

7 familles culinaires sur les côteaux.

Parcours culinaire augmenté en 7 étapes.



Sommaire :

- 1 - Présentation générale
- 2 - Agenda résumé
- 3 - Les ateliers culinaires préparatifs
- 4 - Déambulation gastronomique détaillée
- 5 - L'application : un outil perenne gratuit et autonome
- 6 - Qui sommes nous ?
- 7 - Budget - Postes de dépenses

1 - Présentation générale

Au sein du parc des côteaux, espace boisé de 7 hectares, cohabitent une histoire de l'agriculture, notamment viticole, et du pâturage, de la production industrielle et de l'habitat moderne. On y croise aujourd'hui aussi bien des biches et des écureuils que des personnes originaires de plusieurs dizaines de nationalités différentes.

Les traditions culinaires s'y mélangent faisant écho aux espaces naturels anciennement exploités, aujourd'hui dévolus au tourisme ou aux pratiques sportives.

Notre proposition est de faire revivre ces traditions agricoles en mettant en avant les initiatives ou lieux qui témoignent d'un engagement en faveur de la diversité et de l'environnement. Cette remise en scène sera assurée par des habitantes ou des habitants qui viendront témoigner du regard qu'ils portent sur un lieu emblématique ou singulier de la rive droite cenonnaise en composant une préparation culinaire à la croisée de leur trajectoire individuelle et du lieu dans lequel elle s'est (temporairement) arrêtée.

7 personnes, habitante ou habitant des communes de Cenon, Lormont ou Floirac proposeront 7 plats qui évoquent soit le patrimoine, soit la nature soit la diversité. Elles participeront entre avril et juillet à plusieurs des cours de cuisine organisés par l'association Gourmandines afin d'y parfaire leurs propositions gastronomiques.

A chaque étape des photos et des enregistrements vidéo viennent documenter le travail de préparation des plats, tout est consultable via l'application spécialement créée pour l'occasion. Chaque étape est aussi l'occasion de créer un univers graphique original, une mise en scène qui fait écho aux éléments culinaires personnels des habitants.



2 - Agenda :

étape 1 : Avril - Juin 2019

Ateliers culinaires organisés par l'association Gourmandignes.

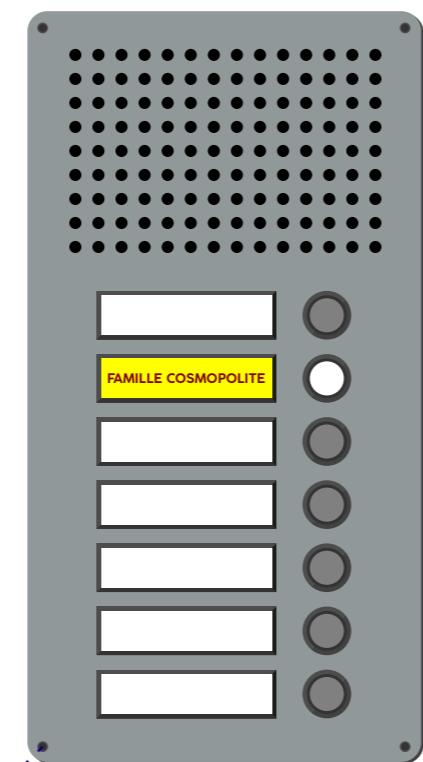
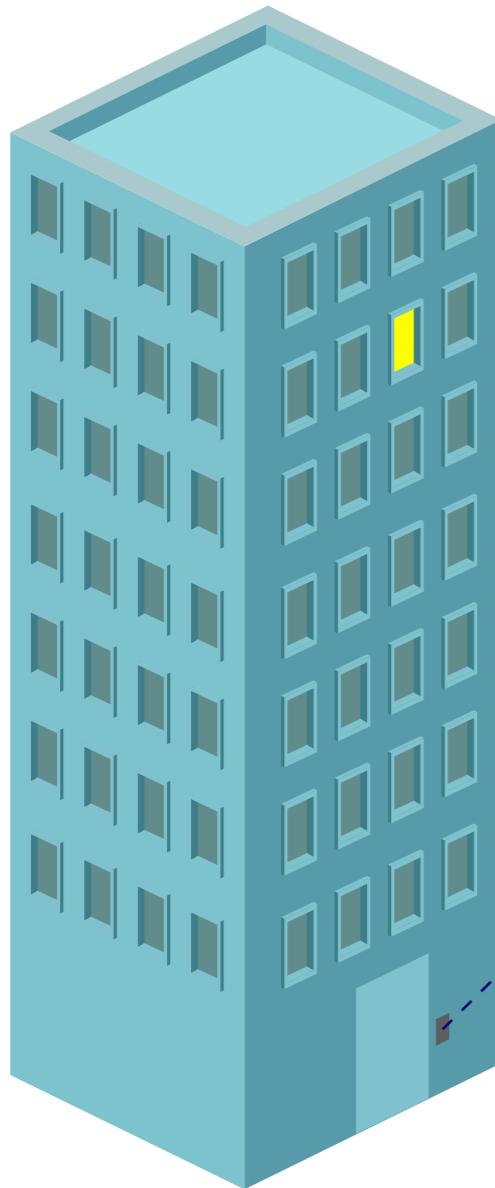
étape 2 : un samedi ou dimanche en Juin, renouvelable en juillet.

Parcours culinaires des 7 familles : événement prévu pour 25 personnes sur inscription.

de 10h à 19h. Parcours accompagné de l'application créée pour l'occasion.

étape 3 : A partir de Juin 2019

Application en ligne, gratuite, qui contient des captations photo, audio et vidéo du travail culinaire, interview des cuisiniers, mise en forme graphique originale, réalité augmentée, cartographie, géolocalisation. Muni de l'application les visiteurs pourront réaliser un parcours augmenté au moment qu'ils le souhaitent de manière autonome.



3 - Les ateliers culinaires préparatifs

D'avril à Juin, l'amap Gourmandigne organise trois cours de cuisine.

Ce sera l'occasion d'accompagner des cuisiniers pour préparer leur travail afin d'y parfaire leurs propositions gastronomiques pour les parcours culinaires de Juin et Juillet.



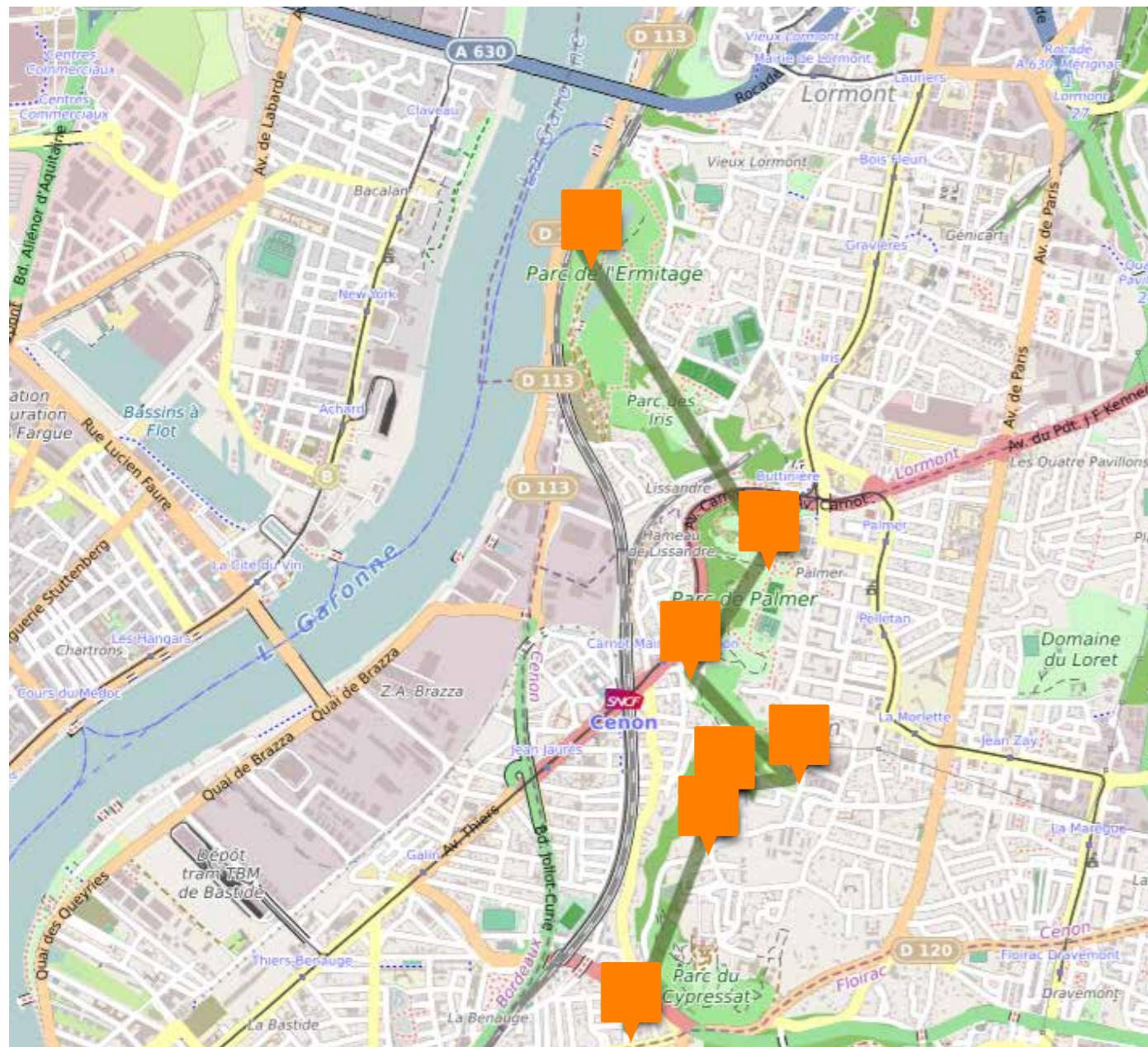
4 - Déambulation Gastronomique :

Nous prévoyons un parcours en 7 étapes, pour découvrir 7 familles culinaires avec des univers très différents.

Deux modes de parcours seront proposés :

Lors du parcours évenementiel (sur inscription en juin et juillet), chaque étape sera l'occasion de découvrir un lieu, un cuisinier et de déguster un plat. Un guide, connaisseur des sites et des cuisiniers fera le lien entre tous les sites et animera la journée. Guillaumit ainsi qu'une équipe des Gourmandignes sera chargé d'épauler et organiser les parcours.

Ensuite, grâce à l'application, les visiteurs pourront suivre le parcours pour découvrir des lieux et des totems en réalité augmentée, qui permettront de participer à un parcours organisé autour de la cuisine familiale.



1 / Famille légumes

Situé en bas du côteau de Cenon, l'amap Gourmandignes cultive un réseau de producteur.trice.s girondin.es inscrit.e.s dans une démarche d'agriculture paysanne et naturelle.

Ses adhérent.es proposent régulièrement des ateliers cuisine et animent un carré aromatique situé à proximité d'un composteur partagé. A l'ombre de leur terrasse, ils vous accueillent avec les légumes et les fruits de l'été aux saveurs aromatiques.

proposition de recette :

plancha de légumes aux herbes aromatiques



2 / Famille fleur sauvage

Située dans le quartier Gambetta dans le bas Floirac, le jardin de Nathalie Schwab est un laboratoire d'expérimentation de la valorisation des matières organiques pour la production de légumes ou de fleurs. Ce jardin sol-vivant est un plaisir pour les yeux comme pour les narines. A base de légumes et de fleurs cultivés sur place, elle vous propose de déguster une salade parfumée et colorée

proposition de recette :

salade de fleur, légumes et poissons crus



FAMILLE FLEUR SAUVAGE

3 / Famille saveurs d'orient

Situé à mi-chemin entre le haut et le bas Cenon, la résidence collective Beausite dispose depuis peu d'un jardin collectif. Zeina, d'origine Libanaise y habite depuis plusieurs années avec son mari et ses 2 fils et elle s'est lancée depuis quelques mois dans la restauration pour nous faire découvrir les trésors de la cuisine libanaise.

proposition de recette:

mezze d'orient



FAMILLE SAVEURS D'ORIENT

4 / Famille plantes aromatiques

Construite en 1909 pour développer une activité de distillerie de plantes aromatiques en vue de la commercialisation d'une liqueur du même nom, l'ancienne usine de la vieille Cure est un lieu en devenir. Bientôt des activités diverses viendront redonner une nouvelle jeunesse à ce lieu en rappelant sa vocation économique et agricole. Des jus de plantes, de fruits et de légumes viendront récompenser les participant.es qui auront le privilège d'une visite guidée et d'une dégustation sur le toit.

proposition de recette:

recette à base d'herbes aromatiques



5 / Famille Belle-vue

A proximité de l'église Saint-Romain qui domine la rive droite, un espace de verdure se niche au milieu d'une zone résidentielle paisible. Les bruits de la ville remontent et se mêlent aux odeurs de la verdure encore prégnante. Le parc du Cypressat à proximité témoigne de la tradition de pâturage et d'exploitation agricole du lieu. Bientôt un berger y fera parcourir 80 agneaux qui pourront pâturer au sein des 20 hectares de nature. Pour apprécier la vue rien de tel qu'un curry d'agneau aux légumes

Proposition de recette :

Agneau et légumes



6 / Famille cosmopolite

Construit par les propriétaires du domaine Palmer surplombant la rive droite de Bordeaux, le château palmer est aujourd'hui habité par des associations culturelles locales. Sa terrasse offre un point de vue unique sur la Garonne et ses alentours. Un écrin de nature y met même en valeur le pont Chaban-Delmas. Situé au sein du parc Palmer, c'est le lieu de rencontre des diverses communautés d'origine étrangère de la commune. Le plat qui y sera dégusté aura certainement des odeurs exotiques.

proposition de recette:

recette turque ou africaine



7 / Famille nuage

Sur ce site d'une ancienne carrière, un lac artificiel a été aménagé et le parc redessiné créant un écrin de verdure aux multiples facettes. Un refuge périurbain y a été installé, évoquant le calme et la légèreté. Ce nuage évoquant la légèreté et le repos bien mérité. Un dessert nuageux y sera proposé pour parfaire cette déambulation.

proposition de recette:

nuage sucré et fresque collaborative

Remarque : Yvan Detraz, fondateur de Bruit du frigo, a été consulté lors de la réalisation de ce projet. Il connaît et apprécie ce projet, il encourage l'utilisation du nuage comme étape et décor.



5 - L'application - parcours augmenté

L'idée de raconter le patrimoine familial, agricole, industriel d'un territoire à travers la gourmandise, et par delà les pays et les histoires sous-tend l'articulation entre les dimensions artistiques et culinaires du projet.. La notion de rencontre au sein de ces territoires en mutation entre ses habitants et le public offre aussi de belles perspectives.

Un important travail graphique réalisé par Guillaumit, ainsi que des photos, vidéos, captation sonores chez les habitants et lors des ateliers culinaires vont servir à la création de l'application.

L' application sera en libre téléchargement début Juin.

Elle permettra aux habitants de la métropole et touristes et de réaliser librement un parcours culinaire augmenté de façon autonome.

Un document papier simple et instructif permettra de déclencher le téléchargement gratuit de l'application. véritable outils pour le parcours l'application permets d'organiser le parcours, et d'aller d'étapes en étapes à la decouverts d'animations en réalité augmentée qui se déclenchent par de simple marqueurs statiques (impressions pvc fixées).

La réalisation technique de l'application est confiée à la société transmédia Umanimation.



6 - Qui sommes nous ?

Amap Gourmandignes

L'association Gourmandignes a inscrit dans ses objets le regroupement des consommateurs conscients et désireux de s'impliquer dans l'économie solidaire, la mise en relation des consommateurs et des producteurs et le réenchantement d'un lien social entre le monde urbain et le monde rural.

Après 8 ans d'existence, le soutien actif à 15 producteurs en agriculture respectueuse des hommes et de l'environnement situés dans un rayon de 250 km et le regroupement de 92 adhérents désireux de partager les aléas de production et développer la solidarité de proximité, notre association souhaite s'engager dans de nouveaux projets qui prolongent ces orientations initiales.

Située sur la commune de Cenon, au pied du parc des Coteaux, l'association Gourmandignes organise depuis 8 ans des distributions de produits agricoles en essayant d'articuler les intérêts des producteurs et ceux des consommateurs. Tout en fournissant aux producteurs une visibilité financière leur permettant de s'inscrire dans la durée , elle propose aux adhérents un mode de consommation respectueux de leur environnement au meilleur prix. Pour cela nous organisons depuis 5 ans des journées portes ouvertes pour faire déguster les produits locaux distribués dans le cadre de notre association pour le maintien de l'agriculture paysanne de proximité aux habitants des quartiers qui entourent le lieu de distribution. Aujourd'hui ce sont près de 100 familles qui fréquentent ce lieu de convivialité et de rencontre avec des agriculteurs qui nous nourrissent.

Malgré la centaine de familles actuellement adhérentes, nous sommes conscients que cette démarche de consommation est exigeante et que nous n'avons que partiellement atteint notre objectif visant à la rendre accessible au plus grand nombre. Nous travaillons pour faire évoluer les représentations qui empêchent le développement de cette alternative à la grande distribution.

Guillaumit

Artiste (Vit et travaille à Bordeaux)

Guillaumit partage son temps entre travail de recherche en atelier (membre de la fabrique Pola), des concerts multimédia au sein du duo Gangpol & Mit et des collaborations transdisciplinaires.

Son travail graphique et ses volumes interactifs ont été présentés dans des lieux tels que La Gaité Lyrique (Paris), le Musée de Kanazawa (Japon), le Museo de Arte CONTEMPORANEO (Monterrey), le Cube (Issy les Moulineaux), la Haus der Kulturen der Welt (Berlin), La Casa Encendida (Madrid), Le Centre Pompidou (Paris)...

Son travail artistique s'intéresse particulièrement aux histoires humaines, cultures populaires, folklore et des nouvelles technologies. Il a réalisé plusieurs œuvres interactives (Blockwith, exposé à Séoul en 2017) et des applications de réalité augmentée (Carnaval augmenté, superparade).

Umanimation

Société de production transmédia à Bordeaux. Basée sur un savoir faire en animation, elle est à destination des supports linéaires, de réalité virtuelle, de réalité augmentée, et interactifs.

La société se positionne comme une startup de l'économie créative au carrefour de la culture, du numérique et de l'innovation. Elle opère ainsi sur trois axes :

- La création originale de programmes. Grâce à une équipe d'auteurs graphiques et littéraires, Umanimation développe un catalogue de plus de dix projets à destination de la télévision & d'internet, et aussi des supports interactifs et immersifs.
- Un studio de production intégré et hybride, entre l'animation 2D, l'animation 3D et les technologies issues des jeux-vidéos.
- Avec pour centre de préoccupation l'humain, et son positionnement face à cette mutation du divertissement vers l'immersion.

7 - Budget :

postes de dépenses :

frais organisation ateliers en amont : 3 ateliers
750 euros

achat nourriture pour ateliers et événement :
550 euros (atelier 150 + évènement 400, pour deux dates)

Coordination de projet culinaire :
500 euros

Animateur, guide pour le parcours évenementiel
700 euros (350 euros la journée)

Scénographie, mise en scène graphique des étapes dégustation (achat de matériel)
300 euros

Captation vidéo, photo et son entre avril et juin : 4 jours de travail :
800 euros

Direction artistique, illustrations animations vidéo, design de l'application :
2500 euros

Réalisation technique de l'application (intégration et organisation de tous les éléments),
animations en réalité augmentée, achats de licence et publication sur les stores (android et apple) :
3500 euros.

Contacts :

Pascal Romain / Gourmandignes
contact@gourmandignes.org
06 77 44 74 53

--

Guillaumit
guillaumit@gmail.com
06 19 02 08 13

Total : 10350 euros ht

Sources de financement :

Financement apporté à ce projet par le Labaa (Pôle de compétences de la Nouvelle-Aquitaine)
5000 euros

3000 euros pour les réalisations artistiques
2000 euros pour le budget technique.

interlocuteur :
Hervé CASTELLI
Chef de projet
+33 (0)6 89 56 23 64
www.lelaba.eu



Budget complémentaire demandé à l'été métropolitain : 5350 euros