TOUS DOMAINES

# Cuisine Néolitique de Loire-Atlantique

Candidature spécifique - A RANGER

De la Préhistoire à notre ère, les paysages ont été traversés, façonnés et apprivoisés par différentes cultures. Ces différentes évolutions nous ont amenées à penser autrement notre alimentation, certaines variétés disparaissent et s'épuisent, tandis que d'autres ressurgissent. La sédentarisation des chasseurs-cueilleurs, il y a dix mille ans avant notre ère, a mis en place les bases de la cuisine et du repas partagé que nous connaissons aujourd'hui.

Ce projet a vocation à construire un cadre d'une réflexion collective et hybride autour d'une cuisine archéologique venant convoquer différents savoir et méthode. Elle se manifestera par le travail de l'argile, celui de la cueillette et de la cuisine, de l'écriture et de la mise en forme avec la création d'un livre de recette collective.

Quelle était la nourriture des ancêtres qui vivaient le long du fleuve Loire et sur les rives de l'Atlantique ? Que récoltaient-ils lors de leur cueillette ? De quelles manières mythes, histoires anciennes et actuelles peuvent-elles s'entremêler pour donner naissance à des recettes uniques ?

## MODALITÉS

Niveaux : **CP CE1 CE2**
Tarification : **Gratuit**
Durée globale du projet : **3h par classe**
Période ou date : **novembre 2024 et juin 2025**

Nombre de classe : **3**
Critères spécifiques : **Proposition destinée à 3 classes d'une même école : idéalement un CP, un CE1 et un CE2 - priorité aux quartiers Dervallières Zola - Breil Barberie sans exclure les autres**
Ressource : **https://www.ateliersmedicis.fr/le-reseau/acteur/lila-lou-sejourne-21847, Lila Lou Séjourné, https://www.collectifbonus.fr/mediation/, Actions de médiation du collectif Bonus**

## PROPOSÉ PAR

### Bonus

**Laurent Moriceau**
Tel. : **06 80 61 10 81**

**Chargé de développement**
Email: **collectifasso.bonus@gmail.com**

**Lila Lou Séjourné**
Tel. : **06 69 37 93 17**

**Artiste**
Email: **lilalousejourne@gmail.com**

## RENCONTRE AVEC LES ENSEIGNANT.E.S

### Quand

Octobre 2024

### Où?

À l'école

### Durée

Une séance de 1h30 sera consacrée à une réunion collective avec les 3 enseignant.es pour présenter et préparer les ateliers

### Avec

Lila Lou Séjourné

Une première étapes axée sur l'exploration de leur approche pédagogique et de leur style d'enseignement. En développant une connaissance approfondie de leur mode de fonctionnement, je serais à même de cerner les besoins des enfants et de me réajuster en fonction des échanges.
Selon les principes posés par Marie Preston, dans son ouvrage, il est primordial que cette rencontre soit celle de la discussion et de l'échange, en vue mener un travail artistique de recherche autour du nourricier, en s'appuyant sur les expériences et les pratiques coopératives.

## ATELIERS AVEC LES CP

### Quand

novembre 2024 et juin 2025

### Où?

À l'école

### Durée

3 x 1h (+3 x 30 mn préparation/rangement)

### Avec

L'artiste

Une deuxième classe sera en charge de la préparation des fermentations et des plats, en se servant de plantes récoltées. Nous cuisinerons ces plats en nous inspirant des recettes imaginées par les autres enfants. Nous photographierons les étapes de préparation afin d'ajouter des images à notre livre de cuisine.

## L'ATELIER AVEC LES CE1

### Quand

novembre 2024 et juin 2025

### Où?

À l'école

**Durée**

3 x 1h (+3 x 30 mn préparation/rangement)

**Avec**

L'artiste

Nous allons confectionner une vaisselle qui sera à la fois personnelle et commune, nous ne nous limiterons pas à créer nos propres couverts ou assiette, mais nous les produirons pour cette co-création que rassemble les 3 classes.
L'argile sera teintée à l'aide d'encre végétale, préparée collectivement à partir de végétaux que nous récolterons.

## L'ATELIER AVEC LES CE2

**Quand**

Novembre 2024 et juin 2025

**Où?**

À l'école

**Durée**

3 x 1h (+3 x 30 mn préparation/rangement)

**Avec**

L'artiste

Une classe aura pour tache de se concentrer autour de la cueillette et de l'écriture de recette. Nous partirons se balader à proximité ou dans la cour de l'école, pour examiner la végétation et de comprendre quelles plantes sont comestibles. Cela nous permettras d'élaborer et imaginer nos recettes néolithiques, dans le but de créer un ouvrage culinaire.

## OBJECTIF FINAL DES ATELIERS

**Quand**

à définir

**Où?**

A l'école

C'est lors d'un repas partagé, un banquet festif que les contributions artistiques seront présenté. Nous pourrons déguster et savourer les plats qui auront été cuisinés lors des ateliers, en utilisant la vaisselle fabriquée en groupe. Ce moment fort sera l'opportunité pour les enfants de partager et de présenter leurs créations autour du livre de recettes réalisé collectivement, un support pour mettre en valeur les énergies collectives et gastronomiques, témoignage des individualités et de leurs connexions.

## LILA LOU SÉJOURNÉ

Consciente d'évoluer dans un monde changeant, elle construit un travail protéiforme à partir des réalités complexes des phénomènes globaux : histoire coloniale, économie de la destruction et inégalités sociales font l'objet de mise en récit esthétisée venant chahuter l'hégémonie de la culture mondiale et inculper les rapports de domination.

Par le biais de dispositif de création participatif, l'artiste expérimente le renversement des hiérarchies des savoirs et des récits coloniaux, en sollicitant récits personnels, coutumes locales et formes qui leurs sont associées.

La démarche de Lila Lou Séjourné invite à une autre lecture du monde moderne.

## LE COLLECTIF BONUS

Le collectif Bonus propose des ateliers d'artistes, un espace d'exposition, un atelier de production tourné vers les pratiques d'impression et d'édition, des actions à destination des publics, des résidences d'artistes, des bureaux pour les associations et plus encore. Le projet Bonus incarne une dimension coopérative et se définit comme un incubateur de dynamiques artistiques.

Bonus travaille à la valorisation des talents et compétences présents au sein d'un environnement culturel nantais fertile et en constante émulation. Il répond aux nécessités d'échanges de savoirs et de mutualisation de moyens et d'espaces. Par cela, Bonus se veut également soutien à l'émergence de carrières artistiques.