

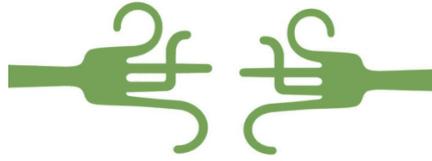
LA CUISINE

CENTRE D'ART ET DE DESIGN

PROGRAMMATION 2020

RÉCONCILIATIONS





Reterritorialisation Retours au sol Expérimentation d'une réconciliation

Depuis septembre 2019, une nouvelle programmation triennale a été lancée : « Réconciliation »

Nous connaissons l'enjeu de la relation de la cuisine avec son territoire, ses habitants et c'est bien la demande de la prise en compte du contexte et les questions liées à l'alimentation, la nourriture et la cuisine qui en font sa singularité.

Cette année la question du dérèglement climatique s'est imposée à nous.

La nature s'invite sur scène, dans nos débats et nous avons fait le choix de l'accueillir.

Dans un article intitulé « Enrichir notre sensibilité au vivant par l'art » Estelle Zhong pose cette question : « Que peut l'art face à la crise écologique systémique contemporaine ? »

Elle poursuit : « Cette question peut sembler incongrue, presque hors de propos : à quel titre demander à l'art de jouer un rôle dans une situation qui apparaît d'abord d'ordre politique, économique ou militant ? Et comment penser que l'art puisse avoir une effectivité sur cette crise qui se déploie à de si grandes échelles et recouvre tant d'enjeux différents ?

Notre hypothèse est la suivante : la crise écologique est à comprendre d'abord comme une crise de la sensibilité ; et pour cette raison, l'art peut y jouer un rôle décisif d'enrichissement et de transformation de notre relation à la nature et au vivant. »

Alors aujourd'hui la question se pose de la réconciliation entre nature et culture, comment nous humains, artistes, designers, architectes, habitants, personnes allons-nous reconstruire notre relation au vivant, quelles alliances créer avec, les sols, la terre, les plantes, les arbres, les vivants, les non-humains pour ne plus être dans une relation d'exploitation mais de collaborations et d'échanges ?

À l'échelle macro, l'art peut-il nous aider à réconcilier le centre d'art et de design, totem de la modernité, à son environnement ?

Aujourd'hui nous souhaitons créer à Nègrepelisse un terrain d'expérimentation à la réconciliation.

Dans un triple geste nous questionnerons les enjeux liés à la crise climatique et à la relation de la cuisine sur son territoire par des invitations données à des artistes, chercheurs, agriculteurs, cuisiniers, associations locales, designers et étudiants.

« Redessiner les villes à partir de nos cuisines : une telle proposition peut sembler extrêmement triviale et même vulgaire. Pourtant, la cuisine est le lieu où nous montrons que la ville n'est pas seulement un ensemble d'humains. Comme l'ont montré William Cronon et Carolyn Steele, du point de vue de la cuisine, la ville a des frontières différentes de ce que nous imaginons : tous les non-humains que nous excluons habituellement doivent en faire partie. Sans blé, maïs ou riz, sans pommiers, porcs, vaches, agneaux, les villes humaines sont impossibles. Ce sont principalement les non-humains qui rendent nos villes habitables. Il est temps de donner à chacun d'eux la citoyenneté. Libérer la maison du patriarcat et de l'architecture, c'est aussi commencer à penser que la ville n'est pas la maison des hommes. Nous sommes habitués à imaginer que puisque tous les non-humains ont un foyer loin de la ville, dans des espaces "sauvages", les villes sont l'espace légitime pour l'établissement humain. Nous oublions donc que toute ville est le résultat de la colonisation d'un espace occupé par d'autres êtres vivants et d'un génocide conséquent qui a forcé d'autres espèces (à quelques rares exceptions près, les chiens, les chats, les souris et certaines plantes ornementales) à s'installer ailleurs. Une cuisine est, après tout, le trou noir de nos maisons, le lieu où leur essence monastique se renverse en espaces de mélange : les frontières entre les choses et les gens sont suspendues et l'opposition entre les humains et les non-humains est renversée en une fusion festive. Il sera toujours impossible d'être un moine dans une cuisine.

Considérer la maison et la ville comme de grandes cuisines signifie renverser la relation patriarcale et patriarcale en un espace de soins et pas seulement sous forme de nourriture. L'acte de cuisiner n'est que la forme de base de l'acte de soin : la forme sous laquelle il est impossible de séparer le soin de soi-même de celui des autres.

La maison n'est que l'endroit où l'on prend soin de quelque chose et de quelqu'un. »

Emanuele Coccia



RÉSIDENCE DE TERRITOIRE - PHILIPPE CHARLES

Cette résidence de territoire est conçue comme une initiation à un processus de production de pain aux qualités nutritives et gustatives optimums, respectueux de la physiologie et valorisant les ressources à la fois humaines et naturelles locales, dans une perspective d'autonomie.

L'expérience artistique est ainsi envisagée selon une approche immersive qui favorise le sentiment de reliance, ensemble, en soi, indissociable et partie prenante de ce qui nous entoure.

Il s'agira d'expérimenter avec les habitants toutes les étapes qui permettent la production de pain, en impliquant l'instauration de communs, le travail de la main, la collaboration, la collecte de plantes et de graines, le partage et la convivialité.

La première étape sera donc de disposer d'une surface cultivable d'environ 400 m² (20m x 20m), dont le sol devra pouvoir être préparé afin de semer une variété de blé anciens de printemps, le Red Fife. Les différentes étapes de culture jusqu'à la moisson seront organisées comme des temps collectifs et festifs qui permettront d'opérer sans avoir recours à la motorisation. L'objectif étant de pouvoir récolter autour de 80 kg de blé afin de produire environ 60 kg de farine pour aboutir à 120 kg de pain.

À partir de cette farine sera produit un levain endémique qui activera la fermentation de la pâte.

Chacun sera amené à mesurer la vitalité de ce processus de fermentation, prolongement de notre système digestif, qui permet, suivant la richesse du levain et la lenteur de la fermentation, la disponibilité des nutriments et la révélation d'un spectre de saveurs étendu. Plusieurs recettes de pain seront réalisées en incorporant les plantes et les graines qu'offriront les environs, à l'automne, au moment de la préparation du pain.

Suivant les ressources en place, la bonne mise en oeuvre de la cuisson pourrait nécessiter la construction d'un four collectif à bois, dont la conception permettra d'optimiser l'apport en combustible. Cette réalisation, si elle était souhaitable, pourrait être menée dans le cadre de la résidence de création au centre d'art La Cuisine, à proximité des cuisines du Château. Le concours des habitants à la fois dans la recherche de matériaux, le repérage des compétences et des personnes ressources, ou la participation à la construction y serait aussi un prolongement de l'expérience menée à travers la fabrication du pain.

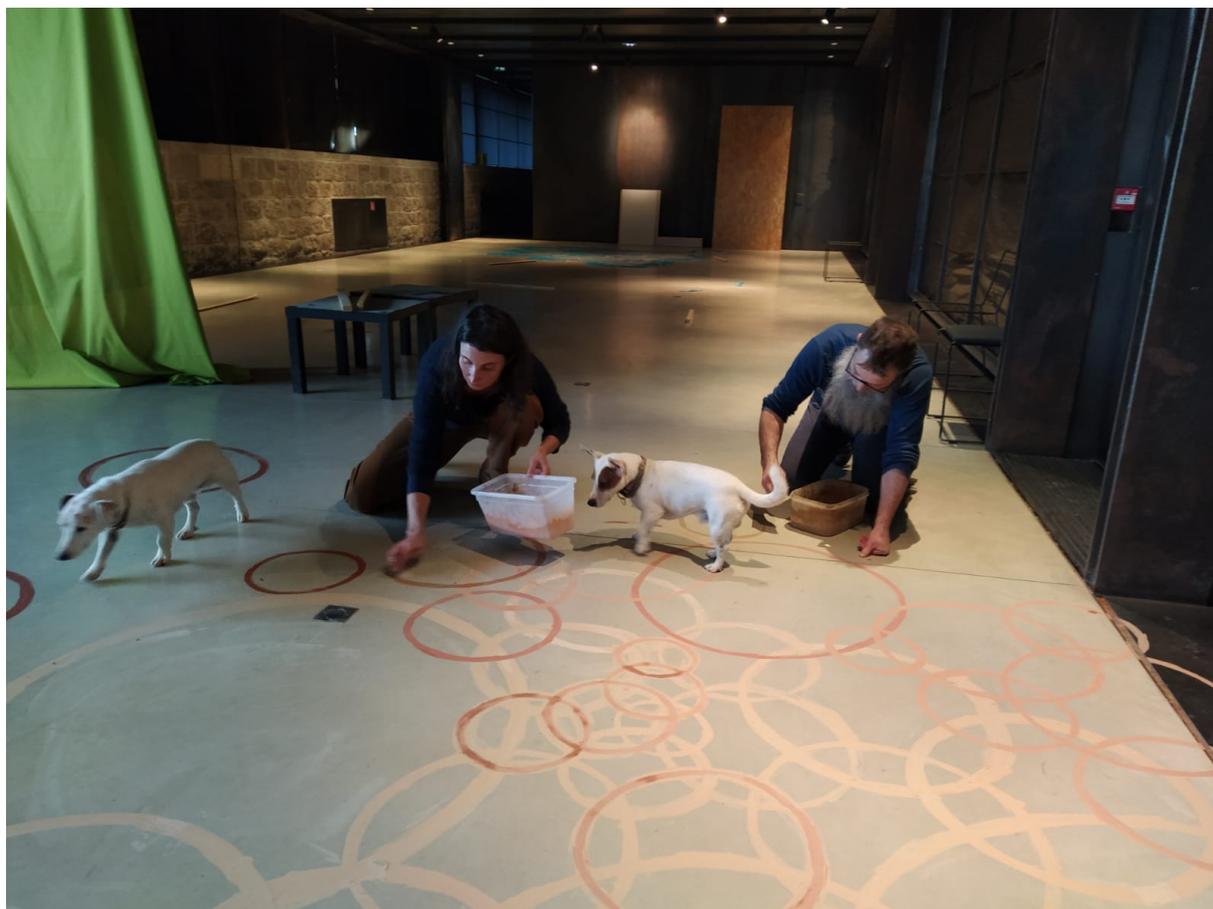


RÉSIDENCE DE CRÉATION ET EXPOSITION PHILIPPE CHARLES - ÉTÉ 2020

#production #résidence #exposition #alimentation durable

La résidence de création se déroulera parallèlement à la résidence de territoire, et pourrait même y répondre si sa mise en œuvre nécessite une réalisation complémentaire. Elle pourrait par exemple donner lieu à la construction d'un four à proximité des cuisines du Château pour la cuisson du pain produit avec les habitants, dans le cadre de la résidence de territoire. Sa conception, ses matériaux, son dimensionnement restant à évaluer selon les ressources locales qui pourront être identifiées au cours de la résidence.

Quoi qu'il en soit, elle sera l'occasion de pousser et de documenter une recherche personnelle, sur les variations produites par l'utilisation de différents éléments (cristaux, plantes, minéraux etc) sur la qualité du pain ; et de développer in situ les réalisations qui seront partagées publiquement lors de l'exposition au centre d'art à l'automne 2019.



PRÉSENTATION DE L'ARTISTE PHILIPPE CHARLES LES BLÉS ROUGES, PROJET ALIMENTAIRE ARTISTIQUE ET MILITANT, DEPUIS 2016

Philippe Charles est plasticien, après la conception et l'auto-construction de leur habitat entre 2009 et 2013, avec sa compagne Laetitia Bourget, plasticienne elle aussi, il commence des recherches autour de la production du pain, comme base de l'alimentation de leur famille.

Il découvre ainsi les conséquences multiples de l'industrialisation de cette production, depuis l'hybridation des blés dans les années 50, en vue d'une augmentation des rendements, la mise en place du catalogue officiel des semences excluant les blés ancestraux, en passant par la production de farine, enrichie en gluten (allergène du fait de l'hybridation) pour favoriser la levée rapide des pâtes, jusqu'enfin l'ultra-mécanisation de la production du pain où la main n'intervient quasiment plus.

Pour produire un pain, réellement nutritif, et pallier à l'ensemble de ces dérives, il collecte de multiples variétés de blés ancestraux conservés par des paysans, de différentes régions de France, jusqu'au Canada, qu'il met en culture avec des cultivateurs de son entourage ; moule sa farine au fur et à mesure de ses besoins ; produit et nourrit un levain endémique ; met en place un pétrissage à la main et un procédé de fermentation longue afin de favoriser la disponibilité des éléments nutritifs pour l'organisme ; et auto-construit son four pour optimiser la cuisson en limitant le combustible.

Très vite la qualité de son pain suscite des demandes d'abord de proches, avec lesquels il partage sa production, puis par ricochet de la communauté rurale au sein de laquelle il devient une référence. Il crée ainsi les blés rouges, en 2016, une association de promotion des blés ancestraux et de leurs qualités nutritives, qui permet aujourd'hui à une cinquantaine d'adhérents de commander leur pain directement au fournil, deux fois par semaine. Philippe Charles s'associe à des producteurs locaux en agriculture biologique, et se constituent en coopérative pour racheter la boutique bio locale, afin de diffuser leur production de manière militante et équitable. Ainsi Gaya voit le jour, au Blanc, en mai 2019. La dernière étape d'accès direct à des terres agricoles lui permettant d'expérimenter les techniques de culture est actuellement en cours.

La cohérence du processus de production du pain à petite échelle, ses qualités gustatives, sa grande capacité de conservation et sa tolérance par les organismes des personnes ayant pourtant développées de fortes réactions aux autres formes de pain, mais plus particulièrement le caractère vivant de cet aliment quotidien qui devient ainsi remarquable, concourt à valoriser l'importance de s'extraire des modes de productions alimentaires industrialisées, paradoxalement appauvrissantes sous couvert d'abondance. En prolongement de sa production nécessairement limitée, Philippe Charles met en place des ateliers d'initiation à sa technique de boulange pour permettre à chacun de produire son pain selon ces modalités.

La recherche d'une qualité de relation et d'expérience intérieure, comme aboutissement des activités de Philippe Charles, trouvent ici avec les blés rouges une expression particulièrement aboutie. Dans une intention proche, il avait précédemment mis en place entre 2001 et 2006, par le biais de l'association 3015 dont il est fondateur, des événements intitulés Mix-Média, au sein de son atelier dans un sous-sol parisien. L'atelier était aménagé en restaurant clandestin associant une succession de créations culinaires préparées par des chefs, à des projections de vidéos d'artistes et de créations sonores.

COLLECTIF LA ZONE - RÉSIDENCE DE CRÉATION ET EXPOSITION
Printemps 2020

#soutien aux jeunes artistes #design fiction #alimentation durable #production #résidence

« Pendant cette résidence nous avons parcouru tous les marchés environnant Nègrepelisse pour rencontrer des habitante.s. Après s'être présentés et avoir fait connaissance, nous en avons interviewé certaine.s en leur posant une question simple : On mange quoi ce soir, en 2060 ? Nous n'avons pas rencontré de devins mais nous avons eu plein d'idées, de rêves et de craintes. A partir des témoignages récoltés nous avons construit un documentaire-fiction qui donne à voir de quoi est constitué l'imaginaire des habitante.s. L'exposition que nous présentons est un travail de composition, un grand collage entre des témoignages, des écrits philosophiques, des chansons populaires, des films de fiction... Autant de pistes lancées pour activer l'imagination ».



Collectif La zone

Première exposition de la saison culturelle réconciliations. La cuisine, centre d'art et de design invite le collectif LA ZONE pour une résidence de création. Il est composé des artistes Sharon Alfassi, Seumboy Vrainom : € et de l'historien de l'art François Cam Drouhin. Tous sont diplômés du master SPEAP (Arts et Politique) fondé par Bruno Latour à SciencePo Paris. Ils ont travaillé à la réalisation d'ateliers sur la démocratie alimentaire lors du projet Kepler Graines de conflits. À Nègrepelisse, ils proposent aux visiteurs les résultats d'une fiction collective écrite avec les personnes vivant à proximité du centre d'art. La fiction, telle qu'elle est conçue par le collectif LA ZONE, regroupe l'ensemble de nos histoires collectives mais aussi nos croyances et nos cultures. Elle est à concevoir comme un ensemble de forces présentes dans nos sociétés et exerce sur nous une pression au quotidien, dans nos choix ou nos façons d'agir. Cette conception prend appui sur les travaux de Donna Haraway qui dans les années 1970/80 propose de faire tomber les barrières dans notre manière d'aborder les problèmes liés au capitalisme, au colonialisme, aux progrès scientifiques ou encore à l'exploitation de la nature et de les aborder comme des fictions.

Alfred Whitehead, Gilles Deleuze ou encore Isabelle Stengers ont également théorisé la fiction

comme une force d'action sur le monde réel et futur. Dans leurs travaux le récit a la capacité de construire des êtres et des mondes. Autrement dit, notre histoire collective est capable d'agir sur nos identités et par nos actions sur l'organisation du monde.

Faisant écho à Fabrizio Terranova ou encore à Bruno Latoir, le collectif LA ZONE souhaite déconstruire nos fictions et proposer la rédaction d'une nouvelle, bâtie collectivement avec les personnes vivant à proximité du centre d'art. Après une résidence sur le territoire durant plusieurs semaines ils proposent une exposition sous la forme d'ateliers afin de bâtir avec les participant.e.s une fiction collective immersive. Un scénario se développant sur trois générations et avec pour thématique le centre d'art est présenté aux publics. Il inclut les acteurs de la société, l'artiste au sens large, les habitants en passant par les administrateurs et les élus locaux. Le soin que nous portons aux uns et aux autres est ici transposé aux questions écologiques et de manière globale à l'environnement du centre d'art, qu'il soit humain, végétal ou animal.

 lacuisinecad 4 min.

En progrès À La cuisine CAD

Interviews

"On mange quoi ce soir en 2060 ?"

**Collectif
La Zone**

POURQUOI PROPOSER UNE FICTION ?

SE PLACER DANS UN CONTEXTE DE FICTION
NOUS PERMET DE POSER UN REGARD
INHABITUEL SUR LE SUJET QUE NOUS VOULONS
ABORDER.

NOUS ESPERONS QUE CETTE FICTION
PERMETTRA AUX PARTICIPANT.E.S DE FAIRE
EMERGER DES PISTES DE REFLEXIONS ET DES
AFFINITES COLLABORATIVES QUI POURRONT
ETRE CULTIVEES APRES LES ATELIERS.

NOUS NOUS BASONS NOTAMMENT SUR LES
TRAVAUX DE DONNA HARAWAY ET
FABRIZIO TERRANOVA AUTOUR DE LA
SPECULATIVE FABULATION TRADUITE EN
FRANÇAIS NARRATION SPECULATIVE.

L'ASSEMBLÉE DES CABANES / JNA#2020

#architecture #festival #expositions #production #conférences #performances culinaires

Commissaire invité : Franck Boyer, architecte Low-tech, membre du collectif Ripaille, Président du Fab-Lab de Caylus.

Comité de programmation et de création de partenariats :

- Philippe Milasseau, Directeur du CAUE de Montauban
- Aude Levallant, Directrice de l'association Bureau Rural
- Joanne Pouzenc, directrice de la Maison de l'Architecture Occitanie et Architecte
- Sandra Gaspard, Chargée de la médiation CAUE Montauban
- Comité des fêtes - FAON

L'ASSEMBLÉE DES CABANES

Pour les architectes du 20e siècle, la cabane est un modèle de fonctionnalité et de simplicité. Ils s'en inspirent pour renouveler le langage de l'architecture.

La cabane suppose une fonctionnalité évidente et implique un rapport particulier à la nature.

Pour nombre d'architectes, l'adéquation de la construction avec son environnement est fondamentale.

La cabane est aujourd'hui un exercice incontournable dans la pratique architecturale

Dans un livre paru avant l'été, Marielle Macé nous invite à planter de nouvelles cabanes, pour secouer notre mode de vie. *Faire des cabanes : imaginer des façons de vivre dans un monde abîmé*. Elle se défend d'en faire des lieux de précarité, de retrait ou de repli pour, bien au contraire, les vouloir pleins de vie, d'idées, d'inventions.

Son essai est tissé de notations d'auteurs, de poètes. Ce qui pourrait sembler relever d'un acte de militantisme, à partir des zones à défendre et d'autres lieux de la contestation d'un monde qui épuise les ressources de la planète, devient sous les mots de Marielle Macé une invitation à rêver, à lâcher prise, à réinventer sans cesse. Il s'agit alors de « braver » notre époque, ou plutôt de « l'étonner », en pensant à cette injonction de Victor Hugo dans *les Misérables* : « Étonner la catastrophe par le peu de peur qu'elle nous fait ».

Dès lors, l'activité de bâtir prend une tout autre dimension. Faire des cabanes alors : jardiner des possibles. Prendre soin de ce qui se murmure, de ce qui se tente, de ce qui pourrait venir et qui vient déjà : l'écouter venir, le laisser pousser, le soutenir (...) Cela se passe à même l'existant, c'est-à-dire dès à présent dans la perception, l'attention et la considération : une certaine façon de guetter ce qui veut apparaître... Cette attitude d'écoute, cette attention au monde dans ce qu'il peut avoir de plus quotidien, de plus discret, d'intime, Marielle Macé les connaît et les trouve dans les poèmes : Poser que le monde a des idées, les entendre et les suivre, le poème sait très bien faire ça, lui qui écoute les choses signifier, gémir, rêver, lui qui emploie son effort à qualifier ces voix non-voix, ces pensées non-pensées. Prêter l'oreille, discerner, entendre quelque chose non-parler, entendre le monde muet bruir d'idées, ça s'apprend. Pour Murielle Macé, clairement : c'est pour cela que la poésie est ici très savante, experte même. Les poètes deviennent en quelque sorte les précurseurs dans cette tendance qui voit émerger de nouveaux bâtisseurs de cabanes : Et les poètes, honneur aux poètes, sont là pour ça : prêter davantage l'oreille, élargir la perception, le faire savoir, en répondre.

Les poètes, depuis Ovide, invitent à un « parlement élargi », ce qui pourrait redonner entente et harmonie à notre monde, ce parlement qui rassemblerait sur la scène politique humains et non-humains, hommes et bêtes, fleuves, pierres, forêts... Dans une première partie intitulée « Les Noues », lieu-dit situé dans la région de Notre-Dame-des-Landes dont elle est originaire, Marielle Macé s'intéresse à cette série de mots ouvrant l'imagination : noues, nous, nœuds. Pourquoi ne pas formuler le vœu que ce monde si menacé devienne un monde à nous, une terre pour nous tous, à notre échelle, celle de nos désirs et de nos possibilités ?

LE NOUVEAU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

#résidence #workshop #exposition #production #soutien à la création

Artistes depuis plus de dix ans, Suzanne Husky et Stéphanie Sagot décident en 2016 d'entrer en politique. Elles lient leurs forces dans le but avoué de nourrir le monde quelques en soient les conséquences. Elles produisent à cette noble fin le Nouveau Ministère de l'Agriculture et mettent à profit leur talent créatif pour développer des projets protéiformes visionnaires, à l'intersection du néolibéralisme et de l'agrobusiness. Tour à tour et sans complexe ministres, présentatrices TV, enquêtrices, promotrices immobiliers, ingénieurs éclairés, leurs méthodes relèvent d'un jeu d'emprunt, de citations et de collage nourries d'une culture de l'entreprise et de l'entertainment.

Ainsi, le Nouveau Ministère de l'Agriculture développe des stratégies agricoles innovantes promues par des opérations de communication majeures dignes de toute formation politique. Il tente de mettre en oeuvre une science-fiction totalitaire de l'agriculture industrielle et, dans sa course en avant vers l'innovation et la performance, se rend compte, quelque peu dépourvu, que ses propositions utopiques et dystopiques sont constamment dépassées par une réalité productiviste et technologique toujours plus performante.

Dans une quête positiviste, le Nouveau Ministère de l'Agriculture, admiratif de ces découvertes et jamais à court de nouveau challenge, poursuit ses investigations en vue de propositions toujours plus étonnantes. Ainsi, en gérant la complexité de façon souvent approximative, le Nouveau Ministère de l'Agriculture développe une politique où la contradiction trouve sa pleine mesure.

En cela, il puise ses racines dans les actions du Ministère de l'Agriculture qui soutient une réduction de la production laitière, défend le bien-être animal tout en aidant au développement de fermes usines ou qui encourage les grandes exploitations céréalières tout en cherchant à limiter l'usage des pesticides. Le Nouveau Ministère de l'Agriculture, pour en finir une fois pour toute avec la Nature.

STÉPHANIE SAGOT

Stéphanie Sagot est fondatrice du centre d'art et de design La cuisine pour la ville de Nègrepelisse (82) et en a assuré la direction artistique de 2004 à 2015. Elle y développe actuellement un programme d'artiste associée (2018-2020). Elle est également maîtresse de conférence en arts à l'Université de Nîmes et au laboratoire le MICA, Bordeaux 3. Emmanuelle Becquemin est actuellement en doctorat de création – Institut ACTE, Paris La Sorbonne. Elle enseigne à l'école des Beaux-Arts de Saint Etienne.

SUZANNE HUSKY

A travers un art délicat, apparemment doux et tranquille, Suzanne HUSKY fait passer des messages forts et raconte des histoires sombres : écologie, défense des droits humains... Suzanne HUSKY est une artiste très engagée. Elle mène avec Stéphanie Sagot une collaboration artistique, "Le Nouveau Ministère de l'Agriculture", qui entend dénoncer entre autres les dérives de l'agrobusiness.



LA CUISINE EN RÉSIDENCE SUR ARCHIPELS 2020-2021

#soutien à la recherche #design numérique

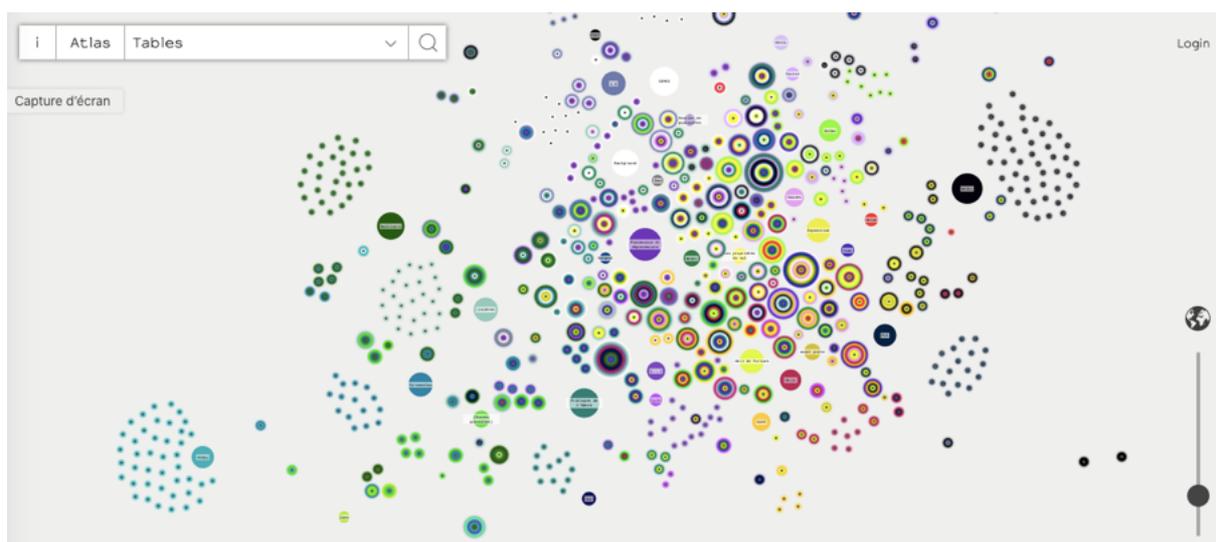
Archipels.org

Archipels.org est un lieu de rencontre où se croisent des sources, des personnes, des images. Synthèse d'une réflexion autour des recherches menées notamment par Aby Warburg, Jean-Luc Godard, Augustin Berque ou encore Edouard Glissant sur des notions telles que la mémoire collective et individuelle, l'Histoire ou encore le territoire, la plateforme *archipels.org* présente, regroupe, organise et classe des documents de différentes natures sous forme d'Atlas.

À mesure que des recherches s'y développent, le territoire symbolique de l'atlas s'étend et se contracte, espace œcuménique du/des chercheurs, territoire à explorer pour les visiteurs comme pour les colonies qui s'y développent, qui le développent. L'enjeu d'un tel dispositif est de permettre une lisibilité à différents niveaux des liens symboliques, scientifiques, géographiques, taxinomiques, oniriques qui composent la culture et qui la définissent. Il s'agit également d'aborder avec de nouveaux outils ce que Warburg avait pu envisager comme une parapsychanalyse de la culture, et donc de mettre en relief des liens intrinsèques, des différences ou points communs entre différentes cultures.

Cosmologie d'un nouveau monde nourri par l'entreprise moderniste expansionniste, elle est un espace miroir, un satellite, un laboratoire critique, alternative pour de nouveaux accords, de nouveaux accords. La cuisine est partenaire pour le développement et l'extension d'archipel en 2020

- ◇ Archipels.org est un projet de l'artiste Vincent Chevillon. Graphisme et programmation : Samuel Riversmoore, Pierre Tandile, Gildas Paubert, Tayeb Bayri
- ◇ *archipels.org* a été réalisé grâce au soutien du DICRéAM (Dispositif d'aide pour la création artistique multimédia et numérique), de la FNAGP (Fondation Nationale des Arts Graphiques et Plastiques) et a été lauréat de la bourse Brouillon d'un rêve Art numérique de la SCAM.
- ◇ Depuis 2017, *archipels.org* accueille des chercheurs en résidences. Ainsi, *archipels.org* a eu l'honneur d'accueillir : Vincent Chevillon, Marion Cros, Thomas Lasbouygues, Fabien Ducrot, SPEAP (Science po Expérimentation en Arts Politique), Ali Fatehi, Céline Malaspina, Pierre-marie Baudoin, Marta JonvilleJanaina Wagner, Emanuele Coccia, Frederique Aït Touati, Jean-Michel Frodon, Donato Ricci, William Massey, Cynthia Montier, Myriam Suchet, Mawena Yehouessi, Sarah Morelli, Hugo Brillet, Sierra Deborah, Yasmine Lafaye.



RÉSIDENCE DE RECHERCHE POUR UN-E DOCTORANT-E

#soutien à la recherche #écologie #arts plastiques

L'espace de résidence est offert à un doctorant qui souhaite bénéficier de l'espace et du calme qu'offre la tour des livres.

Durée 3 semaines en mai 2020

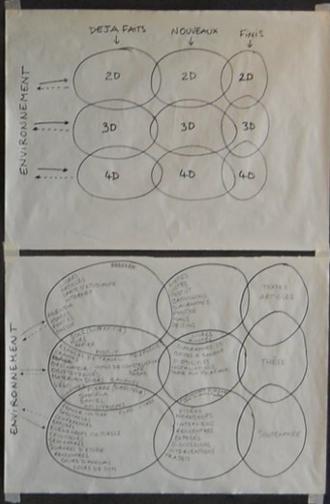
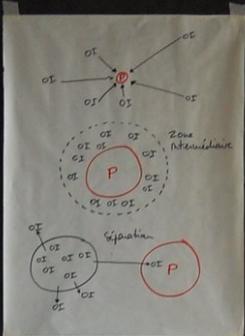
Artiste doctorante : Anne Wambergue

Sujet de thèse : Les objets intermédiaires en arts plastiques

Il s'agit d'une catégorie d'objets éphémères et transitoires, créés ou collectés, qui marquent les étapes d'une activité de conception. Issue des sciences sociales, la notion d'*objet intermédiaire* est apparue il y a une vingtaine d'années à travers les recherches portant sur l'organisation du travail.

Les objets intermédiaires résultent d'une intervention humaine dans l'objectif de matérialiser efficacement une pensée. Leur position intermédiaire entre l'idée et sa réalisation se double d'une fonction d'intermédiaire entre les collaborateurs. Concrètement ce sont les schémas, notes, croquis, maquettes, tableaux, photographies, brouillons, échantillons, listes, prototypes, etc. En fait, tout objet utilisé dans le but d'*aider à faire avancer* (D. Vinck), ou qui « [...] est chargé par ses auteurs de véhiculer des fragments d'une nature à propos de laquelle la connaissance est en cours de construction. » Le sujet de cette thèse pourrait alors se situer comme une approche complémentaire, ou en marge, des travaux entrepris en sociologie autour de ces objets conçus sans intention esthétique, ces *choses qui circulent* (D. Vinck) et qui qui déterminent l'aboutissement d'un projet. Supports de représentation, de communication, d'expérimentation et de traduction, ces créations impliquent des choix plus ou moins conscients susceptibles d'orienter les interprétations, il s'en dégage une part de subjectivité pouvant faciliter ou perturber l'avancement du projet et même intervenir sur sa finalité.

Transposer cette notion dans les arts plastiques suppose d'adopter un double regard : celui de l'extérieur, qui analyse et compare ces objets dans un milieu où les frontières entre le processus et le produit fini demeurent assez floues, et celui, plus aut centré, de l'auteure sur ses propres productions. Il faut noter ici que la création d'objets intermédiaires s'inscrit dans une démarche qui consiste à faciliter, à travers l'expérimentation, la compréhension et la communication de l'objet même de la recherche. Par conséquent, ils n'ont pas le statut d'objet d'art. On peut en outre observer un point commun entre les objets intermédiaires et une pratique performative, les deux se situant dans une temporalité qui les rapproche plus de l'action en cours que de l'objet fini. On pourrait alors parler de stratégie circulaire qui met en jeu l'étude (en art) et la production activée (par l'art) des objets intermédiaires.



Handwritten text on a white sheet of paper, organized into columns. The text is dense and appears to be a detailed report or set of notes, possibly related to the diagrams above it. It includes various symbols, numbers, and short paragraphs of text.

DENISE BRESCIANI WORKSHOP / L'ISCID DE MONTAUBAN

#workshop #recherche #alimentation durable #art et design #jeune création

Denise Bresciani enseigne les arts plastiques aux futures designers à l'Université Jean Jaurès de Toulouse. Elle intervient ponctuellement dans d'autres établissements pour diriger des workshops de recherche sur les nouveaux matériaux.

Artiste et designer, elle travaille principalement de manière expérimentale dans la recherche de matières organiques d'origine végétale, minérale et animale.

Son objectif n'est pas seulement d'enrichir et produire une collection de matériaux comestibles (ou pas). Elle explore des solutions alternatives liées au concept de « circular design-circular economy ». A [La cuisine](#), centre d'art et de design, elle a animé un workshop avec les étudiant.e.s en Master 1/2 CRIS de [ISCID - Institut Supérieur Couleur, Image, Design](#) à Montauban. Le groupe de recherche a profité des fourneaux du centre d'art pour élaborer des tests en utilisant algues, riz, coquilles d'oeufs, scoby (souche mère du Kombucha), fruits, arachides... En les soumettant à des procédés variés, il est arrivé à obtenir une série de prototypes de bio-textiles. Une exploration entre ces matériaux, l'architecture et le corps a clôturé l'atelier.



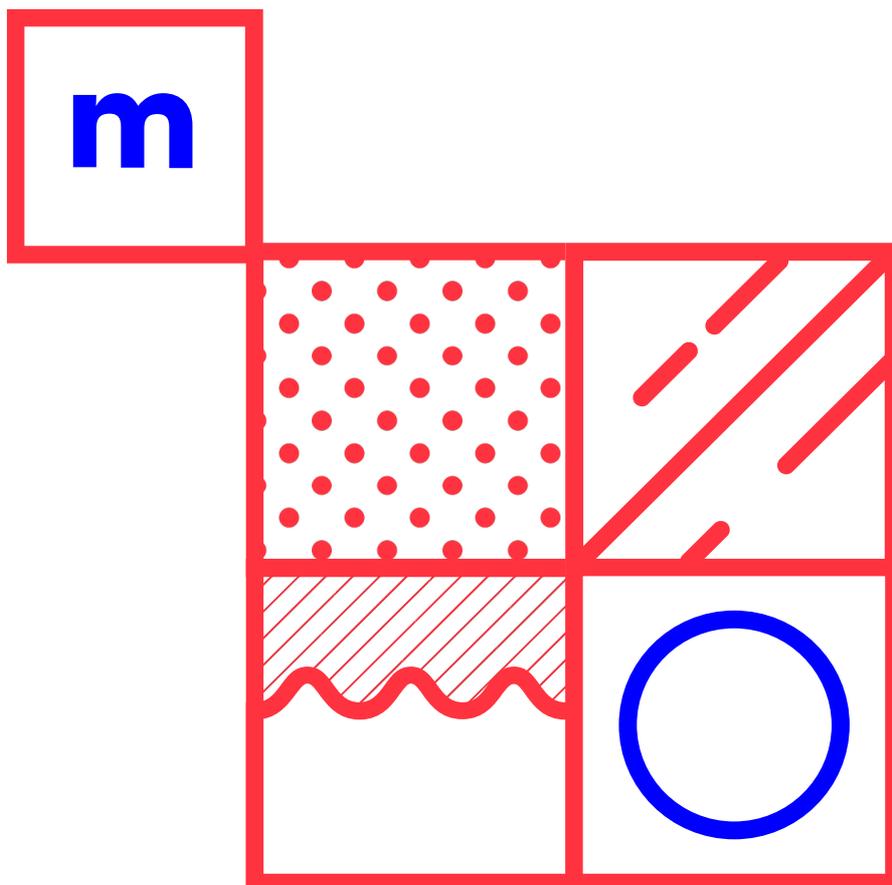
SUGAR DADDY - SAUL PANDELAKIS

#workshop #Master Design Transdisciplinaire, Cultures et Territoires

Saul Pandelakis est enseignant-chercheur en design à l'Université Toulouse - Jean Jaurès. Il intervient plus précisément dans le département Arts Plastiques - Design (dont il est co-directeur). Il a en charge la direction de la licence Design, Prospective et Sociétés dans laquelle il intervient par ailleurs. Il enseigne enfin en Master Design Transdisciplinaire, Cultures et Territoires.

Le Master Design Transdisciplinaire Culture et Territoire (MDTCT) aborde avec un regard analytique et créatif les environnements dans lesquels les humains évoluent. Se nourrissant de l'ensemble des disciplines des sciences humaines, de la diversité des esthétiques ainsi que des technologies à sa disposition, il intègre des enjeux socioculturels, politiques, économiques, philosophiques et éthiques. En résonance avec notre société contemporaine, le Master DTCT met en avant le rôle croissant du design dans le développement des territoires, particulièrement pour leur cohésion sociale, culturelle et dans leur développement économique. Il propose une formation de designer qui interroge la société, ses imaginaires, ses modes d'organisation et de gouvernance.

Artiste invité : Seumboy Vrainom



WORKSHOP CONSTRUCLAB avec Alexander Romer – Berlin

#workshop #ENSAToulouse #préparation JNA20

Dans le cadre de "L'assemblée des Cabanes" JNA#20 [La cuisine](#) a reçu les étudiant.e.s de Joanne Pouzenc du S4 de l'[Ecole nationale supérieure d'architecture de Toulouse](#) en présence d'Alexander Römer de [Constructlab](#). La journée s'est terminée avec la conférence [Mon\(s\) Invisible - L'appropriation par l'usage](#) et « [L'assemblée des Cabanes](#) » / [présentation publique](#). Avec l'équipe du Collectif Ripaille, la [Maison de l'Architecture Occitanie-Pyrénées](#) et [CAUE de Tarn-et-Garonne](#) et FAON comité des fêtes de Nègrepelisse.

ConstructLab est la description d'une pratique de construction collaborative travaillant à la fois sur des projets éphémères et permanents. Contrairement au processus architectural classique dans lequel l'architecte conçoit et le constructeur construit, dans ConstructLab, la conception et la construction du projet sont réunies. Le concepteur construit et continue à concevoir sur le site.

Le site de construction n'est plus le lieu d'incertitude où la conception se heurte à la réalité, mais le contexte dans lequel le projet peut être enrichi par les opportunités inattendues qui se présentent sur place. Les concepteurs-constructeurs donnent vie au site par leur présence permanente, générant une nouvelle dynamique entre les personnes et leur permettant d'intégrer d'autres participants. Cette synergie se traduit par un travail collectif et donne au chantier un sentiment d'appartenance.

L'idée derrière la pratique de ConstructLab est aussi de redécouvrir une intelligence constructive dans les matériaux eux-mêmes, de concevoir en même temps que l'on manipule le matériau. Au premier plan se trouvent le low-tech et la simplicité. Il ne s'agit pas de faire des prouesses techniques, mais plutôt de trouver une approche de bon sens dont les techniques de construction peuvent être appropriées et utilisées par tous.

ConstructLab est davantage une approche qu'une méthode de construction. Le travail de ConstructLab intègre la conscience environnementale de la conception à la réalisation. Les projets sont réalisés avec des matériaux recyclés ou pour des projets temporaires conçus et construits dans l'optique d'une réutilisation future des matières premières. Tout au long de ses projets, ConstructLab lie le créatif et le pratique, la pensée et la réalisation, et inscrit le projet dans un contexte social, environnemental et temporel.







COMMANDE SPEAP & POST SPEAP

#où atterrir #commande #speap #post-speap #recherche #art et design #jeune création #production
#résidence #workshop

Fondée à l'initiative de Bruno Latour en 2010 à Sciences Po, ce SPEAP s'inspire des notions clefs d'enquête, d'œuvre et d'expérimentation pour imaginer des dispositifs pragmatiques qui associent les sciences sociales et les arts et le politique. En partenariat avec la Harvard University Graduate School of Design, elle est destinée à de jeunes professionnels internationaux qui travaillent ensemble sur des projets proposés par des praticiens et encadrés par des spécialistes de renommée internationale (écrivains, artistes, philosophes, historiens, anthropologues, etc.).

La cuisine initie un partenariat de longue durée avec Sciences-po Paris et SPEAP

Commande de La cuisine à SPEAP 2020-2021

L'exclusion de la nature pour la culture : un lieu humain, trop humain ?

À La cuisine, la nature est reléguée dans un dehors. Elle en est un décor, un écrin mais aussi la victime. Tous les étés, des dizaines d'oiseaux, d'insectes viennent mourir sur les baies vitrées extérieurs et intérieurs. Le vivant, tant humains que non-humains, se heurtent aux murs extérieurs de la forteresse. On pourrait la comparer à un vaisseau suspendu juste au-dessus du sol, assez haut pour que seuls quelques personnes, herbes, insectes puisse y entrer.

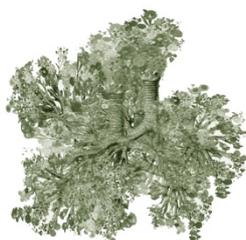
- **Commande → Faire atterrir La cuisine**

La commande proposée consiste à un travail d'enquête, appuyé sur la littérature et des entretiens, et une mission à La cuisine en 2020 et 2021. Si La cuisine est une entité en suspension, quelles connexions au sol pour lui redonner sa puissance d'agir ? Quels sont les affects de La cuisine et comment les représenter ? Comment les transformer ? Quelles modes d'interventions récits, fictions, formes pour La cuisine ?

Ou :

Si la cuisine était un arbre cultivé hors sol, comment ramener ses racines au sol ? quels humus ? quels insectes, quels vers de terre faudrait-il pour qu'elle continue à vivre et qu'elle s'implante ?

- **Semaine d'étude dans le cadre des JNA#20 L'assemblée des cabanes → octobre 2020 / en cours en réflexion et conception.** Invités : Bruno Latour Frédérique Aït Touhti, Emanuele Coccia, Donato Ricci, Marielle Macé, Estelle Zhong et quinze étudiants de la promotion 2020/2021
- **POST-SPEAP → en cours en réflexion et conception pour 2021- 2022 - 2023**



PROGRAMMATION CULTURELLE

Thématique design fiction et alimentation durable
Projet d'action culturelle, La cuisine, année 2020

#lien au territoire #réconciliation #concerts #performances culinaires #

La cuisine va proposer des événements mensualisés lors de ces ouvertures. L'objectif est de fidéliser les publics en clarifiant l'offre culturelle des week-ends. Durant ces journées sera proposer atelier, débat, restauration et animation musicale pour faire du centre d'art un lieu ouvert et populaire.

Conférence Marion Zilo

La cuisine invite pour une conférence Marion Zilo pour nous pencher sur les enjeux de l'état larvaire. Lorsque ce terme apparait en zoologie à l'orée de la modernité c'est pour définir l'indéfini, pour ouvrir à une possible tératologie de l'informe comme état d'ébauche de la vie.



"Homo Larva, ce que les larves disent de nous" Une conférence de Marion Zilio

Marion Zilio est théoricienne, critique d'art et commissaire d'exposition indépendante. Docteure en Esthétique, Sciences et Technologies des Arts de l'Université de Paris 8 Vincennes-Saint-Denis, elle a écrit *Faceworld. Le visage au 21e siècle* (PUF, 2018) et *Le livre des larves*, à paraître. Elle a été enseignante à l'Université de Paris 8 dans l'UFR Art, Philosophie et Esthétique et professeure invitée à l'École de Cinéma de Téhéran. En tant que critique d'art, elle collabore régulièrement avec des revues spécialisées et a cofondé plusieurs espaces de critiques expérimentales. Comme curatrice, elle a organisé des expositions en France et à l'étranger pour des galeries, des centres d'art, des fondations ou des institutions.

"Homo Larva, ce que les larves disent de nous"

À ce stade, nous ne mesurons pas, ou peu, le tribut que nous devons aux larves. Elles sont les figures d'une altérité radicale, le point le plus abject et le plus éloigné de l'humain. Pourtant, c'est par elles que nous avons pris visage. Les larves représentent un stade pré-individuel, celui d'une vie « masquée sous sa première forme » qui inspirent la léthargie et hantent les vivants. Elles nous dévorent et nous ramènent à la terre, à l'humus. Elles font de l'humain une matière qui circule dans d'autres êtres et révèlent l'évidence d'une porosité des mondes humains, animaux, végétaux, microbiens et abiotique. Elles instaurent le règne des transitions et des co-évolutions plutôt que des totalités closes et achevées. Les larves comme les parasites sont les petits, les méprisés, les invisibles, la masse des travailleurs de l'ombre ; les croquemorts qui accélèrent la course à l'armement entre les espèces et donnent à l'évolution une intersubjectivité insoupçonnée. Elles sont une contre-valeur vitale, morale et spirituelle qui nous fait accepter que le monde n'est pas d'abord ce qui est compris par l'humain mais ce qui le comprend, lui.

Cette communication déploiera l'imaginaire et les représentations scientifiques et artistiques de la larve, des premières sépultures aux discours du chthulucène.

Performances culinaires

Pour chaque vernissage est proposée une performance culinaire. Un.e artiste est invité à produire une performance culinaire en relation avec l'exposition en cours.

La cuisine et autres comestibles (avril – octobre)

La cuisine et autres comestibles c'est le nom proposé pour ces soirées où l'objectif du centre d'art est de faire découvrir aux publics un ensemble d'aliments méconnus. Un travail de recherche sera réalisé par Gijs Huijbregts (SARL Le poulpe) qui assurera l'animation des soirées en tant que chargé des fourneaux en proposant des performances, des ateliers et éditera des recettes issues de ses créations pour les publics. M Huijbregts en charge des fourneaux établira en début de saison une liste de produit. En collaboration avec l'association REEL, la médiathèque intercommunale de Nègrepelisse et la ludothèque intercommunale de Montricoux, chaque samedi sera animé par des ateliers / goûters à destination des familles et visant à sensibiliser les publics aux produits qu'au sélectionné le chargé des fourneaux en début de saison.

La cuisine établira une convention de partenariat avec les groupes de musiques. La cuisine mettra à disposition l'auditorium, le matériel et des logements en échange d'une performance musicale réalisée à titre gracieux.

Les ateliers de la conserverie (Novembre – mars)

Ces événements à destination du grand public auront s'organiseront un week-end par mois de la période de novembre à mars. Ils s'articuleront autour d'ateliers pratiques, de conférences et de débats portant sur l'alimentation, l'agriculture et l'élevage d'aujourd'hui. Ils rassembleront les habitants, les

élus et les producteurs autour de moments conviviaux. La cuisine souhaite inviter publics, associations, producteurs et élus à participer à ces soirées pour imaginer le territoire de demain.

Actions transversales

Les pieds sous la table ! Ateliers et découvertes gustatives

Jacques Dégeilh, Gijs Huijbregts et Alice Mulliez proposeront des ateliers culinaires durant les vacances de la Toussaint. Les artistes proposeront un ensemble de créations et de processus obligeant les participants à avoir une écoute attentive des uns et des autres. Ces ateliers seront à destination des adolescents et d'un public parents/enfants. Les ateliers seront proposés aux jeunes adolescents issus des quartier politique de la ville de Montauban et à des familles volontaires du territoire accompagnées par le CCAS de la commune de Nègrepelisse et la CAF 82.

Programmation musicale en lien avec des pratiques performatives et visuelles

- Laura Tinard

Laura Tinard est une artiste multidisciplinaire. Elle vit actuellement entre Nice et Bruxelles où elle réside à la Brasserie Atlas. Elle a co-fondé 3000 Degrés un festival de Performances. Elle a notamment co-fondé le SploachSploach une anti-compagnie pour une grande famille. Leur pièce *A Trio for a Household* a été présenté à Lausanne lors du festival Les Urbaines. Elle a notamment été DanceWEB à Vienne durant l'été 2019. En janvier 2020, Laura Tinard présentera au Beursschouwburg (Festival Bâtard) son projet *Hi-Story : A Post Performance Production House*.

- Les Bacchantes

Amélie Grosselin, Astrid Radigue, Claire Grupallo et Faustine Seilman. Bacchantes est un groupe réunissant Amélie Grosselin (Fordamage), Astrid Radigue (Mermonte), Claire Grupallo (Sieur & Dame) et Faustine Seilman. Les instruments qu'elles arborent – guitare, batterie, orgue Farfisa et harmonium indien –, leurs chants et chœurs qui se répondent et s'enchevêtrent, créent une transe singulière.

<https://www.facebook.com/bacchantesmusic/>

- **Kevin Colin et les Crazy Antonins**, résidence du lundi 17 février au samedi 22 février, sortie de résidence le vendredi 21 ou samedi 22 février (finissage de l'exposition de Stéphanie Sagot). Nous les accueillons dans le cadre de la formation « Parcours d'Artiste Musique Actuelle » financée par la région Occitanie et l'association Octopus.

<https://www.facebook.com/kevincolinlescrazyantonins/>

- **Pendar** (Hugo Crouzet et Mathieu Lannelongue), résidence du lundi 20 avril au samedi 25 avril, sortie de résidence le samedi 25 avril.

Collaboration avec L'Atelier (l'École de musique de Nègrepelisse, contact projet : Cécile Perfetti) pour une journée de concert avec les élèves de l'école de musique suivi du concert de Pendar.

- Jean-Yves Évrard

<https://www.youtube.com/watch?v=U3CYv3abfb0>

Partenaires culturels

- Ludothèque Tipi de Jeux, itinérante et intercommunale.
- Médiathèque intercommunale de Nègrepelisse.
- Association REEL
- Association Ensemble vocal des rives de l'Aveyron
- L'Atelier – École et centre culturel de la CC Quercy-Vert Aveyron

- Octopus – Fédération des musiques actuelles d'Occitanie
- Association Le fond et la forme (les hivernales du documentaire)
- Association Les incroyables comestibles
- Association Kokopelli
- Association L'assoc'tomate et autres comestibles
- Association Jardins des Gorges de L'Aveyron
- Association Les amis de La Fouchette
- Syndicat des vins des coteaux du Quercy
- Maison des vins de Fronton

Partenaires institutionnels

- PETR Midi-Quercy
- CC Quercy-Vert Aveyron



EN PROGRÈS A LA CUISINE

La gueule ouverte

Octobre 2019 – octobre 2020

#réconciliation #lien au territoire #soutien jeune création #alimentation

Lors des JNA19, Festival Pierres Sauvages une commande a été faite d'un mobilier provisoire vivant : 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) pour la cour du château

Franck Boyer, Fanny Cacaud, Marc Girerd et Samy Marsaud ont conçu et réalisé 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. Des graines ont été semées dans la terre et nous pourront observer son évolution au gré de la pluie et du beau temps.

Production soutenue par le CAUE82, le Rotary, L'ADDIAD et AMO ECO.



La Gueule Ouverte, architecture terre et paille, à La cuisine pour une année / Fours « Tandorii Dreams »



- 1- La Gueule Ouverte, buvette bois et paille par le collectif Ripaille
- 2- Inauguration de la plaque « Architecture Contemporaine remarquable » lors des JNA2019 sur le mur en pierre et paille : Collectif Ripaille