

CECI EST MON

5/09-22/09/2019
Dossier de presse

Regards croisés sur le pain, aujourd'hui, en France.
Exposition • Ateliers • Rencontres

CORPS

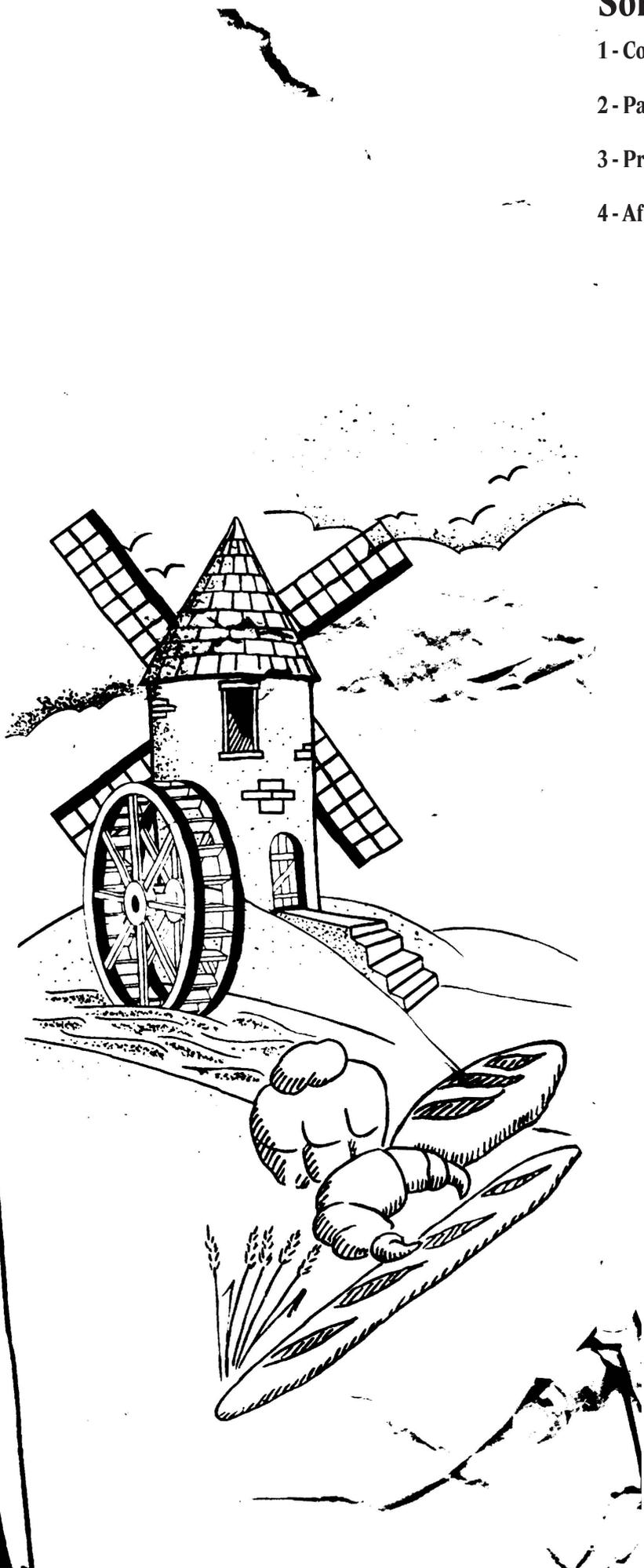
Sommaire

1 - Communiqué de presse - p. 3

2 - Parcours de l'exposition : extraits - p. 4

3 - Programme des rencontres et ateliers - p. 10

4 - Affiche - p. 13



Du 05 au 22 septembre 2019
Centre Tignous d'Art Contemporain
116 rue de Paris, 93100 Montreuil

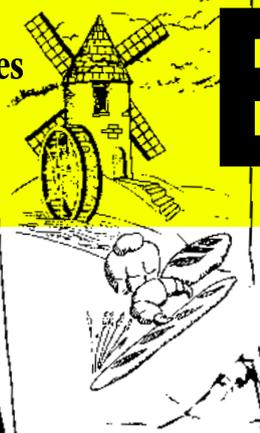
Regards croisés sur le pain,
aujourd'hui, en France.
Exposition • Ateliers • Rencontres

LE PAIN!



0 633346 802256

*Le pain que vous
faisez, c'est vos racines
et ma fierté.
Je l'ai fait,
flouré et cuit
avec le plus grand soin
dans mon four.
Pour cela,
j'ai sélectionné
une farine
de grande qualité.*



CECI EST MON CORPS

**SANS
HUILE
DE PALME**

Vernissage autour du four à pain le jeudi 05 septembre à 19h !

Une exposition collective

avec les artistes et designers Axel Pelletanche-Thévenart, Nora Duprat, Clément Garcia-Legouez, Gandolfo Gabriele Davide, Perrine Boissier, Chloé Adelheim, Paul Appert, Nathan Bonnaudet, Louise Raguét, Marlon Bagnou-Beido.

avec les boulangers, céréaliers et meuniers Didier Bodelot, Alex et Clément au Jardin de Siloé, la ferme d'Orvilliers, la ferme du Petit Chapelais, Paul, boulanger itinérant, la famille Bouteiller, la famille Bourgeaux, Lucien Barry et les boulangers de Val de Saânes, Hélène, Joséphine et la Moissonneuse Battante, Bernard Lecquebin, le Pain des Cairns, le Fournil Ephemère, Maxime Bussy et le Bricheton.

avec les chercheurs et chercheuses en sciences sociales, en agronomie, en microbiologie, Christine Aubry, Isabelle Souchon, Chloé Barbier, Fabien Esculier, Marine Legrand, Tristan Martin.

Un projet itinérant proposé
par Chloé Adelheim
amené à voyager partout en France.

Céréalière·e-s, meunier·e-s, boulanger·e-s, formateurs, chercheuses en sciences sociales ou en agronomie, céramiste, typographe, designers, artistes, mangeurs et mangeuses... Ensemble, nous nous demandons comment les différents modes de productions du pain modifient-ils la nature du lien social ? Le rapport travail ? Quel(s) impact(s) ont-ils sur les modes de vie ? Le goût ? Sur la relation à la nourriture ?

Du pain de Didier, au pain de mie sans croûte industriel, en passant par celui du paysan-boulangier ancien ingénieur en reconversion... Nous vous invitons à goûter le pain et ses mille et une variations pour comprendre toutes les nuances intermédiaires entre le pain au levain et le pain à la levure, entre le pain politique et le pain démagogique, entre le pain brun et moucheté et le pain blanc immaculé, entre le pain acide et croustillant et le pain moelleux et sucré.

Avec ces textes et portraits audiovisuels, peintures, photographies, sculptures, céramiques, nous vous invitons à écouter, croquer et déglutir, à vous demander ce que l'on mange, là-bas, en Bretagne avec Gilles et là, avec le boulanger du village, et ici dans l'usine de pain de mie. Qu'est-ce qu'ils mangent ?

Mâcher ou avaler ?

Mastiquer le sujet jusqu'à la dernière bouchée ou gober tout rond ce qu'on nous en dit ?

Centre Tignous d'Art Contemporain
116 rue de Paris, 93100 Montreuil
cactignous@montreuil.fr
01 71 89 2 800

Contact presse : Mathieu Vallet
chargé de communication au Centre Tignous
mathieu.vallet@montreuil.fr
01 71 89 27 97

Chloé Adelheim,
Commissaire de l'exposition
chloe@adelheim.fr
06 07 32 66 12

Centre Tignous d'Art Contemporain • 116 rue de Paris, 93100 Montreuil. Métro ligne 9, station Robespierre (sortie Barbès). Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 18h et le samedi de 14h à 19h. Nocturne le jeudi jusqu'à 21h. Exposition tous publics. Des ateliers et des temps de rencontre viendront ponctuer l'exposition pendant toute sa durée, demandez le programme ! Accès libre et gratuit à l'exposition et aux rencontres. Les ateliers sont en accès libre, dans la limite des places disponibles, gratuits ou prix libre www.montreuil.fr/centretignousdartcontemporain cactignous@montreuil.fr 01 71 89 28 00 Retrouvez-nous sur Facebook, Instagram et Twitter.

Cette exposition propose d'explorer le pain, symbole d'une nourriture élémentaire, symbole français et judéo-chrétien, comme un point d'entrée pour étudier différents systèmes alimentaires. À la croisée des sciences sociales, des arts et de la boulange, et de manière collective, l'enjeu est de tenter de combler la distance géographique, économique, politique entre nous, les mangeurs, et le contenu de nos assiettes. Distance géographique, avec une alimentation qui vient de loin. Distance économique avec de plus en plus d'intermédiaire du champ à l'assiette. Distance politique avec la perte de maîtrise face aux décisions qui se jouent à Bruxelles, Strasbourg, à l'OMC, de concert avec les lobbys et grandes entreprises.

Pour combler cette distance et se réappropriier ces questions de politique alimentaire, il faut comprendre intimement les enjeux sociotechniques et politiques lié à notre alimentation – de la production à la consommation – en l'occurrence de la graine au pain. Nous n'avons pas choisi le pain par hasard : à travers son histoire, l'évolution de ses modes de production, il porte en lui tous ces enjeux.

Parcours de l'exposition : extraits

1 / La première partie de l'exposition s'attache à décortiquer comment le pain que nous mangeons aujourd'hui s'est chargé de tous ces symboles. Comment se sont façonnées les représentations culturelles du pain en France.

Un premier objet adopte un regard historique, et raconte des histoires de pain du Paléolithique à nos jours. Il prend la forme d'une multitude de lettres écrites par des personnages fictifs venant de toutes ces époques, lettres qui sont illustrées d'images d'archives réelles. Symbole sacré, de partage, de travail, symbole populaire entre tous, d'histoire en histoire, cette mise en scène permet aussi de comprendre comment toutes les évolutions techniques et autres décisions politiques ont façonné la manière dont nous nous nourrissons aujourd'hui.



Faire Chabrot, carte postale, 2018, collection personnelle.

Par exemple, un mercenaire de Charlemagne nous raconte l'introduction du pain et du vin comme piliers de l'alimentation et de christianisation. Il nous apprend qu'au VI^e siècle, en Gaule Mérovingienne, le peuple mérovingien a l'habitude de manger diversifié, avec un régime alimentaire basé sur l'Incultum, ces produits non-cultivés issus de la forêt ou des landes, des lieux nourriciers. Seulement, pour l'Église, ces lieux sont avant tout lieux des démons et du paganisme.

Alors en réaction à ces pratiques considérées comme païennes, l'église va imposer une nouvelle trinité dans les assiettes : un régime alimentaire basé sur le pain, le vin et le companage les compléments du pain. Le vin fini par remplacer la bière et le pain devient l'élément central. Une christianisation de l'alimentation encouragée par Charlemagne qui met en place des réformes agricoles qui valorisent les cultures de céréales plutôt que la cueillette, l'agriculture plutôt que la chasse et l'élevage et va participer au développement de nouvelles techniques agricoles.

Cet exemple parmi d'autre permet de mettre en évidence l'articulation entre les symboles et les représentations culturelles liés à l'alimentation. Il montre aussi comment les orientations et les choix politiques modèlent nos assiettes et les évolutions techniques et agronomiques qui découlent de ces choix. Cette articulation, c'est un des fils rouges qui traverse tout le contenu de l'exposition.



Croix en pain - Collections du © Mucem

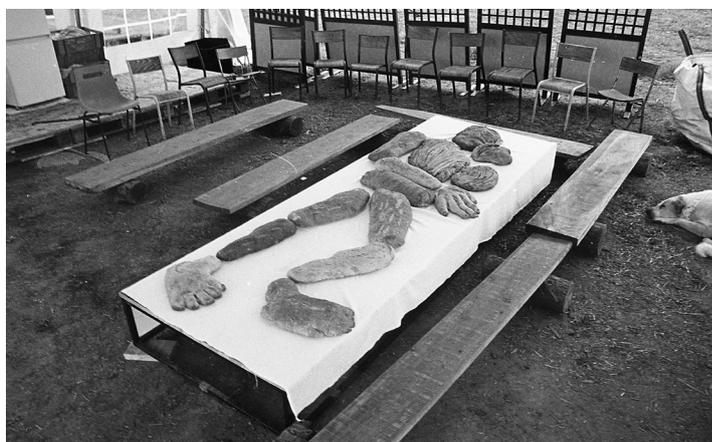


Ambrosius Franck, La Multiplication des pains et des poissons, XVIème siècle, huile sur bois, 280 x 212 cm, Musée royale des beaux arts d'Anvers.

Nora Duprat, La Fête du Pain, sculpture en pain, 2018



Nora Duprat, artiste plasticienne, se joue elle aussi des symboliques du pain. Avec ses sculptures à manger, elle interroge la matière alimentaire avec laquelle on fait corps, le corps social avec qui on la partage et le corps du boulanger à l'ouvrage.



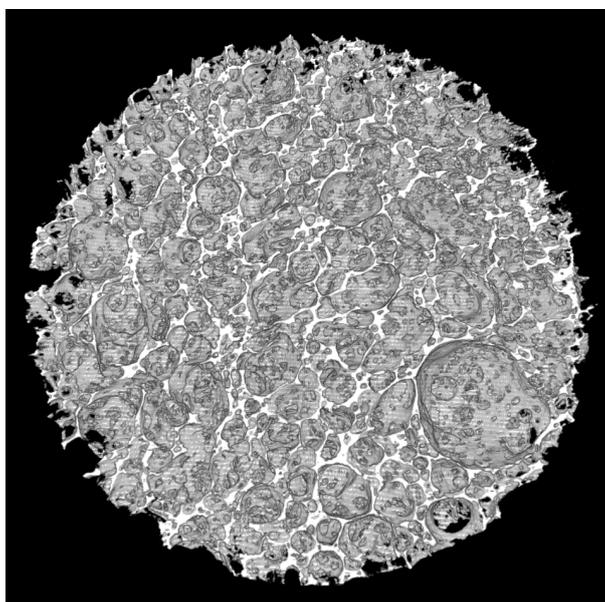
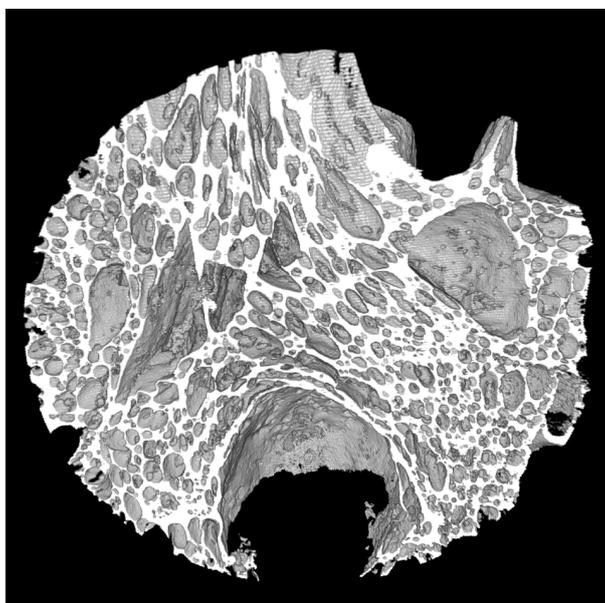
2/ Après cette entrée en matière sur la question des symboles et des représentations culturelles, la deuxième partie de l'exposition questionne la matière même du pain et ses modes de fabrication. D'une approche symbolique et historique, nous questionnons alors le pain sous un angle plutôt sociotechnique. Et si le bout de pain sur notre table pouvait raconter l'organisation de toute la filière blé-farine-pain et du système agroalimentaire dans lequel il s'inscrit ?

Qu'est-ce que c'est que cette matière ?

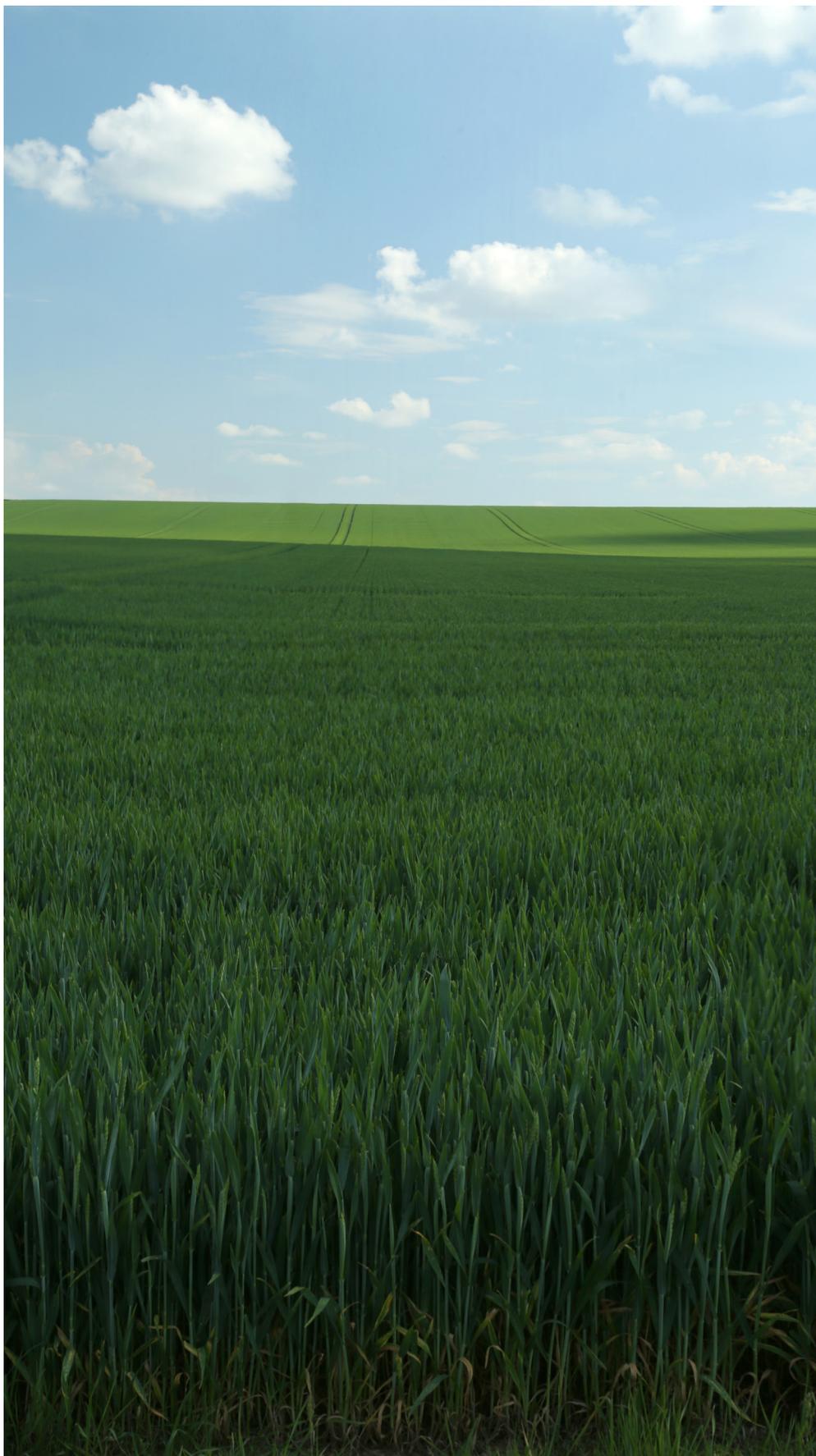
Qu'est-ce que deux croûtes — l'une molle et lisse, l'autre croustillante et cabossée comme une montagne — peuvent-elles raconter de leurs modes de production ? Du rapport au travail et à la nature qu'ils induisent ?

Dans un téléphone bleu, c'est le secrétaire de la plus grosse usine de fabrication de pain de mie sans croûte qui nous parle. Il nous oriente dans une visite guidée de la chaîne de production – ici on produit 80 000 tonnes par an d'un pain à la mie blanche et homogène.

On poursuit en zoomant davantage dans la matière : nous voilà à l'échelle 18 microns. Un dytique confronte la microstructure de la mie irrégulière d'une baguette traditionnelle, et celle d'une baguette industrielle, dont l'homogénéité est aussi parfaite qu'étrange. Avec Isabelle Souchon, chercheuse en microbiologie des procédés alimentaires, qui a pris ces images, nous nous demandons : quel est l'effet de cette mie blanche et homogène sur le paysage ?



Gauche : Adelheim Chloé, 80 000 tonnes/an, bas-relief en pain de mie sans croûte. Droite : Tomographies de la microstructure de la mie d'une baguette traditionnelle, aux parois épaisses et avec une distribution de taille d'alvéoles plus hétérogène, et de la microstructure de la mie d'une baguette industrielle, aux parois alvéolaires fines, résolution de 18µm.



Nous atterrissons alors dans la Champagne céréalière et restons sans voix face à l'immensité de ce paysage agricole, des monocultures à perte de vue. Dans ces compositions d'aplats de vert et bleu, on finit par lire une absence totale de biodiversité, ces paysages comme des déserts agricoles.

AdelheimChloé, Sans titre, Paysage agricole, 2018.



De la Champagne à la Normandie, nous arrivons à Val de Saane. Ici, c'est toute l'histoire moderne de la boulange qui se raconte sur quelques hectares. On y rencontre les Bouteillers, un couple de cultivateurs de blé à la retraite installé peu de temps après la seconde guerre mondiale, au tournant de la révolution verte. Il nous raconte l'arrivée des premiers tracteurs, premiers pesticides et peu de temps après, d'une usine de fabrication de pain au pied de leur ferme.

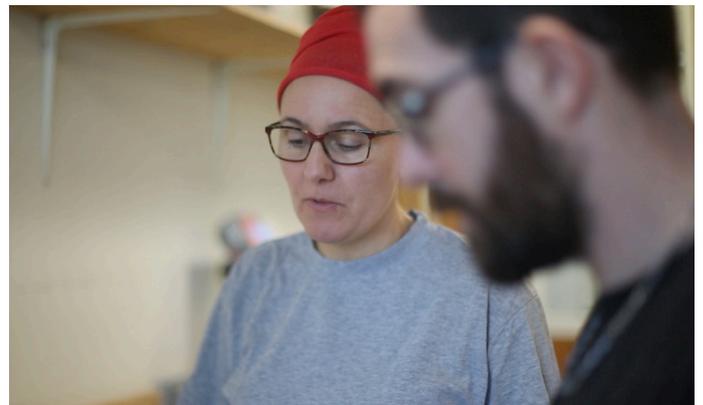
Adelheim Chloé, Ça change le paysage, photo-reportage à Val-de-Saâne, 2018.

3/ Le morceau de pain sur notre table serait-il alors à déguster comme matière alimentaire mais aussi comme matière culturelle et symbolique, sociale et politique ? Dès lors, comment se nourrir de façon satisfaisante ? Quel goût aurait un pain à la fois bon à manger et « bon à penser »* ?

Ces questionnements nous amènent à la troisième partie de l'exposition, et à la rencontre de Didier, Adrien, Benjamin, Hélène, Paul, Joséphine, Hélène, Clément, Alex, Théo, Gilles, Lauriane, Gilles et Thomas : tous paysans, meuniers, boulangers ou les trois à la fois.

Cette série de portraits audio et vidéo vous emmène à leur rencontre, à Grenoble, en Bretagne, dans la Beauce ou à Montreuil. Ils semblent avoir en commun d'envisager leurs pratiques de la boulange comme support pour questionner notre rapport au travail, à la technique, à la nature, à l'autre, à l'alimentation, comme support de leurs engagements politiques et de leur réflexions philosophiques.

Leurs portraits sont autant de réponses aux questionnements soulevés pendant l'exposition.



«Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser.»

***Claude Lévi-Strauss,
L'Origine des manières de tables,
Plon, 1968.**

Face à l'hégémonie d'un système alimentaire mondialisé, ils font exister à leur échelle d'autres systèmes alimentaires et revendiquent une plus grande diversité cultivée : diversité des variétés de blé, des cultures de céréales, des pratiques agricoles et boulangères, des savoir-faire, des modes d'apprentissage et d'organisation du travail.

Diversité des goûts. Diversité des rapports possibles entre les mangeurs et les producteurs. Diversité des modèles techniques, du champ, au moulin et jusqu'au pétrin, pour garantir plus d'indépendance, davantage de souveraineté alimentaire.

Programme

L'exposition Ceci est mon corps offre des regards croisés, où les voix de l'ancien céréalier octogénaire, de la chercheuse en agronomie et de la jeune artiste plasticienne se répondent, et participent d'une même réflexion.

Elle est rythmée par de nombreux temps de rencontres et d'ateliers. Boulangers, céramiste, graphiste, plasticienne, chercheuses animent des tables rondes et débats, des ateliers d'initiation à la fabrication du pain, des dégustations, et autres visites-ateliers pour les écoles. L'exposition devient ainsi un prétexte à rassembler sur un même lieu les différents acteurs de ce projet et les visiteurs et habitants du quartier du Centre Tignous d'art contemporain. Nous continuons alors à chercher et débattre ensemble à travers cette programmation active, comme un moyen de maintenir cette recherche en mouvement avant de la poursuivre dans d'autres quartiers, avec d'autres habitants, ailleurs en France.



Haut : La main à la pâte, ateliers d'initiation à la fabrication du pain du boulanger Didier Bodelot. Bas : Gandolfo Gabriele David, Bet_lehem / Maison du pain. Ce diptyque photographique présente d'un côté une structure en forme de maison qui abrite des projets communautaires et échanges multiculturels autour de la fabrication du pain, de l'autre les pains fabriqués par les participants, témoins silencieux de ce moment de rencontre.



**Jeudi 5 septembre
19h**

**Vernissage
autour du four à pain**

Dans le jardin du centre Tignous, le four à pain s'allume pour vous accueillir et lancer les festivités. L'occasion de découvrir l'exposition, de rencontrer l'équipe du projet et de mettre la main à la pâte. Au menu : pizzas participatives ! Nous fournissons la pâte, vous amenez un petit quelque chose pour la garnir, puis nous préparons et dégustons les pizzas ensemble !

**Les samedis 7, 14 et 21 septembre
et dimanche 22 septembre
14h – 19h**

**La main à la pâte
Ateliers d'initiation à la fabrication
du pain avec Didier**

Didier Bodelot est titulaire d'un DESS en sciences de l'éducation et d'un CAP de boulanger. Il est à l'origine de l'École du pain de l'association Salut Les CoPains à Montreuil. Il anime ainsi des centaines d'ateliers d'initiation à la fabrication du pain pour petits et grands. Ce mois de septembre, il pose son four à pain mobile dans le jardin du centre Tignous et vous accueille chaque samedi pour mettre les mains à la pâte.

**Les mercredis 11 et 18 septembre
15h**

**Les histoires du Mercredi
Conteurs et conteuses au coin lecture**

En partenariat avec le réseau des bibliothèques de la ville de Montreuil, un coin lecture permet de prolonger la visite de l'exposition par un temps calme. Le mercredi, l'équipe de médiation pioche parmi la sélection d'ouvrages et vous fait la lecture. Pour petits et grands !

**Les mercredis 11 et 18 septembre
16h30**

**Les goûters du Mercredi
Ateliers de dégustation de pains**

Des petits pains de la cantine au gros pain bis au levain, en passant par le pain de mie sans croûte industriel, la baguette ou encore la tradition de la boulangerie du quartier... L'équipe de médiation vous guide à travers une dégustation qui mobilisera tous vos sens. Regarder, sentir, écouter, toucher, effleurer, pincer, croquer, sucer, mâcher, raconter : c'est tout un voyage à la redécouverte du pain qui vous est proposé.

La programmation peut être amenée à évoluer légèrement. * Pour ne rien manquer des prochaines rencontres et animations, rendez-vous sur www.ceciestmoncorps.fr ou sur Facebook (Centre Tignous d'Art Contemporain).

**Les jeudis 5, 12 et 19 septembre
19h**

**Les Rencontres du Jeudi
Regards croisés sur le pain**

Des intervenants passionnés investissent le Centre Tignous pour présenter leurs travaux et discuter avec nous tous. Historien de l'alimentation, meunière, nutritionniste, boulanger, chercheur, artiste ou céréalière, le pain est pour eux un sujet commun. « Agriculture, territoire et géopolitique », « Pain, partage et transmission », « Semences, levain, biodiversité et boulangerie paysanne ». À chaque jeudi sa thématique * ! Rejoignez le débat !

**Vendredi 20 septembre
19h**

**L'Apéro du Levain
du Fournil Éphémère déménage
au Centre Tignous**

Comme chaque 20 du mois, le Fournil Éphémère, fameuse boulangerie montreuilloise, vous invite à son apéro. L'occasion de récupérer un peu de levain pour vos prochaines fournées, un verre à la main. Vous pourrez y rencontrer leur joyeuse bande faite de boulangers et boulangères, jeunes en formation, meuniers, céréalières, cavistes, sociologues de l'alimentation et autres voisins curieux...

centre
TIGNOUS
d'art contemporain


Montreuil.fr

**Samedi 21 et dimanche 22 septembre
15h**

**Pipi, blé, pain :
À la découverte de la boucle des nutriments**

Du corps humain jusqu'au pain, en passant par les toilettes et les champs, une équipe de chercheurs, boulangers et designers vous font partir à la découverte de la boucle des nutriments ! Ils et elles vous racontent comment est valorisé notre urine dans les champs (un engrais riche !) pour faire pousser du blé. Vous pourrez même goûter le pain « Boucle d'or » issu de ce cycle vertueux.

**Les samedis 7 et 21 septembre
17h**

**Visite guidée
de l'exposition par l'équipe du projet
Ceci est mon Corps**

Boulangers, designers ou artistes ?
Venez découvrir qui guide la visite spéciale
de l'exposition aujourd'hui !

**Dimanche 22 septembre
16h30**

**Déconfiture
Finissage en goûter !**

L'exposition touche à sa fin. Pour finir en beauté, finissons en goûter ! Le décrochage des sculptures en pain de l'artiste Nora Duprat nous fournira la matière première pour une drôle de recette : la confiture de pain. À mijoter et déguster ensemble.

Centre Tignous d'Art Contemporain • 116 rue de Paris, 93100 Montreuil. Mail : cactignous@montreuil.fr Tél : 01 71 89 28 00
Métro ligne 9, station Robespierre (sortie Barbès) www.montreuil.fr/centretignousdartcontemporain
Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 18h et le samedi de 14h à 19h. Nocturne le jeudi jusqu'à 21h.
Exposition tous publics. Accès libre et gratuit à l'exposition et aux rencontres.
Les ateliers sont en accès libre, dans la limite des places disponibles, gratuits ou prix libre.

Jeudi 5	Exposition	Rencontres du Jeudi (19h)	Vernissage autour du four à pain (19h)
Vendredi 6	Exposition		
Samedi 7	Exposition	La main à la pâte (14h – 19h)	Visite guidée de l'exposition (17h)
Dimanche 8			
Lundi 9			
Mardi 10			
Mercredi 11	Exposition	Les histoires du Mercredi (15h)	Les goûters du Mercredi (16h30)
Jeudi 12	Exposition	Rencontres du Jeudi (19h)	
Vendredi 13	Exposition		
Samedi 14	Exposition	La main à la pâte (14h – 19h)	
Dimanche 15			
Lundi 16			
Mardi 17			
Mercredi 18	Exposition	Les histoires du Mercredi (15h)	Les goûters du Mercredi (16h30)
Jeudi 19	Exposition	Rencontres du Jeudi (19h)	
Vendredi 20	Exposition	L'Apéro du Levain	
Samedi 21	Exposition	La main à la pâte (14h – 19h)	Pipi, blé, pain (15h) Visite guidée de l'exposition (17h)
Dimanche 22	Exposition	La main à la pâte (14h – 19h)	Pipi, blé, pain (15h) Déconfiture, Finissage en goûter ! (16h30)

LE PAIN!

SANS
HUILE
DE PALME

CECI EST MON

Du 05 au 22 septembre 2019

Centre Tignous d'Art Contemporain
116 rue de Paris, 93100 Montreuil

Regards croisés sur le pain,
aujourd'hui, en France.

Exposition • Ateliers • Rencontres

Entrée Libre, tous publics, du mercredi au vendredi de 14h à 18h et le samedi
de 14h à 19h. Nocturne jusqu'à 21h le jeudi.



Le pain que vous
tenez entre vos mains
est ma fierté.
Je l'ai pétri,
façonné et cuit
avec le plus grand soin
dans mon fournil.
Pour cela,
j'ai sélectionné
une farine
de grande qualité.

CORPS

Centre
TIGNOUS
d'art contemporain

M
Montreuil.fr