

Julie Pécune

Portfolio

Dans mon travail, je m'intéresse à l'évolution des rapports entre l'homme et son environnement, à travers la place qu'il occupe sur un territoire et son rapport au vivant.

Pour donner à voir et questionner ces rapports, je prends comme base de travail certaines pratiques, souvent minoritaires, dressant un commun se constituant dans une tentative d'équilibre avec la nature.

Qu'elles proviennent d'un héritage culturel ou non, ces pratiques me permettent de réexaminer leur validité et leur cohérence dans le monde actuel, et en quoi elle nous permettent de repenser les solutions pour s'accorder avec le territoire.

Dans ma manière de retranscrire ces pratiques, s'installe une certaine nostalgie due à la disparition de ces modes de vies et au changement rapide du monde. Je cherche de nouveaux rapports narratifs pour créer une réflexion et un partage autour de ces pratiques.

Chaque territoire habité délimite une multiplicité de transmissions, et c'est en les exploitant que j'essaie de construire des regards poétiques sur ces pratiques et rapport aux environnements

Lumière D'hiver

Vidéo, 14min,
2017

Lumière d'hiver est une vidéo réalisée en décembre 2014, elle est l'amorce d'une suite de projets axés sur la notion de transmission dans le contexte d'un groupe rassemblé par la préparation culinaire d'un animal.

Cette vidéo met en relief le savoir-faire gestuel et technique de transformation et préparation de l'animal en aliment, à travers ce moment initiatique et essentiel en milieu rural.

Elle relate le travail d'un groupe, la participation de chaque individu à la préparation culinaire.

Cette tâche prend place au sein d'un foyer, et dans ce travail collectif se formule un équilibre, une notion de mesure de la place de l'homme dans son environnement.



Abondance et Gratitude

*Banquet performatif réalisé le 30 Janvier 2017
de 18h à 22h au 77 rue Bressigny Angers*

Abondance et Gratitude est un Banquet performatif réalisé en Janvier 2017 à Angers.

Ce fut à la fois un évènement performatif et l'aboutissement d'un workshop de 10 jours réalisé un mois plus tôt, dans le sud-ouest de la France, dont le sujet de recherche s'axait autour de la découpe et qui m'a permis de m'interroger sur les rapports entre art, alimentation et représentation. Cette multitude de transmissions auxquelles j'ai pu avoir accès m'a permis par la suite d'établir une réflexion sur nos habitudes alimentaires.

Le banquet était le mode d'accueil choisi pour retransmettre les savoir-faire, techniques et récits glanés lors de ce voyage aux convives.

Le cochon restant le fil rouge du menu, j'ai servi les mets que nous avons préparés, cueillis ou rapportés d'autres expériences sur ce territoire, qui ont été autant de transmissions reçues.

Le service de chaque dégustation donnait lieu à un discours mettant en avant les thématiques et problématiques en lien avec ce produit et son environnement, afin d'initier une discussion.

Cela m'a permis de présenter et partager cette expérience tout en proposant de savourer un repas.



Menu

~

Parfum aux extraits de Cognac

Pineau rosé

Pintxos

Vin blanc

Terrine de paté et de boudin

Vin rouge

Garbure bigourdane

Jambon de casa hets

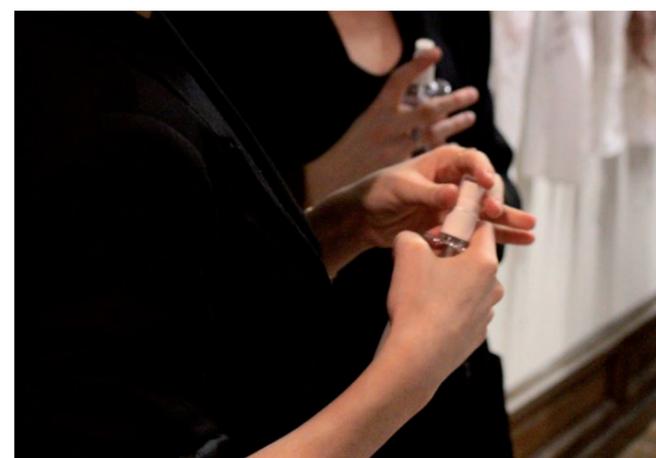
Fromage de brebis Ossau Iraty AOC

Cognac

Gateau à la broche

Mousse au chocolat piment d'espelette

~





Le bar à jambon

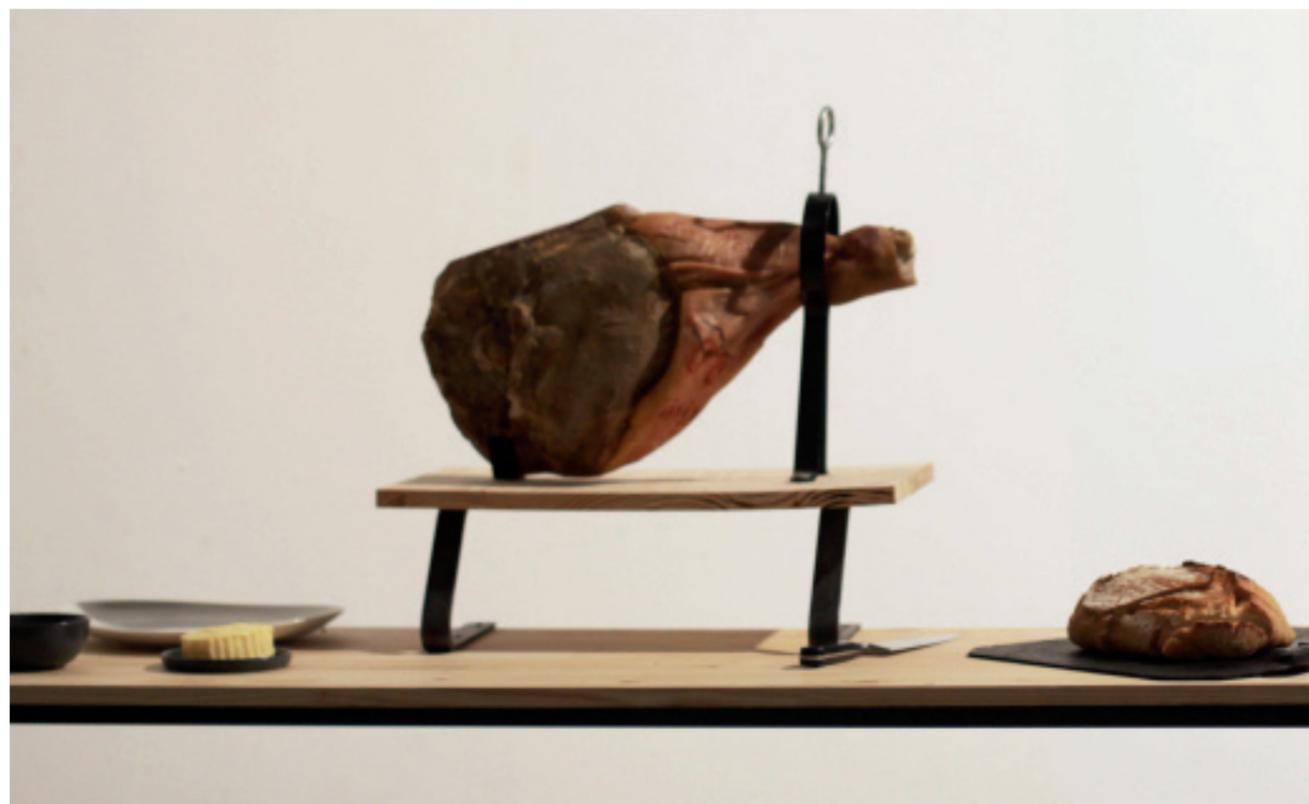
Installation, dimension variable, bois de sapin, acier, jambon, pain, les éditions *Lumière d'hiver*, *Abondance et gratitude*, et *Le banquet* 2017

Le bar à jambon est une installation activée lors du passage des spectateurs. Elle joue le rôle d'interface avec le public, placée à l'entrée de la salle d'exposition. La pièce interactive est le résultats des travaux *Lumière d'hiver* et *abondance et gratitude* individuels et collectifs présentés dans les pages précédentes. La vidéo, comme le banquet performatif faisaient émerger une réflexion sur les différents niveaux de transmissions de mise lorsqu'un groupe est rassemblé pour la préparation ou la consommation de nourriture.

Cette installation a été conçue dans la volonté de témoigner à la fois de ces précédentes recherches et de constituer une expérience singulière.

La forme du bar, légèrement incurvée, invite à une convergence des regards et un rassemblement autour d'un même objet. Sur ce bar sont disposés les éditions témoignant des précédents projets, ainsi qu'un jambon accompagné de pain et de beurre, placé en son centre.

L'activation de la pièce se fait dès lors que le public est invité à déguster un morceaux de jambon ou de pain, invitation qui donne aussi lieu à l'introduction des travaux antérieurs présents par le biais des éditions. Introduite par le geste de la découpe, la dégustation est symbolique, car lors de la préparation culinaire d'un animal se met en place une économie particulière autour de la consommation et la conservation de cette denrée. Le jambon est une des dernières partie à être consommée après 1 an de séchage, témoin du travail effectué l'année passée. A travers le geste de découpe est présente la dernière étape de la consommation d'un même animal, exprimant ainsi la dimension sociale, économique et poétique de ce cycle nourricier.



Herbographie

Oeuvre collective avec Florian Reigner, Julie Fortier et Raphaël Courteville réalisé dans le cadre du festival des Fabriques, Parc Jean-Jacques Rousseau, Ermenonville (FR)

7 parfums proposés sur des cartes à parfum imprimées de 10 x 15 cm présentés sur meuble, dans une fabrique pop-up
Septembre 2017

Herbographie est un projet qui se développera tout au long de l'année de manière à établir une cartographie olfactive du Parc Jean-Jacques Rousseau et de son évolution au fil des saisons. Cette première restitution au Festival des fabriques 2017 est issue d'un premier prélèvement effectué le 14 juillet. Nous avons arpenté le jardin avec notre nez pour en extraire des odeurs et des couleurs. Après avoir identifié les végétaux, nous avons choisis l'Ononis, le Lierre Terrestre, l'Origan Vulgaire, la Reine des Prés, la Menthe Suaveolens, l'Armoise Vulgaire et la Salicaire Pourpre, que nous avons cueillis à la tombée de la nuit et à l'aube.

Ces dernières dessinent en quelque sorte une promenade, une déambulation, une échappée, une amorce de récit et de dialogue et ont été présentées au public au sein d'une fabrique pop-up déployée pour l'occasion.



Gypsy Rilette, Ramène ta cousine

Banquet permormatif réalisé avec les membres de l'atelier de recherche et expérimentation 444719
sous la direction de Julie C Fortier et Fabien Vallos.
Juin 2016

La préparation de ce banquet nous a amené à réfléchir sur la notion d'économie au sens grec *economia* c'est à dire la gestion des affaires de la maison. En partant de la constatation simple du gaspillage actuel, nous avons eu le désir de proposer un repas issu de glanage. Le menu était entièrement constitué de consommables récupérés dans les marchés, ou déterminés selon des recettes qui privilégient une utilisation complète des ressources, sans gaspillage. Chacun des 300 convives étaient invité à composer lui-même ses tartines, selon ses goûts et envies, afin d'apprécier cette dégustation dans une ambiance conviviale.

Menu

~

Cocktail sureau, citron, gingembre, tonique de quinquina

Rilette de maquereaux

Rilette de porc

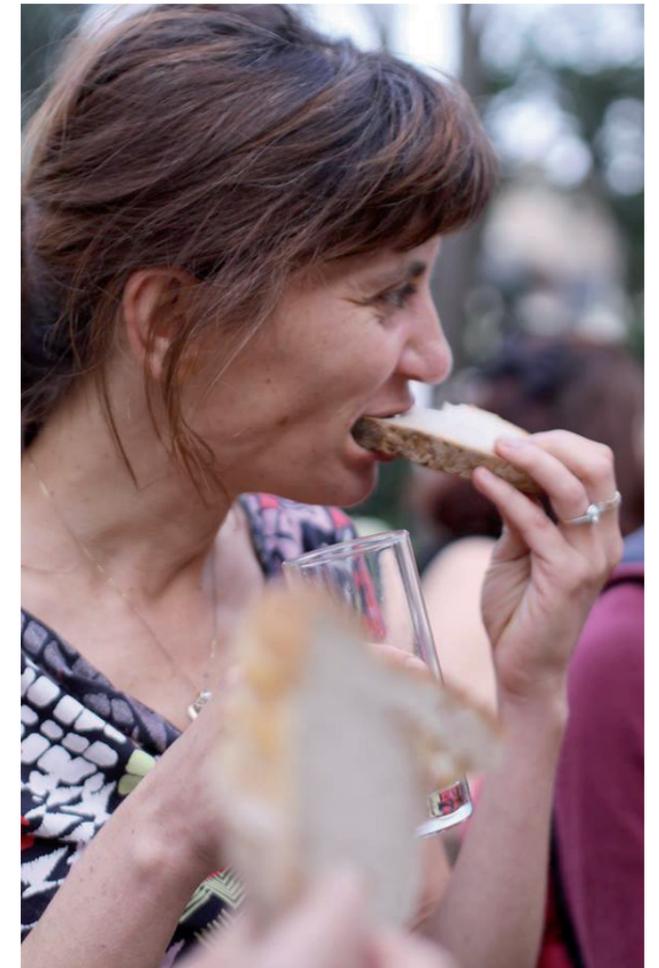
Chutney de tomate

Ratatouille

Fromage frais

Meringue au citron

~



Phénix

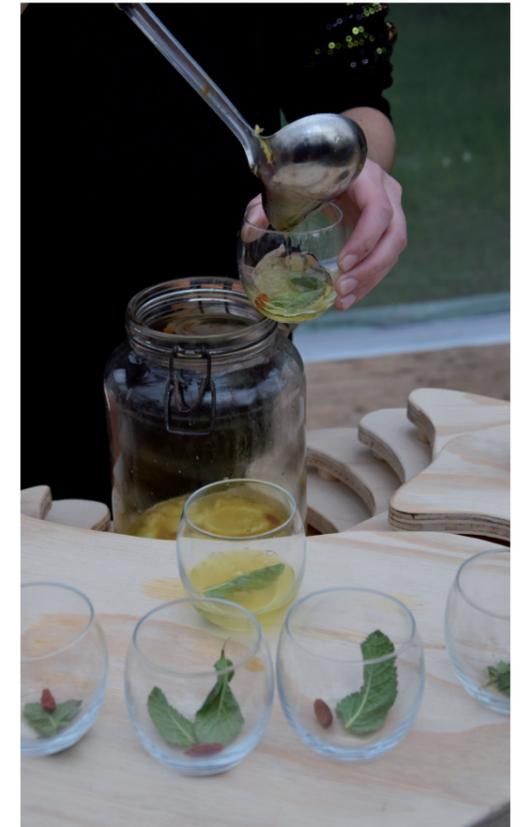
Pièce performative, gustative et olfactive, dimensions variables.
Oeuvre collective de Julie Pécune et Raphaël Courteville.
Janvier 2018

Phénix est une pièce consacrée à la transmission de sensations gustatives et olfactives, réalisée à l'occasion de la manifestation *Orsay sous les sapins*. En suivant comme trame le récit du phénix, trois expériences étaient proposées aux spectateurs. Ils étaient ainsi invités à entrer au cœur du récit évocateur des trois paysages traversés par le Phénix.

La fumaison d'une boule de mozzarella aux écorces d'oranges et feuilles d'eucalyptus évoque la naissance de l'oiseau légendaire dont l'œuf apparaît parmi les cendres.

Les parfums exhalés par la combustion d'encens de résine suggèrent ensuite la mort du Phénix qui se consume dans son nid de branches aromatiques.

Finalement, c'est par la réalisation d'un cocktail à base de gentiane et gingembre que l'oiseau renaît, ravivé par les arômes incendiaires du piment.



Foyer

Installation, dimensions variables, bois, acier, noix, miel, poivre et ail
2017

Foyer est un dispositif qui joue le rôle à la fois d'installation par sa présence dans le lieu d'exposition et d'interface incluant le public à l'oeuvre.

C'est un espace qui permet de faire une halte et de se réunir, autour d'une table et de bancs.

Plusieurs récits peuvent être contés autour de cette table, comme celui qu'évoque le trou laissée par le geste quotidien un homme cassant des noix à la force de son poing, ce qui au fil des années laissa une marque, une cavité dans le bois. De la même manière, les différents récits possibles se basent sur des artefacts présents sur cette table.

Cette installation, activée de manière orale, est pour moi le moyen de faire émerger cet environnement domestique dans l'espace d'exposition. Dans une maison, certains éléments du mobiliers, empreints de souvenirs, ont la faculté de témoigner du rapport que l'homme entretient avec son environnement. Je me sers de ces récits et de ces objets comme bases ou « catalyseurs » d'un échange, d'une discussion, à la fois parce qu'ils me sont proches et intimes mais aussi parce qu'ils évoquent certains rapports au temps et à l'environnement, empiriques, que le spectateur est à même d'avoir connus sous d'autres formes.

Cette installation, combiné au récit, crée un espace de réunion, un « foyer », dont l'essence est de faire vivre une discussion.



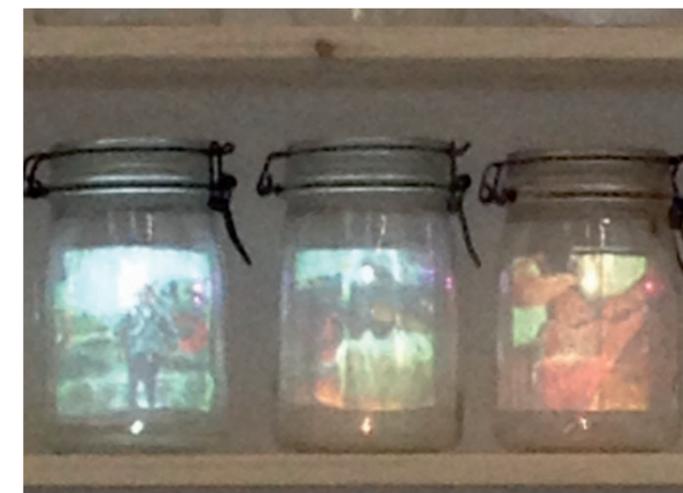
Bocaux

Installation vidéo, dimensions variables, bois, bocaux ,
boucles vidéos
2017

Cette installation dresse le paysage d'un territoire. 15 courtes vidéos ont été prises, comme les reconstitutions de différents souvenirs, de gestes issus du milieu rural.

Chaque bocal comporte une vidéo, un fragment de ce paysage.

L'utilisation du bocal met en avant un désir de conservation, la tentative de garder le souvenir de ces images. L'image en mouvement attire l'oeil du spectateur, imitant une vie à l'intérieur des contenants, cependant le verre qu'elle traverse la floutte, ce qui donne une allure plus vague à ces saynètes.



Crépuscule

Boucle vidéo 10mn, son stéréo, projection sur 2 cimaises en angle droit
2,30 x 2 mètres
2017

Un paysage se dresse devant nous. Au loin retentit l'appel d'un berger. La nuit tombe et notre oeil peine à visualiser le paysage, jusqu'à ne plus percevoir que la silhouette des montagnes. La pénombre prend place mais rien ne répond à l'appel du berger, la nuit tombe, un jour est passé.

Dans cette vidéo le paysage est l'objet d'un double mouvement, à la fois il témoigne et s'offre à nos yeux, et en même temps qu'il disparaît et reste mystérieux, à mi-chemin entre jour et nuit, présence et absence.. Il vient au devant du regardeur et lui offre la contemplation de son immensité, laissant place à l'introspection et à l'imagination. Tournée au crépuscule, lors d'un moment de transition, mystérieux, cette installation vidéo fait ressurgir la mélancolie de l'image et nous laisse dans ce moment en suspend, partagé par l'inquiétude qu'évoque la tombée de la nuit, et la beauté nostalgique de ce paysage disparaissant avec la voix du berger. Le spectateur se retrouve questionné vis-à-vis de l'avenir proche ou lointain de cet environnement.



Image extraire de l'installation vidéo «Crépuscule».

Etreinte

Photographie, contrecollage sur médium
62 x 74 cm
2017

Etreinte cristallise un moment de tendresse, privilégié.

Ce cadrage rapproché ainsi que l'agrandissement focalisent le regard sur cette attention portée à la fragilité de l'animal, en plaçant le contexte dans le hors champs.

Ainsi isolé, cette étreinte met un avant un affect, en laissant plané le doute sur l'action en cours. Ce geste en suspend tente réactiver des rapports oubliés.



Rencontre

Vidéo, 11mn, couleur
2017

Rencontre est une vidéo qui retrace le débouage d'un cheval, or, ici on ne retrouve aucun rapport de force ou de domination, mais cette rencontre se rapproche plus d'une chorégraphie entre l'homme et le cheval.

La cadrage fixé sur les pas des deux protagonistes met en avant ces déplacements qui s'accordent et se désaccordent, exprimant ainsi les sensibilités de l'homme et de l'animal, s'apprivoisant dans un accord commun et terminant le ballet d'un seul pas.

Le spectateur peut alors s'imaginer le hors champ de ce moment privilégié et d'équilibre.



Image extraite de la vidéo «Rencontre»
11mn, 2017

Homme Bois Abeille

Installation, performance, 2018

Réalisé à l'occasion de l'événement *the kitchen strike back*,
Collecif IPN, Toulouse.

Homme Bois Abeille est une installation immersive dans lequel le spectateur pénètre de lui-même.

Accueillis par une chorégraphie gestuelle, le spectateur est invité à la dégustation de trois miels différents, venant illustrer le récit d'une rencontre contée à chaque mise en bouche des différents nectars.

Il est alors amené à imaginer, grâce aux différentes saveurs, des liens subtils avec l'histoire de cette rencontre. Les goûts et textures devenant ainsi des représentations sensibles et personnelles.

Le sol est couvert d'une poudre jaune, qui au fur et à mesure du passage des spectateurs se répand. A la manière d'une pollinisation, cette déambulation fait apparaître des trajectoires dans le restaurant et la salle d'exposition.



Pèle-Porc

De l'animal à la viande.

Mémoire de fin d'étude.
2017

Mon rapport à l'animal a été dès ma plus jeune enfance influencé par le milieu rural. Une fois avoir quitté ce paysage pour mes études, je me suis rendu compte de l'importance qu'avait pour moi cet environnement, car petit à petit, je perdais de vue ce rapport que j'avais avec les animaux et le territoire. Je me suis aussi rendu compte que cet univers était inhérent à ma pratique que j'entamais alors.

Je me suis alors posé la question des liens que nous tissons avec ce que nous mangeons. J'ai axé mes recherches sur l'alimentation carnée, pour comprendre quels sont nos rapports aujourd'hui avec l'animal, le vivant, et plus largement l'environnement. J'ai donc commencé cette recherche par l'étude de différences façon que nous avons de gérer nos ressources alimentaires. Je me suis intéressée aux représentations symboliques de l'animal à travers l'alimentation, commençant par celles établies par le passé pour mieux comprendre les évolutions et notre rapport actuel à la consommation.

Dans ce mémoire, j'interroge les différentes étapes de la transformation de l'animal en viande, et quels problèmes éthiques et écologiques elles soulèvent.

Ce mémoire conçu comme une sorte de manifeste, affirme que notre consommation nous situe vis à vis du vivant et détermine ainsi la conception de notre environnement. Il invite le lecteur à s'interroger sur ces questions, à travers l'alimentation carnée et de l'expérimenter grâce à l'insertion de recette qui le relie ainsi la pratique quotidienne et proposent une mise en bouche de la théorie.

Sommaire

Introduction	p.15
Parti 1 : L'usage des Cuisines	p.19
1- IL Y A QUID AU MENU ?	P.21
2- A LA TABLE DES DIEUX	P.33
3- RITUEL PROFANE	P.41
4- SAIGNANT OU A POINT ?	P.59
Parti 2 : Industrie animale	p.77
1 - DE LA TENDRESSE DANS LA VIANDE	P.79
2 - CACHER LE SANG DES BETES	P.93
3 - SANS QUEUE, NI TETE	P.103
4 - MANGEURS D'ABATS	P.111
5 - SPECTRE ANIMAL	P.121
Parti 3 : Renouer le lien	p.131
1 - PENSER ET MANGER LA CHAIR	P.133
2 - DE L'ETABLE A LA TABLE	P.141
3 - PRESENCE ANIMALE	P.147
Conclusion	p.171
Bibliographie	

recette de la rate ou de la tripe de Porc. Cependant malgré ce passé, les abats ont souvent été associé à un plat de pauvre. Lors des abattages à la campagne, quel que soit l'animal: porc, poulet, etc.

On ne jetait rien et tout était consommé, ce qui impliquait une cuisine plus ou moins complexe pour transformer certains de ces morceaux en plat consommable. Les abats ne sont pas du tout mis à part de la consommation et sont même convoités, il n'est pas rare qu'ils soient considérés comme un mets de choix. J'ai souvenir que petite j'appréciais énormément la cervelle de porc. On me réservait cet abat lors de la cuisine du pèle-porc. Ma mère me la préparait toujours avec un peu de purée. Plus tard lorsque je suis retournée faire la cuisine du pèle-porc, je n'avais plus souvenir du goût de la cervelle, j'ai demandé si je pouvais la faire cuire pour qu'on puisse la goûter et la partager. Seulement au moment de lancer la cuisson, à la vue de la cervelle j'ai eu un certain dégoût. Je ne savais plus si j'étais « capable » de manger cet abat. Autrefois cela ne me posais aucun souci peut être à cause de la naïveté de l'enfance. J'ai depuis continué la cuisine du pèle-porc chaque hiver et je n'ai plus ressenti ce dégoût. Souvent dans la tradition du pèle-porc un des abats (pieds, estomac ou langue) était destiné au doyen(ne).

Dans la société actuelle, les abats ne sont plus consommés par souci « d'économie », et à part le goût et le plaisir, rien ne nous impose d'en manger. Les abats ont malheureusement aussi l'image d'un plat peu convenable sur la table, puisqu'il peut causer ce dégoût pour certains, il est rare de préparer pour des amis qui viennent manger à la maison de la langue ou de l'estomac de porc par exemple.

La question des abats est donc au cœur du problème des attitudes à l'égard du camé. Il est évident que le refus de consommer les abats, ou certains abats, est un refus de reconnaître clairement que l'on mange des animaux : tout ce qui rappelle le corps vivant est éliminé, exclu de la consommation. La forme et/ou la fonction en est mieux reconnue. La langue reste une langue, les yeux des yeux, et l'on connaît la fonction vitale du cœur chez l'animal.

Les abats sont alors ressentis comme des quasi-déchets ou comme des

RISOTTO DE TRIPES DE BOEUF

préparation: 30mn cuisson: 4h(Cocotte) 4 personnes

Ingrédients

600 g de tripes blanchies	1 petit bouquet de coriandre
1 kg de fèves fraîches (ou 250 g surgelées sans la peau)	250 g de riz type Arborio
300 g de champignons de saison	20 cl de vin blanc sec
2 oignons	1 l de bouillon de légumes
1 carotte	80 g de copeaux de parmesan
1 branche de céleri,	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 bouquet garni	50 g de beurre demi-sel
	Sel et poivre du moulin

Préparation

Porter une grande quantité d'eau à ébullition avec un oignon coupé en deux, la carotte pelée et coupée en morceaux, le céleri coupé en tronçons, le bouquet garni, du sel et du poivre, ajouter les tripes et les cuire au minimum 3 h 30 à petits frémissements jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Rincer les champignons, les essuyer et les couper en morceaux, peler et émincer le second oignon, écosser les fèves fraîches, les blanchir 5 min. à l'eau bouillante salée, les égoutter et les peler. Chauffer une sauteuse avec l'huile, colorer l'oignon 2 min. à feu vif, ajouter le riz, le « nacer » 2 min. à feu vif en mélangeant et, lorsqu'il est translucide, verser le vin blanc, mélanger et laisser évaporer 2 min. à feu vif. Verser le bouillon de légumes et laisser mijoter 20 min. à feu doux en remuant régulièrement.

Égoutter les tripes et les couper en petites lanières, les ajouter avec les champignons et les fèves dans le riz, saler, poivrer, mélanger délicatement et poursuivre la cuisson 8 min., toujours à feu doux. En fin de cuisson, ajouter le beurre et le parmesan, laisser fondre doucement, et, hors du feu, ajouter la coriandre ciselée.

Mélanger avant de servir bien chaud.

Source : <http://www.produitsstripiers.com>

