

→ les pierres sauvages #1

LA CUISINE

CENTRE D'ART
& DE DESIGN



festival

« architecture

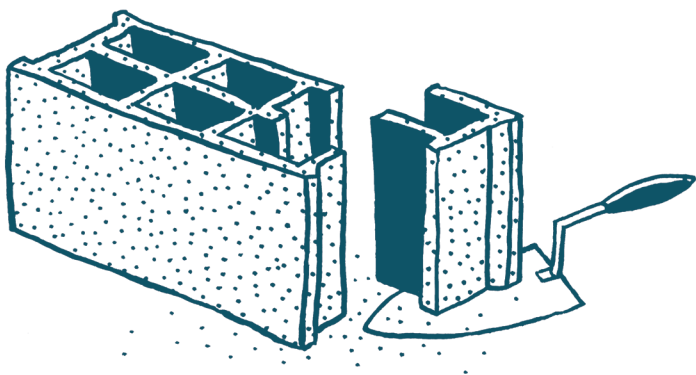
& goût »



*Dans le cadre des Journées
nationales de l'architecture*

VENDREDI 19
SAMEDI 20
DIMANCHE 21
OCTOBRE
2018

DANS LE CHÂTEAU ET DANS
LA VILLE DE NÈGREPELISSE



Les pierres sauvages #1 mettra sur le feu des questions d'architectures contemporaines pour mieux les cuisiner. Pour cette 1^{ère} édition sur le thème « Architecture et goût », le programme se déploie autour de la cour du château de Nègrelpelisse scénographiée par Martine Andrée.

Expositions, architectures éphémères, mais aussi performances culinaires, ateliers, projections et concerts seront tout autant d'activités satellites qui finiront de gommer les frontières entre les disciplines.

Partant du château de Nègrelpelisse, forteresse du XIII^e s. réhabilitée par les RCR Architectes (Prix Pritzker 2017), le festival s'étirera vers la ville en proposant d'autres lieux d'expositions et d'échanges.

Le dimanche, le festival se mêlera toute la journée à la Foire d'automne.

*
* *

SOMMAIRE

4. ARCHITECTURES ÉPHÉMÈRES

6. EXPOSITIONS

8. PLAN DE LA VILLE DE NÈGRELPELISSE

10. CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS

DU 19 AU 21 OCTOBRE

→ *Présentation, performance culinaire, conférence, fête / DJ set, atelier / jeu, cinéma, foire - marché de producteurs et d'artisans, repas partagé...*



ARCHITECTURES ÉPHÉMÈRES

→ pour expérimenter

Lieu : Château / Cour

L'office

De Martine Andrée

→ pour assister à une conférence ou échanger avec son voisin

Le duo Martine Andrée déploie une scénographie à usages multiples, au centre de la cour de La cuisine. À la fois espace de discussion, de dégustation, de fête et de rencontre, *L'Office* offre un cadre convivial et modulable laissant aux visiteurs la possibilité de penser diverses façons d'habiter l'espace.

Martine Andrée, derrière ces deux prénoms féminins des années 50 se cachent deux hommes qui aimaient beaucoup leur maman : Vincent Cavaroc et Christophe Goutes. À la fois scénographes, curateurs, créateurs sonores, DJ, ils aiment par dessus tout créer des situations propices à la rencontre et au vivre ensemble.

Rencontre - La buvette à IDDEES

D'Iris Soleil

Réalisée avec IDDEES Caussade et le fab-Lab de Caylus

→ pour boire un verre

IDDEES vous propose de venir boire un verre autour d'un mobilier conçu par une jeune designeuse diplômée de l'ESAD de Reims et originaire de Tarn-et-Garonne. Bar convivial né de rencontres, de discussions et d'échanges, il a pour but de valoriser l'humain, la matière et l'importance du faire ensemble.



Lieu : Esplanade devant le château

La Grande Table

D'Alexander Römer

Sur une invitation de Martine Andrée

Présentée samedi 19 et dimanche 20 octobre

→ pour manger ou juste faire une pause

En juillet 2016, le designer hollandais Alexander Römer (Constructlab) donne forme à une idée qui veut rassembler tous les publics et fédérer une ville au rythme d'un nouveau festival de paysages. De là est née *La Grande Table* : 150 mètres de long, en 120 plateaux, joignables consécutivement en ligne droite ou pas, autorisant toutes les occasions festives de jour comme de nuit.

La Baraque à crêpe

De **Parcours d'architecture**, avec les élèves du lycée Hôtelier et de Tourisme d'Occitanie, Toulouse.

→ pour manger ou expérimenter

Au cours d'un « chantier » ouvert à tous, s'élabore une structure constituée de pâte à crêpes. Cuite puis découpée, lacérée, entaillée, colorée, émietlée ou moulée la pâte devient, dans un rituel joyeux, un matériau de construction à part entière. Entre rêve d'architecte et fantasme d'artiste, cette architecture impossible semble issue d'une imagination enfantine. Le public pourra également la déguster !



EXPOSITIONS

→ pour les yeux

Horaires d'ouverture des expositions :

Vendredi • 18h - 20h30

Samedi • 10h - 20h30

Dimanche • 10h - 17h

Lieu : Château / Salle d'exposition

Les artistes passent à table - Leurs regards sur l'alimentation

Commissariat : Alimentation Générale

Production : mission développement durable du ministère de la Culture et de la Communication

Artistes : Thierry Boutonnier, Alexa Brunet, Martine Camillieri, Olivier Darné, Denis Darzacq, Bernard Demenge, Sylvain Gouraud, Susanne Husky, Stéphanie Lacombe, Robin Lopvet, Lucy et Jorge Orta, Julie Rothhahn, Gregg Segal, Fabien Souche et Tabas.

L'alimentation est un enjeu de civilisation : c'est donc une question culturelle. Comme pour tous les grands sujets de société, les artistes sont aux avant-postes pour partager leur vision et leur interprétation du monde. Cette exposition présente le travail et la réflexion de 15 artistes contemporains autour de six thématiques : manger, acheter, modifier, cultiver, élever et préserver, passant de la chaîne alimentaire à la chaîne de création.

Exposition itinérante présentée dans le cadre du programme *Quand le Plan Climat passe à table*, développé par le Pays Midi-Quercy en partenariat avec les communautés de communes Quercy Vert-Aveyron, Quercy Caussadais, Quercy Rouergue et gorges de l'Aveyron.

Lieu : Château / Salle d'atelier

Bahaus en replay et en cuisine

Restitution de workshop mené à La cuisine par des étudiants de l'ENSAT et de l'IsdaT, accompagnés par Andrea Urlberger, Béatrice Utrilla (ENSAT) et Nathalie Bruyère, Étienne Cliquet, Ana Samardžija Scrivener (IsdaT).

Et si, pour évoquer le centième anniversaire de la fondation du Bauhaus, on abordait l'héritage de la prestigieuse école par l'escalier de service et la porte de cuisine...? Une manière de donner à déchiffrer sous forme d'expositions et d'événements, la grande histoire, celle des arts et de l'architecture, mais aussi celle des rapports sociaux, des rapports de genre, de classes et de leur reproductibilité...

Lieu : Château / Tour des livres

La cité Pâtis'imaginaire

Restitution d'ateliers menés par le CAUE82 avec les écoles de la CCQVA

Son principe repose sur la construction collective d'une maquette de ville imaginaire avec des denrées alimentaires.

Lieu : Esplanade devant le château

Le goût du paysage

Restitution de workshop réalisé à La cuisine par des étudiants de l'ENSAT, accompagnés par Françoise Blanc et Rémi Papillaud
Présentée samedi 19 et dimanche 20 octobre

Reprenant un terme cher au chef cuisinier Guy Savoy, le projet collaboratif *Le goût du paysage* observe les liens qui unissent paysages, architectures et territoires de saveurs dans la vallée de l'Aveyron. Au-delà du travail d'étude du territoire proche de Nègrepelisse, il s'agit ainsi de donner à sentir et à comprendre la complexité du goût du paysage. Ils investissent ici une partie de *La Grande Table* d'Alexander Römer. L'œuvre se mêlera ainsi aux repas des festivaliers.

Lieu : Ancienne pharmacie, place nationale

Marchérama

Encore Heureux

La cuisine, 2013

Le duo d'architectes Encore Heureux porte ici un regard sur les marchés de plein vent de Nègrepelisse et de Caussade. *Marchérama* propose un panorama sensible visant à nous faire partager une autre vision de cet espace. Cette création se construit ainsi comme une narration qui questionne nos manières d'habiter un territoire en mettant en relief les multiples facettes de cet espace marchand ainsi que le rôle que chacun joue dans sa constitution.

Lieu : Moulin, au pied du château

Hand to mouth

De **Laurence Mouton**, photographe, **Charlotte** et **Flora Clément**, cuisinières

Projet réalisé par La Table du Tournon et Bazart, à Saint-Antonin Noble Val.

Hand to mouth est une collection de photographies qui présente des métiers et des savoir-faire des habitants du village de Saint-Antonin Noble Val. Ce projet riche en échanges, permet aujourd'hui d'offrir l'image gourmande d'un village qui vit, qui travaille et qui mange...

PLAN DE LA VILLE DE NÈGREPELISSE

1 CHÂTEAU

Architecture éphémère p4
Exposition p6, p7
Conférence p10, p12
Performance
culinaire p10, p12
Fête / DJ set, p10
Atelier / Jeu p11
Présentation d'édition p12
Atelier p13

2 ESPLANADE

Architecture éphémère p5
Exposition p7
Repas partagé p13

3 PLACE NATIONALE

Foire - Marché de
producteurs et
d'artisans p12

4 ANCIENNE PHARMACIE

Exposition p7

5 MOULIN

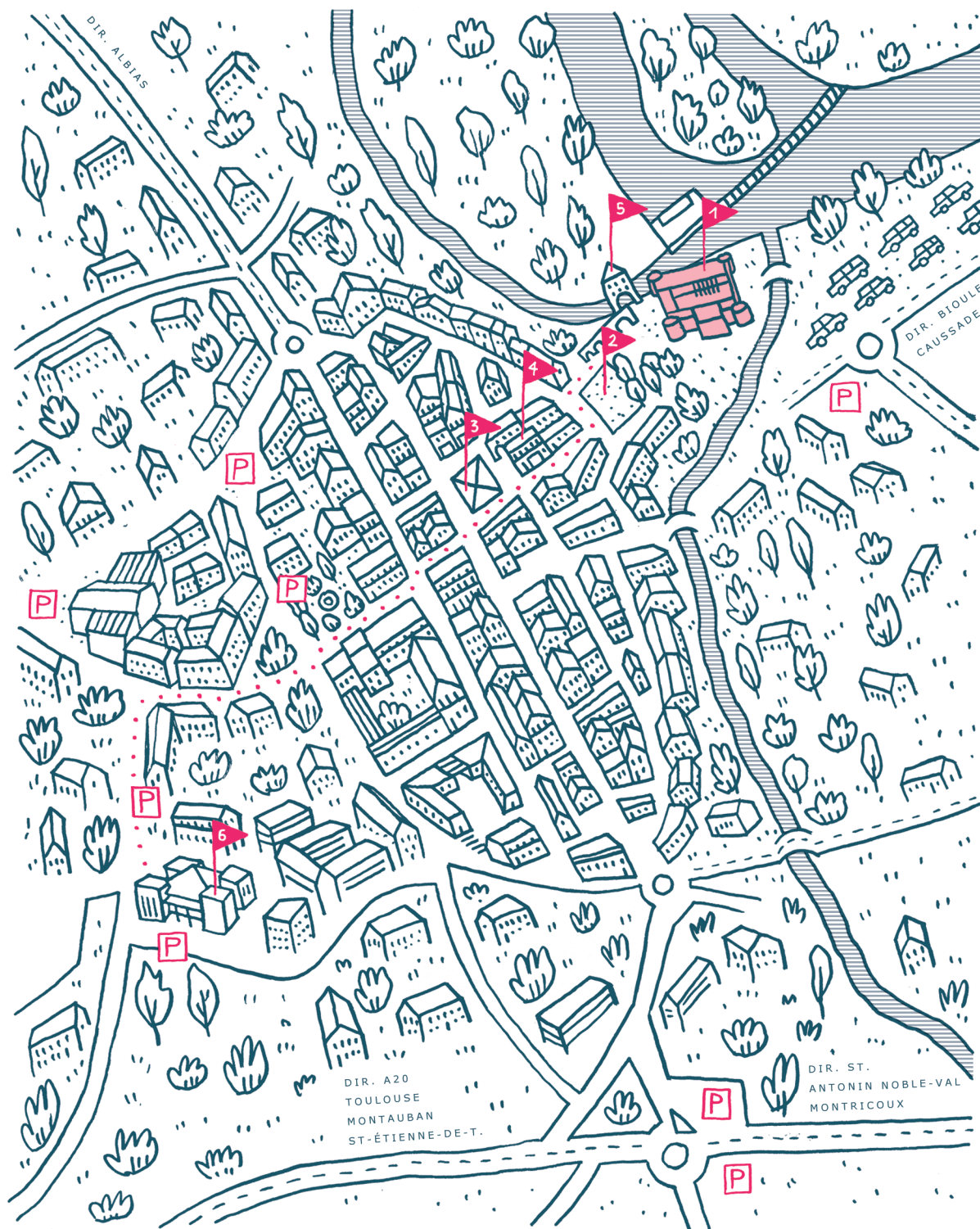
Exposition p7

6 MÉDIATHÈQUE

Cinéma p11

PARKINGS

•• LIGNE DE DÉMABULATION À PATTES



CALENDRIER DES ÉVÉNEMENTS

→ *Présentation, performance culinaire, conférence, fête / DJ set, atelier / jeu, cinéma, foire - marché de producteurs et d'artisans, repas partagé...*

VENDREDI 19 OCTOBRE

Lieu : Château / Cour

17H30

PRÉSENTATION

Lancement du festival

Avec tous les participants

18H

PERFORMANCE CULINAIRE

Matières premières

D'Anna Burlet, artiste chargée des fourneaux de La cuisine

Matières premières engagera une conversation poétique avec le concept architectural des RCR Architectes (auteurs de la réhabilitation du château de Nègrepelisse) pour mieux le révéler. Saisir le paysage en ouvrant une fenêtre bandeau, reconstituer le chemin de l'eau, sublimer des matériaux bruts... les Fourneaux déborderont vers la cour du château.

19H30

CONFÉRENCE

Sur un plateau

Avec **Catherine Clarisse**, architecte, enseignante et chercheuse

En 2004, Catherine Clarisse publie *Cuisine, recettes d'architecture*, un ouvrage centré sur l'évolution des cuisines dans l'habitat, où l'on lit en filigrane une certaine perception de la femme par l'architecte. De la « cuisine-tayloriste » à la « cuisine-corset », se dessine aussi une histoire des corps dans l'espace domestique. Aujourd'hui, elle participe à une recherche sur l'impact de l'aménagement des cuisines dans l'obésité sévère.

20H30

FÊTE / DJ SET

Par **Le comité des fêtes** (DJ Toffee, Chic Type et DJ Rodez)

Collectif artistique et structure de production d'événements pop et éphémères. Le comité des fêtes est né de la rencontre de trois fans de musique et d'architecture. Entre guinguette, boum et DJ set, les trois amis s'emparent des platines pour assurer l'ambiance.

SAMEDI 20 OCTOBRE

Lieu : Château / Cour

10H - 12H & 13H - 18H

ATELIER / JEU

Place Réservée

De **Vitamine D**

Durée 1h • 1 départ toutes les 15 minutes

Gratuit • Sur réservation • Tout public, dès 6 ans

Animé par quatre comédiens pleins d'énergie, l'atelier invite les petits et les grands à jouer, se rencontrer, bavarder et inventer de nouveaux usages de l'espace public. Une manière ludique et familiale de questionner la ville tout en s'amusant...

Lieu : Médiathèque

10H

CINÉMA

Les délices de Tokyo

De **Naomi Kawase**

Les dorayakis sont des pâtisseries traditionnelles japonaises qui se composent de deux pancakes fourrés de pâte de haricots rouges confits, « AN ». Tokue, une femme de 70 ans, va tenter de convaincre Sentaro, le vendeur de dorayakis, de l'embaucher.

2016 • 113 minutes

15H

CINÉMA

Playtime

De **Jacques Tati**

Des touristes américaines ont opté pour une formule de voyage grâce à laquelle elles visitent une capitale par jour. Mais arrivées à Orly, elles se rendent compte que l'aéroport est identique à tous ceux qu'elles ont déjà fréquentés. En se rendant à Paris, elles constatent également que le décor est le même que celui des autres capitales...

1967 • 124 minutes

Projections en partenariat avec le réseau intercommunal des médiathèques de la CCQVA.

SAMEDI 20 OCTOBRE (SUITE)

Lieu : Château / Cour

17H30

PRÉSENTATION D'ÉDITION

Pour une poétique de la ville, La cuisine, centre d'art et de design, 2004-2016

Sous la direction de **Stéphanie Sagot**

L'ouvrage, coordonné par Stéphanie Sagot (directrice de La cuisine 2004-2016) et édité aux Nouvelles Editions Place, retrace l'esprit et les projets de La cuisine.

18H

CONFÉRENCE

Sur un plateau

Avec **Philippe Madec**, architecte

Pionnier du développement durable en urbanisme et architecture, Philippe Madec a été formé à l'architecture au Grand-Palais à Paris (atelier Ciriani/Maroti) de 1972 à 1979. Il crée son atelier à Paris en 1989. Entre temps, il n'a pas de pratique professionnelle. Il voyage voyage et vit à l'étranger, conduit une recherche sur la pédagogie et la théorie architecturale et écrit son 1^{er} livre sur Etienne Louis Boullée.

20H30

PERFORMANCE CULINAIRE ET SONORE

Cabaret-gastronomico !

De **Benji Vicens & Christophe Goutes**

Prenez un chef cuisinier prestidigitateur et un créateur sonore. Touillez, malaxez et laissez reposer... Et hop, un Cabaret Gastronomico sort du chapeau, ou plutôt de la toque ! *Le Cabaret Gastronomico !* est un spectacle qui mêle musique et innovation culinaire dans un jeu de piste alchimique. L'occasion d'un moment de convivialité, de dégustation et de partage autour d'une performance artistique et culinaire.

DIMANCHE 21 OCTOBRE

Lieu : Place nationale

8H - 17H30

FOIRE - MARCHÉ DE PRODUCTEURS ET D'ARTISANS

Foire d'automne et Fête de la courge

Organisée par la mairie de Nègrepelisse

Cet événement traditionnel fête la courge et les beaux produits de saison. Il rassemblera près de 80 producteurs locaux et artisans et proposera de nombreuses animations (ateliers enfants, balade en calèche et manèges).

Lieu : Château / Auditorium

10H - 12H

ATELIER

Ateliers participatifs et citoyens

Avec l'association **FReDD** (Film Recherche et Développement Durable)

Gratuit • Sur réservation

Contact : festival.fredd@gmail.com • www.festival-fredd.fr

Cet atelier a vocation à provoquer le débat citoyen. Il propose à tous les publics de contribuer à une concertation vivante autour de trois thèmes d'actualité : « bâtiments et constructions durables », « Alimentation, agriculture et forêt », « Mobilité et déplacements ».

Dans le cadre du programme *Quand le Plan Climat passe à table*, développé par le Pays Midi-Quercy en partenariat avec la CCQVA, la CCQC et la CCQEGA.

Lieu : Esplanade devant le château

12H

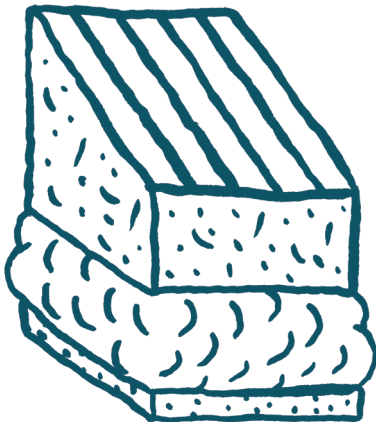
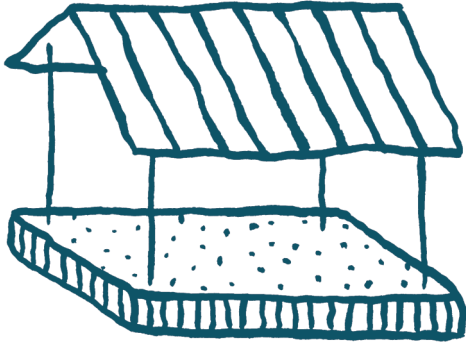
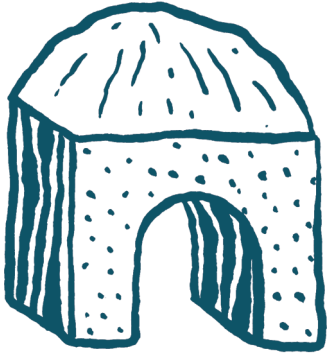
REPAS PARTAGÉ

Plancha party

Imaginé par **Martine Andrée**

Pour le dernier repas de ces premières *Pierres Sauvages*, La cuisine et Martine Andrée proposent d'activer *La Grande Table* d'Alexander Römer en y organisant un vaste repas partagé.

Le principe est simple : profitez de toute une batterie d'instruments de cuisine et plancha pour préparer des produits frais que vous pouvez glaner sur la Foire d'Automne (marché de producteur situé sur la place nationale). Vous pouvez également apporter votre plat déjà cuisiné à manger entre amis ou avec tout le monde...



Le festival *Les pierres sauvages* 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.

Avec la participation de : Martine Andrée (Vincent Cavaroc et Christophe Goutes), Bazart, Françoise Blanc, Nathalie Bruyère, Anna Burlet, Catherine Clarisse, le Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement de Tarn-et-Garonne, Charlotte et Flora Clément, Étienne Cliquet, Le comité des fêtes (DJ Toffee, Chic Type et DJ Rodez), les écoles de la communauté de communes Quercy Vert-Aveyron, les élèves de l'École nationale supérieure d'architecture de Toulouse et de l'Institut supérieur des arts de Toulouse, Encore Heureux, le fab-Lab de Caylus, Film Recherche et Développement Durable, L'association Insertion par le Développement Durable, l'Environnement et l'Économie Solidaire de Caussade, les élèves du lycée Hôtelier et de Tourisme d'Occitanie, Philippe Madec, la médiathèque de Nègrepelisse, Laurence Mouton, Rémi Papillault, Parcours d'architecture, le Pays Midi-Quercy dans le cadre du programme Quand le Plan Climat passe à table, Stéphanie Sagot, Ana Samardžija Scrivener, Iris Soleil, la Table du Tournon, Andrea Urlberger, Béatrice Utrilla, Benji Vicens et de Vitamine D.

Partenaires média : CFM radio, Le Patrimoine d'Occitanie, Plan Libre, Point contemporain et Radio Asso.

La cuisine, centre d'art et de design, est développée par la commune de Nègrepelisse grâce au soutien de la Communauté de Communes Quercy Vert Aveyron, du Pays Midi-Quercy, du Conseil Départemental de Tarn-et-Garonne, de la région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et du ministère de la Culture et de la Communication - DRAC Occitanie.

LA CUISINE

CENTRE D'ART
& DE DESIGN

Esplanade du château

82800 Nègrepelisse

05 63 67 39 74

info@la-cuisine.fr

www.la-cuisine.fr

@lacuisineCAD

Parking gratuit

Festival accessible
aux personnes à
mobilité réduite

Venir en voiture :

10 min de Montauban

50 min de Toulouse

Entrée libre

Tout public

Restauration sur place

Buvette

