à 14h30**

LE RÉEMPLOI ET LE PAYSAGE

Par les élèves de 5^e du collège Fragonard, encadrés par Marie-Lise Léporati, enseignante Arts plastiques et Martine Soula, enseignante Technologie.

Pièce sonore réalisée par Sarah Turquety (poétesse) et Hugo Crouzet (radio association).

Lieu : tour des livres

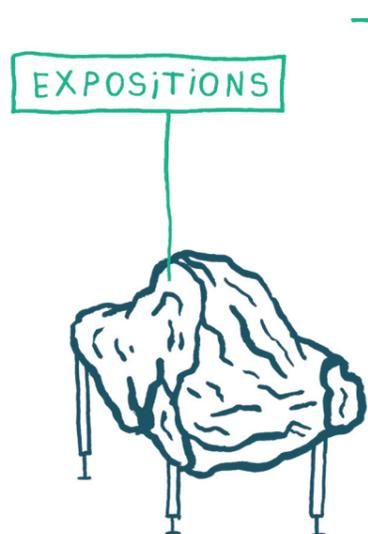
Cette exposition à la fois visuelle et sonore, restitue un mois et demi d'ateliers menés dans le cadre du programme scolaire du collège Fragonard de Nègrepelisse. Partant du thème de l'habitat collectif, pensé à partir de conteneurs recyclés, les adolescents nous livrent leur regard sur la société actuelle avec un message pour le futur.

DES MAISONS VIVANTES !

Par les élèves de l'école élémentaire Les Platanes (Nègrepelisse), encadré par Sandra Gaspard du CAUE82.

Lieu : salle d'ateliers

Sandra Gaspard, architecte, a proposé à quatre classes de travailler à partir de la référence de « la maison qui pousse » de l'artiste américain Charles Simonds où l'acte de bâtir, la croissance du végétal, l'abri et la nourriture ne font plus qu'un. Toutes leurs maquettes-sculptures seront exposées !



CONFÉRENCES

LA POÉSIE DE L'ALÉATOIRE, CHAMPIGNONS ET AUTRES MICRO-ORGANISMES POUR LE MONDE DE DEMAIN

Samedi : 14h30

Intervenants : Mariana Dominguez Peñalva et Julien Jeannin, Fungus Sapiens.

Fungus Sapiens met en lumière certaines technologies bio-inspirées dans le but de développer des compétences transversales et de créer un laboratoire où pourront se conjuguer les savoir-faire artistiques et scientifiques, une ferme du vivant produisant des objets qui pousseraient dans la poésie de l'aléatoire pour composer un futur souhaitable.

LA PIERRE MATIÈRE VIVANTE ?

Samedi : 17h-18h30

Intervenants : Véronique Joffre, architecte, et Joseph Canerot, géologue.

L'architecture et la géologie pourraient sembler deux disciplines bien différentes, pourtant toutes deux traitent de notre ancrage au sol. Nous avons invité ces deux spécialistes fins connaisseurs de la région Occitanie et passionnés par les pierres à se rencontrer pour nous raconter ce que matière vivante signifie pour des lieux de vie que l'on souhaite pérennes dans un paysage en mouvement.

LES STRUCTURES BOIS, MATIÈRES À INTERROGATION

Samedi : 18h30

Intervenant : Bernard Batut, ingénieur structure bois.

Bernard Batut a commencé sa vie professionnelle dans les copeaux de son grand père puis est devenu ingénieur indépendant en construction bois. Aujourd'hui retraité, il réalise dans son atelier ce qu'il a partagé avec tous les architectes qui ont jalonné sa carrière. Toujours avec passion, il nous raconte l'auto-construction contemporaine de son hameau Lepy, près de Nègrepelisse, commencé il n'y a pas si longtemps...

LES ARCHITECTURES DU CRÂNE AU SERVICE DE LA NAISSANCE

Samedi : 19h30

Intervenant : Dominique Jacquin, Ostéopathe DO Fondateur Maison N'féraïdo.

Architecte du corps humain nommé Ostéopathe DO s'inscrivant dans le champ des médecines complémentaires, Dominique Jacquin accompagne les êtres humains à se construire ou réhabiliter leurs lieux de vie intime et optimiser leur impact sur leur environnement. Il exposera sa thèse sur une question fondamentale liée à notre vie : « Comment un crâne de nourrisson peut résister, lors de l'accouchement, aux 35 kilos de pression qui s'exerce sur lui et en sortir vivant ? »

LES SURFACES MINIMALES OU LA BULLE DE SAVON

Dimanche : 11h

Intervenante (téléconférence depuis le Japon) : Sonia Mahmoudi, ingénieur en éco-conception.

« L'interdisciplinarité de mon parcours m'a amené à réfléchir aux enjeux de notre époque et en particulier à me poser la question « comment les surfaces minimales (thème de ma thèse au Japon) peuvent-elles inspirer l'architecture de demain ? ». Elle nous racontera les liens évidents qu'elle perçoit entre design, mathématiques et nature et interrogera le public sur ces notions associées.

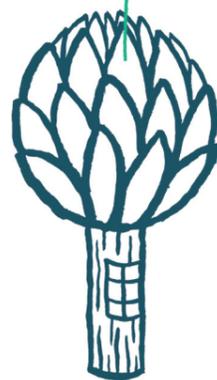
CARTOGRAPHIE IMAGINAIRE ET PARTICIPATIVE

Dimanche : 14h30

Intervenantes : Camille Prunet et Aurélie Herbet, enseignantes en Art et Design à l'Université Toulouse II Jean Jaurès.

Cette intervention à deux voix invite à penser l'habitat comme un espace vivant, comme un milieu. À partir d'exemples d'œuvres d'art contemporaines où les questions d'écologie et d'habitat sont mêlées, elles proposeront de dessiner avec la participation du public une cartographie imaginaire d'architectures vivantes.

CONFÉRENCES



ATELIERS, PERFORMANCES CULINAIRES ET PLUS...

LE CHAMP D'ADOBES

Samedi et dimanche : de 10h à 17h

Lieu : esplanade du château

Intervenant : Juan Trabanino, architecte

Tout public pour la fabrication de briques (adobes) en terre crue.

« À partir de dimensions faciles à manipuler, nous créerons « un champ d'adobes » sur une surface donnée. Des alignements de briques naîtront petit à petit, au fur et à mesure que le public viendra se prêter au jeu, chacun découvrira les principes simples de mise en forme. Il sera en lien de manière sensuelle avec la matière première locale et expérimentera la fabrication à partir de supports pédagogiques de transmission. Un lieu de rencontres conviviales dans un espace en transformation. »

J. Trabanino

LES GRANDS POLYÈDRES GÉANTS

Vendredi : 18h

Samedi : 11h et 16h

Lieu : cour de La cuisine ou devant le château

Intervenant : Charles Piffault, Association Les Maths en Scène

Dès 12 ans / 20 places

C'est un défi collaboratif sur la construction de polyèdres géants de 3 mètres et 5 mètres de haut évoquant les réalisations de l'architecte Buckminster Fuller : une étoile en 3D d'une part, et d'autre part, l'icosaèdre tronqué, une forme que l'on trouve à la fois dans les molécules de carbones C60 mais aussi dans les... ballons de football !

JOUER CONSTRUIRE DÉTRUIRE

Samedi : 10h à 12h

Lieu : cour de La cuisine

Intervenante : Amandine Speriandio, Ludothèque Tipi de jeux (une structure itinérante de la Communauté de Communes)

Dès 5 ans (moins de 8 ans accompagnés) / 20 places

La ludothèque vous invite à construire (et ensuite détruire !) des petites architectures avec l'utilisation de différentes matières bio-sourcées ou transformées, pour en retenir des sensations particulières comme la chaleur, la rugosité, la dureté. Des jeux de société d'agencement seront aussi proposés et animés.

ATELIERS ENFANTS



EN JEU AUTOUR DU CHÂTEAU : LA RÉUTILISATION AVEC PASSION

En accès libre pendant toute la durée du festival

+ samedi de 14h à 16h : Atelier tressage tipi, dans la cour

+ dimanche de 10h à 12h : Atelier serre en bouteilles plastiques

Lieu : autour et dans le château

Des jeux conçus et réalisés par Imke Plinta, urbano-graphiste, avec l'équipe d'IDDEES et ses objets recyclés (une structure d'utilité sociale qui permet l'insertion d'un public en difficultés sociales avec des recycleries).

LES RACONTINES

Samedi : 16h

Lieu : cour de La cuisine

Intervenant : Nicolas Pechmezac, association REEL

Dès 6 ans

Lectures à haute voix de petites histoires sur la thématique de la nature vivante. L'ogre des mots vous entraîne à la découverte de contes qui résonneront avec *les pierres sauvages*.

DJ-SET AVEC CICCIO FROM TIZI

Samedi : 21h

Lieu : cour de La cuisine

Collectif L'oiseau bleu, Shabba ! records, Marseille.

11^E FOIRE D'AUTOMNE

Vente de produits culinaires et artisanaux de la région.

Dimanche : de 8h à 17h30

Lieu : cœur de ville de Nègrepelisse et esplanade du château

Avec plus de cinquante exposants et un foodtruck écoresponsable qui réalisera des plats à base de champignons et de citrouilles spécialement pour l'occasion.

BROCANTE DE CHAISES !

Dimanche : de 15h30 à 17h

Lieu : cour de La cuisine

Des chaises en bois aux vies multiples, récupérées et prêtées par IDDEES pour l'espace de conférence, seront mises en vente à petits prix. Elles pourront être réservées pendant le festival.



TANDOORI DREAMS

Gijs Huijbregts, alias Gilbert, sera le grand chef autour d'un four à tandoori en terre intégré à l'architecture éphémère de la buvette La Gueule Ouverte.

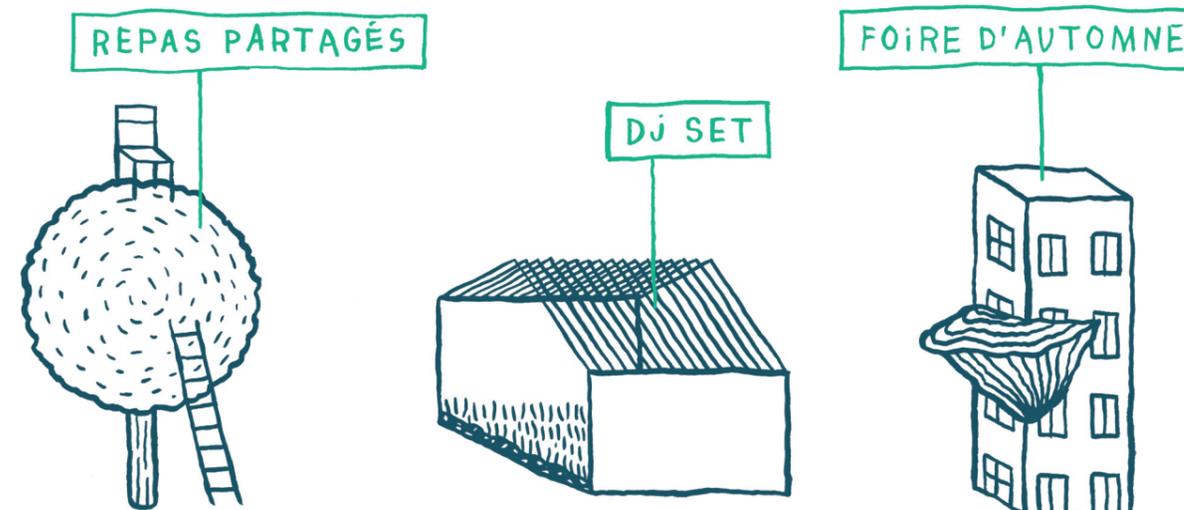
Lieu : cour de La cuisine

Vendredi, inauguration du four : 20h30

Samedi : 12h - 15h30 / 18h - 21h30

Dimanche : 14h - 15h30

Cèpes, girolles et champignons de saison seront cuisinés et accompagnés de naans version afghane, nature et farcis. Le four est le lieu de rencontres, discussions, fabrication, et dégustations pendant le festival.



LE PROGRAMME EN BREF

Horaires d'ouverture :
 Vendredi 17h - 22h
 Samedi 10h - 23h
 Dimanche 10h - 17h

VENDREDI 18 :

- 1 • 12H : **LANCEMENT DES JOURNÉES NATIONALES DE L'ARCHITECTURE EN OCCITANIE** ET DÉVOILEMENT DE LA PLAQUE « ARCHITECTURE CONTEMPORAINE REMARQUABLE » PAR LA DIRECTION RÉGIONALE DES AFFAIRES CULTURELLES
- 1 • 19H : **VERNISSAGE** « APRÈS LA TERRE, UNE BALADE D'ARCHITECTURE CONTEMPORAINE EN TARN-ET-GARONNE » ET PRÉSENTATION DU GUIDE
- 1 • 20H30 : **INAUGURATION DE TANDOORI DREAM** (performance culinaire) & **LA GUEULE OUVERTE** (installation)

SAMEDI 19 :

- 1 • **INAUGURATION DU FESTIVAL À 12H**
- 6 • 10H À 17H : **ATELIER LE CHAMP D'ADOBES**
- 1 • 10H : **ATELIER JOUER CONSTRUIRE DÉTRUIRE**
- 1 • 11H : **ATELIER LES GRANDS POLYÈDRES GÉANTS**
- 1 • 12H - 14H30 : **INSTALLATION - PERFORMANCE CULINAIRE TANDOORI DREAM & LA GUEULE OUVERTE**
- 1 • 14H : **ATELIER TRESSAGE TIPI - EN JEU AUTOUR DU CHÂTEAU : LA RÉUTILISATION AVEC PASSION**
- 1 • 14H30 : **CONFÉRENCE LA POÉSIE DE L'ALÉATOIRE, CHAMPIGNONS ET AUTRES MICRO-ORGANISMES POUR LE MONDE DE DEMAIN**
- 1 • 16H : **LECTURES LES RACONTINES**
- 1 • 17H : **CONFÉRENCE - RENCONTRE LA PIERRE MATIÈRE VIVANTE ?**
- 1 • 18H - 22H : **PERFORMANCE CULINAIRE TANDOORI DREAM**
- 1 • 18H30 : **CONFÉRENCE LES STRUCTURES BOIS, MATIÈRES À INTERROGATION**
- 1 • 19H30 : **CONFÉRENCE LES ARCHITECTURES DU CRÂNE AU SERVICE DE LA NAISSANCE**
- 1 • 21H-23H : **DJ-SET AVEC CICCIO FROM TIZI**

DIMANCHE 20 :

- 6 • 10H - 17H : **ATELIER LE CHAMP D'ADOBES**
- 8 • 8H - 17H30 : **FOIRE D'AUTOMNE ENTRE LE CENTRE-VILLE ET L'ESPLANADE DU CHÂTEAU**
- 1 • 10H : **ATELIER SERRE BOUTEILLE PLASTIQUE - EN JEU AUTOUR DU CHÂTEAU : LA RÉUTILISATION AVEC PASSION**
- 1 • 11H : **ATELIER LES GRANDS POLYÈDRES GÉANTS**
- 1 • 11H : **CONFÉRENCE LES SURFACES MINIMALES OU LA BULLE DE SAVON**
- 1 • 12H À 15H : **PERFORMANCE CULINAIRE TANDOORI DREAM**
- 1 • 14H30 : **CONFÉRENCE - PERFORMANCE CARTOGRAPHIE IMAGINAIRE ET PARTICIPATIVE**
- 1 • 15H30 : **BROCANTE DE CHAISES**

PENDANT LES TROIS JOURS :

- 2 • **EXPOSITION APRÈS LA TERRE**
- 1 • **INSTALLATION LA GUEULE OUVERTE**
- 3 • **EXPOSITION LA FERME LABORATOIRE**
- 1 • **INSTALLATION PELISSE**
- 1 • **INSTALLATION INTRUSION**
- 6 • **INSTALLATION BRASSERIE AUGMENTÉE**
- 7 • **INSTALLATION GROTTES DE FRAICHEUR**
- 4 • **RESTITUTION D'ATELIER LE RÉEMPLOI ET LE PAYSAGE**
- 5 • **RESTITUTION D'ATELIER DES MAISONS VIVANTES**
- 1 & 9 • **JEUX À DISPOSITION EN JEU AUTOUR DU CHÂTEAU : LA RÉUTILISATION AVEC PASSION**



PARTENAIRES ET REMERCIEMENTS

Le festival Les pierres sauvages #2 est développé par La cuisine, centre d'art et de design de Nègrepelisse, en collaboration avec les Amis de La cuisine et avec le soutien de la Direction Régionale des Affaires Culturelles d'Occitanie.

Partenaires de la programmation et intervenants :

les Amis de La cuisine, Fungus Sapiens, Nathalie Brevet_Hughes Rochette (artistes), Chloé Dugit-Gros (artiste) et Maryline Gillois (scénographe), Imke Plinta (urbano-graphiste), IDDEES, la Maison de l'architecture d'Occitanie-Pyrénées, Rovo (Gaëlle Sandré et Sébastien Dégeilh, graphistes), Franck Boyer, Fanny Cacaud, Marc Girerd, Samy Marsaud, Eva Sahner, Véronique Joffre et Juan Trabanino (architectes), l'ENSA de Toulouse, Joseph Canerot (géologue), l'ADIAD, Aurélie Herbet et Camille Prunet (Enseignantes en Arts plastiques /Design à l'Université Toulouse II Jean-Jaurès), Gijs Huijbregts alias Gilbert (cuisinier), Bernard Batut (ingénieur), Dominique Jacquin (ostéopathe), Sonia Mahmoudi (ingénieur en éco-conception), Charles Piffault et l'association Les Maths en scène, le Fablab de Caylus, Sarah Turquety (poétesse) et Hugo Crouzet (Radio Association), le collège Fragonard de Nègrepelisse (Marielise Léporati et Martine Soula, enseignantes), l'école élémentaire les Platanes de Nègrepelisse, le CAUE 82 (Sandra Gaspard, Philippe Milasseau), la ludothèque Tipi de jeux, Parcours/d/architecture/, l'association REEL, le Rotary, Ciccio From Tizi...

Remerciements à Jean-Michel Place

Mécénat : AMO ECO, Atelier Art Et Bois, Capson, Chevilly Cm, C&T Décors, JP Castel, Menuiserie Albigeoise, Sarl Borderies, Sas Jacky Massoutier Et Fils, Tignol Béton & Tout Faire Matériaux, Rotary.

Partenaires Médias : CFM radio, Le Patrimoine d'Occitanie, Point contemporain, Radio Association.

L'ÉQUIPE DE LA CUISINE, CENTRE D'ART ET DE DESIGN

- > Marta Jonville, directrice
- > Sophie Barot, chargée de médiation
- > Vito Caula, régisseur
- > Sylvain Thédon, chargé de communication et de relations publiques
- > Stéphanie Sagot, artiste associée

INFORMATIONS PRATIQUES

18 AU 20 OCTOBRE 2019

ENTREE LIBRE

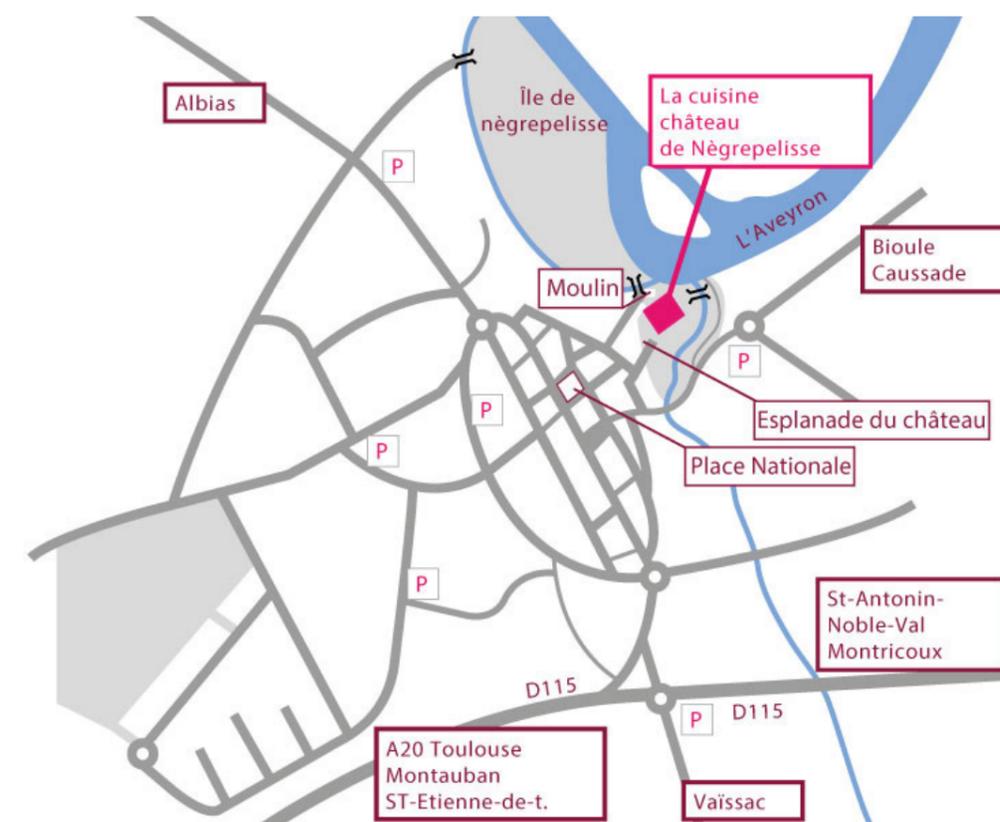
**ACCESSIBLE AUX PERSONNES
À MOBILITÉ RÉDUITE**

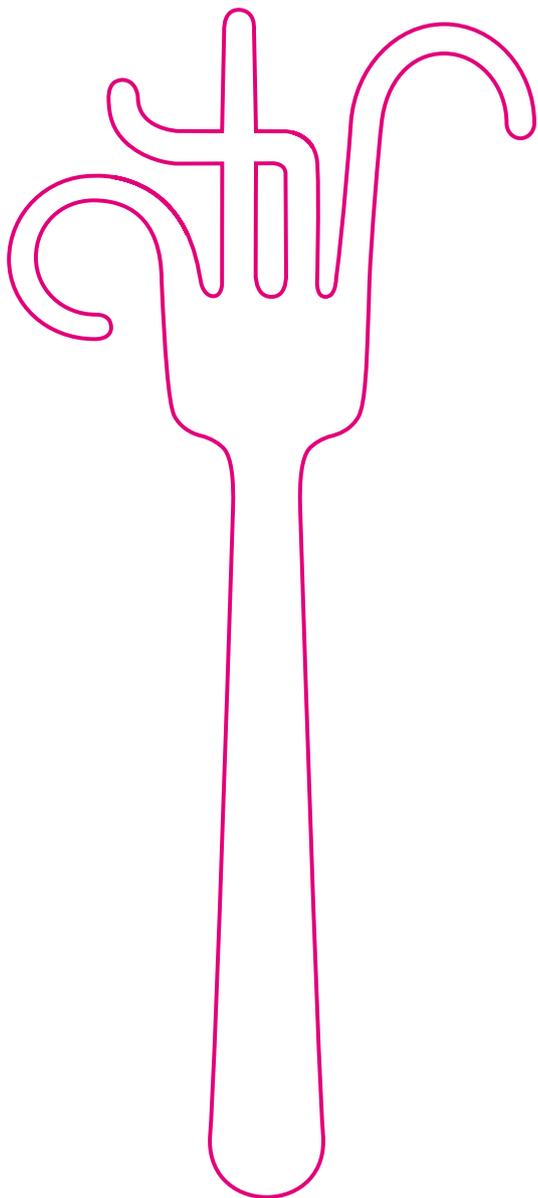
**RESTAURATION ET BUVETTE
SUR PLACE**

**ACCUEIL DES PUBLICS
HORAIRES**

LE FESTIVAL :
VENDREDI 17H-22H
SAMEDI 10H-23H
DIMANCHE 10H-17H

LA FOIRE D'AUTOMNE :
DIMANCHE 8H-17H30





LA CUISINE CENTRE D'ART ET DE DESIGN

Esplanade du château
82800 Nègrepelisse
05 63 67 39 74
info@la-cuisine.fr
www.la-cuisine.fr

Contact presse

Sylvain Thedon
sylvain.thedon@la-cuisine.fr

ACCÈS

PARKING DEVANT L'ENTRÉE

**ACCESSIBLE AUX PERSONNES
À MOBILITÉ RÉDUITE**

VENIR EN VOITURE

De Toulouse - 50 min
De Montauban - 15 min

