

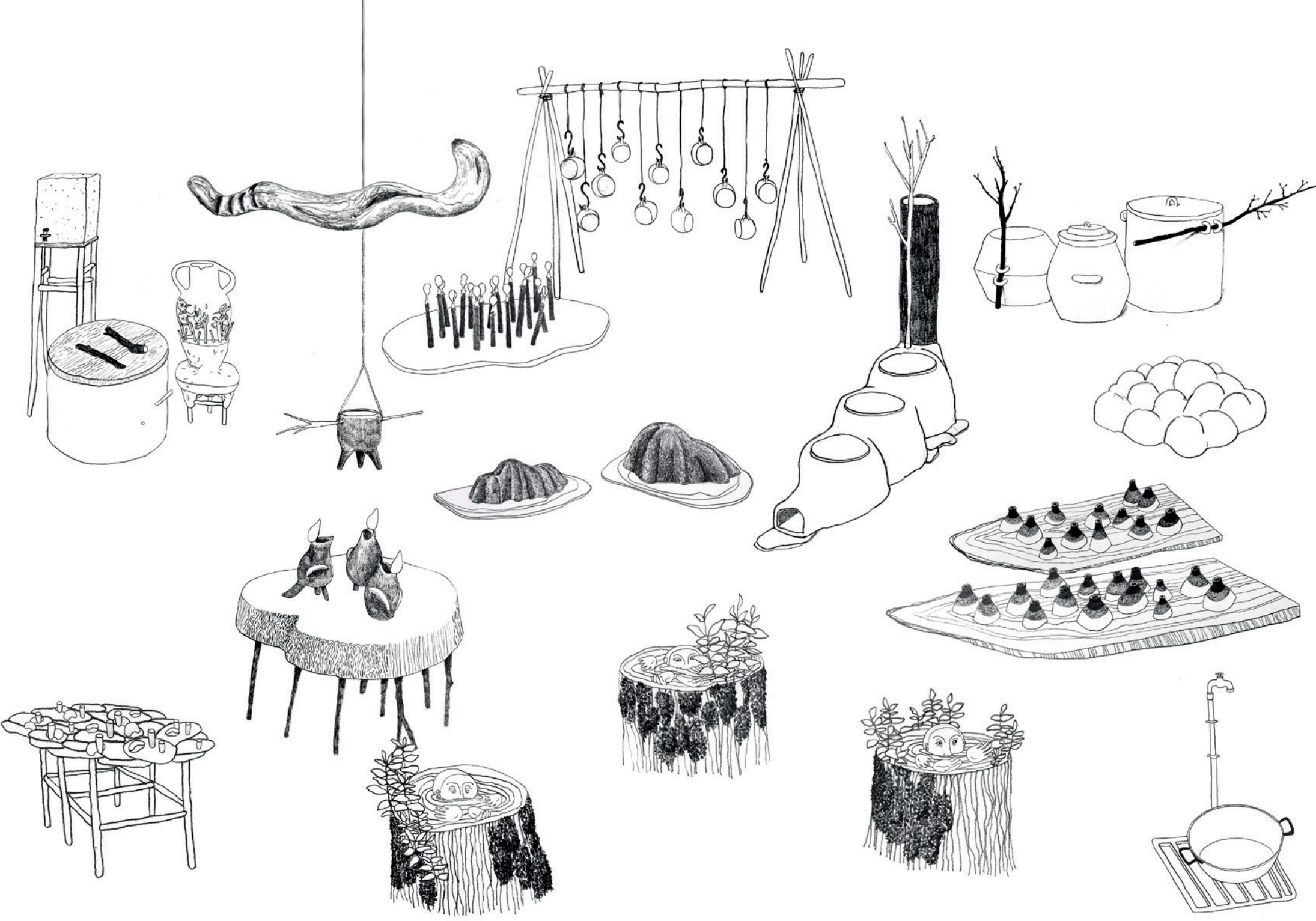
Kim Détraux

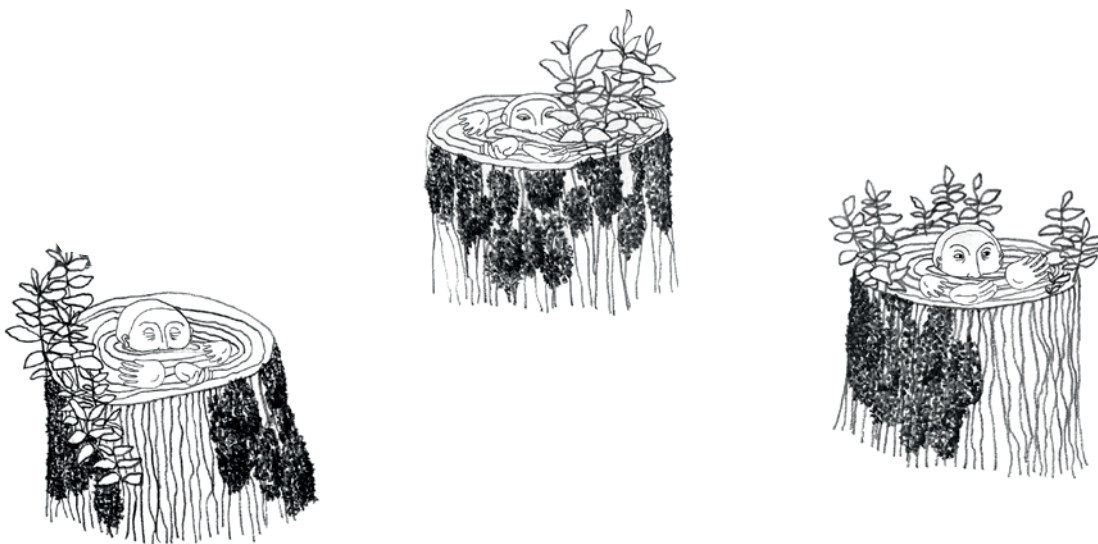
Carolina Fonseca

REPAS · SORTIE DE RÉSIDENCE

Ce repas s'est construit au terme de trois mois passés à arpenter l'Auvergne, par la rencontre des produits du terroir ainsi que des personnes en charge de les promouvoir, par du temps consacré à la collecte d'images et d'empreintes, à la cueillette de plantes locales pour se nourrir. C'est le résultat d'une longue réflexion sur nos habitudes alimentaires, dans lesquelles nous souhaitons convier les micros organismes et les vers de terre, l'humus de la forêt et les bactéries en présence de vivants, qui par alchimie nous offrent le goût de leur métamorphose. Ces transformations dont nous-mêmes sommes façonnés, racontent des milieux des vies diverses et variées, fait de commensalités et de symbioses. C'est dans l'attention et l'affection que l'on porte sur ce qui nous permet de résider sur Terre que ce repas s'établit comme une sorte d'hommage que nous faisons à la vie.

Il est question ici de se réinventer dans notre manière de concevoir le repas, dans la création d'objets et d'outils avec lesquels nous accordons du temps à de nouveaux gestes, à la fabrication d'histoires poétiques et imaginaires qui se jouent dans l'assemblage de formes et d'images. Nous avons pris le soin de réunir les produits alimentaires du territoire, issus d'une étroite corrélation entre une culture vivrière et la vie du sol. Tout n'est que conséquences de modes d'habiter et d'habitats, qui font de nous des êtres de partages et de relations.





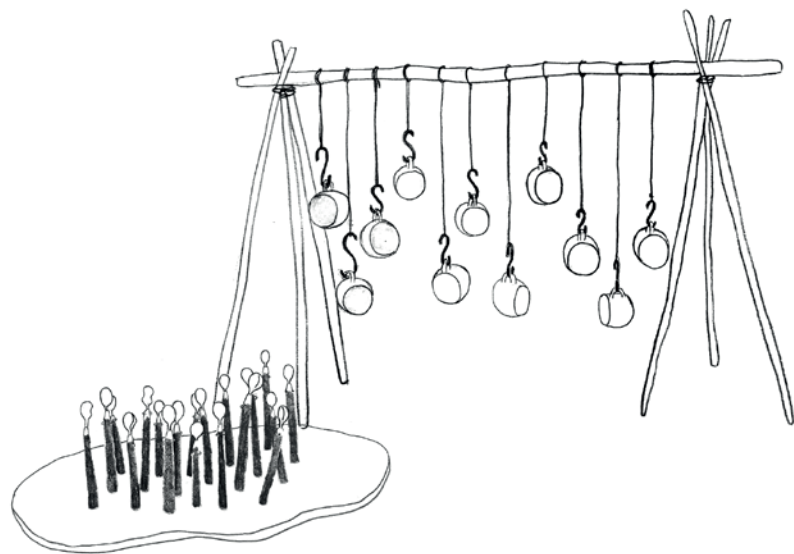
**PORTER LA TERRE AU CREUX DE SES MAINS /
BAPTÊME.**

Mains. Faïence rouge, Grès blanc, noir, et beige.
Crumble de lentilles et de sarrasin, pesto d'ail des
ours de Charlannes (avec des cacahuètes) ou fanes
de radis, crème fraîche de Virginie, graines germées.

Têtes. Céramiques en faïence rouge, noire et blanche.





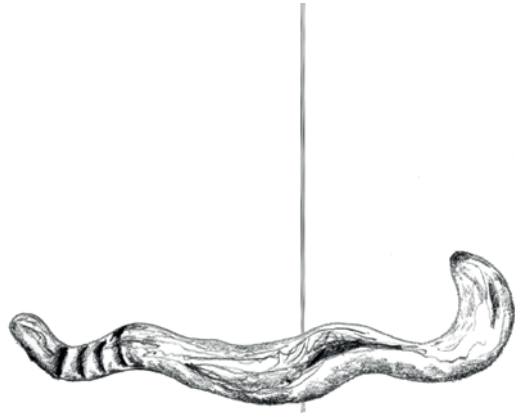


NICHES

Terre cuite, branches de tilleul, corde.
Houmous de betterave et fromage de chèvre de Patrick (pois chiche, basilic, paprika, ail) et houmous de carottes (pois chiche, gingembre, huile de coco, cumin, ail), légumes et aromates de Sam.
Gressins au charbon et à la spiruline.







CO-PAIN

Pain au levain produit par Romaric du Fournil Bio Le Pain des Rocs à La Bourboule.

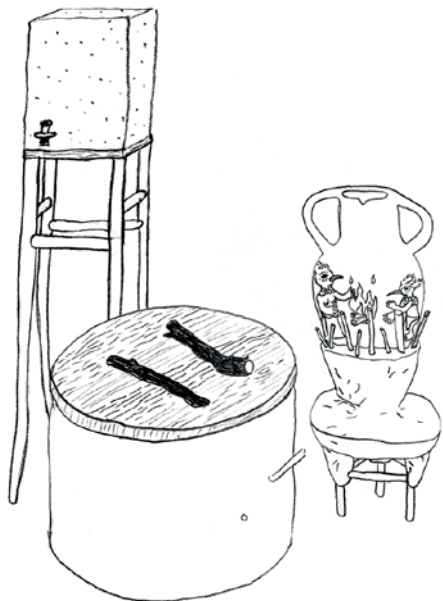




Crédit photo. Laura Boulin.



Crédit photos. Kim Detraux.



ABRI-ABREUVOIR

Cubi de vin rouge et blanc floqué au sable des Voges.

Glacière en terre paille. Limonade de sureau, Kefir, vin rosé aromatisé au sureau.





Crédit photo. Carolina Fonseca



Crédit photo. Luisa Arias.



Crédit photo. Kim Detraux.

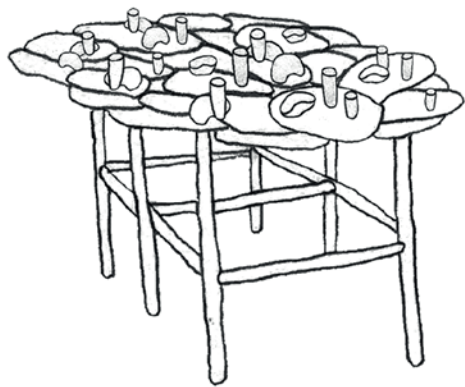


LA CÉRÉMONIE DE L'OISEAU

Amphore en grès avec dessin gravé.
Support en terre paille floqué à la terre récoltée sur la route départementale D16.







PETITE GORGÉE SUR HISTOIRE MINÉRALE

Contenants en grès blanc.
Table, ardoises et branches de tieule.







« RAVIVER LES BRAISES DU VIVANT »

Poêle en Terre paille floqué à la terre récolté sur la route départementale D16 construit sur des ardoises et plaques de terre refractaire.

Série de marmites gravées en terre refractaire.

Soupe d'orties, de lierre terrestre, fanes de betterave et de fleurs de mauve.
Croûtons à l'ail de pain de Romaric boulanger au Fournil de La Bourboule.









Crédit photo. Luisa Arias.



Crédit photo. Anne Cornet.



MANGER NUAGE

Riz au lait produit par Alexandra de la ferme de l'angle servi dans des nuages en céramique couverts avec un sablé préparé par Laura Boulindu Fournil Bio Le Pain des Rocs de La Bourboule.

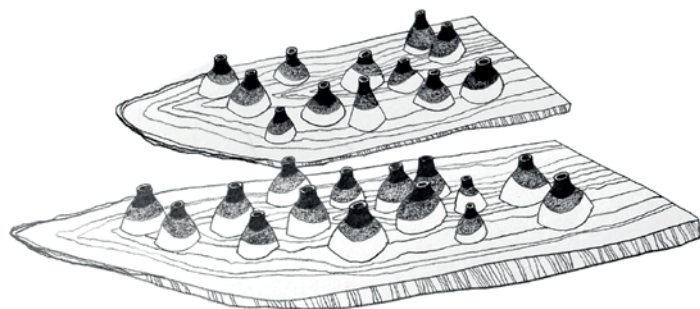




Crédit photo. Kim Detraux.



Crédit photo. Luisa Arias.



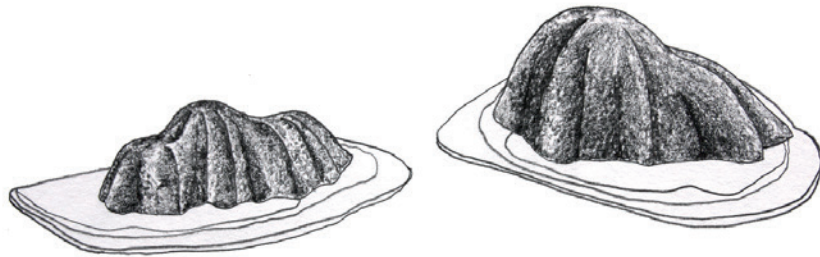
TERRE DE LA MIOUZE SUR PUYS

Bols en Grès de Saint-Amand, pigmentés avec la terre récoltée à la Miouze.





Crédit photo. Anne Cornet.



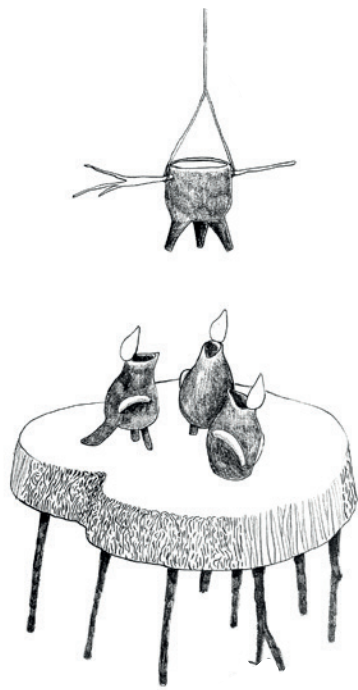
MONTAGNES FERRIÈRES

Fromage à pâte cuite et pâte mi-cuite affinés pendant 7 semaines et produits par Aurélien de Sauvagnat pres Herment.

Lecture de noms de vaches de la ferme d'Aurelian

Frisette
Heureuse
Happyday
Heineken
Huchette
Islande
Indonesie
Margoulette
Noisette
Neneige
Oups
Orange
Omygod
Oxyjaimé
Pschitt
Patna
Praline
Patience
Sariette
Suisse
Sucrette
Springbok (mâle)
Tagada
Tisane
Marguerite
Organza





SIX MANIS ET TROIS BEC

Bois, branches de tilleul, grès rose cuit au feu de bois en réduction.
Tisane de tilleul.

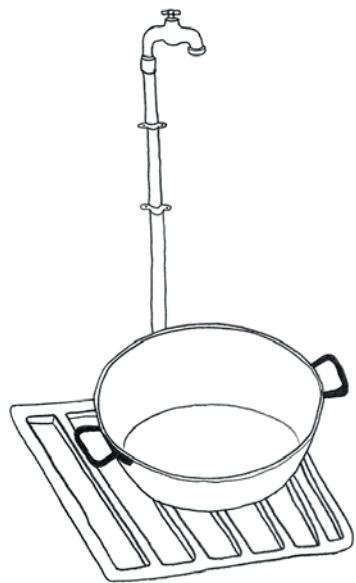




Crédit photo. Kim Detraux.



Crédit photo. Anne Cornet.



LAVAGE

Marche jusqu'au point d'eau le plus proche. Lavage collectif.



SAMEDI 25 JUIN 2022 À 12H
À LA MAISON GARENNE
PARC GARENNE
SAINT SAUVES D'AUVERGNE
63950

