

# CUCINE(S)



*« Avec Cuisine(s) notre souhait est de re-questionner le rapport des êtres humains à la terre, l'eau et au sol par le biais de la nourriture et de ré-interroger, au travers du plaisir et du rapport à l'altérité, le temps passé au repas ».*

*Floriane Facchini & Cie*

## **LE PROJET EN QUEQUES MOTS :**

*Cucine(s)* ouvre un livre de recettes en plein air. Avec saveurs locales, secrets, souvenirs et convivialité. Pour récolter tous les ingrédients du banquet final, Floriane Facchini pousse les portes des cuisines familiales et professionnelles, rencontre les spécialistes et moins spécialistes de la pêche, de l'apiculture, de l'agriculture et de la botanique et en recueille recettes et récits, photographies et brins de nature comestibles. C'est à la création d'un « récit culinaire » que l'on assiste, constitué des voix et expériences des acteur·rice·s du patrimoine local. Et puisqu'un livre de recettes, c'est bien plus que des mots, une exposition de photographies complète le repas de la saveur des rencontres et des moments partagés.

## **PROPOS : FAIRE ŒUVRE AVEC LE TERRITOIRE**

*Cucine(s)* est le fruit d'une enquête allant à la rencontre des pratiques culinaires et agricoles d'un territoire. Au fil de moments d'échanges intimes et singuliers, artistes, habitants et agriculteurs partagent impressions, pratiques, mémoires et saveurs.

Là se tisse une œuvre qui se rejoue à chaque rencontre d'un nouveau territoire, une œuvre fondée sur une sorte de troc entre habitants et artistes conduisant au « partage (du sens) à l'état sauvage ».

*Cucine(s)* veut inviter le public à se muer en convives artisans d'un nouvel espace dans lequel nous serions prêts à partager un repas entre inconnus, à re-trouver la dimension du partage. Les spectateurs goûtent un territoire et peuvent partager eux-mêmes leurs ressentis, leurs questionnements.

Processus d'écriture permanente *Cucine(s)* met au centre d'un rituel de banquet, le patrimoine culinaire et les pratiques agricoles et tente d'interroger la fonction politique et sociale du repas en explorant la relation entre la cuisine, l'agriculture, le paysage et les êtres vivants qui l'habitent.

## **Valorisation du patrimoine culinaire et du paysage**

Le projet vise à valoriser le patrimoine culinaire, matériel et immatériel, par la mise en réseau d'acteurs du territoire et d'habitants.

Il permet également d'inviter les publics à questionner leur rapport à la nourriture, à la transmission intergénérationnelle et aux pratiques culinaires multiculturelles.

L'objectif est de pouvoir mettre les habitants au cœur du processus de création artistique et de partager des moments communs en valorisant le paysage et les produits locaux.

Nous considérons ici avant tout le patrimoine comme un bien commun et le paysage comme sa dimension sensible, esthétique et affective, contribuant aux sentiments d'attachement et d'appartenance. Il s'agira au final de faire le(s) récit(s), voire le(s) portrait(s) de cette portion de territoire à un temps T, en entendant paysage comme un bien commun à la fois ordinaire et remarquable, ancré et vulnérable, qui évolue et nous interroge autant sur son devenir que son passé.

## PROCESSUS

Le processus nécessite une immersion dans le territoire d'un quartier ou d'un territoire lors d'une résidence qui peut durer un minimum de 10 jours jusqu'à maximum de 2 ans. Le projet est jalonné de plusieurs étapes :

### **L'étude du possible (3 à 6 jours max).**

Accompagnées par les partenaires du projet, Floriane Facchini (metteuse en scène, et Manu David (responsable de la logistique) visitent les lieux. Ils rencontrent les acteurs de la vie locale et les futurs partenaires du projet de territoire. Ils débutent ainsi une « étude du possible » qui leur permettra d'aiguiller la recherche et d'ouvrir de nouvelles pistes artistiques. Nos axes d'approche sont la question du sol, de l'eau, et de l'agriculture, car la cuisine est à la fois la réalité et le symbole de notre relation au monde.

### **L'enquête ethnographique et culinaire (5 jours, une fois par mois pendant plusieurs mois).**

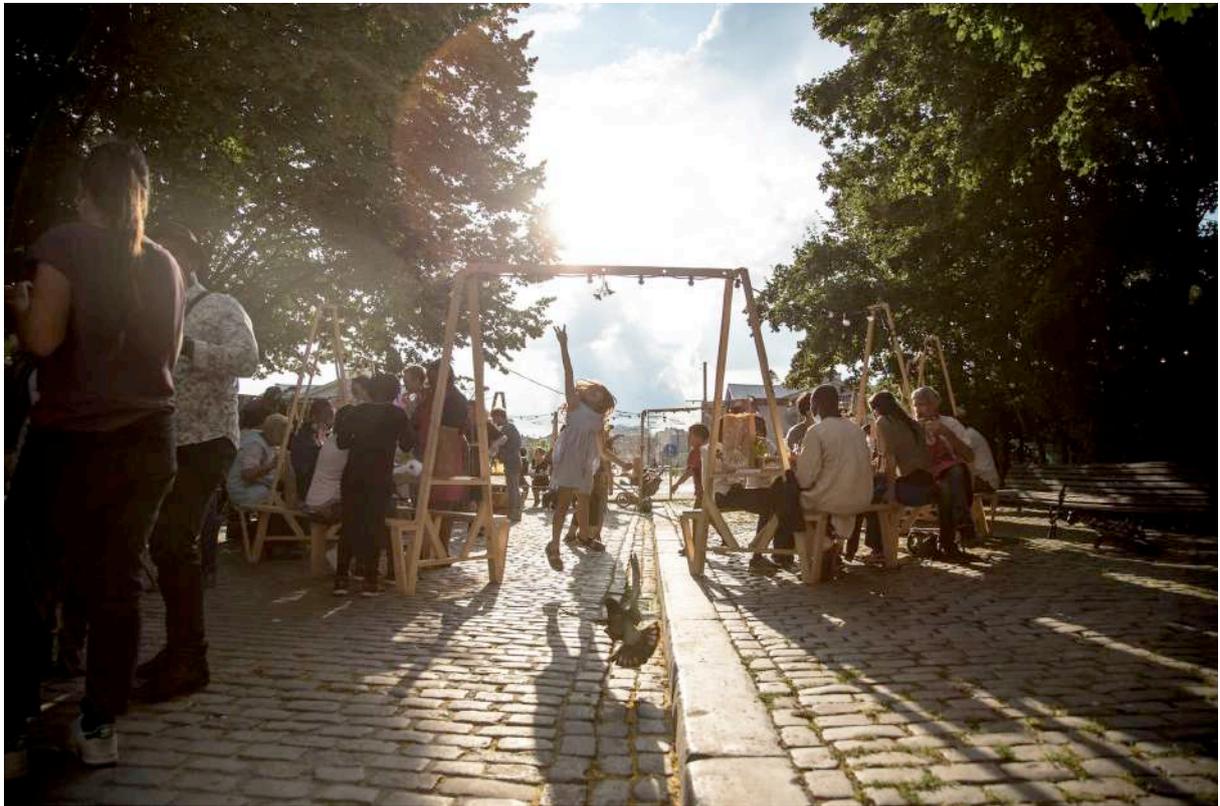
C'est la partie de l'enquête et de la recherche sur un territoire, une thématique précise liée aux cultures culinaires au sens large. Une série de rencontres, « visites à domicile » donneront lieu à interviews et enregistrements des pensées, histoires, et exploits culinaires des habitants et des producteurs locaux. Cette matière représente « la littérature du projet » et elle permet de créer un catalogue de récits sonores et de constituer une base de données orale et écrite qui serviront ensuite à la réalisation de l'œuvre finale. Ces rencontres seront cristallisées en pièces sonores et/ou portraits vidéos, ainsi que en photographies incrustées de textes, sortes de cartes postales d'une recherche artistique et relationnelle qui seront mises en jeu pendant « la grande tablée ». Avec cette matière « ethnographique » et « de territoire », nous réalisons le banquet final.

### **La grande tablée, la restitution (2 jours ou plus).**

Phase ultime du projet, la présentation publique qui restitue le travail effectué le long de l'enquête, se manifeste par une balade sonore et/ou un film documentaire, une installation photos ainsi qu'un banquet performatif. Le soir du banquet, *Cucine(s)* passe de l'espace privé à l'espace public et invite habitants complices et spectateurs à se retrouver autour de la « grande tablée » qui devient l'axe visible de la convivialité autour duquel, va être accueillie l'exposition photo. Dans cette performance culinaire se reconstruit un panorama dans lequel les histoires personnelles et les pratiques agricoles s'entrelacent et se re-connectent avec la morphologie du territoire. De grandes photos des protagonistes des interviews, devenus personnages, donnent vie à une exposition qui rassemble textes et images fabriquant une fresque « poético-culinaire » sous forme de grandes affiches apposées sur les façades des bâtiments ou au sein d'une installation plastique qui investit la ville comme un musée à ciel ouvert. La « grande tablée » lieu du repas partagé et cœur de la performance, devient aussi le lieu d'une possible rencontre, un lieu d'échanges de pratiques, opinions et recettes culinaires et « recettes de vies » pour réinventer de nouvelles sociabilités.











## **À PROPOS : FF&CIE**

Floriane Facchini & Cie mène des projets artistiques qui s'articulent autour des concepts de lieu et territoire. La compagnie est engagée dans une démarche participative et relationnelle : partage d'une expérience, invention d'une écriture collective et contextuelle dans laquelle les artistes et les complices se rencontrent et se dévoilent. Une grande partie des matériaux que la compagnie explore est issu du dialogue des enquêtes qu'elle mène, des récits du quotidien, et prend forme au travers des multiples médium : vidéos, photographie, création sonore, installation plastique et culinaire. Attentive à la quotidienneté et à l'ordinaire, nourrie de l'altérité, Floriane Facchini & Cie invite à repenser l'espace public au gré d'installations temporaires, de balades ethnographiques et de détournements poétiques, avec l'ambition d'ouvrir des brèches dans notre environnement quotidien.

### **Floriane Facchini**

Floriane Facchini est auteure et metteuse en scène d'origine italienne. Diplômée en Études Théâtrales à l'Université de Rome en 2005, elle s'est perfectionnée ensuite au Danemark (à l'Odin Teatret et avec le Teatret Om), puis de 2011 à 2013, elle intègre la FAI-AR, première formation d'art dédiée à la conception et réalisation de projets en espace public. Depuis 2013, elle développe le projet «Les Lieux protagonistes», une recherche artistique qui s'articule autour du concept de lieu et des usages singuliers des espaces fonctionnels. Les thèmes récurrents dans son travail sont la notion de participation et territoire. Elle enquête sur les patrimoines culinaires et immatériels et sur comment un territoire nous «nourrit». Dans sa dernière création, elle se concentre sur le dialogue inter-espèces et sur la représentation cartographique de nos attachements à l'eau. En 2018, elle a co-écrit l'exposition collective «La Fabrique du Monde, Quand l'art s'approprie la cartographie». Cette exposition a été présentée dans les Galeries du Théâtre Forum à Meyrin, en Suisse. Depuis 2017, elle est artiste invitée de INSITU network - European Platform for artistic creation in public space.

## **CUCINE(S)**

Tablée exposition + parcours sonore et/ou cinéma en plein air, environ 4h

Adaptable en plein air ou en intérieur

Jauge Tablée : 220 max

### **Conception, enquête et mise en scène**

Floriane Facchini

### **Scénographie**

Roberta Pracchia, Floriane Facchini et Manu David

### **Costumes**

Roberta Pracchia et Floriane Facchini

### **Création sonore**

Mattieu Delaunay et Floriane Facchini

Création vidéo, Floriane Facchini, Céline Carridroit et Charline Thiriet

### **Photographie**

Dorothée Thébert, Clément Martin et Fabien Tijou

### **Création musicale**

Vincent Erdeven

### **Dessin et écriture graphique**

Geoffroy Pithon et Olivier Bourgois

### **Régie générale et construction décor**

Manu David

### **Cuisinières**

Cécilia Olivieri, Zoé Juget et Claire Barbas

### **Productions et administration**

Hum (CH), Les Thérèses (FR)

### **Coproduction**

La Bâtie-Festival de Genève, Le Citron Jaune CNAREP à Port-Saint-Louis-du-Rhône ; La Paperie CNAREP à Saint Barthélemy-d'Anjou ; Le Boulon, CNAREP à Vieux-Condé ; Hameka, Fabrique des arts de la rue et du Théâtre Basque, Pays Basque ; Pronomade(s) en Haute Garonne CNAREP à Saint-Gaudens ; IN SITU Network, plateforme européenne pour la création artistique en espace public dans le cadre du dispositif InSitu ACT. Le projet est financé avec le soutien de Europe Creative, programme de la Commission européenne. Avec le soutien : du Musée d'Ethnographie de Genève (CH) ; Les communes de Bernex, Confignon et Perly-Certoux ; La Fondation Leenaards. *Cucine(s)* est subventionné par le Ministère de la Culture - DGCA au titre de l'aide à la création arts de la rue.



## **CONTACT**

FLORIANE FACCHINI & CIE  
ART EN ESPACE PUBLIC, ART RELATIONNEL  
WWW.FLORIANEFACCHINI.COM  
TEASER : <https://vimeo.com/580812304>

FLORIANE FACCHINI \* ARTISTIQUE  
FLORIANEFACCHINI@GMAIL.COM  
MANU DAVID \* TECHNIQUE MANU.DIVAD@GMAIL.COM

HUM PRODUCTION \* ADMINISTRATION ET PRODUCTION (CH)  
LES THERESSES PRODUCTION \* ADMINISTRATION ET PRODUCTION (FR)

PHOTOS FF&CIE © FABIEN TIJOU, DOROTHÉE THÉBERT ET CLÉMENT  
MARTIN.