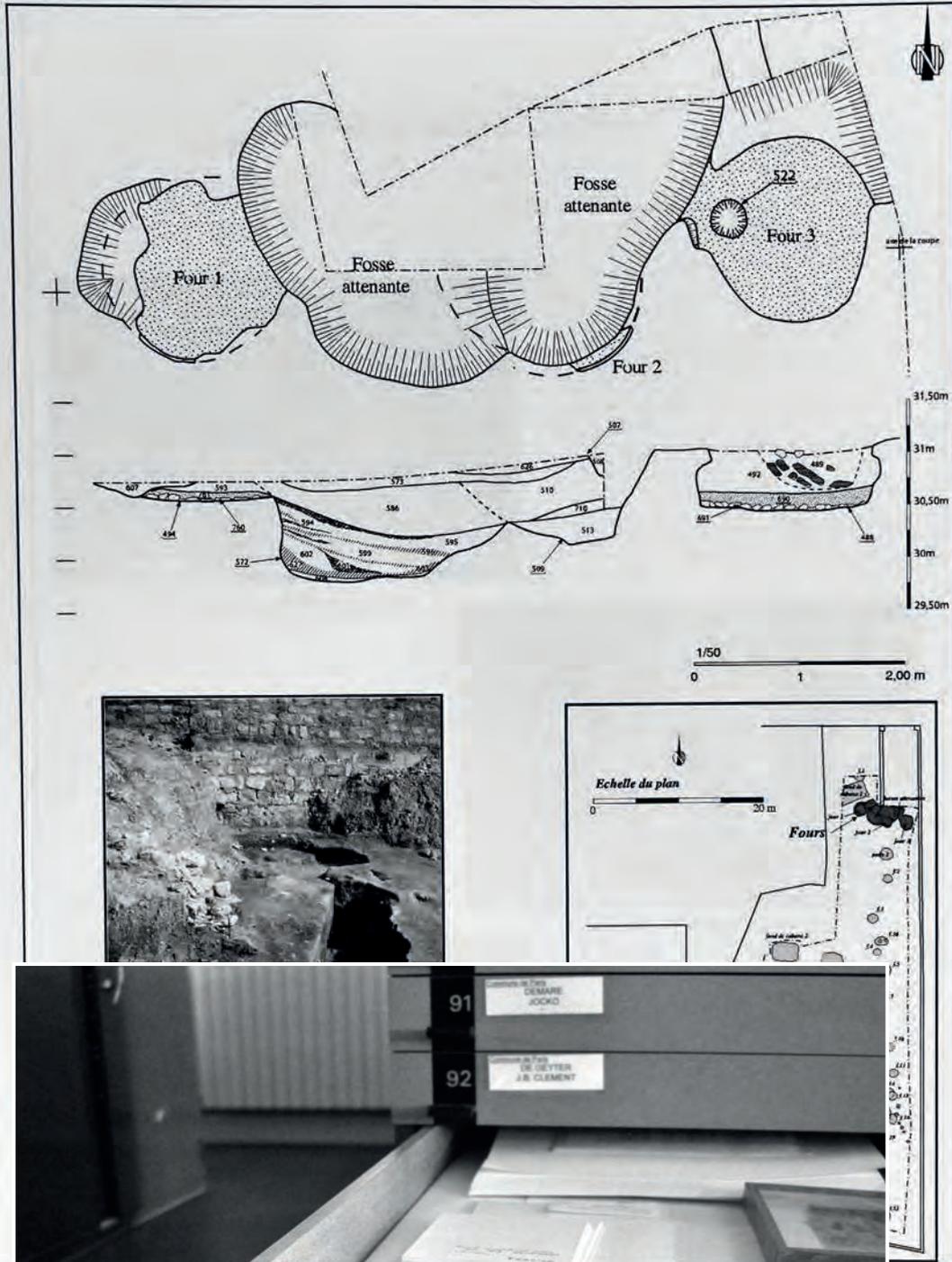




Journal Commun
n°1



04 09 2017

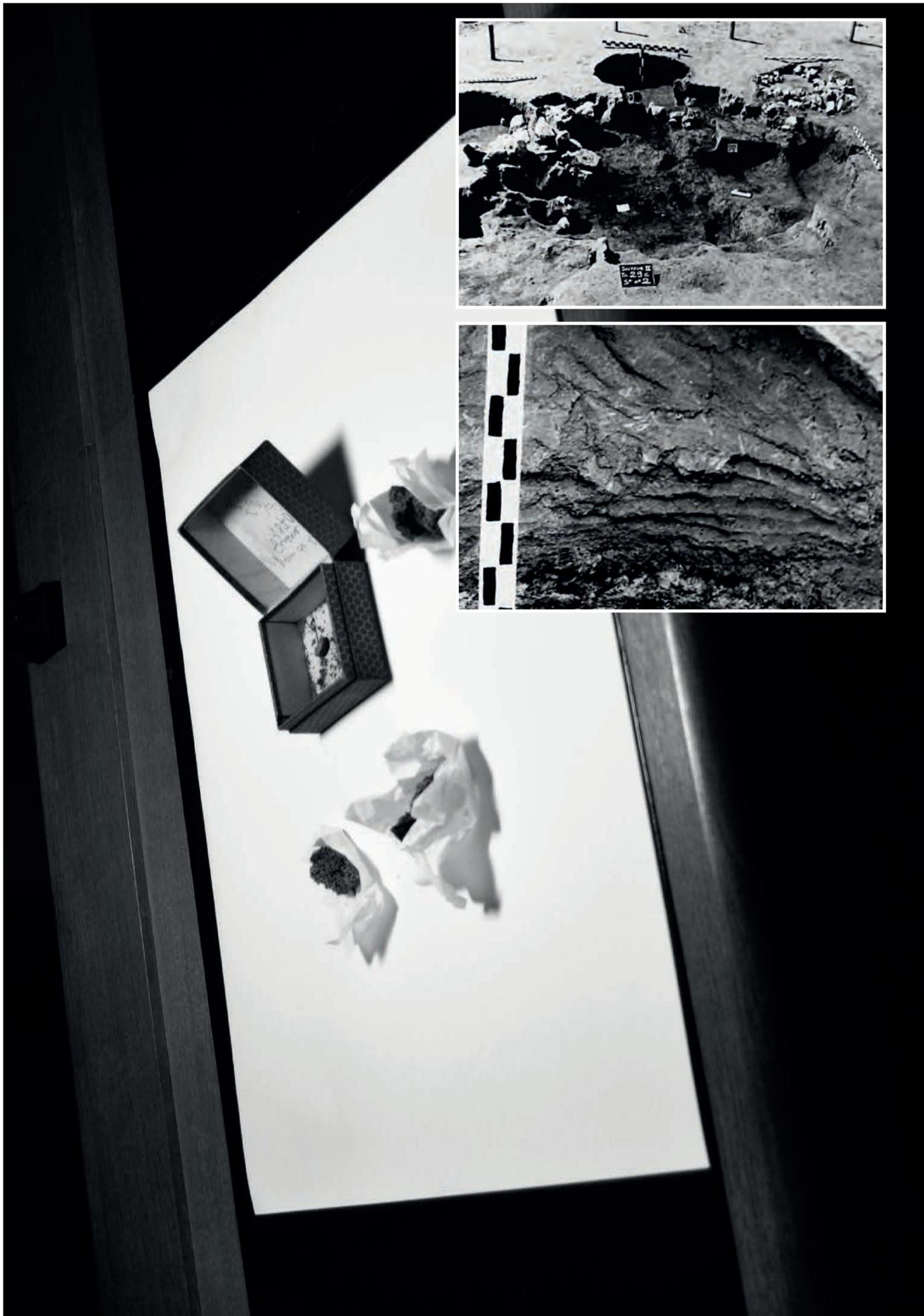
Marie Balade dans Saint-Denis. Pain chaud et tradition. Rue de la boulangerie et vestiges archéologiques.

26 09 2017

Marie Recherche dans les registres du musée d'Art et d'Histoire de Saint-Denis. Découverte de l'objet «2010-0.2581» dont la légende précise «Pain du siège de Paris. 4 morceaux de pain, aiguille, un caillou conservés dans une boîte en carton de couleur verte.» Une boîte verte... Marcel Duchamp. Je note également que le four banal est un four «d'usage obligatoire en échange d'un droit de cuisson» (Un village au temps de charlemagne¹). À Saint-Denis, les archéologues ont retrouvé des fours à sape, creusés directement dans la terre. Les strates rouges visibles dans les coupes stratigraphiques indiquent que la terre a chauffé.

I
Rémy Guadagnin, Un village au temps de Charlemagne, Paris, ATP, 1988

03. Photo d'un fragment de voûte avec traces d'outils. 04. « Boulangerie-cuisine » domestique, reconstitution grandeur nature, Villiers-le-Sec, seconde moitié du VII^e – début du VIII^e siècle. 05. Pain du siège de Paris, Collection du musée d'Art et d'Histoire de Saint-Denis, 2017.



18 10 2017

mail de Nicoles Rodrigues

« Madame,

Des stratigraphies de fours de boulangers ont effectivement été découvertes par l'Unité d'archéologie de la ville de Saint-Denis en 1987, rue de la Boulangerie, à l'occasion de fouilles préalables à la construction des immeubles sis côté est de la rue. L'empreinte de l'une de ces stratigraphies a même été prélevée à l'époque; elle est encore conservée par l'Unité d'archéologie à la Maison de l'archéologie, 8 rue Franciade à Saint-Denis.»

mail de Stéphane Louit

« Bonjour madame,

En complément de mes collègues, nous avons également découvert, lors d'opérations d'archéologies préventives sur le territoire de la ville de Saint-Denis, des ensembles de fours culinaires à voûtes creusées en sape dans le limon associés à des sites d'habitats ruraux du haut Moyen Âge (1 rue Moreau/3bis rue Albert Einstein/56 rue Charles Michels/41 rue de la Légion d'Honneur). Ces structures fréquentes durant ces périodes servaient à la cuisson d'aliments, à la fabrication de pains et de galettes et permettaient le séchage ou le grillage des céréales précédant le stockage des récoltes.»

25 11 2017

Marie Découverte du travail de Christine Armengaud, anthropologue. Commande de son livre Le diable sucré, Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité^{II}.

II

Christine Armengaud, Le diable sucré, Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité, Paris, La Martinière, 2011

19 01 2018

Marie Rencontre à la Maison des parents de Saint-Denis. Présentation de l'atelier, proposition aux femmes présentes (une quinzaine) de participer. Discussion autour du pain.

30 01 2018

Marie Élaboration avec Virginie Bobin, Achim Lengerer et Alexandra Cohen de Cuesta des ateliers «Premier Rapport...» pour l'événement «Nous ne sommes pas le nombre que nous croyons être» à la Cité des arts. Placer au centre de la table une question qui nous semble urgente pour notre monde contemporain. Demander aux participants de penser à une recette ou à des ingrédients à ajouter au pain.

08. «Des pains abracadabrants» (PAIN COMMUN), «Premier rapport du naufragé étranger au Kadanh de Derb», Cité des arts, atelier du 2 février 2018.



02-03 02 2018

Line Je retrouve Dora devant la Maison des parents de Saint-Denis, pour que l'on fasse le chemin ensemble. Nous discutons sur le trajet de ses difficultés à obtenir la nationalité française et les papiers de son fils.

Martine Sept groupes de professionnel·le·s présentent leur territoire par des objets, photos et écrits, scandés par la fabrication de pains, leur cuisson et dégustation. Le PAIN COMMUN convie visiteur·seuse·s et intervenant·e·s dans cette alchimie. L'écologie s'élève face au monde industriel, numérique, robotique.

Le temps n'est plus à la page.

AURONS-NOUS BESOIN DANS LE FUTUR
DE NOS DEUX MAINS POUR FAIRE DU PAIN ?

De toute évidence,
LES MAINS s'agitent,
les corps s'assouplissent,
les langues se délient,
les odeurs s'affirment.

Marie Premier atelier du PAIN COMMUN à la Cité des arts avec Dora et son fils, Martine, Line et Théo (stagiaire à Synesthésie). Pain du siège de Paris. Puis le reste de la journée et le lendemain, fabrication de pains en collaboration avec les artistes invités. Martine suit les deux jours.

09. Invitations LE PAIN COMMUN. 10. « Des pains abracadabrants » (PAIN COMMUN), « Premier rapport du naufragé étranger au Kadanh de Derb », Cité des arts, atelier du 2 février 2018.



06 03 2018

Marie Séance à la Maison de la vie associative de Saint-Denis.

Martine Je suis ravie d'être accueillie « dans mon territoire » à la Maison des Associations... Puisque c'est l'une d'elles qui m'a fait habiter Saint-Denis, quitter Paris, « Franciade ». Elle a pour objectif de valoriser le patrimoine historique de la ville. La Basilique.

Marie Fabrication d'un pain « Main » à partir d'ingrédients apportés par le groupe. Avec Martine, Dora et son fils, Fella, une autre maman rencontrée à la Maison des parents, son fils et Line. Le pain est piqué avec des racines de Garance. Nous discutons des gestes du pétrissage, d'ajouter au pain un goût de rose ou des plantes vendues sur le marché du Landi, à Saint-Denis.

Line Troisième pétrissage collectif, première référence à un pain-qui-soigne: le baghrir, galette à base de semoule et de farine, contre le mal de dent. Dora propose de penser la forme du pain en rapport avec la saison.

Martine De nouvelles participantes d'origines variées nous rejoignent. Faire du pain, ça rappelle des souvenirs, sa famille, son pays. L'ambiance chaleureuse, entre femmes, permet à chacune d'entre elles d'évoquer leurs situations précaires et la difficulté qu'elles auront à poursuivre le projet, malgré leurs intérêts. Marie nous apporte le livre d'anthropologie Le diable sucré, Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité.

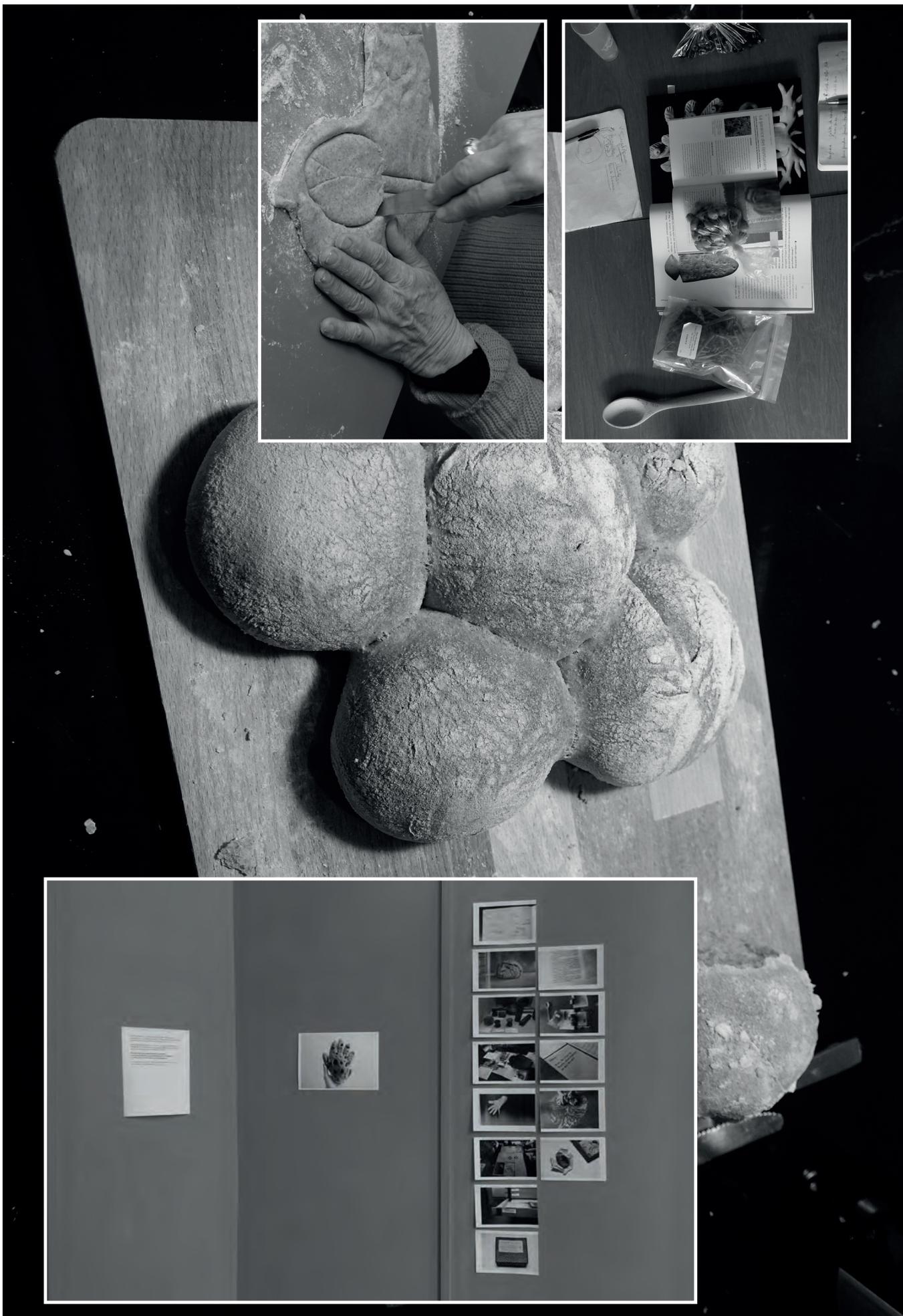
J'y retrouve toute ma sensibilité. Je suis partie découvrir l'art Dogon en 2000. Les portes des greniers de mils Dogon, conçues par leurs croyances animistes.

Comme chaque rencontre nous n'avons, peut être pas encore, la date et le lieu de notre prochain PAIN COMMUN.

Nouvelles nomades dans cette ville marquée par l'immigration, nous cherchons « des lieux possibles » pour nous accueillir, pétrir et cuire... Mais nous sommes optimistes!

Marie Fin de la séance dans la boutique-atelier de l'association Franciade. Photographies et dégustation du pain.

11, 12. Synesthésie, atelier du 19 mars 2018. 13. Maison de la vie associative de Saint-Denis, atelier du 6 mars 2018. 14. « Briochette à la décoction d'aiguilles de pin de Douglas » (Marianne Lanavère, Elke Roloff et Alexis Zimmer) – « Premier rapport du naufragé étranger au Kadanh de Derb », Cité des arts, atelier du 2 février 2018.



19 03 2018

Martine Salle collective lumineuse, du quartier du centre-ville, au-dessus du Carrefour.

Marie Séance à Synesthésie et façonnage de pains «Tulipe» avec Line et Martine.

Line Il n'y a pas de four à Synesthésie, nous déplaçons les pains façonnés jusqu'à la Maison de la vie associative qui nous accueille, encore !

Martine Chaque année à Saint-Denis, en avril, a lieu depuis plus de 30 années, LA FÊTE DE LA TULIPE.

Des milliers de tulipes éclosent pour accueillir petits et grands. Pour se divertir, balades sur dos de poneys, spectacles de clowns, école Fratellini, activités sportives.

À tout cela s'ajoute des odeurs de cuivres, de piments, de galettes, des stands gastronomiques.

Bien sûr, notre boulanger sourit. Il sait que les habitués attendent avec gourmandise le pain chaud et les brioches bien arrondies aux couleurs de pains d'épices sortir du four in situ. LE PAIN TULIPE S'IMPOSERA-T-IL à Saint-Denis ?

Marie Création d'un mur d'images qui deviendra le padlet. Nous apportons nos pains à la Maison des parents pour les offrir aux femmes que nous avons rencontrées lors de la première séance. Discussion avec la directrice du lieu pour un éventuel accueil de nos ateliers.

22 03 2018

Marie Dora a du mal à trouver du temps pour venir et faire garder son fils, Fella a trouvé un stage en informatique. Nous décidons Line, Martine et moi de concevoir une invitation à diffuser car nous ne sommes plus que trois. J'imagine un autre rythme et une autre durée à nos rencontres.

Nous décidons de distribuer cette invitation à Femmes solidaires, à la maison des Femmes, à Franciade, à l'Unité d'archéologie, à La ferme urbaine, à l'AMAP, à la Maison des parents, à la coopérative alimentaire autogérée, à Culture du cœur, à la Maison de la vie associative, aux Femmes de l'île, et à Coopérence.

Début d'identification d'un programme avec Line et Martine: visite de boulangeries, de la ferme de Sainte-Beuve (réseau biocoop), atelier argile, invitation de Roberto Barbanti et de Yamile Villamil-Rojas, construction d'un four, visite au MUSEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée). Martine a déjà pris contact avec le boulanger Maxime Bussy (Paris 20^e, Le Bricheton), via François Massonnet (Montreuil, Le Fournil Éphémère).

14 05 2018

Marie Je rends visite à la boulangerie La Conquête du Pain à Montreuil. Une boulangerie anarchiste, sandwich Bakounine, Emma Goldman ! Nous n'arrivons pas à trouver de dates communes pour organiser une rencontre avec le groupe.

24 05 2018

Marie Le PAIN COMMUN, un petit groupe, un collectif où se joue la co-création, la conception. D'autres personnes s'adjoignent.
Resteront-elles ou ne feront-elles que passer?



25 05 2018

Marie Martine et moi rencontrons Olivier Darné aujourd'hui. Zone sensible et ferme de Gally. La Ferme urbaine est installée à deux pas de l'Université Paris 8. Des projets publics, du local, de l'alimentation, de la création de lien par des repas « plutôt que par l'art contemporain ». Des partenaires, un parcours d'œuvres, un centre d'art contemporain « qu'ils n'appelleront pas comme ça », des résidences de chef.e.s, des paniers d'une AMAP, une petite entreprise. Qu'est-ce que le PAIN COMMUN a à faire avec tout ça? Je lui ai dit que nous verrons comment nos projets peuvent se croiser. La réalisation d'un four dans l'espace public lui semble difficile. Il travaille avec Benoît Castel (boulangerie Liberté). Ils ont prévu de construire un four à pain et ont déjà identifié l'endroit. Je lui ai parlé de four communal, il me parle de service public. À voir ensemble si on fait « four commun » ou si nous tentons de proposer un autre four dans le centre-ville. Son projet est déjà très avancé. Le lieu est déterminé, l'usage, le type de four (italien ou tunisien et mobile). Il le considère comme un outil qui leur permettra de faire des démonstrations aux visiteurs, aux scolaires, qui permettra de faire du pain pendant les soirées.

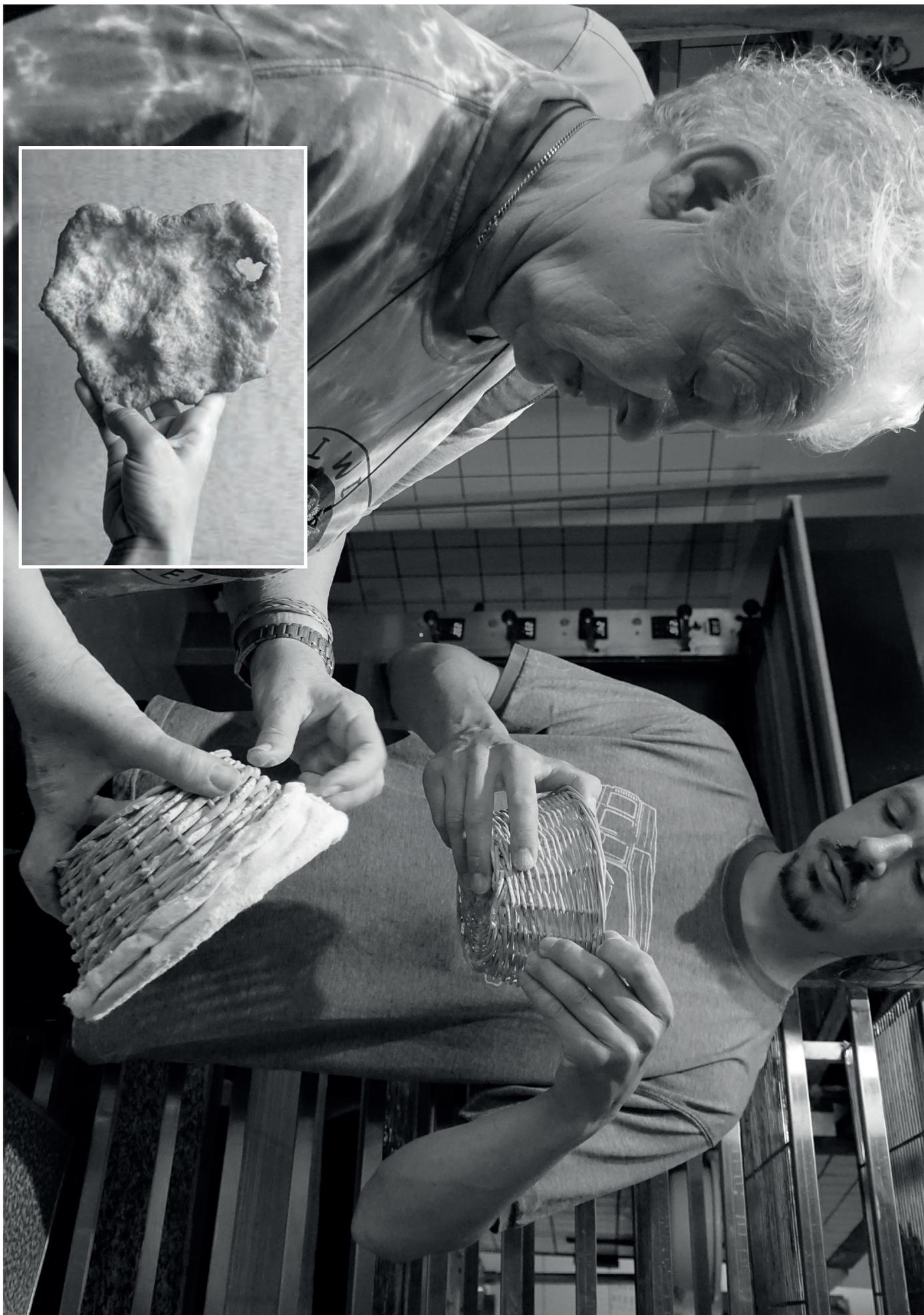
28 05 2018

Marie Séance avec Aranka, Carole, Line, Martine, Sabrine et Sophia. Que l'activité permette la conversation a été largement prouvée lors de notre atelier. Je ne me souviens plus toutes les astuces et anecdotes que nous nous sommes racontées tant elles étaient nombreuses. Nous avons commencé par regarder une vidéo trouvée par Line à propos du pétrissage (École internationale de boulangerie). Puis nous avons mis en pratique ce que l'on avait observé avec de la farine de grand épeautre.

Line Découverte du Conservatoire Dynamique des gestes techniques. Postures et gestes des mains, transformation de la matière, répétitions. Il faut *chasser l'air*. Vient le désir d'enregistrer ces sons-là.

Marie Levée et prise de notes des astuces que finalement nous n'avons qu'à peine notées comme si l'application à écrire était inconciliable avec la spontanéité des échanges. Sirop (miel et levure) contre l'acné et pour activer la poussée de la levure. Un mélange hongrois (lait, levure et sel) passé une minute au micro-onde. Qui a des enfants? Qui en veut? Combien en faire? Surpopulation. Droit à l'avortement et actualité irlandaises. Les femmes soudanaises. L'intestin et les vertus du jeûne. Les protéines et le cancer. Les pains et la semoule. Discussion autour du travail de Masaru Emoto (photo et étude des cristaux d'eau en fonction de leur pureté et de leur réaction à différentes musiques).

17. Portrait d'un pain de la boulangerie Le Bricheton. 18. Bannetons, boulangerie Le Bricheton, atelier du 29 mai 2018.



29 05 2018

Puis, déjeuner partagé, façonnage des pâtons et enfournage progressif. Pendant ce temps nous faisons les beignets hongrois dans la cuisine minuscule de Synesthésie. Le centre d'art déménageait leurs cartons dans un stockage. Va-et-vient. Nous assistons de loin à un rendez-vous délicat. Visionnage d'un film court Un Pájaro^{III} racontant le parcours de François Massonnet.

« Surfer sur le levain », dit-il.

Line Un ami nous prête son four, pour la durée du PAIN COMMUN à Synesthésie.

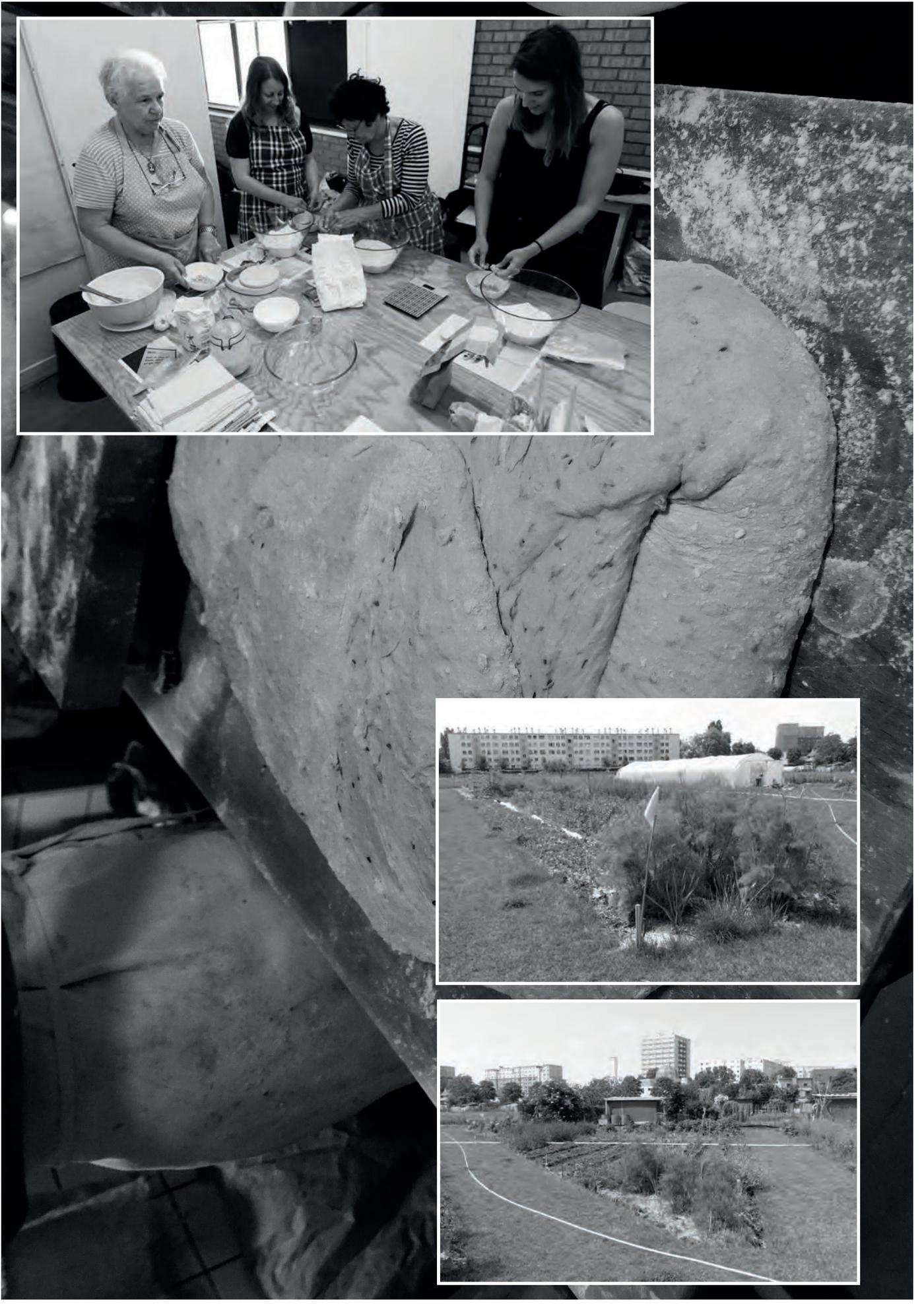
III
Anne Massonnet, Un Pájaro,
15', 2016

Marie Nous nous retrouvons au café sans nom place de la Réunion à deux pas de l'école Vitruve. Rencontre avec Maxime Bussy de la boulangerie Le Bricheton. Il fait partie d'un réseau de cinq, six boulangers. Il travaille avec la ferme d'Orvilliers, des paysans boulangers. Sa farine vient du Gers, de l'Aube, du Lot-et-Garonne. Il ne pétrit pas, il rabat toutes les heures (ou 3/4 d'heure). Il travaille avec des blés anciens et n'ajoute pas de gluten, son pain est 100% au levain, il fait trois rafraîchis par jour, travaille avec des blés de population, utilise des bannetons de boulanger, ceux sans tissus sont fait avec de la sciure de bois agglomérée. Il procède en deux levées de 1h30 à 2h. Le pain est fruité quand il a été beaucoup rafraîchi. L'autolyse favorise les alvéoles. Maxime nous raconte qu'il n'aurait pas imaginé faire du pain qu'il vendrait aux particuliers. Il pensait produire pour les restaurants. Il cherchait un « laboratoire ». Il nous parle de pédagogie, de la culture du blé. L'énergie du groupe et le désir de comprendre se mêlent.

Line Deux personnes travaillent la pâte dans la boulangerie, posent un rythme et un niveau sonore à nos échanges.

Fermentation spontanée, fermentation fleurie, fermentation acide, fermentation malolactique. Maxime Bussy nous raconte l'histoire de son lieu et du temps qu'il lui a fallu pour que les levures l'habitent: la fermentation se fait mieux dans certains contextes, avec ce qu'il y a *dans l'air*.

19. Boulangerie Le Bricheton, atelier du 29 mai 2018. 20. La Ferme Urbaine - Zone Sensible, atelier du 25 mai 2018. 20, 21. La Ferme Urbaine - Zone Sensible, atelier du 25 mai 2018. 22. Pâte à pain, boulangerie Le Bricheton, atelier du 29 mai 2018.



Il faut raviver le levain, faire attention. *Il faut rester à côté de lui.*

Il nous parle des farines qu'il utilise, et des agriculteur·trice·s avec qui il travaille.

Pour la culture en population (plusieurs blés dans un même champs), tu choisis une population, des individus, pour la façon dont ils s'aident à pousser.

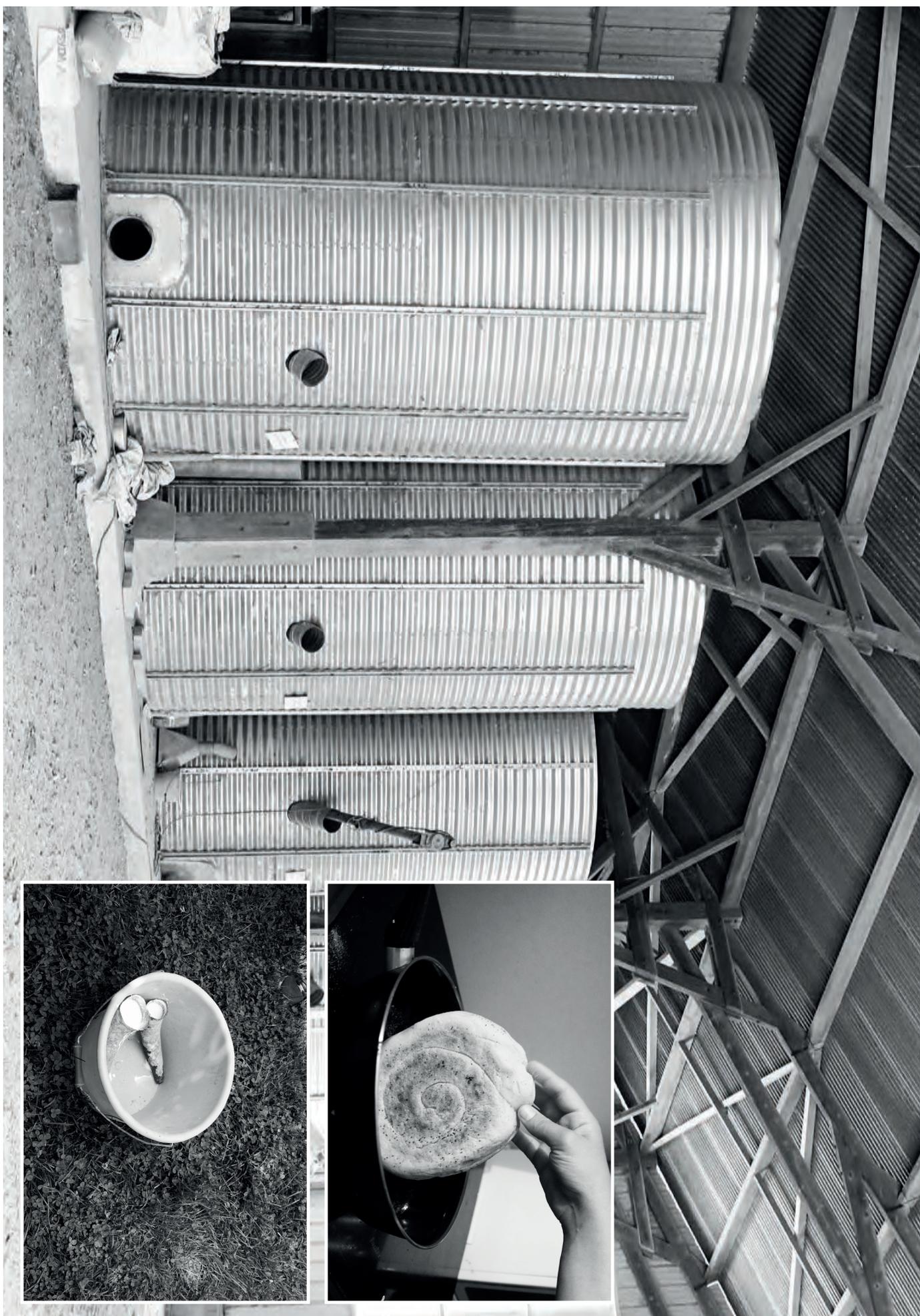
23- Préparation de la silice de corne, ferme de Sainte-Beuve, atelier du 9 juin 2018. 24- Galette de semoule, Synesthésie MMaintenant, atelier du 11 juin 2018. 25- Cuves, ferme de Saint-Beuve, atelier du 9 juin 2018.



23



24



25

09 06 2018

Marie Avec Aranka, Carole, Jean-Claude, Martine, Sabrina et Sophia, nous partons de Saint-Denis en voiture. Le paysan boulanger de la ferme de Saint-Beuve, à Oudeuil, dans l'Oise, Philippe, nous accueille pour une visite partagée avec d'autres personnes intéressées car en reconversion bio ou biodynamique.

Carole «Ce n'est pas la matière qui nourrit le corps, l'âme et l'esprit mais l'énergie.» Ancienne ferme d'abbaye, organisme autonome avec les animaux depuis 1982, en biodynamie depuis 10-15 ans, son objectif est de devenir autonome en électricité (par la méthanisation) et de récupérer les eaux de pluie (car Philippe dispose de 3000m² de toitures). Tout son matériel est spécifique pour le bio. Meunerie, boulangerie, huilerie et salle de découpe. Rotation des cultures tous les sept ou huit ans (160 hectares de cultures et 20 de bois). Rotation-type : luzerne (2-3 ans), blé, épeautre (ou seigle), féverolle (pour nourrir les cochons), blé, et enfin à nouveau seigle ou épeautre. Il sème tardivement pour éviter les mauvaises herbes. Le pulvérisateur est spécial car il permet de ne pas pulvériser au pied de la plante mais sous forme de nuage au-dessus des plantes. La meule à pierre faite maison permet de passer 15kg de blés par heure, lorsque l'industrie monte à 800kg par heure. Philippe ne fait qu'un seul passage pour éviter l'échauffement, la farine ainsi obtenue sera ainsi d'une grande vitalité.

Marie Force énergétique du ciel, de la terre, recherche d'une forme d'harmonie. Préparation épanchée, terre et plantes au lever du jour.

La corne d'une vache qui a vêlé concentre les forces de la terre. Géo-biologie. «Je sens l'énergie changer». Intervention sur le niveau vibratoire de l'eau. Deux fois par an, silice dans le verger. La farine est vivante. Les animaux sont à la base de la fertilisation de la ferme. La vache mange la luzerne. Communication animale avec son taureau. Agribio. Il possède des ruches, ainsi qu'un verger conservatoire grâce à l'Association des croqueurs de pommes de Montargis. Il nous offre de la farine avec laquelle nous ferons du pain la séance suivante.

11 06 2018

Marie Arrivée de Samia qui découvre le projet grâce à des invitations laissées à Coopérence.

Samia Mes premiers pas à Synesthésie. Ce fut un pain traditionnel fait avec la collaboration de la maman de Sophia, je découvre l'espace, le groupe et la structure. La confection de ce pain traditionnel algérien n'était pas quelque chose de nouveau pour moi. La confection est la même, je l'utilise encore aujourd'hui. Par contre, je découvre les personnes. Je n'avais aucune appréhension. C'était bien.

Line Samia nous donne beaucoup de conseils de recettes, *500 g de semoule fine, 20 g de levure, huile de tournesol, eau*. Discussion autour de la levure et mesures en tout genre, la levure fond dans l'eau. Bruits d'eau et coups contre le bol. *Ah bah c'est comme les crêpes arabes hein! Moi je les fais avec de la farine de maïs. Tu connais la levure couscous? La levure sèche?* Avec Sabrina, nous illustrons la recette.

Marie Adeline qui est pâtissière participe en nous donnant aussi des conseils. Nous élaborons toutes sortes de formes que nous cuisons à la poêle et dans le four. Déjeuner partagé à Synesthésie, puis visionnage du film Moissons^{IV} d'Honorine Perino. Un grain mûr casse sous la dent. La chimie agricole arrive en même temps que le tracteur. «On ne peut pas nourrir le monde en faisant mourir la terre.» La variété de blé «capo» est de «la semelle de godasse.»

Souvenir de la floraison au printemps. 154 variétés au conservatoire de Clermont-Ferrand (INRA, Institut National de la Recherche Agronomique). Collection de blés. Bouquets expérimentaux. Farine vivante.

IV
Honorine Perino,
Moissons, 56', 2011,



14 06 2018

Marie Inauguration de Synesthésie MMaintenant. Nous y présentons un accrochage composé de trois pains de semoule et une phrase sur la mémoire de la farine, format A4 jaune (nouvelle typo du collectif de graphistes Bonjour Monde). Julieta Garcia Vasquez qui prépare une exposition au Palais de Tokyo autour du pain, me rejoint. Nous discutons dans la perspective de notre venue à son invitation au Palais de Tokyo.

24 06 2018

Marie Avec ma famille, je visite la ferme d'Orvilliers dont nous avait parlé Maxime Bussy. Ils moulent la farine avec une meule gisante. Ils multiplient et greffent du blé. Dix ans de sélection. Le petit épeautre est le plus ancien. Ils participent à des «apéros du levain». Trois heures de levée et deux ou trois heures d'apprêt. La boulangère nous conseille de congeler la farine l'été. Ils mélangent cinq ou six variétés de blés anciens. Nous échangeons autour du projet Bakery (INRA) et de l'agroforesterie. Le blé est conservé pendant un an après récolte et refroidi, cela tue les insectes. Les pelles sont faites en parquet, en sapin.

27, 29. Pétrin, ferme d'Orvilliers, atelier du 24 juin 2018. 28, 30. Palais de Tokyo avec Julieta Garcia Vasquez, atelier du 25 juin 2018.



25 06 2018

Marie Séance avec Line et Samia à l'invitation de Julieta dans le cadre de son exposition « Union des poètes et des boulangers ».

Samia Nous n'étions malheureusement que trois, Marie, Line et moi.

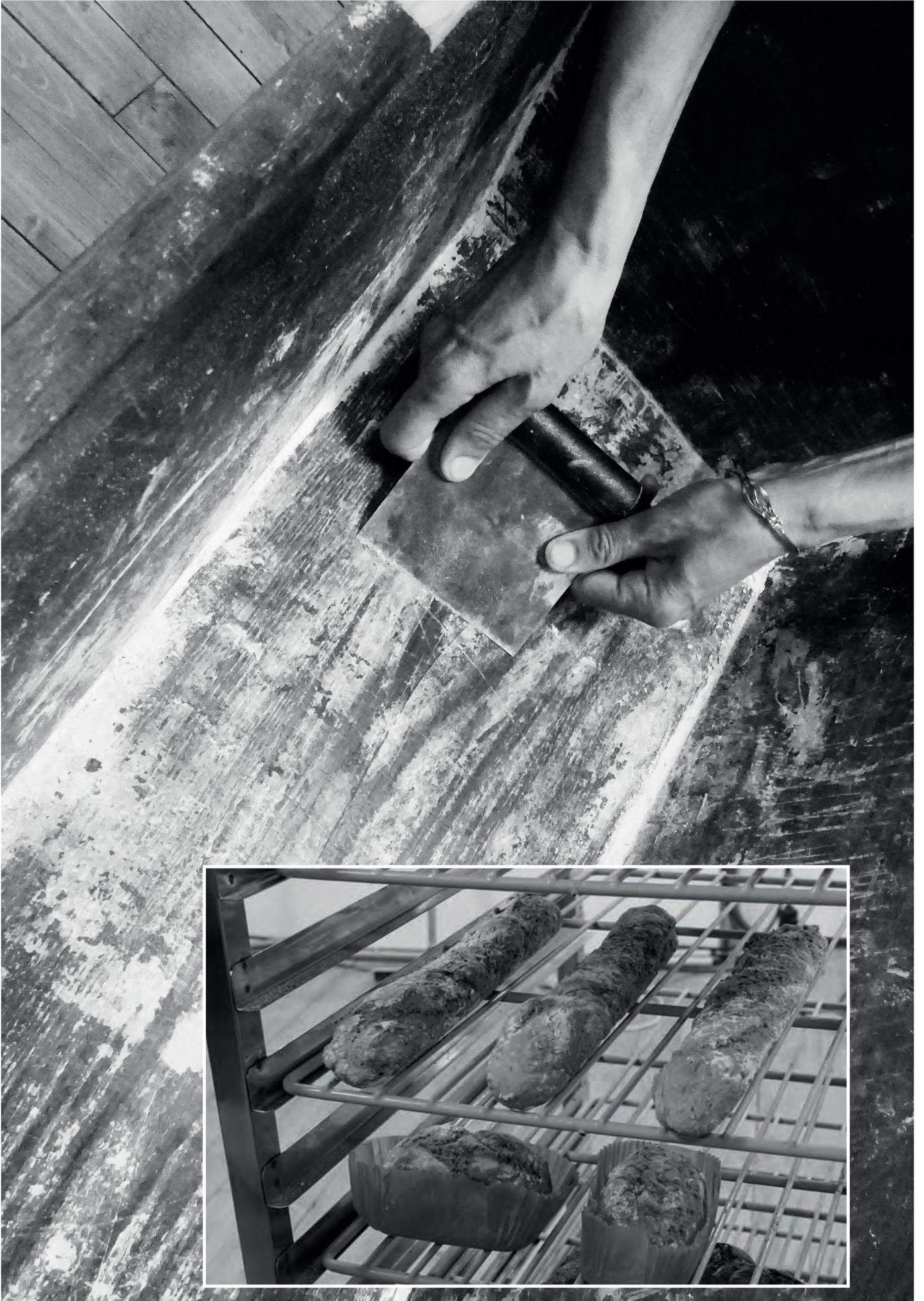
Line Julieta se présente en français-anglais. Quelqu'un verse de la farine, bruit du sachet en papier. Le gros sel tombe sur la balance, doute sur la quantité. On verse l'eau dans le pétrin - on cherche le mot verser en anglais.

La salle est très grande et tout résonne. Julieta nous parle de son désir de créer une micro-communauté autour du pain et de la poésie, nous raconte l'histoire du premier syndicat ouvrier argentin, composé d'écrivains anarchistes et de boulangers.

Samia Nous avons confectionné un pain traditionnel super délicieux dans une salle immense, dans un pétrin qui avait véritablement servi. La technique de rabattage de la pâte toutes les dix minutes a donné des baguettes plus que savoureuses, croustillantes.

Marie Les petits pains ont été faits avec du petit épeautre de la ferme d'Orvilliers.

Après le Palais de Tokyo, discussion avec Line. Organisation pour les journées du patrimoine, invitation de Roberto Barbanti.



10 07 2018

mail d'Aranka

« Bonjour à toutes et à Marie, super active pour le PAIN COMMUN.

Merci pour les photos. Je suis à Budapest et à la fin de semaine je vais voir le bonhomme qui a fait mon four a pain. Son fils est meunier ici en Hongrie. Je vais lui demander des infos pour les blés qu'il utilise. Il est possible que mon ami vienne cet automne pour me refaire mon four.

Bises a toutes.

Bonnes vacances à toutes.

Du 16 août à debut septembre je suis au Ladakh (Petit Tibet) donc pas d'internet. »

14 09 2018

Marie Rencontre autour du voyage à Marseille avec Line, Loyce, Martine, Sabine et Sophia.

Organisation du vendredi 21 septembre: visite du Centre de Ressources et de Conservation de 14h à 17h.

Line On parle des pains qu'on va voir au MuCEM, lesquels on choisit dans la collection? Face à la collection, quelles notes pouvons-nous prendre? Comment s'équiper techniquement pour cette visite? Appareil photo? *Peut-être que Sabine, tu voudras faire des dessins? Moi j'amènerai mon zoom. On aura aussi le super livre. J'aimerais bien faire un relevé de couleurs, comment on appelle ça? Un nuancier. Une autre façon de relever?*

Marie Pistes proposées: dessin, photographie, description orale pour enregistrement sonore. Autres pistes? J'achète un carnet de dessin pour toutes. Amener aussi son propre matériel. Quelles sont les méthodes de conservation des pains? Se renseigner. Voir les marques à pain et les travaux d'artistes contemporains.

Line *Alors bon, moi ça me fait penser aux visites pour malvoyants.*

Marie Martine se demande quelles propositions fait le MuCEM pour les personnes mal voyantes pour l'appréhension de l'exposition et/ou des réserves autour du pain?

Line *Il y a des pains en vitrine aussi, dans le musée. C'est la première fois que je fais un projet avec une enfant (en parlant de Sabine).*

Marie Le soir: dîner collectif au restaurant. Chercher les bonnes adresses (pour boire un verre, snack, se promener, etc.). Vendredi après 17h et samedi après 12h: voir ce que l'on souhaite faire à Marseille.

Sophia et Sabine iront au festival pour l'École de la vie à Montpellier: quels liens tisser avec le projet PAIN COMMUN? Atelier pain pour les enfants par Sabine?

Suite du projet «De l'enquête à la transmission». Four mobile: investir l'espace public? Quelles responsabilités face à cette œuvre? Inclure des associations locales et collectifs qui pourraient s'en servir?

Line *J'ai entendu dire que c'est infesté de punaises de lit à Marseille, il paraît que l'huile essentielle de lavande est très efficace contre ça. Ce serait bien qu'on fasse un groupe What's App, comme pour la Maison Jaune.*

15 09 2018

Marie Roberto Barbanti ne montrera pas d'images car il souhaite être dans une relation acousmatique. Wikipédia: «Le terme "acousmatique" était employé par le philosophe Pythagore pour qualifier un enseignement qu'il donnait caché de ses disciples par un rideau, afin que ceux-ci se concentrent uniquement sur ses phrases et non sur ses gestes.»

Écosophie: le cœur de la maison commune: la Terre. Complexité: ne plus penser en terme de déterminisme, les niveaux ne sont plus isolés. Plans, niveaux, échelles de grandeur et de relation mêlés. Penser en terme plurisensoriel, apprendre à entendre, parler, écouter et vibrer, le sonore comme métaphore. Viveiros de Castro. Remplacer le terme d'artiste par: «ceux qui ont une pratique d'intentionnalité esthétique.» Être impliqué.

Les processus sont écosophiques, pas les documents d'expérience qui en émanent. Décroissance et effondrement. À qui l'artiste s'adresse-t-il?

La montagne est la plus sage.

Une vingtaine de personnes sont présentes à sa conférence.

Projection des désirs de chacune, quelle écologie de l'esprit? Quel écosystème singulier? Comment le processus artistique le permet? Comment ça se relie, à quoi ça relie? Quel outil? Trouver du temps pour passer cinq jours ensemble, quel financement, quel lieu?

Julien Duc-Maugé a jeté les trois pains de semoule que nous avons faits et exposés lors de l'inauguration de Synesthésie MMaintenant sous prétexte qu'ils pourrissaient et qu'ils se cassaient.

33. Gina (pain d'épices), pain traditionnel calabrais, MuCEM, 22 septembre 2018. 34. Anonyme, Artémis d'Ephèse, Musée d'archéologie d'Ephèse, II^e siècle ap. J.-C., 22 septembre 2018. 35. Centre de Conservation et de Ressources du MuCEM, 21 septembre 2018.



Pour une Dominique Flachs, boulangère-pâtis-
sière, l'empire du pain s'étendait sur une partie de son pays. Si le pain, plus ex-
traordinaire que tout autre aliment, est le cœur de la cuisine, c'est la cuisine elle-même qui est le cœur du pain.

172

« Voici la pâte au four, ce n'est
attend. On tire et tout est
dès de la cuisson. Une
heure, une heure et demie,
heure quinze. On prend une
prouesse, mais voilà que la
de bien repiquer l'air chargé
ce qu'il y a encore et c'est en-
on est tout à fait perdu. La
ne... » (10)

La seule méthode employée
par nos différents infirmiers
pour palier ce fâcheux état de
était le sondage à l'aide d'une
telle que le sondage à l'aide d'une
aiguille à tricoter. Si le pain
était accroché au métal c'est
nue. (4)

...bruns, la plupart des boulangers
Empire romain

21-22 09 2018

Marie Avec Aranka, Carole, Jean-Claude, Line, Loyce, Martine, Sophia, Sabrina et Samia.

Superbe voyage de deux jours, très dense, très chaleureux. Rencontre avec les personnalités de chacune. Départ à 5h40 de Saint-Denis dans un taxi-van pour aller à Marne-La-Vallée. Nous retrouvons Line et Martine parties de Belleville. Dans le train, je suis installée avec Carole, Samia et Martine. Nous discutons pendant tout le trajet sans voir le temps passer.

À notre arrivée à Marseille, il fait très beau, nous nous installons au « Bar à pain » car nous sommes toutes affamées. Levain naturel, sandwichs, pizzas, tartes et citronnades installées sur une place où se déploie la terrasse. Jean-Claude et Aranka nous rejoignent. Ils étaient arrivés la veille à Marseille. Café à la Friche de la Belle de Mai puis Centre de Recherche et de Conservation du MuCEM.

Le mec, il a fait un truc, il a fait un four à pain, je ne te dis pas, avec les moyens du bord, ingénieux. Bruits de vaisselle.

Il a fait un four à pain avec la chaleur qui sort, tout con... Parce qu'ils n'ont pas de briques, ils n'ont rien, superbe! C'est un architecte hongrois.

Nous sommes accueillies par la personne avec qui j'ai échangé par mail. Il nous présente le lieu puis une minuscule expo qui présente des acquisitions récentes.

Et le pain alors...

Même nous, on n'y rentre pas... mais on a d'autres pains dans une réserve.

Même s'ils sont en piteux états, ça nous intéresse.

Plus on rentre, plus ça perturbe le milieu assez délicat des réserves.

Équilibre d'hydrométrie, en permanence. Des parasites sous les semelles. La respiration aussi.

C'est quoi comme insectes qui mangent les pains?

Des insectes qui mangent le bois, des mites aussi. Tous les xylophages.

Congeler le pain, le traiter par micro-aspiration pour traiter les oeufs. Les mettre dans des poches hermétiques et remplacer l'air par de l'azote. Ça a un coût faramineux aussi. On n'est pas équipé mais bien-tôt.

En Égypte, si tu touches ce qu'il ne faut pas toucher... Tu sais toucher avec les yeux?

Prescriptible et inaliénable, ni cédé, ni vendu ou détruit. Pour l'éternité... Trois radiations dans l'histoire du musée car bouffés par les bestioles.

Vous croyez que les pains vont être sauvés?

Aucune idée, ça dépend, s'il y a du levain, deux siècles. Et s'il n'y en a pas, assez longtemps, on a des pains qui datent de l'Antiquité. Levain fossilisé par l'éruption du Vésuve et les couches de cendre, à Naples. On ne peut rien ajouter dessus. Pas de produit, plus dans les normes.

Il faudrait rencontrer un.e entomologiste.

Nous restons une bonne heure dans les réserves à regarder, écouter. La découverte des pains est magique. Ils nous ont appelé et on les a trouvés.

36- Pains figuratifs, «Ruralités», MuCEM, exposition permanente, 22 septembre 2018. 37- Retour de Marseille en train, 22 septembre 2018.



Je peux vous en présenter quelques uns. Exclamation. Il est mignon le cœur. Ce bébé, on peut l'offrir au nouveau-né, c'est un enfant dans un couffin dévoré par des asticots, on leur faisait manger ça. Les cœurs peuvent être des cadeaux de mariage. Pains pas mangeables sans levain. Palerme. Deux mains, bras croisés sur la poitrine. Pour la procession. Rite pastoral, berger et ronde de chèvres. Un corps humain, tête et épaules, marqué par des bâtons de sureau et de fourchette. Trace de la petite vérole. On mange un corps vérolé pour éviter de l'avoir, comme on va manger un pain avec des traces de galle ou des maladies de la peau, sorte de vaccin symbolique.

Navette marseillaise, pain bateau, naissance de Vénus, fécondité, vulve, pain au printemps donné aux hommes. Fécondité. Pain phallique pour les femmes au printemps. Partout en Europe. Cycle. Bénie. Tradition païenne. Bénédiction en les réinterprétant, en les intégrant au calendrier. Œuf dur dedans. Poule. Pâques.

Mamelons, crème à l'intérieur. Rite de passage. Ex-voto, bras. Cancer du sein vous mangez un sein, bras cassé vous mangez un bras. Pain, rite cannibale. Pain de régénération de la nature jeté dans des sources d'eau. Sicile.

Nous dessinons une carte, reliant nos idées et indiquant ce qui nous a particulièrement plu durant nos différentes visites et explorations et ce qui nous aimerions poursuivre. Nous avons ensuite tenter de faire des liens entre ces différentes phrases, mots, envies. L'orange indique la dimension

rituelle de la fabrication (pains de mariage, ex-voto, dimension anthropologique) rapport à Cérès, Artémis et Isis, la nourrice aux trois seins, les pains médecines et de fertilité. Le vert: le feu, le bruit, l'odeur, le fournil où doit déjà avoir été fait du pain, la levure, le vivant, la représentation animale, le temps de levée. En rose: la sculpture et le modelage, la pâte, les gestes du pétrissage, le pain se transforme en art, les pains d'épices, les motifs, les pains bas-reliefs. En bleu: les populations de blés, les collections, les graines, les pains et ses trajectoires, les épis et la vannerie, le tressage et le tissage. Quelle place accorder au goût? Comment décrire le goût du pain? Samia souhaiterait retrouver des outils anciens. La meule des vacances chez sa grand-mère.

Samia L'ambiance à Marseille nous a permis de découvrir le MuCEM. Pour ma part, je n'aurais jamais imaginé que la conservation du pain soit possible après tant d'années, tant de décennies. Aucune altération du temps. Mon ignorance est totale à ce niveau. De toutes cultures et de tous temps, nous constatons que le pain a sa place dans les civilisations.

L'empreinte de l'art est omniprésente. Les réalisations sont d'une ingéniosité incroyable. Chaque civilisation médite sur l'évolution de son propre pain. Nous assistons par moment à de la sculpture finement réalisée. Malgré les différences culturelles, ils se rejoignent sous certains aspects. La terre est nourricière pour tout le monde. Chacun y trouve son compte.

Marie Notre discussion cartographie une enquête en chaîne de pain, en levée et pourrissement. Le sens des objets et des pains: lier les étapes de la vie à la mort.

Farine sur le visage des morts, mains croisées sur la poitrine. Enterrer les morts. Mésopotamie. Naissance de l'agriculture.

Lecture de Reclaim^V. Écoféminisme. La domination des femmes dans les systèmes patriarcaux rencontre la domination de la nature par la science moderne et le capitalisme. Les luttes écoféministes montrent la corrélation entre deux types de violences qui se sont construites l'une par rapport à l'autre. C'est parce que la nature a été féminisée qu'elle a été dominée et parce que la femme a été naturalisée qu'elle a été considérée comme inférieure.

Affirmer la nature féminine du projet PAIN COMMUN, qu'est-ce que cela signifie? Les blés anciens, semences paysannes luttent contre l'uniformisation, la standardisation, l'exploitation intempestive des sols.

Le PAIN COMMUN est une pratique qui défend un rapport à la terre via la culture respectueuse des blés.

Line Dans le train, lecture des Trois Écologies^{VI} de Félix Guattari: l'urgence de se réapproprier l'écologie environnementale, l'écologie sociale, l'écologie mentale. Chacune de ses écologies a développé des interdépendances. Implications et réactions à la chaîne entre l'homme, la femme et la planète.

L'enjeu est de supprimer les frontières factices entre ces domaines,

qui conduisent à produire une idéologie essentialisante qui EMPÊCHE LES MUTATIONS et fait le jeu des CONSERVATEURS!

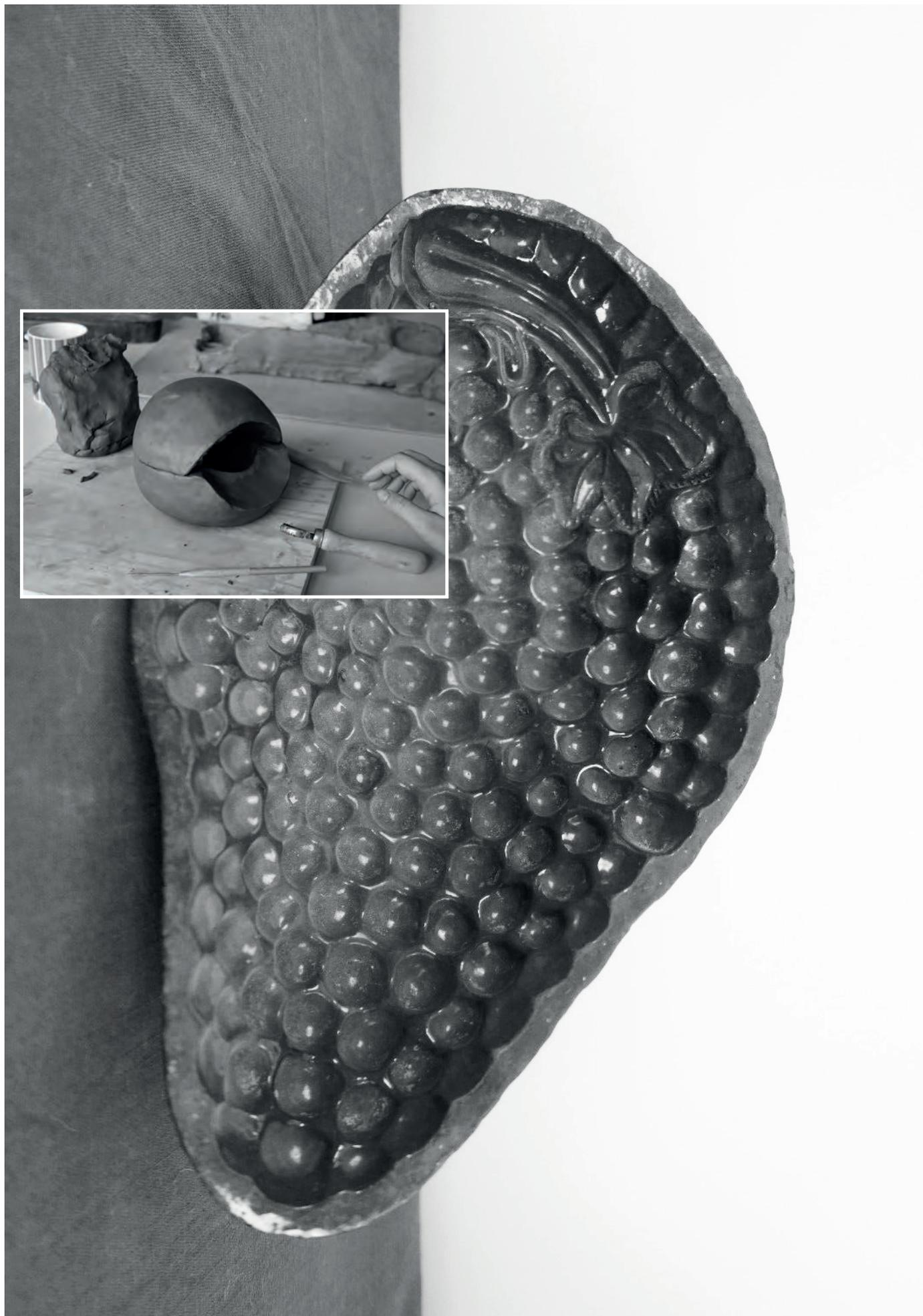
Guattari propose de penser les conditions d'un changement véritable, qui ne serait pas tributaire d'une dialectique historique toute constituée ou de la fiction du «grand soir»: non pas une révolution mais un processus révolutionnaire multiple impliquant des fractures et mutations LOCALES, RELATIVES, nécessairement COLLECTIVES et INCESSANTES.

Les trajets de train sont riches, nous sommes très heureuses d'être ensemble, de partager ce déplacement.

V
Émilie Hache, Reclaim,
Paris, Cambourakis, 2016

VI
Félix Guattari, Les Trois Écologies,
Paris, Galilée, 1989

40- Moule bouche-œil de Line, Amicale des locataires, Saint-Denis, atelier du 26 octobre 2018. 41- Ancien moule à Kougelhoupf Alsacien, XIX^e siècle.



04 10 2018

Marie Réunion à Synesthésie pour rencontrer Mathilda, départ de Loyce, transmission.

La résidence à Synesthésie se termine en décembre.

19 10 2018

Samia Toujours ensemble dans la réalisation de nos pains traditionnels à l'AMAP avec Line, Loyce, Marie et Martine. Rencontre avec Yamile Villamil Rojas autour de son livre La Route des savoirs-saveurs^{VII}.

L'endroit s'y prêtait, le côté humain.

**Line* On est plutôt dans une modalité de l'enquête mais j'aimerais beaucoup penser aux formes de transmissions possibles.*

Quelqu'un prend des notes, bruit du stylo sur le papier. Discussions autour du four mobile, et de l'intérêt à ce qu'on expérimente un peu l'espace public.

On va le refaire à la maison ça.

Pour écraser les bulles d'air.

Le pain-poumon est pour la grand-mère d'un ami cher, dont le cancer a été diagnostiqué la veille.

VII

Yamile Villamil Rojas,
La Route des savoirs-saveurs, Paris,
La maison des Fougères, Khiasma, 2017

42. Famille de boulangers russe. Moule en forme de poisson (1905). Photographie extraite de *Le diable sucré, gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité*, Paris, Éditions de La Martinière, 2001. 43. Moule homard de Martine, Amicale des locataires, Saint-Denis, atelier du 26 octobre 2018.



26 10 2018

Marie Séance de fabrication de moules à pain avec Philippe Gouttes au local de l'Amicale des locataires. Martine l'a rencontré quelque temps auparavant. Ils avaient plaisanté à propos des « pains » de terre. Il se trouve que c'est le compagnon de Martine Bodineau, en charge de l'Amicale des locataires au dessus du local de Synesthésie et collaboratrice de Pascal Nicolas-Le Strat. Samia avait préparé une soupe algérienne pour notre déjeuner partagé.

Samia Nos moules sont réalisés en une journée intense. Le céramiste nous a guidé, à chacune son ouvrage, nous avons élaboré des moules au gré de nos inspirations et réflexions. Certaines techniques s'imposaient, elles nous ont été transmises par Philippe.

Line Samia nous donne la recette de sa soupe, qu'elle accompagne de gestes délicats.

Pas trop d'épices, un tout petit peu d'huile d'olive. Et tu mets quoi comme épices? Je ramène un mélange d'Algérie. Lentille selon ton désir, pois chiche, de la viande si tu aimes la viande. Et là tu as mis du persil? Oui si tu as envie, du grand. Ma sœur, elle réduit tout en poudre, oignons et herbes, il faut tout râper. Il faut pas que ce soit trop liquide ni trop... Et tu rajoutes la farine à vue d'œil! Tu retires du feu et tu verses comme ça pour éviter les grumeaux. Et je te cache pas, moi à la fin je rajoute un tout petit peu de cumin, une petite quantité!

Discussion autour des bienfaits de l'ail, du fait-maison et des rituels familiaux.

Et nous l'ail on le fait maison, on le trempe. On achète plusieurs kilos, qu'on trempe pendant la nuit puis on épluche, après on laisse bien sécher puis on le mixe, et après tu as une purée, et après tu rajoutes un peu d'épices, n'oublie pas ton sel, et du poivre. Et après tu mélanges et puis tu la mets dans des pots, et puis je congèle.

Les épices c'est des mélanges de ma mère, mais tu peux les trouver au marché de Saint-Denis chez le marocain à côté du monsieur qui vend du miel.

16 11 2018

mail de Marie

« Pour celles qui n'avaient pas pu y assister, la séance de création de moules en terre s'est très bien passée. Je suis allée aujourd'hui à Synesthésie, ils sont en train de sécher. Pas de casses, pas de fissures... Tout va bien pour l'instant.

À notre groupe s'ajoute donc, un chat, un homard, une bouche-œil, un poisson, des mamelles et quelques marques à pain. »

mail de Marie

« Comme souvent pour les projets qui ont été financés, le centre d'art doit fournir un certain nombre de documents attestant que le projet a atteint les objectifs visés par le financement. Pour ma part, je suis très intéressée par ces mécanismes qui confèrent à l'art une vertu sociale et d'utilité publique. Néanmoins les questionnaires qui doivent accompagner l'auto-évaluation que réalise le centre d'art (ici Synesthésie), sont abominables. Soit dit en passant, cela se fait toujours un peu par-dessus la jambe, autrement dit pas très sérieusement. À quoi ça sert réellement? On l'ignore. Et comment y répondre si ce n'est en fantasmant l'identité des "participant.e.s"? Je vous propose donc de prendre le problème à rebrousse poils. La grille est en pièce jointe, pouvez-vous y répondre, vous-même, avec toute l'honnêteté ou malhonnêteté que vous voulez? »

29 11 2018

mail de Marie

« La résidence à Synesthésie est finie. Cela m'amène à me poser plusieurs questions que je vous livre en vrac, j'espère que ça ne vous effraiera pas trop!

1. On continue quand même?
2. Pour faire de nouveaux pains? De nouveaux moules? Un four? De nouvelles rencontres? Tout ça à la fois?
3. Envisageons-nous une "gestion" (organisation, démarche, etc.) collective?
4. Si oui, quel investissement chacune a envie de donner?
5. Où posons-nous nos affaires?
Où nous retrouverons-nous?
6. Cherchons-nous dans la ville des "allié.e.s" avec lequel.le.s nous aimerions travailler? Coopérance (Le 110)? L'Amicale? D'autres idées? Des objections? Pour ma part, j'ai TRÈS envie de continuer et d'inventer en "cogestion" nos manières d'être ensemble et de rencontrer d'autres personnes, mais aussi de "co-crée" des pains, des moules, des fours, etc. Enfin, deux propositions:
 - J'ai contacté le céramiste auvergnat dont je vous avais parlé, il est prêt à nous accueillir pour faire le four au printemps.
 - La rédactrice en chef, Nathalie Desmet, d'une revue d'art gratuite Le Châssis, nous demande si nous aimerions faire un entretien avec elle sur le PAIN COMMUN. En pièce jointe, la revue (p. 54, la rubrique où apparaîtraient nos paroles si nous acceptons). »

03 12 2018

Marie Suite à un mail qu'elles ont envoyé à l'adresse paincommun@gmail.com, je rencontre Gaëlle Cozic et Julia Casamitjana du collectif Plan de travail qui aimeraient nous inviter à faire un atelier à la friche Christofle, à Saint-Denis.

20 12 2018

Marie Discussion avec Martine après avoir déposé les moules chez un céramiste dionysien, Marc, pour qu'il les cuise.

Qu'est-ce que l'on travaille ?

Orienter les recherches sur le four, sur les fours dans l'espace public, leur usage, leur fabrication, faire des recherches sur des pratiques artistiques (ou autres) autour des fours mobiles. Je me pose la question du productif et du non-productif, du formel et de l'informel, du temps. Comment ça prend forme ? Comment ça s'énonce ? Comment ça existe ? s'investitont réellement dans un projet quand on les participant.e.s acceptent de s'asseoir autour d'une table pour en discuter, et d'adopter une attitude réflexive ?

Lire ensemble ?

Et si nous avions un atelier ?

mail de Marie

«J'ai édité une petite carte à envoyer au boulanger du Bricheton, l'agriculteur de Saint-Beuve, l'AMAP de Saint-Denis, bref aux personnes qui ont participé de près ou de loin à cette première étape du PAIN COMMUN pour leur souhaiter une bonne année. Je vous garde la vôtre bien au chaud.»

24 01 2019

Marie Discussion avec Line et Loyce à La Station, où elles travaillent.

J'aimerais débiter un nouveau journal qui pourrait commencer avec le dépôt du projet du four commun ou avec la présentation du projet au 110 lors de la réunion des coopérateur·trice·s. Ou encore après samedi, notre 1^{er} après-midi de boulange là-bas.

2^e souffle. Désir. Impatience. Justesse. Équilibre dans la création individuelle quand le groupe existe. Statuts et rôles sont plus simples à vivre et à déplacer quand le groupe maintenu s'est autonomisé du lieu qui les confère ou les fige.

07 02 2019

mail de Marie

« Et pourquoi ne pas proposer notre four urbain au budget citoyen ? »

mail de Carole

« C'est typiquement le dispositif qu'il nous faut ! L'année dernière cela a permis de construire le composteur de la rue de la Légion (mis en service le mois dernier). »

mail de Loyce

« Je suis partante pour accompagner à la rédaction du dossier. »

mail de Carole

« Oui ce serait intéressant mais il vaut mieux définir les modalités de gestion toutes ensemble. »

mail de Marie

« Voici un lien vers un Doodle. J'ai indiqué trois jours différents avec des horaires plutôt en fin de journée. J'espère que ça collera. Je m'envole ensuite (23.02 > 05.03) pour le Canada. »

20 02 2019

Rencontre au Khedive sur la place devant la basilique pour discuter du « Budget Citoyen ».

21 02 2019

mail de Marie

« Souad et Fatiha, les coopératrices cuisinières du 110 sont emballées par un atelier ensemble. Samia les connaît bien. »

mail de Loyce

« Je vais voir avec Samia si elle peut/veut m'accompagner au 110 (centre socio-culturel coopératif) pour continuer la discussion et parler du four, du dépôt du dossier "Budget citoyen" et leur potentiel engagement/collaboration. »

13 03 2019

Marie Passage éclair à Maisons paysannes de France pour acheter un recueil des articles qu'ils ont consacrés aux fours à pain.

Creuser INRA et recherche sur les levains.

Loyce et moi sommes allées à la réunion des coopérateur·e·s du 110. Nous avons présenté le PAIN COMMUN et le Four Commun. Il·elle·s sont partant·e·s pour que nous y installions le four et y poursuivions nos ateliers en les ouvrant aux personnes volontaires fréquentant le centre. Pour le four, nous leur avons bien dit qu'il restait un gros travail d'élaboration à mener. Nous ont été posées des questions sur la maintenance, la transmission du fonctionnement, son déplacement. A été mentionnée l'étroitesse de la porte menant au jardin et sa difficulté d'accès. Il faudra penser à la résistance du four à la pluie. Enfin, la première adjointe au Maire, Jaklin Pavilla, était présente, elle a accueilli notre projet avec enthousiasme ! J'ai laissé le moule poisson que Fatiha, la personne référence cuisine, avait envie de tester. Question que les coopérateur·e·s s'adressent entre eux lors de notre présentation : qu'est-ce que le four va apporter au 110 ? Ils·elles évoquent un usage pour le café qu'ils·elles aimeraient installer.

mail d'Arenka

« Je suis rigoureusement les nouvelles. Demain je vais à ma campagne, je vais photographier mon four et vous renvoie les photos.

Cela est un vrai four à PAIN.

Il me semble que je vous ai déjà dit que l'artisan qui me l'a fait va être chez moi du 9 au 22 mai car il y a un peu de réparation à faire sur le four. Alors on peut organiser une petite bouffe ou un repas typiquement hongrois dans mon jardin si vous voulez. Voilà comment je participe moralement. »



06 04 2019

Marie Première séance du PAIN COMMUN au 110. Avec Carole, Fatiha, Line et Loyce. J'ai apporté la recette de Bread Sculpture^{VIII}. Nous avons pétri et Fatiha nous a montré sa technique très efficace pour les pâtes importantes, nous en avons réunies trois de 750g. Nous les avons ensuite faites lever au bain-marie dans un ustensile professionnel qui permet de garder les plats chauds, la pâte a extrêmement bien levé. Nous l'avons ensuite divisée et avons décidé des formes. J'ai proposé de faire des représentations divinatoires qui auraient une puissance de réalisation pour l'avenir: par exemple un four. Line a fait des pains «Boules» où apparaissent la pression de ses doigts. Fatiha a fait une main et a aussi formé les chiffres 110. Nadia qui nous a rejoint en cours de route, a écrit les initiales de l'atelier parents-enfants dont elle s'occupe. Quant à Carole, elle a sculpté un véhicule-navette-vulve.

Le four a très bien chauffé. Les pains ont été enfournés en deux fois et le temps de la levée nous a permis de discuter du four. Carole n'avait pas d'avis tranché sur la question mais Line, Loyce et moi insistions pour une réalisation en terre, évidemment plus compliquée à déplacer et plus fragile. J'ai reparlé de Marc Enjalbert et de son rapport géologique à la terre. Nous décidons de proposer à Dominique Mathieu, artiste designer, de réfléchir avec nous à l'abri du four.

L'accueil était chaleureux.

Nous avons pu y laisser nos affaires. «Le PAIN COMMUN a une nouvelle maison».

Nous avons fait un tour du jardin et rêvé de l'odeur du pain se diffusant dans le quartier. Avec de la pâte à sel (1/2 sel, 1/2 d'eau, 1 farine) nous avons testé les marques à pain. Envie d'en faire d'autres. Et les moules sont finalement inutilisables, la couverture cloque et de minuscules bouts de verre se craquèlent.

Avec du guacamole et du fromage, nous avons mangé notre four. Incorporé, il deviendra réalité par notre corps transformé. Le livre de Marielle Macé Nos Cabanes^{IX} a été évoqué, et celui sur Uzeste et la compagnie Lubat^X.

Prendre les mesures de la table de travail. Agrandir les extraits du livre d'Émilie Hache, les glisser sous une toile cirée transparente, lire, pétrir et filmer.

Premières images vidéo de Fatiha pétrissant à ajouter aux autres et initier un film à séquences de pétrissage à mettre en ligne et à actualiser régulièrement.

VIII

Ann Wiseman, Bread Sculpture,
The Edible Art, 101 Productions, 1975

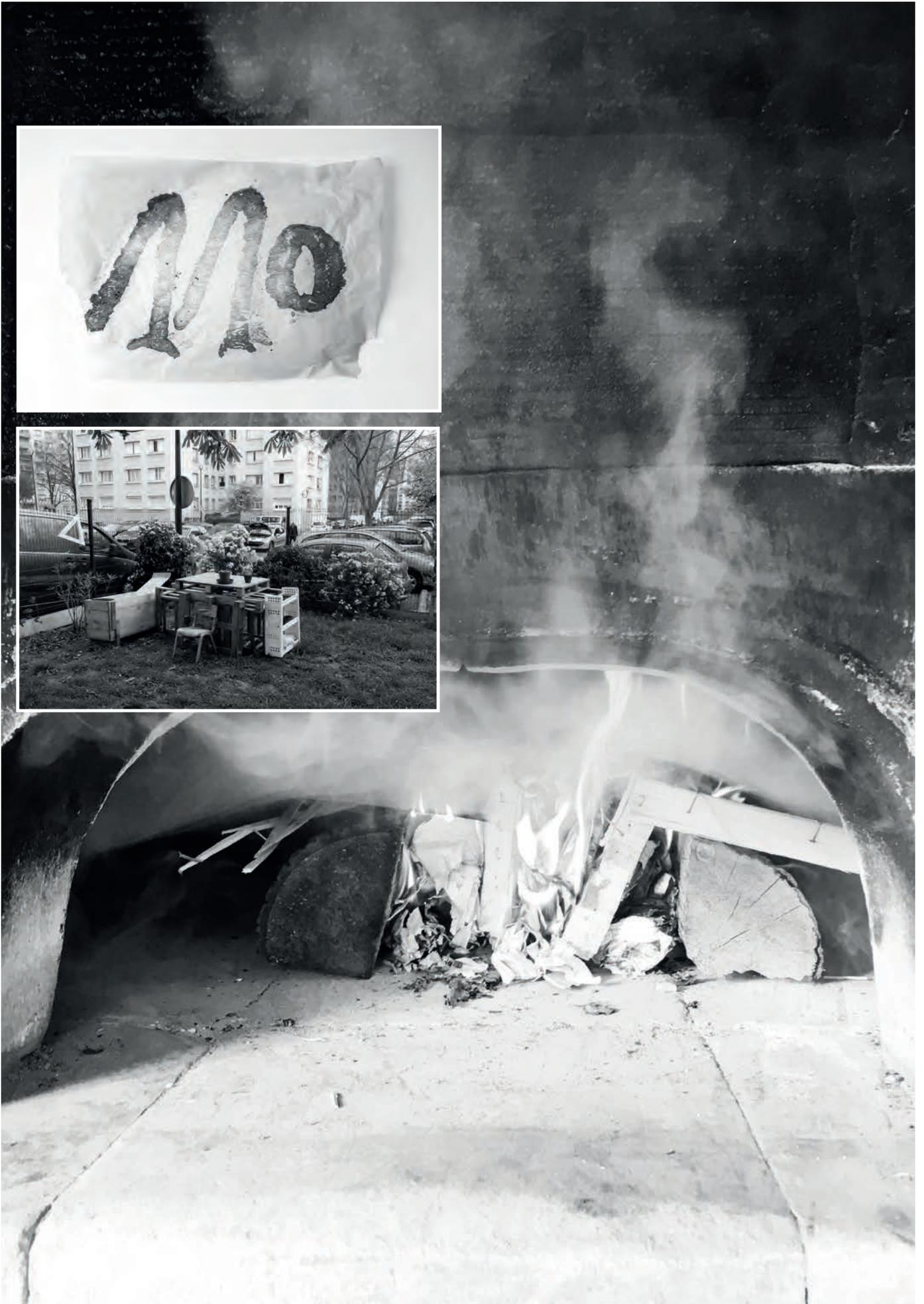
IX

Marielle Macé, Nos Cabanes,
Paris, Éditions Verdier, 2019

X

Julie Denouël et Fabien Granjon,
Politiques d'UZ, Paris,
Éditions du Commun, 2018

45. Pain 110 de Fatiha, centre culturel et social coopératif, le 110, Saint-Denis, atelier du 6 avril 2019. 46. Jardin du 110, centre culturel et social coopératif, le 110, Saint-Denis, atelier du 6 avril 2019. 47. Four à pain de l'association Salut les Co-Pains, Montreuil, atelier du 28 avril 2019.



08 04 2019

Marie Rendez-vous avec Sarah Hassanaly à la Maison de la vie associative pour le budget citoyen. Ils ont reçu 60 dossiers, 30 dont le nôtre sont recevables. Ils font en ce moment une étude de faisabilité. Les habitant·es de Saint-Denis votent entre mai et juin soit dans des urnes, soit par sms. Pour la communication, la ville va éditer un «journal des projets» qui sera dans chaque boîte aux lettres, publier des infos sur leur site, Facebook et via un affichage public.

Lecture de la revue de l'association Maisons paysannes de France à propos des fours à pain. Nom des fours selon leurs températures: chaud, gai, modéré, doux, mou, perdu. Étude pour la construction d'un four à pain. Préférer une sole avec tomettes ou carreaux en terre cuite de récupération. Lecture de Quel pain voulons-nous?^{XI} de Marie Astier. «Ils veulent des gluten plus tenaces pour que les pâtes résistent à la surgélation et à la pousse en chambre de fermentation.»

28 04 2019

Marie Carole et Martine rencontrent les membres de l'association «Salut les Co-pains» et participent à une cuisson collective dans leur four à pain à Montreuil.

mail de Carole et Martine

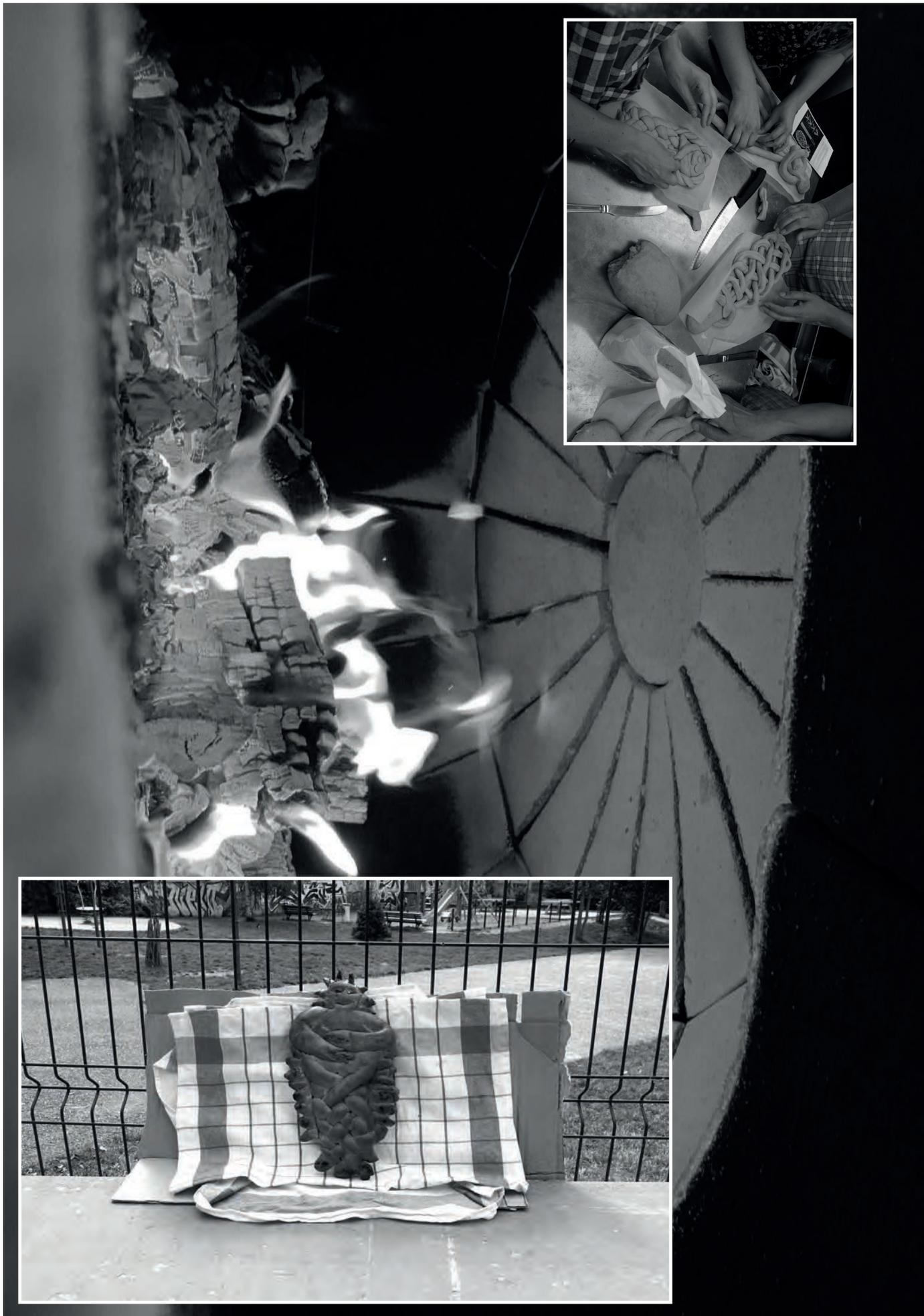
«C'était super! 25 pizzas, 12 pains, des mini brioches-souris et des sablés. Très éprouvant de faire la chauffe: debout de 10h à 16h, toujours en ayant un œil sur le four... (pas pu participer à la fabrication des pâtons du coup), c'est un métier! Il faut deux bonnes heures pour que la température de l'ancre soit adéquate pour démarrer la cuisson des pizzas, puis compter une heure pour faire et cuire toutes les pizzas. Un diamètre de sole à 120cm semble un minimum pour cet usage.

Carole & Martine, correspondantes chauffe PAIN COMMUN.»

XI

Marie Astier, Quel pain voulons-nous?
Paris, Seuil, 2016

48, 49. Femme-Bretzel, centre culturel et social coopératif, 1e 110, Saint-Denis, atelier du 25 mai 2019. 50. Four à pain de l'association Salut les Co-Pains, Montreuil, atelier du 28 avril 2019.



25 05 2019

Marie Atelier avec Graziella qui rejoint le groupe.

Samia Au 110, l'heure était à la confection de tresses. Chacune s'attelait à son ouvrage, la main dans la pâte à proprement parlé avec un groupe solidement constitué. Mettre le pain dans l'eau chaude est une technique que je découvre et qui donne un bel aspect au pain après la cuisson. Le pain était bien lisse. C'était très beau.

Marie Avec Géraldine Miquelot, venue pour écrire un article pour Le Châssis.

26 05 2019

mail de Marie

« Bonsoir à toutes,
Voici quelques images de samedi. Les femmes-bretzel étaient belles, étranges et délicieuses, les alvéoles de leur pâte chargées de nos lectures éco-féministes. L'une d'entre elles a voyagé jusqu'à Montreuil aujourd'hui et a été partagée avec l'association "Salut les Co-pains" lors de leur journée boulange-chauffe-pizza. À très vite. »

51. Four à pain de l'association Salut les Co-Pains, Montreuil, atelier du 28 avril 2019. 52. Femme-Bretzel, centre culturel et social coopératif, le 110, Saint-Denis, atelier du 25 mai 2019. 53. Boulanger l'écoféminisme, centre culturel et social coopératif, le 110, Saint-Denis, atelier du 25 mai 2019.



30 05 2019

mail de Marie

« Bonjour chères boulangères,
J'ai été contactée par Jérôme Dupeyrat (critique et historien de l'art, enseignant aux Beaux-arts de Toulouse) et Laurent Sfar (artiste, Montreuil, enseignant aux Beaux-arts de Rouen), qui s'intéressent et travaillent en duo autour des pédagogies alternatives (projet La Bibliothèque grise). Ils préparent une émission de radio pour *DUUU. L'expérience du PAIN COMMUN les intéresse beaucoup. L'émission aura lieu le 21 septembre à La Villette (le week-end après celui passé chez Marc Enjalbert). Je leur ai parlé de "Boulangier l'éco-féminisme" et, mêler pétrissage et lectures leur paraît très intéressant. Seront invités aussi les chercheuses Laurence de Cock et Irène Pereira pour leur travail sur les pédagogies critiques, et Vincent Epplay pour un projet d'écoute et de création sonore autour de l'expérimentation musicale dans la pédagogie Freinet. Bref, je dois dire que tout cela me paraît très intéressant, sérieux et permet de rendre public et de faire entendre des idées (semences paysannes, écologie, éco-féminismes, pratiques de co-apprentissage et d'échange des savoirs) qui nous portent. Dites-moi ce que vous en pensez. Les modalités de notre participation sont encore à inventer.

Je vous embrasse.»

06 07 2019

Carole Le four commun a été élu !
10^e sur 13 projets retenus.

30 08 2019

Marie Discussion avec Line et Loyce. Pour répondre à la question de Jérôme Dupeyrat et Laurent Sfar, nous réfléchissons aux enjeux du projet. Line indique leurs multiplicités et différences pour chaque participante et selon les moments. Pas toujours la même façon d'être « au groupe », certaines choses facilitent la pratique, nos qualités attentionnelles. J'ajoute aux enjeux artistiques: forme et vie du groupe, politique, travail du commun, pédagogique dans la co-éducation, écologique dans l'attention aux interdépendances, animisme, pain-médecine, voeux, farine vivante... Travail du temps. Importance de l'espace, puissance d'agir, désir, pouvoir du dedans.

La question du récit est importante, Aranka raconte, Martine aussi. Samia évoque souvent son enfance. Geste et parole.

Proposition pour les textes : extraits de Reclaim sur le fait de nommer les non-humains pour les connaître et y porter attention et intérêt. S'ancrer. Travailler à un montage de textes pour la radio *DUUU.

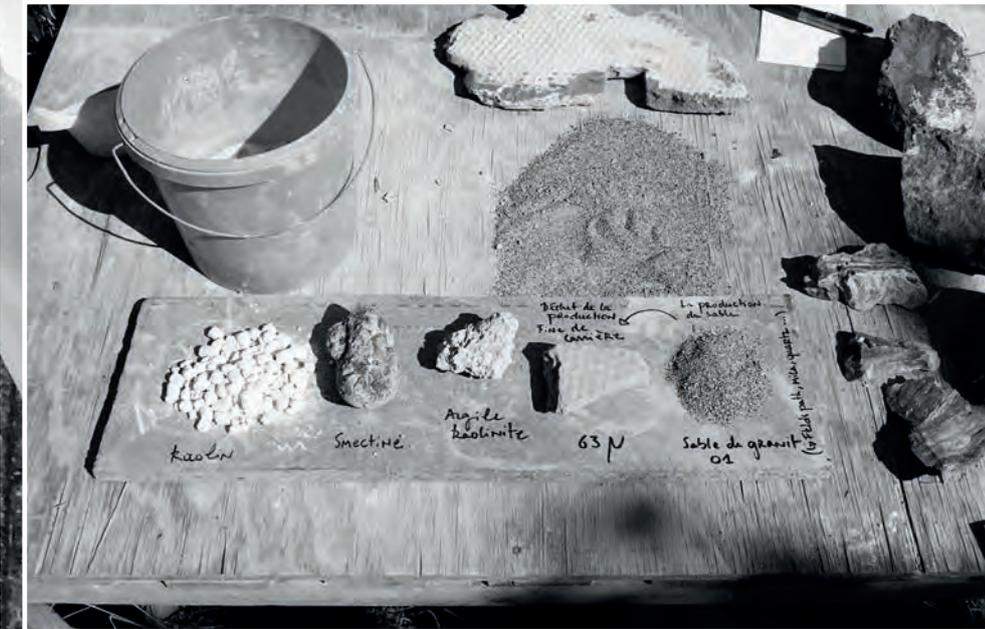
Line On mange ce que l'on a posé comme savoir commun.

02 09 2019

Marie Réponse à Jérôme Dupeyrat et Laurent Sfar: «Peut-être que le plus simple serait de commencer la prise de son au moment où nous finissons de préparer les ingrédients de manière à ce que les auditeurs comprennent ce que nous avons entre les mains, c'est-à-dire juste avant le début du pétrissage. Le pétrissage correspondant au moment de lecture. Concernant les enjeux, nous tenterons de rendre compte du fait qu'ils sont multiples en fonction des participantes et des moments dédiés à la boulange. Ils oscillent entre quatre principaux: artistique (différentes attentions et création de formes – de pain, de relation), politique (la vie du groupe travaille au commun en s'impliquant dans une activité et une recherche collective qui oblige à un temps long), pédagogique (où co-éducatif, co-formatif, lié au partage des connaissances et au processus d'enquête), écologique (attention aux interdépendances multiples entre humains et non-humains), disons écosophique. En réfléchissant, nous en sommes venues à penser qu'il y avait presque une dimension animiste dans ce travail. Cela apparaît dans certains pains que nous avons faits: pain médecine (pain en forme de poumon), pain-vœux (pain en forme de four), le “choc” que cela a produit dans le groupe de comprendre que le pain était fait aussi de l'air dans lequel il avait été pétri et que les farines avaient la mémoire de la floraison des blés, enfin l'idée que nous mangeons le savoir commun (formes, lectures, paroles) que chaque séance

implique. Pour les textes, nous travaillons à un montage entre écoféminisme-permaculture (idée de “nommer” les éléments naturels, les différentes variétés de blés + permaculture sociale) et étude sur les normes régissant les qualités des farines (normes créées à partir de critères définis dans les années 1950).» Sur les conseils de Maude Mandart, j'invite à Arsinée André à venir filmer le week-end chez Marc Enjalbert.

54- Four commun (prototype #1), chez Marc Enjalbert, Souvigny, atelier du 13 septembre 2019. 55- Lire et pétrir, radio *DUUU, La Villette, Paris, atelier du 21 septembre 2019.



13 09 2019

Marie Belle première journée chez Marc Enjalbert à Souvigny près de Moulins-sur-Allier.

Quelques difficultés ce matin pour accéder à la gare en raison d'une grève mais nous sommes finalement toutes arrivées à temps. Sabrina et Sophia ne sont pas venues car Sabrina a été malade la nuit dernière.

Discussion à propos des expérimentations aujourd'hui et des autres décisions que nous prendrons avec le 110 pour le four définitif notamment en concertation avec les coopérateur·trice·s. Nous avons monté un four en colombin, il n'est pas tout à fait fini, il manque la clef de voûte. Marc a eu raison de me dire qu'il n'allait peut-être pas du tout convenir. Bref de ne pas imaginer la forme finie, mais expérimenter.

Samia Le rapport à l'argile est quasiment humain, nous la travaillons, nous la pétrissons, nous lui donnons la forme voulue. Toute l'équipe adhère à la fabrication du four prototype, même Norhane.

Line Marc emploie des mots précis et généreux, son jardin est magnifique. Il nous raconte son rapport à la matière. *Le test, avant tout, c'est le toucher.* Il évoque une bibliothèque du toucher alimentée par les yeux. Nous sommes au bon endroit!

14 09 2019

Marie Nous avons commencé par un tour de table où chacune exprimait son désir ou non de modeler. Où est-on? Que veut-on faire? Réalisation des cloches à cuire.

Line Loyce exprime le désir de pouvoir prendre contact avec la terre seule, dans un premier temps. J'ai l'impression que cette journée permet à chacune de reposer un rythme propre, auquel on ne se soumet pas, et d'aller et venir entre une expérience des lieux, de la matière, intime et collective.

56. Four commun (prototype #1), chez Marc Enjalbert, Souvigny, atelier du 13 septembre 2019. 57. Lire et pétrir, radio *DUUUU, La Villette, Paris, atelier du 21 septembre 2019.



15 09 2019

Line Marie et Samia font du pain. Nous tentons une cuisson expérimentale sous la cloche de Martine, qui lui donne un goût fumé, très étrange.

Bruit du brûleur et du déclencheur de l'appareil photo. *Alors l'idée c'est de faire cuire ce four? On va le faire sécher.*

Une fumée épaisse s'échappe des ouvertures de la cloche. Hier Marc nous a montré des sifflets de terre réalisés par une artiste de passage. Il faudrait faire des fours-sifflets, des cuissons-concerts !

21 09 2019

Marie Radio *DUUU avec Graziella, Line et Loyce. Nous lisons et pétrissons en plein air, à La Villette. Écoféminisme et permaculture.

26 09 2019

Carole Première réunion “Budget Citoyen” avec l’ensemble des gagnants (mairie). Est évoquée la relation très forte que nous devons entretenir avec le référent de quartier vis-à-vis de la communication à l’externe, de l’autorisation d’occupation d’espace public, et des mesures de sécurité/secours. Ils nous invitent à commencer à tenir un cahier de compte/fournir les pièces comptables.

Fin de la convention : 30 juin 2020.

Le groupe LE PAIN COMMUN réunit :

Samia Achoui,
Aranka Cadene,
Carole Fritsch,
Line Gigot,
Martine Guitton,
Loyce Kragba,
Sophia Malou,
Sabrine Malou Mebarki,
Marie Preston
et Graziella Semerciyan.

Les textes ont été écrits par :

Samia Achoui,
Carole Fritsch,
Martine Guitton,
Line Gigot
et Marie Preston.

Les photographies ont été prises par :

Line Gigot,
Marie Preston,
Carole Fritsch
et Graziella Semerciyan.

Le design graphique a été pensé et réalisé par :
Marion L'Helguen.

Les relectures ont été faites par :

Céline Bertin,
Marion L'Helguen
et Marie Preston.

Le Journal Commun a été imprimé en risographie à la Maison Imprimerie, installée dans le cadre de l'exposition de Marie Preston « Du Pain sur la Planche » (du 1^{er} décembre 2019 au 1^{er} mars 2020, Ferme du Buisson, Noisiel).

Il a été tiré en vingt-cinq exemplaires, sur du Munken print white 90g/m².

Les textes ont été composés en :

Lacrima Senza Regular
et Lacrima Senza Italic,

dessinées par :

Alexander Colby et éditées par la fonderie Maison Neue (2008, 2019).

Les passages en *italique* sont issus de la retranscription d'enregistrements sonores réalisés par Line Gigot lors des rencontres et des ateliers.

Avec le soutien de La Ferme du Buisson.

Première impression : novembre 2019

Deuxième impression : janvier 2020



Le groupe LE PAIN COMMUN réunit :

Samia Achoui,
Aranka Cadene,
Carole Fritsch,
Line Gigot,
Martine Guitton,
Loyce Kragba,
Sophia Malou,
Sabrine Malou Mebarki,
Marie Preston
et Graziella Semerciyan.

Les textes ont été écrits par :

Samia Achoui,
Carole Fritsch,
Martine Guitton,
Line Gigot
et Marie Preston.

Les photographies ont été prises par :

Line Gigot,
Marie Preston,
Carole Fritsch
et Graziella Semerciyan.

Le design graphique a été pensé et réalisé par :
Marion L'Helguen.

Les relectures ont été faites par :

Céline Bertin,
Marion L'Helguen
et Marie Preston.

Le Journal Commun a été imprimé en risographie à la Maison Imprimerie, installée dans le cadre de l'exposition de Marie Preston « Du Pain sur la Planche » (du 1^{er} décembre 2019 au 1^{er} mars 2020, Ferme du Buisson, Noisiel).

Il a été tiré en vingt-cinq exemplaires, sur du Munken print white 90g/m².

Les textes ont été composés en :

Lacrima Senza Regular
et Lacrima Senza Italic,

dessinées par :

Alexander Colby et éditées par la fonderie Maison Neue (2008, 2019).

Les passages en *italique* sont issus de la retranscription d'enregistrements sonores réalisés par Line Gigot lors des rencontres et des ateliers.

Avec le soutien de La Ferme du Buisson.

Première impression : novembre 2019

Deuxième impression : janvier 2020

Le groupe LE PAIN COMMUN réunit :

Samia Achoui,
Aranka Cadene,
Carole Fritsch,
Line Gigot,
Martine Guitton,
Loyce Kragba,
Sophia Malou,
Sabrine Malou Mebarki,
Marie Preston
et Graziella Semerciyan.

Les textes ont été écrits par :

Samia Achoui,
Carole Fritsch,
Martine Guitton,
Line Gigot
et Marie Preston.

Les photographies ont été prises par :

Line Gigot,
Marie Preston,
Carole Fritsch
et Graziella Semerciyan.

Le design graphique a été pensé et réalisé par :
Marion L'Helguen.

Les relectures ont été faites par :

Céline Bertin,
Marion L'Helguen
et Marie Preston.

Le Journal Commun a été imprimé en risographie à la Maison Imprimerie, installée dans le cadre de l'exposition de Marie Preston « Du Pain sur la Planche » (du 1^{er} décembre 2019 au 1^{er} mars 2020, Ferme du Buisson, Noisiel).

Il a été tiré en 4 exemplaires, sur du Munken print white 90g/m².

Les textes ont été composés en :

Lacrima Senza Regular
et Lacrima Senza Italic,

dessinées par :

Alexander Colby et éditées par la fonderie Maison Neue (2008, 2019).

Les passages en *italique* sont issus de la retranscription d'enregistrements sonores réalisés par Line Gigot lors des rencontres et des ateliers.

Avec le soutien de La Ferme du Buisson.

Imprimé en novembre 2019

Le groupe LE PAIN COMMUN réunit :

Samia Achoui,
Aranka Cadene,
Carole Fritsch,
Line Gigot,
Martine Guitton,
Loyce Kragba,
Sophia Malou,
Sabrine Malou Mebarki,
Marie Preston
et Graziella Semerciyan.

Les textes ont été écrits par :

Samia Achoui,
Carole Fritsch,
Martine Guitton,
Line Gigot
et Marie Preston.

Les photographies ont été prises par :

Line Gigot,
Marie Preston,
Carole Fritsch
et Graziella Semerciyan.

Le design graphique a été pensé et réalisé par :
Marion L'Helguen.

Les relectures ont été faites par :

Céline Bertin,
Marion L'Helguen
et Marie Preston.

Le Journal Commun a été imprimé en risographie à la Maison Imprimerie, installée dans le cadre de l'exposition de Marie Preston « Du Pain sur la Planche » (du 1^{er} décembre 2019 au 1^{er} mars 2020, Ferme du Buisson, Noisiel).

Il a été tiré en 22 exemplaires, sur du Munken print white 90g/m².

Les textes ont été composés en :

Lacrima Senza Regular
et Lacrima Senza Italic,

dessinées par :

Alexander Colby et éditées par la fonderie Maison Neue (2008, 2019).

Les passages en *italique* sont issus de la retranscription d'enregistrements sonores réalisés par Line Gigot lors des rencontres et des ateliers.

Avec le soutien de La Ferme du Buisson.

Imprimé en janvier 2020

(2^e impression)