



L'ALIMENTATION se caractérise chez l'homme par la manière de récolter, stocker, préparer les aliments et cuisiner. Elle est une expression culturelle, sociale, esthétique, nutritionnelle et éthique voire religieuse (tabous alimentaires, carême, rituels de préparation, etc.).

L'Etonnant Festin a pour sujet l'alimentation.

L'Etonnant Festin se déploie tel un **laboratoire** qui a volonté de connaître, comprendre le territoire (Clermont-Ferrand / Clermont Auvergne Métropole / Massif Central) par le prisme de l'alimentation.

Il se propose de **fédérer** les acteurs concernés dans leur plus grande diversité (producteurs, cuisiniers, artisans, paysans, comédiens, jardiniers, semenciers, auteurs, musiciens, associations, vignerons, chercheurs, étudiants, brasseurs et restaurateurs,..)

Il imagine un cheminement, de recherche à animation et construit une démarche culturelle d'un genre nouveau qui a pour sujet **la cuisine populaire et du quotidien**.

Il crée **des rendez-vous** aux formes diverses impliquant un large public.

Il compose **un récit original et singulier** sur les liens et la dynamique qu'entretiennent territoire, habitants et alimentation.

L'ensemble des actions de l'Étonnant Festin aboutit chaque année à la tenue d'un **événement majeur au niveau européen**.

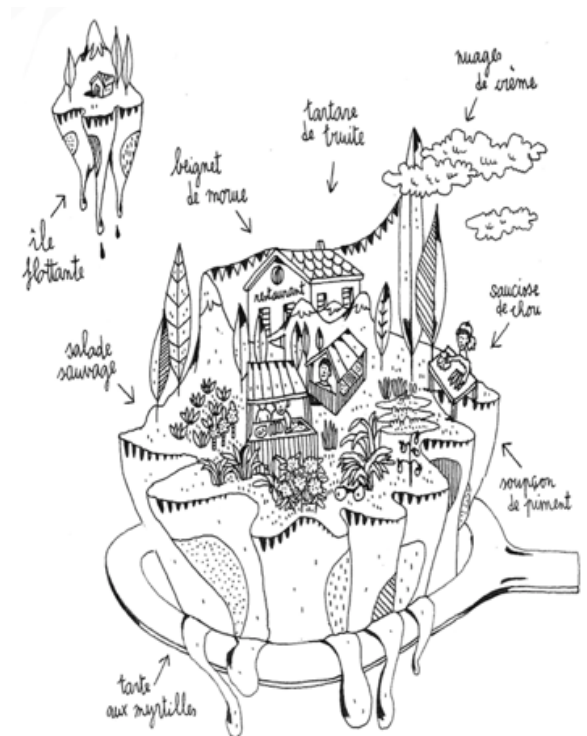
LES ENJEUX DE L'ETONNANT FESTIN

- Observer l'alimentation comme un fait culturel total.
- Comprendre comment notre territoire raconte son alimentation de manières particulières.
- Réconcilier les notions de plaisirs et de santé dans l'alimentation.
- Être attentif aux notions de métissage et de créolisation.
- Créer du lien par l'alimentation. Favoriser les relations entre mangeurs et producteurs. Réunir et permettre des échanges avec l'ensemble des acteurs de l'alimentation.
- Privilégier et mettre en lumière les démarches éco-responsables dans la production de notre alimentation. Soutenir la reterritorialisation de nos productions alimentaires.
- Grâce à une approche artistique, décaler le regard sur l'alimentation et ses enjeux.
- Construire un récit original s'inscrivant dans le développement du territoire et plus particulièrement dans le projet de Candidature de Capitale Européenne de la Culture 2028.

LES VALEURS DE L'ETONNANT FESTIN

L'association l'Etonnant Festin, aventure collective, est attachée à des valeurs humanistes de partage, de laïcité, de diversité culturelle et d'éducation populaire.

Elle place au centre de son travail les valeurs de responsabilité environnementale, de préservation de la biodiversité, d'autosuffisance alimentaire, de productions de proximité, de transmission des savoirs et des connaissances et d'intérêt pour la cuisine populaire et du quotidien comme expression et ressource artistique et culturelle.



NATURES DES INTERVENTIONS & MODES DE FONCTIONNEMENT

L'association déploie ses activités à partir de différentes fonctions et sous de multiples formats. L'Étonnant Festin est avant tout un **labo** pour observer, analyser et comprendre le territoire, et un **centre de ressources** pour partager et animer les réflexions auprès d'un réseau d'acteurs locaux, nationaux et européens.

Passeur au service du territoire, il est **auteur et éditeur** de récits originaux sur les liens et la dynamique qu'entretiennent territoire, habitants et alimentation (almanach, reportages, guides, objets,...); également **producteur** de rendez-vous publics il **organise** évènements, expositions, colloques et créations artistiques,...

Son activité se développe aussi grâce à des missions d'**expertise** et de **conseil** auprès de structures et collectivités.

L'association L'Étonnant Festin a pour vocation de fédérer une grande diversité d'acteurs dans de multiples secteurs d'activités. Ses principes d'actions sont basés sur la **collaboration** et les **partenariats**.

Afin de garantir des liens durables entre acteurs et un ancrage territorial fort, l'équipe de L'Étonnant Festin inscrit au cœur de chaque projet la mise en commun des compétences et des points de vue de l'ensemble des participants.

En 2020, l'association est sollicitée par de nombreux acteurs au titre desquels nous pouvons citer le **Plan Alimentaire Territorial** coordonné par le Grand Clermont autour du groupe de travail sur les jardins, l'**Université Clermont Auvergne** sur le projet de jardin du tiers lieu étudiant, mais aussi avec **Sauve qui peut le court métrage** avec la réalisation d'un film sur les jardins immigrés de la Métropole avec le cinéaste coréen Pang Houang.

Outre les 160 participants à l'évènement et membres de l'association (producteurs, cuisiniers, restaurateurs, habitants, artistes, associations), de nombreux acteurs et institutions se sont mis en route avec l'association sur différentes actions : La Comédie Scène Nationale et les Grandes Tables, L'Ecole Supérieure d'Art de Clermont Auvergne Métropole, Lieu'Topie, la bibliothèque du Patrimoine, le réseau lecture de la CAM, l'association Terra Preta, le parc OASIS, Les Arts en balade, L'Onde porteuse, l'AMTA, le MARQ, Sauve qui peut le court le métrage...

DES AXES DE RECHERCHES

Autour de l'ensemble de ces fonctions se dégagent des thématiques qui deviennent des axes forts pour l'ensemble des recherches et actions de l'association pour les 2 prochaines années :

- **Jardin potager.** Tout à la fois espace de production alimentaire et de sociabilité. Témoin de la diversité culturelle, lieu d'expérimentation culturelle, conservatoire et circulation de variétés et de semences végétales.
- **Manger le paysage / manger sauvage / cueillette alimentaire.** Pratique caractéristique du Massif-Central. Comment s'organise et que représente la valorisation culturelle et économique de la cueillette (champignons, plantes aromatiques et médicinales, salades, ...) ?
- **Faire des conserves, une autre cuisine.** Techniques et pratiques de la conservation alimentaire : mise entre parenthèse des productions de saisons, temps suspendu, lutte contre le gaspillage, savoir-faire culturels d'ici ou d'ailleurs, symbolique et esthétique.
- **Quelle place pour les recettes et la tradition dans la cuisine du quotidien ?**
Comment se construit une identité alimentaire, recettes, produits agro-alimentaires et goûts comme éléments patrimoniaux.
- **Les cahiers de cuisine, mémoire de nos alimentations.**
Présents dans presque chaque famille, les cahiers de cuisine sous toutes leurs formes, écritures, croquis, internet, collages, construisent un paysage spatial et chronologique de nos alimentations du quotidien et un système de transmission. Le sujet Cahiers de cuisine peut s'avérer, après avoir constitué un corpus, un objet original offrant de nombreuses pistes de créations et de valorisation de notre territoire.



LES RECHERCHES-ACTIONS

Les Festins Nomades

Tout au long de l'année et en préparation de l'Événement, l'association propose des moments de débats et de rencontres, réunissant experts et public sous des formes multiples pour relier et fédérer les acteurs et tous ceux qui s'intéressent à l'alimentation.

Ce cycle de rendez-vous a pour objectif de partager les étapes des recherches de l'Etonnant Festin, de rythmer les saisons de rencontres conviviales et régulières.

Chaque Festin Nomade porte une thématique singulière, se fabrique avec un ou des partenaires particuliers et s'inscrit dans des lieux à chaque fois différent et selon un format à chaque fois adapté et renouvelé : rencontre, débat, balade, conférence, spectacle, projection, dégustation, atelier...

Programme en cours

18-20 septembre 2020 *Festin Nomade #1. Où est passé mon cahier de cuisine ?*

Lancement de la collecte des cahiers de cuisine dans le cadre des JEP - marchés de Clermont et Métropole

18-22 novembre 2020 *Festin Nomade #2. L'Almanach est-il dans les bacs ?*

Événement de sortie du Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne – Clermont et Métropole

5 décembre 2020 *Festin Nomade #3. L'Almanach est-il dans les bacs ?*

rencontre signature présentation du Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne aux Grandes Tables de la Comédie Scène Nationale de Clermont-Ferrand

janvier 2021 *Festin Nomade #4. Semence qui es-tu ? Parle nous ?*

Balade- conférence dans les jardins de l'Artière

mars 2021 *Festin Nomade #5. Comment mettre du gras dans les équinoxes ?*

ou participation au projet Africa20.20 avec les Grandes Tables de la Comédie

mai 2021 *Festin Nomade #6. Le Vin descend-il de la montagne ?*

avec l'Association des vignerons Indépendants du Puy-de-Dôme.

L'Etonnant Festin, un événement annuel de grande ampleur

Prochaine édition en septembre 2021

Cette manifestation, si elle est construite sur le principe d'un grand banquet réunissant un très large public est avant tout un système de narration et de mise en valeur de notre univers alimentaire, de ses enjeux, de sa diversité et de ses changements.

C'est un **grand rassemblement festif** où la culture de l'alimentation est aussi abordée comme un propos artistique, c'est également un moment de transmission et de partage des savoirs.

L'événement a vocation à devenir une manifestation **reconnue nationalement et au niveau européen**.

Il se déploie chaque année, un dimanche, dans un nouvel espace public de la ville de Clermont-Ferrand sous une forme continuellement en évolution et dans une mise en scène adaptée à son contexte.

Il se construit, sur un temps long, chaque édition invitant les acteurs régionaux de l'alimentation, les artistes et les habitants à s'emparer du propos alimentaire et de toutes les actions et prospections mises en chantier et réalisées tout au long de l'année sur un territoire s'étendant au Massif-Central.

En septembre 2019, la première édition s'est déroulée au Jardin Lecoq dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine et d'Effervescences (projet initié par la ville de Clermont Ferrand et Clermont Auvergne Métropole dans le cadre de la candidature au titre de Capitale Européenne de la Culture 2028). Cette première manifestation a rassemblé plus de 10.000 personnes.

L'édition 2020 n'a pas pu avoir lieu pour les raisons de gestion de la crise sanitaire. L'édition 2021 est en cours de définition avec la Ville de Clermont Ferrand partenaire principal de la manifestation.



Le Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne

C'est un ouvrage, une édition d'une centaine de pages qui prend pour sujet l'alimentation comme fait culturel, qui raconte le territoire auvergnat par le prisme de l'alimentation, de la production à l'assiette ...

Nous avons imaginé le réaliser sous la forme d'un almanach (reprenant un calendrier) d'un **propos décalé, amusant et riche d'informations**.

Cet almanach raconte comment **goûter notre paysage**, et met en valeur la diversité et la richesse de celui-ci.

C'est une manière de **communiquer**, de dire que nous participons à inventer et vivre ce que sera notre quotidien après le confinement (sans en parler).

C'est une façon de **remettre de l'économie** pour les restaurateurs, les paysans et les artistes.

C'est un recueil dense, protéiforme, composé d'histoires, de trucs et astuces, d'informations, de réflexions, de portraits de tous les acteurs de l'alimentation participants à l'Etonnant Festin.

C'est un **ouvrage collectif**, fabriqué par l'ensemble des participants (producteurs, cuisiniers, restaurateurs, mangeurs ...) de l'Etonnant Festin, auxquels viennent se rajouter des auteurs, écrivains, spécialistes, dans lequel viennent s'immiscer des dessins, illustrations, dictons, des paroles de chansons, des citations ..

C'est une **étape annuelle** pour faire état des rencontres, réflexions, développements de l'Etonnant Festin.

C'est un livre de référence, que l'on ouvre tout au long de l'année, que l'on garde et collectionne en attendant le deuxième numéro.

C'est un objet qui se sent aussi proche de **l'almanach d'Alexandre Vialatte que de Pif gadgets** sans renier les influences de Joseph Delteil et de sa « cuisine paléolithique » et d'Arnold Van Gennep premier ethnographe de l'Auvergne.

Il y a des objets, des choses glissés dedans (sachets de semences locales, un Econome), le tout enveloppé dans un sac kraft de maraîcher.

C'est le lieu d'expression et de déplacement de René (mascotte réalisée par Franck Watel pour l'Etonnant Festin), celui qui est né confiné.

C'est un jeu de collages qui **raconte le monde de la ville, de la Métropole**, car connaître le local c'est toujours en pensant à l'universel.

Parution du numéro 1 en **novembre 2020**

Format : 18 x 24 cm , 150 à 160 pages.

Editions et diffusion l'Etonnant Festin

Eric Roux en est le rédacteur en chef et Franck Watel le directeur artistique.

Évènement de sortie dans le cadre des Festins Nomades en novembre et décembre.

Produit avec le soutien de Clermont Auvergne Métropole et la complicité de l'UCA et de Clermont Auvergne Tourisme.

L'Etonnante Bibliothèque des Cahiers de Cuisine

Entamer une collecte auprès des habitants et réaliser un corpus des carnets de cuisine à l'échelle d'un territoire, offre la possibilité de composer une représentation sensible de celui-ci à partir d'un objet du **patrimoine immatériel** jamais étudié : **le cahier de cuisine**.

Les formes multiples de carnets de cuisine créent un paysage de nos pratiques et de nos envies alimentaires, tout à la fois **déroulé chronologique** mais aussi **représentations géographiques** de ce que manger veut dire suivant nos origines et notre condition sociale. Ils sont aussi à l'interface de pratiques orales et des diversités culturelles régionales et immigrées, par un passage à l'écrit d'une tradition vernaculaire. Ils sont certainement aussi les témoins de la création de l'image d'une cuisine constructive d'une identité nationale.

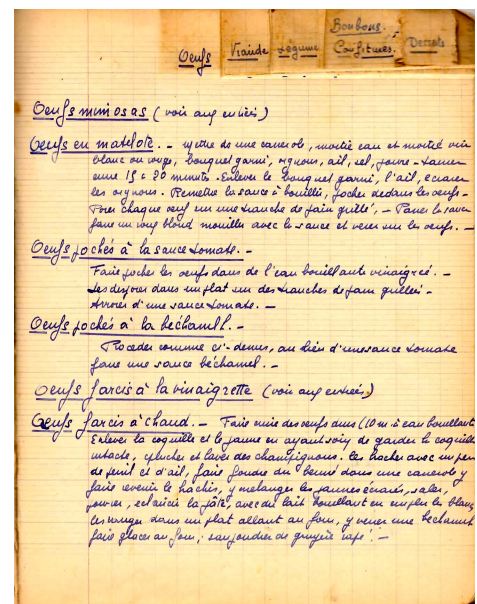
Rassemblés, répertoriés, organisés, analysés, ces carnets de cuisine sur un territoire donné offrent l'opportunité de valoriser un patrimoine du commun et de l'ordinaire.

A l'horizon 2022, accompagné par un **Comité Scientifique** (conservateur du patrimoine et des bibliothèques, socio anthropologue, auteure réalisatrice, géographe) ce projet a pour objectif la création d'une exposition l'Etonnante Bibliothèque des Cahiers de Cuisine conçue à partir de :

- la **collecte** et **l'analyse** de cahiers de cuisine (2020-2021)
- les récits-recettes créés pendant les **ateliers d'écriture** (2021)
- la **création** d'une ou plusieurs œuvres issues d'une **résidence d'artiste** avec l'Ecole Supérieure d'Art de Clermont-Ferrand

Dans une dynamique de recherche-action, ce projet fédère de nombreux acteurs culturels pour créer un récit du territoire et permettre aux publics de s'appropriier et de questionner leur mémoire alimentaire. Sont associés et sont mis en réseau des acteurs culturels qui créent en collaboration avec l'Association l'Etonnant Festin diverses possibilités de rencontres avec les publics autour de projets originaux qui balisent par étape la fabrication de l'exposition.

- Les chroniques radio avec **l'Onde porteuse-Le Chantier** (2020-2021)
- Lancement de la collecte sur les marchés pendant les JEP 2020
- Les ateliers d'écriture avec le **réseau de lecture de Clermont Auvergne Métropole** (2021)
- Les Rencontres-Colloque de l'Etonnante Bibliothèque des Cahiers de cuisine avec l'**AMTA** (2021)
- L'événement l'Etonnant Festin avec l'ensemble de ses partenaires



L'Etonnante Bibliothèque des Cahiers de Cuisine reçoit le soutien de Clermont Auvergne Métropole, elle est lauréate 2020 de l'appel à projets « Patrimoine du XX^e et XXI^e siècle » DRAC / Région Auvergne Rhône Alpes.

UN CERCLE D'ACTEURS & DE PARTENAIRES



- **Les animateurs du projet** : Rosalie Lakatos, Eric Roux, Fabienne Aulagnier

Eric Roux s'attache depuis toujours à regarder la cuisine comme une pratique sociale et culturelle ne pouvant se limiter à ce que contient une assiette.

Après des études de technicien agricole, d'ethnologie à l'EHESS, et une pratique de musicien professionnel, il travaillera dès les années 80 pour Radio France et RFI, avant de rejoindre Canal + en 1992. Il y restera 12 ans, comme chroniqueur des émissions du midi. Il sera aussi de l'équipe qui créera Cuisine TV où il restera 4 ans et enchaînera plusieurs collaborations comme rédacteur en chef, chroniqueur et conseiller éditorial pour Europe 1, RTL, TF1, France 5, France 3.

Il participera comme auteur et journaliste aux documentaires, «un petit coin de Paradis » (1999) consacré au jardin planétaire et "Gastronomie: la guerre des étoiles" (2006) pour Canal +, au documentaire "Je préfère manger à la cantine" (2010) de 90 minutes diffusé en prime time sur France Télé, il a initié le film « La quête d'Alain Ducasse » sortie en salle le 11 octobre 2018 et a collaborer à plusieurs séries documentaires pour France 5 sur les produits et la jeune génération de cuisiniers depuis 2005. Il a publié le «Manuel de Cuisine Populaire» (2011) aux éditions Menu Fretin. Il est à l'initiative de «l'Observatoire des Cuisines Populaires», et a géré le site consacré à la formation en hôtellerie-restauration «Vivre la Restauration» avec Régis Marcon.

En 2016, à la demande de madame la ministre Martine Pinville en charge de la fête de la gastronomie il a été parrain de cette manifestation nationale ayant pour thème « les cuisines populaires ». En 2017, sollicité par l'UPPIA grâce à des financements de FranceAgriMer il a réalisé une étude ethnographique sur la symbolique et l'esthétique de la conserve.

Depuis 2016, il collabore avec la Ville de Clermont-Ferrand et Clermont-Auvergne-Métropole sur des projets liés à l'alimentation, en particulier dans le cadre d'Effervescences projet participant à la constitution du dossier de candidature de Capitale Européenne de la Culture.

Rosalie Lakatos établit son parcours à la charnière entre développement territorial et développement culturel, entre projets de proximité et collaborations européennes.

Ingénieure en Aménagement et développement du Territoire (Polytech Tours / Radboud Universiteit Nijmegen, Pays-Bas), diplômée du DESS « Management Culturel en Europe » à l'Institut d'Etudes Européennes - Paris 8. Après une expérience fondatrice au sein de l'équipe lille2004, Capitale Européenne de la Culture, en tant que chargée du développement des publics et des relations aux habitants, elle assure différentes missions (production, développement, écriture) au sein d'aventures culturelles à géométrie variable, en ville, à la campagne, en France et à l'étranger : « Europe XXL », au sein de l'équipe lille3000, « MIR Caravan 2009-2010 ». En tant que chargée de l'action culturelle à la Coopérative de Mai, puis Directrice de production du Festival Europavox à Clermont-Ferrand, elle développe des compétences spécifiques dans le champ de la diffusion des musiques actuelles. Animée par l'envie de déployer des projets qui tentent l'alchimie entre une relation très intime aux gens, leur territoire, leur patrimoine commun et une puissante intensité artistique et imaginaire, elle fonde en 2011 Les Navigateurs, association dédiée à l'écriture et la construction de fabriques culturelles de proximité. De 2016 à 2019, elle rejoint la Ville de Clermont-Ferrand en tant que chargée de l'action culturelle et du développement territorial au sein du projet Effervescences, puis assure la coordination du projet, dans le cadre de la démarche de candidature « Clermont, Capitale Européenne de la Culture 2028 ».

Fabienne Aulagnier s'intéresse particulièrement aux nouveaux modes d'implication des acteurs dans le champ culturel au croisement des politiques institutionnelles et de l'éducation populaire.

Titulaire d'une Maîtrise de Sciences Economiques et de Gestion obtenue à l'Université de Clermont-Ferrand, elle s'investit pendant 5 années dans la coopération humanitaire à l'étranger dans le secteur médical (Pharmaciens Sans Frontières, Médecins Sans Frontières) occupant des postes de gestionnaire et de coordinatrice de projets. A son retour en France, après avoir travaillé en Bosnie, au Mali et dans les Territoires Palestiniens, elle intègre, en 2000, l'équipe de la Scène Nationale de Petit-Quevilly (devenue aujourd'hui le CDN de Haute Normandie) en tant qu'administratrice. Grâce à plusieurs collaborations avec l'Atelier 231 (Centre National des Arts de la Rue) elle découvre dans le secteur des « arts de la rue » un espace de liberté de création pour les artistes et de rencontres fortes avec les publics, au service duquel elle met ses compétences en rejoignant l'équipe de Lieux publics, Centre national de création en espace public à Marseille.

Directrice de production de 2002 à 2017, elle a en charge l'accompagnement des productions soutenues par le Centre national et l'organisation des événements. Ces deux missions complémentaires lui valent une connaissance approfondie de l'art en espace public au niveau européen et de l'ensemble des processus de production, de la création à la rencontre des œuvres avec le public. En 2013, dans le cadre de Marseille-Provence 2013, Capitale européenne de la culture elle a la responsabilité de l'événement Métamorphoses porté par Lieux publics.

En 2016, elle s'associe à Philippe Kauffmann et Julien Fournet pour porter la conception et la coordination artistique d'Effervescences pour la ville de Clermont-Ferrand.

- **Les 120 membres de l'assemblée générale et le conseil d'administration de l'association**

Quentin Brunet chef cuisinier, Jean Claude Leclerc chef cuisinier, Lucie Vorilhon épicière engagée, Serge Carton président d'association, David Levadoux agriculteur comédien et metteur en scène

- **Les « camarades »**

Romain Bas, régisseur ; Manon Farinelli, chargée de production ; Caroline Frasson-Cochet, graphiste ; Pierre Le Bon, directeur technique ; Gaétan Mazaloubeaud, scénographe ; Elza Lacotte, illustratrice ; Franck Watel, dessinateur-auteur.

- **Les partenaires complices**

Bibliothèque du Patrimoine, Réseau de lecture publique de Clermont Auvergne Métropole, La Comédie de Clermont-Ferrand Scène nationale, Les Grandes Tables, École Supérieure d'Art de Clermont Métropole, Bistrots de pays, Lieu'topie, La Goguette, L'Onde Porteuse, Sauve qui peut le court métrage, Conservatoire des Espaces Naturels d'Auvergne, Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE), Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA), Ferme Urbaine Clermont-Ferrand, Conservatoire Ethnobotanique du Massif-Central, artisans semenciers, UPPIA interprofession des conserveurs, l'Association des Vignerons Indépendants du Puy-de-Dôme, le Plan Alimentaire Territorial, La Ferme Urbaine, ... entreprises, partenaires publics et institutions (Ville, Métropole, Conseil Départemental, Conseil Régional, Etat)

- **Les amis de l'Étonnant Festin**

Les habitants acteurs du projet

Les bienfaiteurs (mécènes, donateurs..)

CONTACTS

Association l'Etonnant Festin
70 rue Theuret,
63000 Clermont-Ferrand

www.letonnantfestin.com
(Site internet actif mi septembre 2020)
Facebook: letonnantfestin

Eric Roux
eric.roux625@orange.fr
T. 06 70 48 46 84

Fabienne Aulagnier
aulagnier.fabienne@gmail.com
T. 06 73 47 58 08

L'Étonnant Festin dans toutes ses réalisations se veut une Fête : celle de la nourriture du quotidien, de la cuisine populaire, "celle qui répond au rêve de notre âme comme à l'appétit de nos entrailles".

Se nourrir n'a rien de commun, ni d'ordinaire, c'est avant tout donner du sens au quotidien. C'est bien l'humanité de nos choix alimentaires qui est bonne à penser comme fait culturel total.

