

# Exposition : Cuisine Néolithique de l'Atlantique

Dans le cadre du projet InSitu, je souhaite proposer une exposition autour du projet Cuisine Néolithique de l'Atlantique qui prend sa source dans la résidence Cuisine archéologique en Iparralde (voir image n°1).

Cuisine archéologique en Iparralde est un projet collectif, dont la première étape de travail fut mené avec un groupe de résidents en EHPAD, au Pays Basques nord. Durant 2 mois, nous avons réfléchi, fantasmé et imaginé ensemble sur ce qui y a pu être cultivé durant la période du Néolithique et particulièrement au Pays Basque. Nous nous sommes aussi attelés à créer des recettes néolithiques basques à partir de plantes et de fruits glanés lors de cueillettes. Nous avons aussi créé toute une série de vaiselle, de contenant à partir d'argile du Béarn en vue de notre banquet événement de fin de résidence.

*Le paysage change et évolue, le climat et l'anthropocène transforme le littoral, les plaines et les montagnes.*

Durant deux mois, nous avons donc pensé le projet telle une archéologie expérimentale des saveurs. Imaginer et chercher collectivement ce qui pour nous, renverrait à cette cuisine Néolithique, en mettant en place un jeu intellectuel d'interprétation et d'expérimentation du goût.

***De quoi se nourrissaient les ancêtres du Pays Basque ?  
Quels types de paysages culinaires ont-ils activés, laissés ?***

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. Elles ont aussi apporté la sédentarisation des chasseurs-cueilleurs, il y a dix mille ans avant notre ère, qui ont mis en place les bases de la cuisine et du repas partagé que nous connaissons aujourd'hui.

L'invention de cuisine, le rapport à la cuisine que nous connaissons aujourd'hui accompagne donc ce néolithique, les aliments y étaient transformés, la viande séchée ou fumée, on y trouvait aussi du bouilli, voir du pourri volontaire.

Depuis mon retour sur la côte Atlantique Nord, celle où la Loire la rejoint, je poursuis la recherche et la création autour de ce projet de cuisine et commensalité néolithique. Mais cette fois en élargissant le champ des possibles avec une Cuisine Néolithique de l'Atlantique.

Et c'est dans ce sens que je vous propose d'exposer une partie de projet dans le cadre de la proposition d'exposition InSitu dans des établissements scolaires.

Plusieurs types de scénographie pourront alors se mettre en place, en les accompagnant d'un temps de dégustation, d'échange et/ou de cuisine ouverte à un groupe d'étudiants (réfléchir aux modalités de rémunération, si des ateliers sont menés en plus).

L'exposition prendrait alors la forme d'une grande tablée, telle la table d'un banquet, créer un espace qui rassemble comme peut-être celle de la table à manger. (format variable et adaptable en fonction de l'espace, peut aller de 50x70cm min à 250x80cm max)

Une grande table ou plusieurs îlots, en bois, où viendrait s'y mettre un tissu blanc, une série de poterie s'installent ensuite à table. (voir images n°2, 3 et 4) Certaines seront vides dans l'attente du repas, tandis que d'autres seront remplies de préparations culinaires, prêtes à être dégustées.

***Beurre aux fleurs sauvages, Pâté de glands à l'arbousier, Confiture de pommes à la criste marine, Boissons de kéfir, Ragoût de d'orge, Pesto d'orties épicé, Crêpes milles trous au levain.*** (exemple de plat)

Cette table deviendrait alors une sorte de vitrine, tel le catalogue 3D ou la table test, que pourrait être un repas néolithique de l'Atlantique. (voir exemple images n°5, 6 et 7)

L'installation sera aussi accompagnée de l'édition/carnet de recette ***Cuisine Néolithique le long de l'Atlantique*** (création en cours), accessible à la consultation mais aussi présente sous forme de 5 photographies encadrées (format 40x50cm) qui viendront habiller l'espace d'exposition et accompagner la tablée (voir images n°8 et 9).

**Cette proposition d'exposition, est un espace permettant de réfléchir collectivement autour du nourricier, celui qui a façonné notre monde et notre manière de s'alimenter.**

L'alimentation est ce qui nous relie à la nature, la production d'une nourriture est liée à la terre, à l'eau, au soleil. Elle est le reflet des modes de vie liés aux contraintes géoclimatiques, au territoire et au terroir. « Faire les aliments » est l'expression d'une relation dynamique entre individus et ressources naturelles, entre appartenance sociale et culture. L'alimentation, objet du quotidien, est un « fait total social », un prisme de lecture de l'évolution des sociétés.

