

STÉPHANIE BLANQUET

« Mémoires vives »

Ehpad Repos et santé, Sauveterre-de-Rouergue

Sainte Marthe, Ceignac

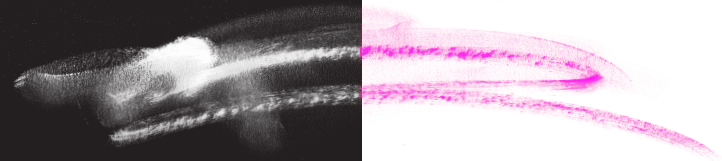
Marie-Immaculée, Ceignac

octobre-novembre 2022



un atelier

Cuisine :
des sens



Civet de lièvre
avec un bon vin
rouge.

un morceau de gâteau
à la broche
champagne -

foie gras
Henriette
salade composée

haricots verts

Pêche la
Pauline

confiture
de
saumon fumé

Chapon avec
Garnelle
d'haricots verts
Chatsignes donner du jus
au gâteau.

saumon fumé
d'indian
à la bière

Aslette

poitrine cuite
œufs la
vierge de
romage

saumon fumé
pates
Alouche de fruits

chataigne
salade

GAMBAS
à l'américaine

gâteau aux noix
Pommes de terre far
confit

Prune

gros oignons

salade
frises
prunes

« Mémoires vives » PRODIGES

photos, dessins, textes STÉPHANIE BLANQUET

à partir de l'animation d'ateliers à médiation culinaire
réalisés à Ehpad Repos et santé, Sauveterre-de-Rouergue
Sainte Marthe, Ceignac
Marie-Immaculée, Ceignac

Cuisine: un atelier des sens

octobre-novembre 2022

sentir

toucher

remuer

saupoudrer

partager

pétrir

transmettre

Geneviève Henriette Josette Charles-Vincent Noëlle Geneviève Jeanine Jean Kim Noélie Madeleine Thérèse Irène Maria Françoise Yvonne Arlette Paulette Maria Albine Renée Alice Marie-Louise Marthe Adèle Raymonde Gisèle

se remémorer

regarder

choisir

palper

écrire

manipuler

goûter

presser

dire



découper

raconter

rire

ressentir

tenir

étaler

La bonne cuisine, c'est le souvenir

Georges Simenon

éplucher

imaginer

remuer

badigeonner

serrer

écouter

malaxer

dessiner

saupoudrer



Cuisiner. Nourrir. Se nourrir.

Trois activités humaines distinctes et incontournables répondant à un besoin physiologique mais tellement plus.

« Manger est le premier et le dernier plaisir qui reste à l'homme lorsque tous les autres ont disparu » postule le gastronome Brillat-Savarin.

Face à un *cogito* envahissant ou défaillant, quand la parole a déserté, nos cinq sens nous permettent de ne pas perdre pied, de nous relier au monde en l'appréhendant de manière subjective, de nous **sentir vivant**.

Même si l'Évolution et notre société occidentale les a hiérarchisé, vue, odorat, toucher, ouïe et goût sont tous accessibles *via le médium* culinaire.

En réalisant la satisfaction d'un besoin primaire telles des vigies assurant notre survie, ils sont aussi source de plaisir. Ils nous relient à notre SOI et aux autres.

Nos sens nous informent et nous forment.

La cuisine balaie les champs de la santé, de la psychologie, de la philosophie de la sociologie, de l'art, de l'économie, de l'environnement et de la politique. Chaque individu a son propre rapport à la nourriture. Elle constitue son identité au même titre que la couleur de ses yeux.

Elle vit en chacun de nous dans le réel, dans l'imaginaire et dans le symbolique. Elle nous fait ressentir notre corps, elle nous permet de nous projeter, elle nous structure.

Mélange de nature et de culture, elle suit l'évolution (émotionnelle et/ou économique) de l'individu au cours de sa vie, allant du présent au passé lorsqu'il s'agit de retrouver sa madeleine de Proust ou au futur quand la perspective du prochain repas nous fait saliver.

Des va-et-vient qui ouvrent au mouvement, à l'élan vital.

La cuisine, lieu d'es-sence.

Retour à l'origine, avant l'émergence de la pensée.

Une perte des sens entraîne une perte de sens.

Ne dit-on pas "ne plus avoir goût à la vie ?"

La cuisine comme lieu de l'intimité, de la découverte, de l'affirmation de soi. Espace de liberté, de créativité. Sous ou sans le regard de l'Autre. Pour cheminer, se construire ou se reconstruire.

La cuisine comme lieu du lien social.

Espace de rencontre, de partage. Satisfaction dans l'échange et recouvrement de l'estime de soi dans l'image spéculaire.

La cuisine, lieu de stimulation.

La cuisine, lieu du faire et du rêve.

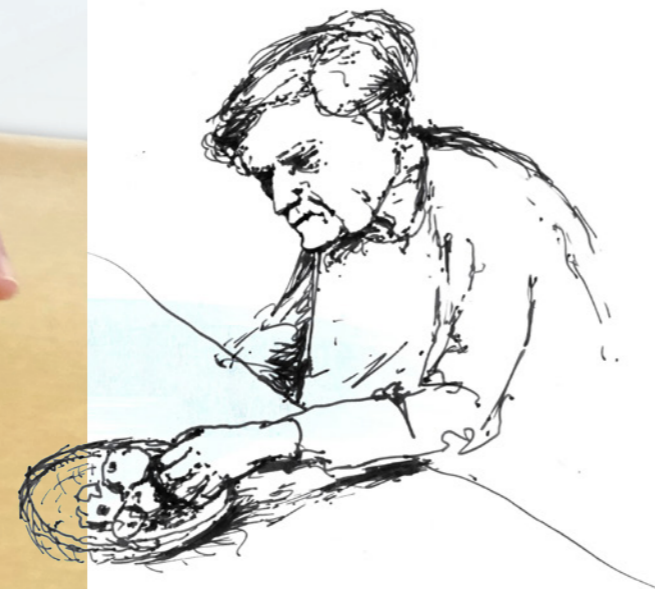
La cuisine, lieu des possibles.

Elle/Nous/Rit





redevenir SUJET



quand CHOISIR un fruit dans une corbeille est un furtif éclair d'autonomie dans une vie rigidifiée par les contraintes et la dépendance par le désir de l'autre



je l'ai choisie pour la couleur





la question, c'est d'essayer

J'AI MA PETITE BOUTEILLE D'EAU-DE-VIE À FLAVIN
je sais pas qui l'a prise quand je suis partie

vous, vous mangez votre modèle

le problème, c'est que je sais pas me retenir
quand j'aime un fruit, j'en mange, j'en mange



*si vous me la présentez,
peut-être que je la goûterai...*



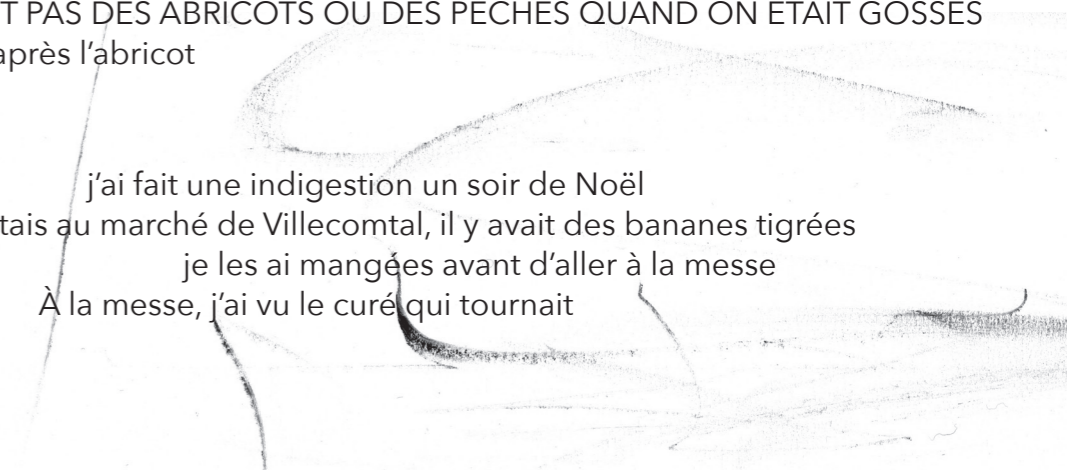
elle est peut-être bonne mais elle est pas assez mûre !



ON N'EN N'AVAIT PAS DES ABRICOTS OU DES PÊCHES QUAND ON ÉTAIT GOSSES
c'est arrivé après l'abricot



j'ai fait une indigestion un soir de Noël
j'étais au marché de Villecomtal, il y avait des bananes tigrées
je les ai mangées avant d'aller à la messe
À la messe, j'ai vu le curé qui tournait





*un tout petit bout
un tout petit peu*

j'aime tout et rien



*j'achetais toujours le beef chez Blanquet
tous les samedis. c'était beef et frites pour les gosses
du bon beef ils aimaient ça*



*qu'est-ce qui vous ferait plaisir aujourd'hui ?
boire du champagne !
moi, le champagne je m'en passe facilement*

*elle a coupé les pommiers pour ne pas ramasser les pommes
elle en voulait pas
personne n'en voulait*

on dirait un gros caillou

*je devais avoir 7 ou 8 ans
c'est surtout qu'il fallait les ramasser tel jour tel jour*







ça sent le foin

quel est le goût du souvenir ?

*quand même, il fallait des sous parce que c'était pas donné
quand ça vient du producteur avec des produits naturels
c'est quand même plus cher*

des huîtres ?
c'est pas très aveyronnais !

à l'époque on faisait les noces à la maison
y'avait une dame qui venait la veille pour préparer la fouace
elle était faite avec beaucoup de beurre



c'était vivant les poules

moi, j'avais un caddie
il était plein à la fin du marché

ça c'est de la chicorée

c'est la recette officielle ?

chez moi, il y avait toujours un talon de jambon
chez nous aussi



on cuisinait pour tous

- autour de la table, on réunissait la famille, les amis ...

- Henriette, vous pleurez ?

- elle est sensible...

- c'est un bon souvenir ?

- ah oui oui !

- les larmes, vous savez... ça vient...

- des larmes de bonheur

- qu'est-ce qui vous a ému ?

- et bien, de penser à tous ces repas... parce qu'on était tous ensemble



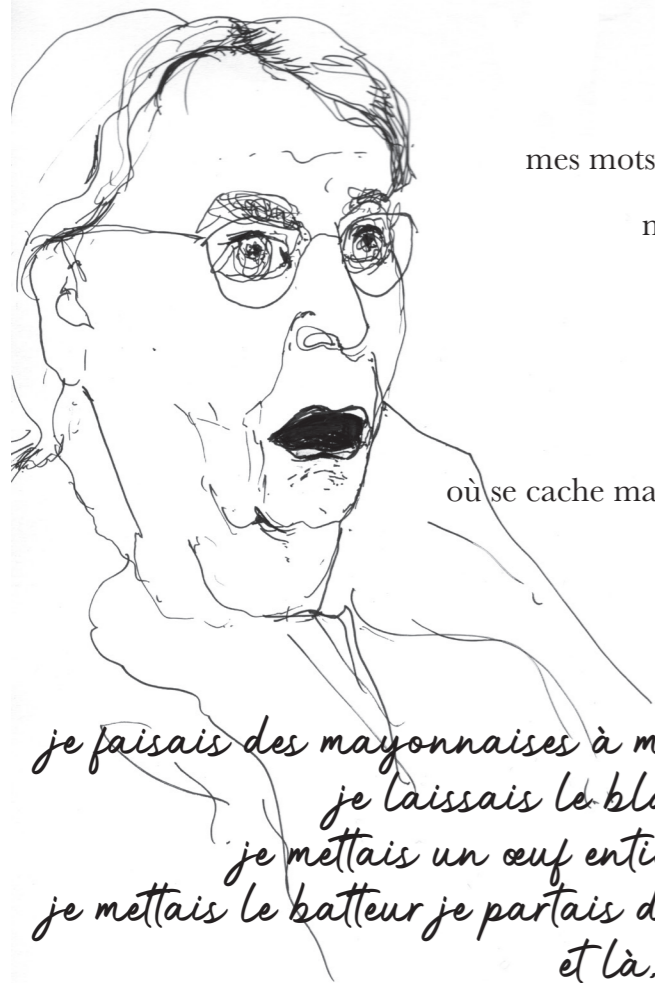
mon fils, il habite Bordeaux

il connaît les coins pour les cèpes



H., elle fait les parts qu'elle mangeait





mes mots

mémo

mémorisée

où se cache ma mémoire ?

*je faisais des mayonnaises à ma façon, aérées
je laissais le blanc d'œuf
je mettais un œuf entier, un peu de sel, du vinaigre, de l'huile
je mettais le batteur je partais du fond et je laissais monter doucement doucement
et là, elle était bonne*



chercher son plat préféré

chercher

chercher

encore

un souvenir

s'y accrocher

repartir

le tenir

ne pas le lâcher

le dire



doucement

OUF !!!
j'ai réussi



Quatre-vingt
deux ans
d'existence
de la
maison

Les fins
de la cuisine
sont
si riches
dites

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison
le dimanche
avec
une
bonne
bière
et
du
champagne

C'est
si bon
de
passer
un
moment
avec
vous

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Pate aux Fruits
aux Peures **Rose-Claude**
avec une pâte brisée
faite maison
Lulu

Si tu
veux
faire
un
bon
plat
il faut
avoir
un
bon
chef

Haricots
à la
maison
avec
du
lard
et
du
safran

Noël
à la
maison
avec
du
safran
et
du
lard
le 08 novembre

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison
le dimanche
avec
une
bonne
bière
et
du
champagne

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison
le dimanche
avec
une
bonne
bière
et
du
champagne

Civet de bœuf
avec un bon vin
rouge
à la
maison
le dimanche
avec
une
bonne
bière
et
du
champagne

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

Les
sablons
sont
si bons
à la
maison

si c'est bien cuisiné, on n'a pas de plat préféré



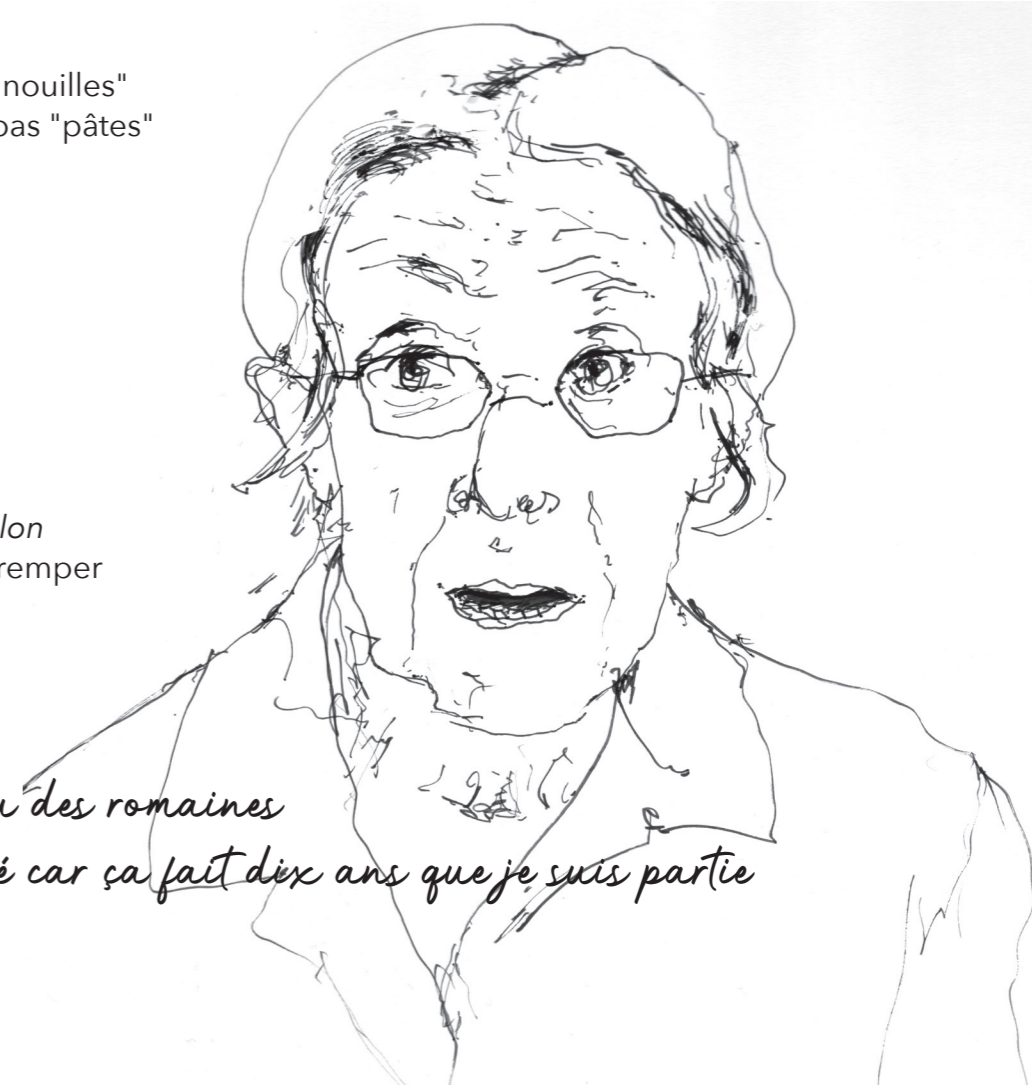
chez mon frère, on mélange on sert les légumes et la viande en même temps
moi, je peux pas quand on mélange les goûts
quand je mange des haricos verts, c'est des haricots verts !



on disait "nouilles"
on disait pas "pâtes"

chez nous
on dit que c'est un estouffe-couillon
il manque quelque chose pour tremper

à la maison il y a toujours eu des romaines
j'espère qu'il l'a gardé car ça fait dix ans que je suis partie





quand on va au restau, on a du mal à choisir

dans les bons, pas dans les gargottes

vous avez des petits restaurants de campagne qui sont bons. C'est la cuisine du terroir. C'est ma préférée.

ah non ! moi je trempe pas !

les cerises aussi on allait les manger sur l'arbre
comme j'étais un peu taboursou c'étaient les garçons qui montaient aux arbres
ils coupaient les rameaux
mon père voulait pas qu'on coupe les rameaux il paraît que ça fatiguait les arbres



les farçous, tout le monde les aime



finalement, un bon repas c'est : entrée, plat, fromage ET dessert
il y a quatre choses pour un bon menu.

*je connaissais le San Carlo à Marseille, à côté de la gare Saint-Charles
on y mange toujours très bien*



Action culturelle en Pays Ségali

réalisée grâce au soutien de la conférence des financeurs
de la prévention de la perte d'autonomie Aveyron



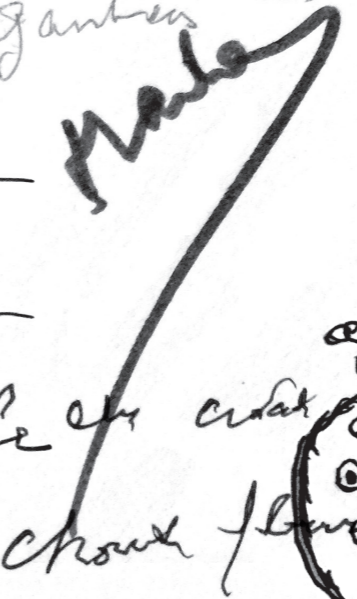
confiture de fraises
tarte à ~~aux~~ cerises

à la
crème avec
abricots

refert
de fromage
champagne en crêpe

Marie-Louise
France

gambes à l'armoise



bûche au Rhum

macaron au fromage

confiture de prunes
pomme
tarte en croûte
citron

- cervelles bien grillées
- Baba au Rhum
- Fraises
- Reine Claude
- œufs



08 Novembre

