[ÉTHIQUES ET MYTHES DE LA CRÉATION] LE PAIN COMMUN

Ce séminaire est piloté par Sylvie Dallet (partenariats CHCSC, université Paris Saclay/Institut Charles Cros), directrice du programme interdisciplinaire de recherches “Éthiques de la création”.

Vendredi 18 octobre 2024
de 14h à 17h
iReMMO
7 rue des Carmes, 75005 Paris

Le pain commun

Introduction par **Sylvie Dallet** : Le pain est un sujet immense qui, d’une modeste pâte issue de farine, de levure, d’eau et de sel évolue depuis des millénaires au gré de la créativité des artistes, des philosophes, des historiens, des théologiens… Ces artisans et ar-tisanes participent d’un imaginaire du goût qui perdure entre les civilisations et les époques.
Cette séance du séminaire “Éthiques & mythes de la création” attentive aux expériences multiples du pain, aborde la pléiade des signes qui en accompagnent cette préparation commune qui n’en finit pas de bâtir du partage symbolique.

Conférences : **Denis Saillard** (Histoire, CHCSC, Université de Paris Saclay), **Marie Preston** (Arts, TEAMeD / AIAC Université de Paris 8) et **Ludovic Nobileau** (scénographe, compagnie XTNT)

- Denis SAILLARD : ***Le diptyque "Pain et liberté", permanences et évolution sur la longue durée***

Résumé : Gage de stabilité politique au cours des siècles, le pain devient le combustible des révolutions lorsqu'il vient à manquer. Le peuple le réclame alors aux cris de slogans éloquents : « Du pain ou du plomb » (Paris, 1848), « Du pain et des roses » (Etats-Unis1912), « Du travail et du pain » (France, « Marches de la faim »,1932), « Le pain, la paix, la liberté » (France, Front populaire 1936), « Pain, liberté, dignité » (Printemps arabes, 2011)… Cet ouvrage retrace, à travers une abondante iconographie, l'histoire politique et sociale de cet aliment cardinal de la culture française, objet d'un vif engouement à l'étranger. Qu'il soit question de l'évolution des lois encadrant la production du blé, la vente du pain et la profession des boulangers (autrefois appelés « talemeliers ») ou qu'il s'agisse de l'attention portée à sa composition, son prix et son goût, le pain est au fond bien plus que du pain : un symbole.

CV : historien des cultures gastronomiques, chercheur associé au CHCSC, Denis Saillard est coauteur avec Coline Arnaud de l'ouvrage *Pain & liberté, une histoire politique du pain du Moyen-Âge à nos jours*, Textuel, 2023 ; Il co-dirige le séminaire de recherche *Médias et médiations de la gastronomie* (MSH Saclay / CHCSC-UVSQ / ALISS-INRAE) et a, notamment, publié, avec Françoise Hache-Bissette, *Restaurants historiques de Paris ; de la fin de l'Ancien Régime aux annees 1930*, chez Citadelles & Mazenod en 2019.

- Marie PRESTON : ***Garder le levain, pour le voisin, un plein bol - Récits d' expériences artistiques***

Résumé : Tresser des femmes bretzels en pâte à pain, faire une ronde de pétrins, construire un four (commun) au coeur de la ville, sérigraphier des tabliers interrogeant la manière dont nos gestes façonnent des communautés, modeler le terroir de son levain… autant d'actions artistiques qui ont accompagné les membres des ateliers *Pain commun* (2018-2022) puis celles et ceux de la recherche-participative LEVAINS (2021-2024). Le séminaire « Éthiques & mythes de la création » sera l'occasion de présenter ces expériences collectives de recherche et création, dans une perspective où l'art, l'

écologie, la pédagogie et le féminisme s'entremêlent.

CV : Marie Preston est artiste, maîtresse de conférences à l'université Paris 8 Vincennes-Saint-Denis (Laboratoire TEAMeD / AIAC). Son travail artistique se constitue comme une recherche visant à créer des œuvres, documents d'expérience, avec des personnes a priori non artistes. Ses recherches ont porté ces dernières années sur la pratique boulangère, sur les écoles ouvertes et les pédagogies libertaires et institutionnelles, sur les métiers féminins du soin et de la petite enfance. Elle a bénéficié notamment d'une exposition personnelle *Du pain sur la planche* au centre d'art de La Ferme du Buisson (2019) et participé à de multiples expositions collectives. Elle a codirigé avec Céline Poulin (en collaboration avec Stéphanie Airaud) l'ouvrage *Co-Création* (Éditions Empire et le CAC Brétigny, 2019) et a publié *Inventer l'école, penser la co-création* (Tombolo Presses et CAC Brétigny, 2021).

- Ludovic NOBILEAU : *Le pain quotidien (Ou comment le pain s'est adapté à notre quoti-dien).*

Résumé : La miche s'est affinée au fil du temps pour satisfaire notre besoin quotidien d' un pain frais, léger et croustillant. La miche s'est allongée pour cuire plus rapidement, donnant ainsi naissance à sa petite sœur : la baguette. Fini le levain et place à la levure. La baguette, mètre étalon de 250 grammes, est devenue un symbole que nous pouvons pétrir pour en faire un objet de désir. C'est dans un souci de partage et d'inventivité que j' ai dé-cidé d'explorer les multiples facettes de la baguette et de ses possibles métamorphoses pour questionner et transgresser notre rapport sacré au pain.

CV : Ludovic Nobileau est metteur en scène, acteur et réalisateur. Il est directeur artistique de la compagnie X/tnt spécialisée dans des actions participatives de rue et du Studio Ludo. Après des études de cinéma et de lettres modernes, il monte des œuvres théâtrales classiques, avant de se tourner vers un théâtre de l'immédiateté dans les rues de Paris où il créé une "Histoire athlétique et fragmentée du théâtre" au rythme de 3 pièces par an. Ad-mis à L'Institut Nomade de Formation à la Mise en scène au Conservatoire Supérieur Na-tional d'art dramatique (CNSAD - Paris), il travaille auprès de metteurs en scène reconnus comme Robert Wilson ou Kristian Lupa.
Sa capacité à inventer de nouveaux formats pour l'expérience théâtrale lui a valu d'être choisi pour réaliser Mons Street Review, création principale pour Mons Capitale Européenne de la Culture en 2015. Pour l'édition 2019 du « Voyages à Nantes », il signe avec Malachi Farrell et Constantin Leu, Human Clock une œuvre originale et performative

marquant les heures pendant deux mois sur la place Graslin.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

» **Pour vous inscrire, veuillez écrire à sylvie.dallet@uvsq.fr**