

# Cuisine Néolithique Ligérienne,

Printemps 2024, je présente la sortie du livre du *Cuisine Archéologique en Iparralde* lors de mon exposition, Fermentation Néolithique, présentant le projet mené avec les résident.e.s de l'EHPAD.

Pour cette exposition, une toute nouvelle série de poterie est née et où durant un mois, j'y ai expérimenté différents types de fermentations : Sirop de sureau et de lilas, pickles de fleur de magnolias, de câpres de pin, lactofermentation d'ail des ours, boissons fermentées de sureau, d'orge, ...

Chacunes de ces fermentations ont ensuite été dégustée lors d'un grand banquet : *Le Banquet Fermenté*.

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, en élargissant le champ des possibles vers une *Cuisine Néolithique Ligérienne*.

Par le biais du projet *INSITU*, je souhaite proposer une exposition, à partir d'une sélection d'œuvres issues de ma précédente exposition, nous permettant de réfléchir collectivement autour du nourricier, plus particulièrement celui qui a façonner nos us et coutumes contemporaine, pour ce faire plusieurs scénographies pourront alors se mettre en place. Des temps de rencontre et d'échange, avec les élèves pourraient s'articuler autour de l'exposition, en les accompagnant d'un temps de dégustation, et/ou de cuisine ouverte pour expérimenter l'art de la cuisine d'un ancien temps.

L'exposition prendrait alors la forme d'une grande tablée, celle du banquet. Une grande table ou plusieurs îlots, en bois, où viendrait s'y apposer une nappe sur laquelle les céramiques en fermentation viendront l'habiller. Certaines seront vides dans l'attente du repas, tandis que d'autre seront remplies de préparations culinaires, prêtes à être dégusté. Cette tablée deviendrait alors une sorte de vitrine, telle la table test, que pourrait être un repas néolithique de Ligérien. D'autres éléments, tels que des photographies, vidéos et extraits de texte, recette viendront compléter l'exposition.

**1, 2, 3 et 5 : Fermentation Néolithique** Espace 18, Nantes, Mai 2024  
Poteries émaillées au lait, blé sec, farine de blé, mousse, bois, blé, fermentations

**4 : Banquet Continentals présenté** à la Zoo Galerie, Décembre 2024  
Jarre émaillée au lait, ficelle fluo, boisson fermenté de figues et citron vert, pâté en crôte de gland, noix d'Amérique, patate douce et mais

**6 : Banquet Fermenté**, présenté à l'Espace 18, Mai 2024  
Jarre et poteries émaillé au lait, ficelle fluo, crêpes mille trou au levain de sarazin, pâte de noix au soja fermenté, fromage caillé aux câpres de pin

