

"FAIRE - GOÛTER"

Résidence de recherche et de création à l'hôpital Vauclaire à Montpon-Ménéstérol

PARTENAIRES

Ministère de la Culture / DRAC Nouvelle-Aquitaine, Conseil départemental de la Dordogne, Centre Hospitalier Vauclaire, Association Zap'art, Conseil régional Nouvelle-Aquitaine et Agence culturelle départementale Dordogne-Périgord, Résidence(s) de l'Art en Dordogne.

Un dispositif coordonné par l'Agence culturelle départementale Dordogne-Périgord



«Invitée par l'Agence culturelle départementale Dordogne-Périgord et l'association Zap'art, Lorie Bayen El-Kaim a mené à l'hôpital Vauclaire des expérimentations artistiques en lien avec la thématique « Du jardin à la cuisine ». En fin de résidence, l'artiste présente ses multiples créations : une série de dessins, des objets de table originaux et la réhabilitation à croquer d'un jardin et de sa fontaine. Une invitation à l'éveil des sens, au partage et à la rencontre !»

texte écrit par l'agence culturelle de Dordogne



En 2022, j'ai séjourné 3 mois et demi à l'hôpital de Vauclaire en Dordogne. C'est un institut psychiatrique situé au milieu de la forêt dans un ancien cloître chartreux. Entouré d'un jardin étonnant entretenu par un drôle de sage goûteur-cueilleur qui vous parle des plantes, des patients et des fantômes !

Au fil des semaines, j'ai appris à connaître ce lieu surprenant, inspirant, énigmatique, qui m'a bouleversée. J'ai découvert l'univers de la psychiatrie qui m'était alors totalement inconnu.

À l'hôpital, le rapport à la nourriture est très important. Historiquement, la Chartreuse, puis le centre de soin étaient totalement indépendants en eau et en nourriture. Cette autonomie s'est perdue, laissant aujourd'hui une cantine standardisée aux aliments aux provenances lointaines. Certains patients entretiennent aussi un rapport à la nourriture singulier, ils compensent l'ennui et le vide créé par la maladie en développent une extrême gourmandise, utilisant la nourriture comme réconfort et moment de liberté

C'est dans cet univers que j'ai développé un ensemble de recherches créatives :

- Deux séries de dessins documentaires
- Une série de dessins traduisant des rencontres avec les patients autour de leurs plats préférés
- Des ateliers de création de recettes qui se mangent avec les yeux et avec la bouche
- Des recherches autour du pain, de la contrainte et du débordement
- Un jardin du goûter pour convier les curieux à prendre un en-cas



Sommaire

1/ Observer et documenter

La vie et l'architecture

La nourriture

2/ Rencontrer et partager

Au quotidien

Les ateliers

3/ Expérimenter

Laisser le pain sortir du moule

4/ Créer et inviter

Le jardin du goûter

5/ Restitution

Montrer et partager son travail



The page features several hand-drawn botanical sketches. There are five green leaves of various shapes and sizes, some with visible veins. There are four yellow, branched structures resembling small plants or seed heads. There are three blue, curved structures that look like stems or roots. The sketches are arranged around a central text area.

OBSERVER
DOCUMENTER

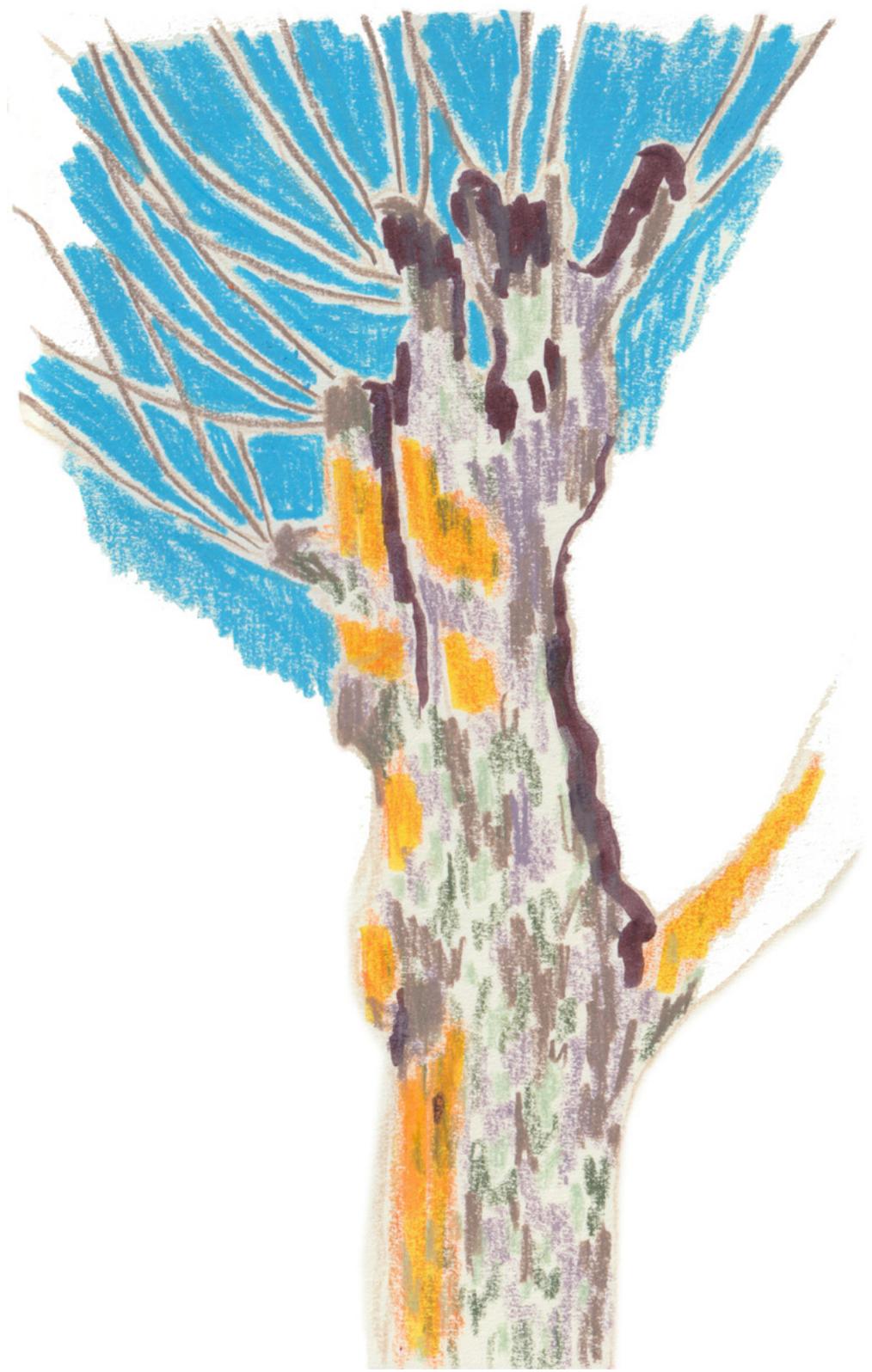
de vie et l'architecture
de nourriture

Observer et documenter

-La vie et l'architecture

Dessins de l'Hôpital de Vauclaire réalisés lors de la première phase en février. J'ai utilisé le dessin comme aide mémoire pendant ces premières semaines de rencontre, de visites et d'observations dans ce vaste lieu. Ses dessins ont été des outils dans ma compréhension de l'espace, créant des points de repère.

35 Dessins A5 aux crayons de couleurs et feutres.





Observer et documenter

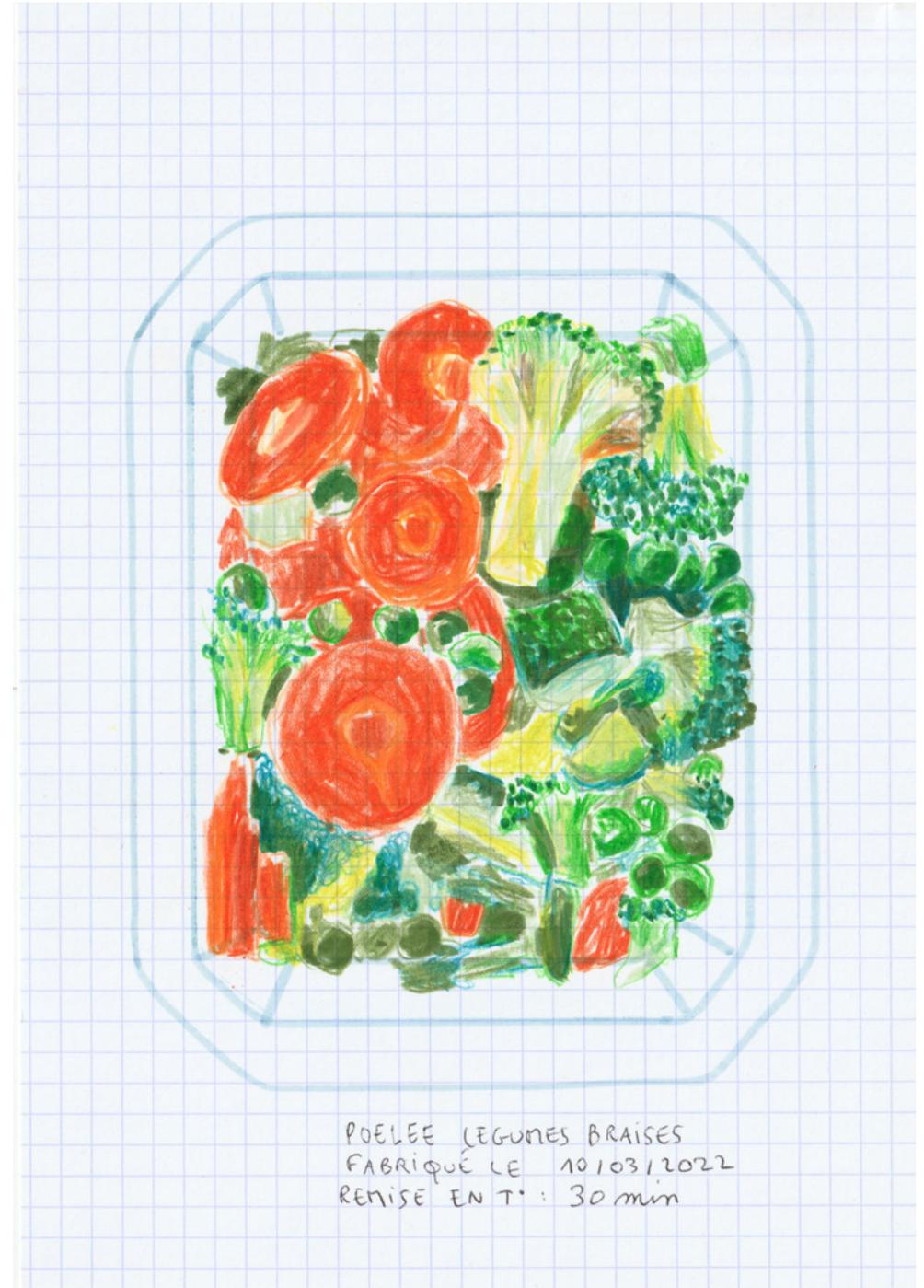
-La nourriture

À mon arrivée dans la résidence j'ai visité les cuisines. Elle réalise 445 repas par jours pour les patients et un self pour les employés ou j'ai déjeuné durant toute ma résidence. J'ai échangé avec les cuisiniers, les chefs puis l'économat. J'ai été interloqué par le manque de logique, l'incompréhension et la résignation des travailleurs face à un système de fournisseur nationalisé. Celui-ci ne laisse aucune place au local sous prétexte d'une bonne traçabilité et de contrats à honorer.

La cuisine réalise 2 menus en liaison froide, un menu printemps/été et hiver/automne. Chaque menu dure 8 semaines, soit 56 jours. Ils sont distribués aux unités de soin dans des barquettes. Ces menus se répètent, toute l'année depuis quelques années.

La série de dessins illustre 56 barquettes sortant des cuisines de l'Hôpital. Les plats se répètent en dictant les heures et les jours, dans ce lieu où le repas rythme les journées.

56 Dessins aux crayons de couleurs et feutres sur fiche bristol.





BOURNAIS
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 07/07/2022



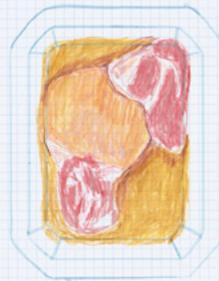
FILET DE SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 04/07/2022



FILET LEGUMES BRANES
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 04/07/2022



COQUILLETES
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 06/07/2022



FILET DE SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 05/07/2022



MALBONNE
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 20/07/2022



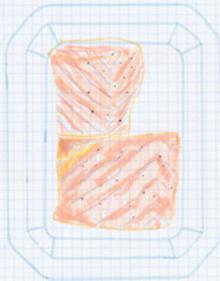
FILET
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 05/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 06/07/2022



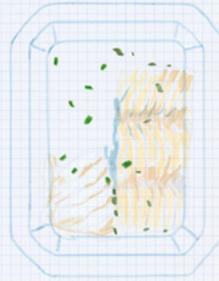
SAUTE DE VEAU POUX AVEU
Fabricage le 02/07/2022
Remise en T° : 30 min



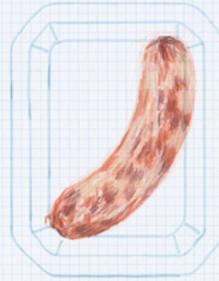
FILET DE SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 01/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 01/07/2022



POISSON
Fabricage le 02/07/2022
Remise en T° : 30 min



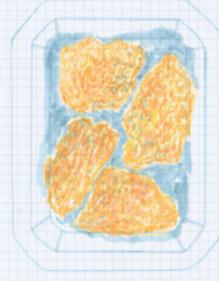
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 31/07/2022



FILET DE SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 03/07/2022



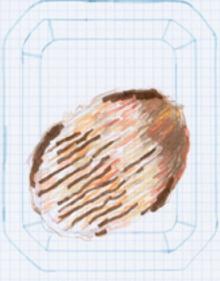
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 01/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 02/07/2022



C
SAUMON
Fabricage le 01/07/2022
Remise en T° : 30 min



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 28/07/2022



FILET LEGUMES BRANES
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 02/07/2022



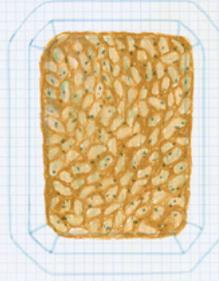
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 26/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 23/07/2022



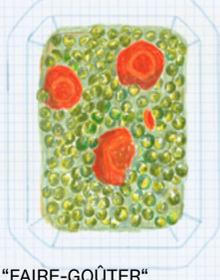
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 26/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 21/07/2022



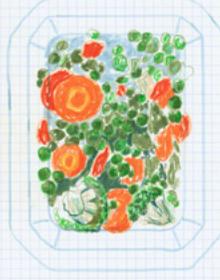
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 19/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 20/07/2022



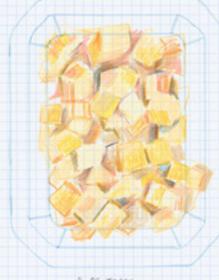
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 20/07/2022



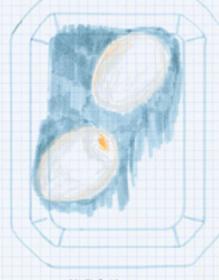
FILET LEGUMES BRANES
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 20/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 20/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 26/07/2022



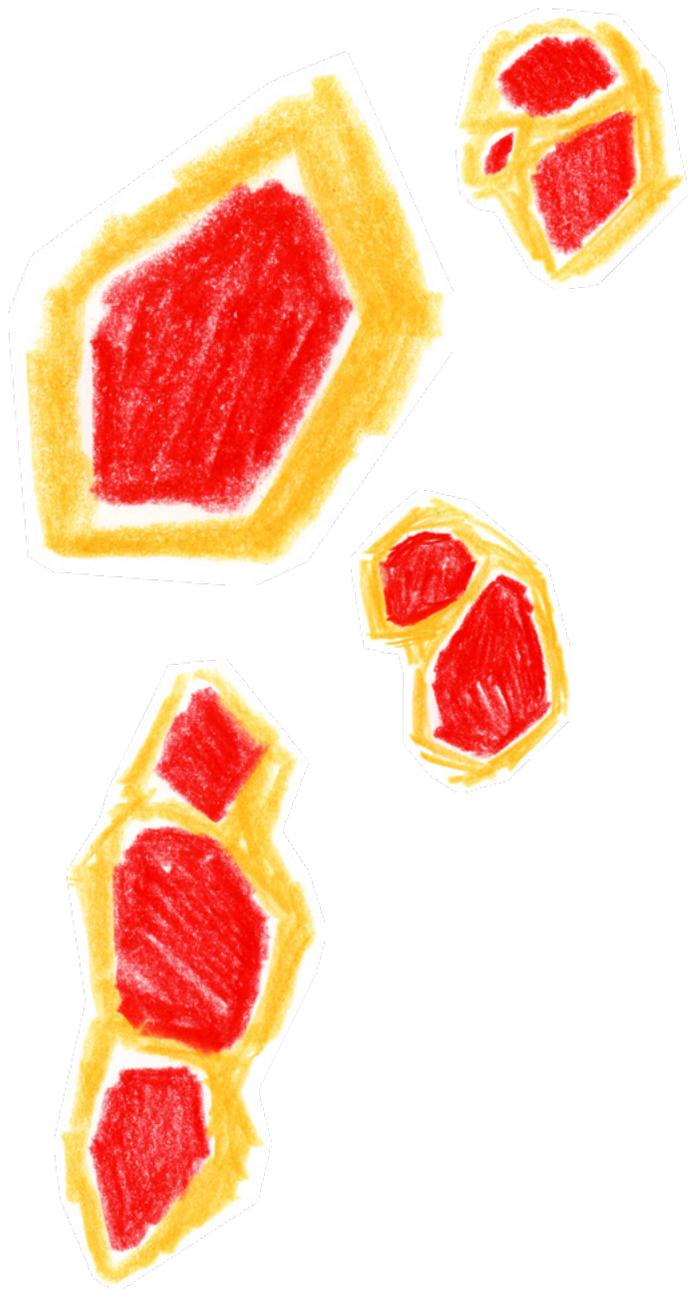
SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 26/07/2022



SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 26/07/2022

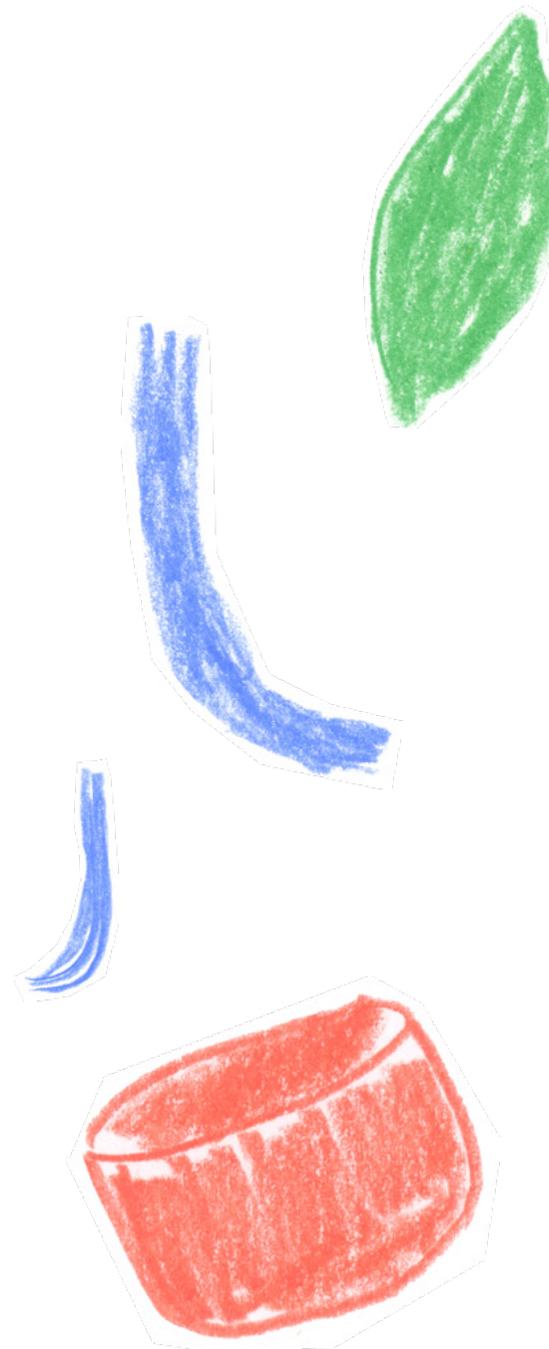


SAUMON
Remise en T° : 30 min
Fabricage le 26/07/2022



RENCONTRER
ET PARTAGER

Au quotidien
des ateliers



Rencontrer et partager

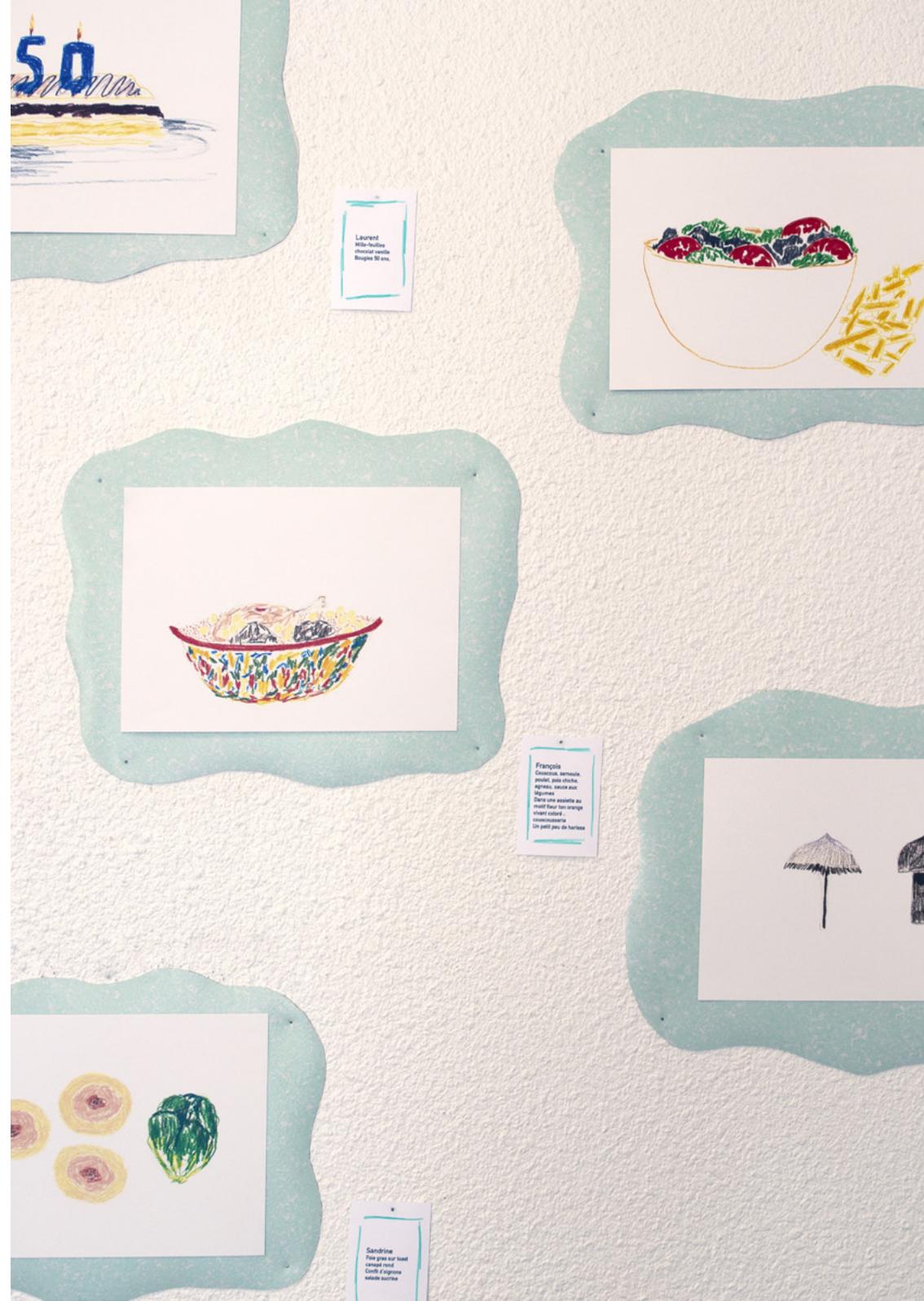
- Au quotidien

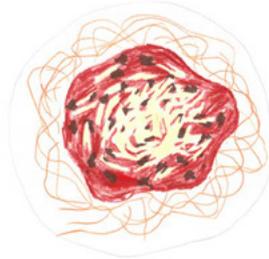
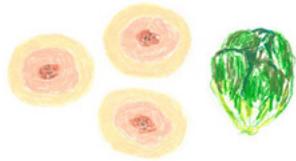
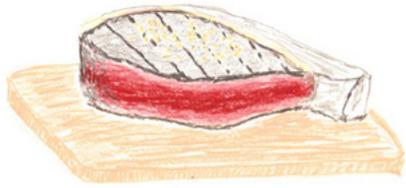
«Quel est ton plat préféré ?»

Cette phrase m'a permis de tisser un premier lien avec les habitants de Vauclaire. Autour d'une boisson à la cafétéria, leurs plats et leurs souvenirs ont pris vie par le dessin, mes mains guidées par la recette et la gourmandise du voisin de table.

Sabrina/ David/ Thomas/ Mickael/ Serge/ Laurent/ Noemie/ Isabelle/ Nini/ Maïté/ Luc/ Sandrine/ Fabienne/ Chantal/ Joel/ Laurent/ Simon..

25 Dessins aux crayons de couleur, des copies étaient données aux patients le lendemain de la rencontre.





Rencontrer et partager

-Les ateliers

Ateliers réalisés avec des patients de Vauclaire dans le cadre d'ateliers thérapeutiques existants (expression plastique et cuisine) avec de soutien de deux soignants.

«Pizza qui se mange avec les yeux»



«Pizza qui se mange avec la bouche»



Rencontrer et partager

- Les ateliers

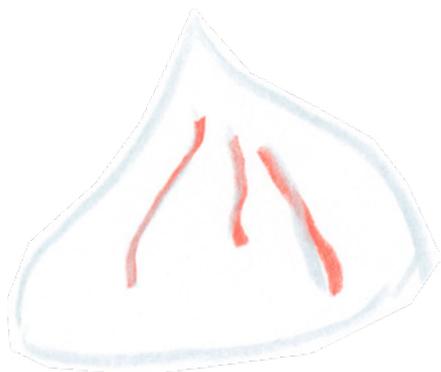
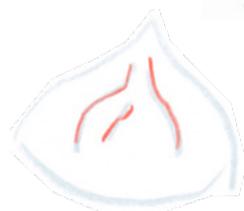
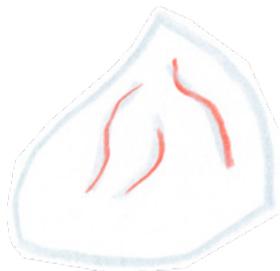
Atelier réalisé avec l'EHPAD de Mussidan.

«Pièce montée de choux qui se mange avec la bouche»



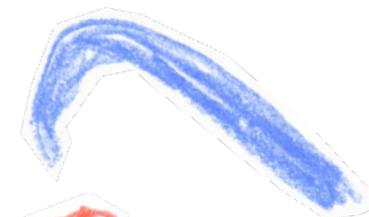
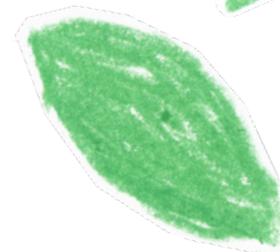
«Pièce montée de choux qui se mange avec les yeux»





EXPERIMENTER

*laisser le pain
sortir du moule*



Expérimenter

-Laisser le pain sortir du moule

Lors de mon séjour, les actualités françaises et de l'hôpital débattaient sur le pain ; son prix, sa qualité, son symbole. Poussant mon regard vers cette matière.

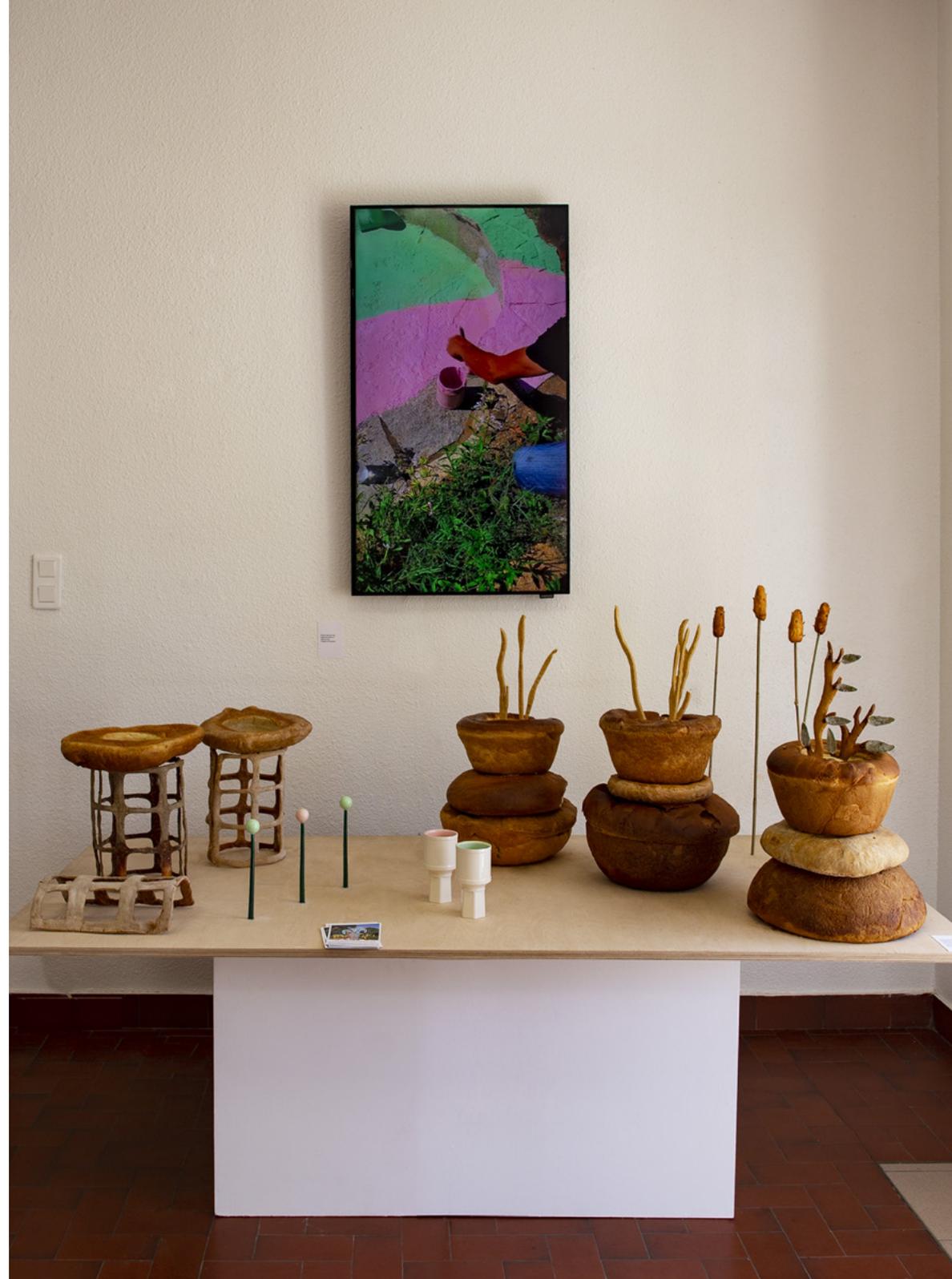
J'ai alors fait le parallèle entre le pain dans son moule, qui gonfle de façon irrégulière voir s'en échapper et la pensée humaine encadrée par une norme, restant libre de se déformer de façon et imprévisible.

J'ai utilisé le pain pour mener des recherches de matière autour de la déformation d'une forme.

Marqué par le mobilier anti-suicide des chambres d'isolement, j'ai appliqué cette recherche à la fabrication d'objets inoffensifs, mais surtout appétissants.

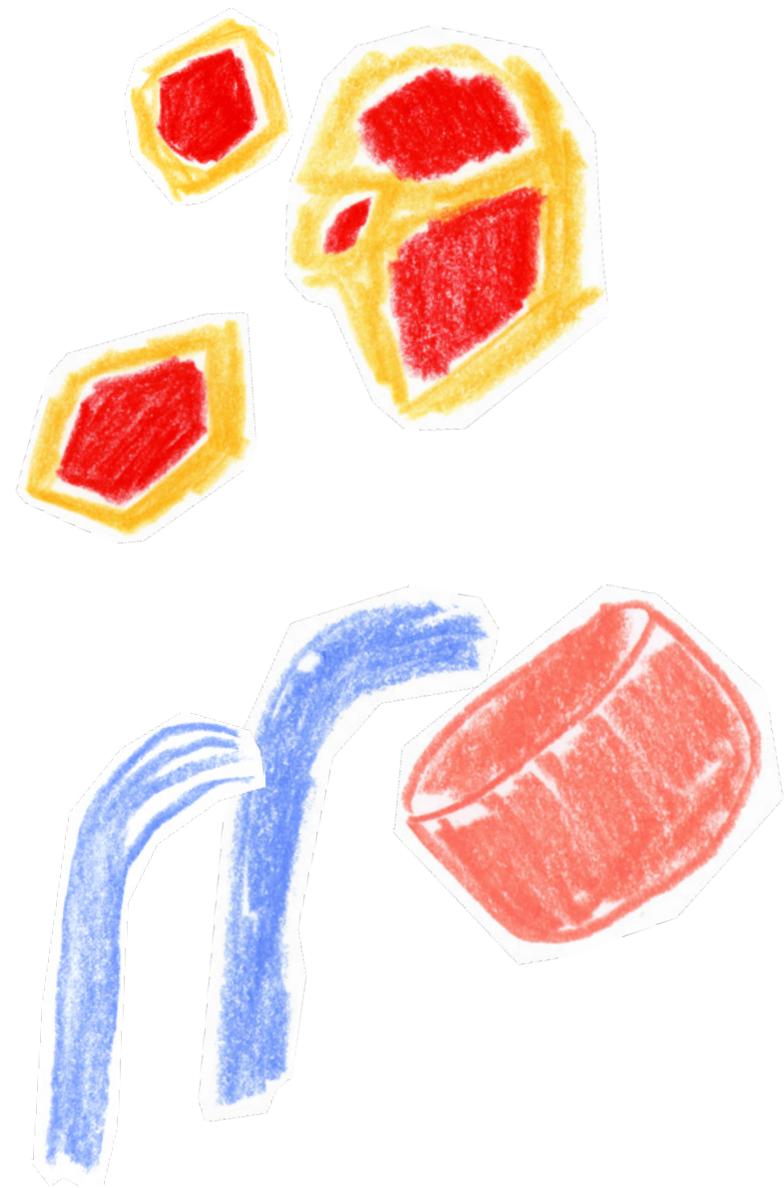
Expérimentation en partenariat avec la boulangerie

« Le bureau des saveurs » à Montpont-Menesterol.



CRÉER ET INVITER

Le jardin du
goûter



Créer et inviter

Le jardin du goûter

Le jardin du goûter est inspiré par la rencontre avec les patients, les cuisines, l'économat, les actualités du moment, l'histoire de Vauclaire et l'architecture des lieux. Il se compose de deux espaces encrés dans les architectures existantes du jardin :

- Le bassin des infusions

Il prend place dans l'ancien bassin de la cour et se compose d'une fontaine à eau potable, d'une table et de plantes aromatiques. Il propose de partir à la cueillette pour composer son infusion, puis de se servir de l'eau pour ensuite déguster le tout autour de la table. Des verres et touilletes inspirés du mobilier urbain (château d'eau et réverbère) ont été créés spécialement pour les performances.

Matériaux : peinture à la farine, bidons recyclés, métal, bois, plantes aromatiques, pain, feuilles de sauge cristallisées de Vauclaire, faïence émaillée



Créer et inviter

Le bassin des infusions, table et verres.



Créer et inviter

Le bassin des infusions, la fontaine dessinée sur mesure est à actionner par un bouton-poussoir.





"FAIRE-GÔTER",
Résidence de recherche et de création par Lorie Bayen El-Kaim

Créer et inviter

Lieux de dégustation: détournement de l'architecture du lieu en une part de tarte aux fraises et ses poufs chantilly.

- Deux lieux de dégustation : les tartes aux fraises et les pains de blés

Différentes variétés de blé ont été semées sur de petites buttes en forme de pain (miche, baguette, pain de mie). La météo de cette année ayant été rude, la paille a remplacé les blés.

Les spectateurs sont invités à cueillir des épis en pain au lait, des feuilles de sauge dans de drôle de vases, des fraises dans une « tarte aux fraises.»

Le tout se mange sur une part de tarte géante et des poufs chantilly !



Créer et inviter

Lieux de dégustation : Investir le jardin avec des épis en pain au lait sur pain de blés



Créer et inviter

Lieux de dégustation : Cueillette de sauge du jardin dans son vase en pain.



Créer et inviter

Performance de goûter.

Du jardin à la bouche, invite à partager un quatre heures, à travers des performances ayant eu lieu fin septembre 2022. Elles prennent place dans un jardin laissé à l'abandon et restauré pour l'occasion. Les patients et le personnel de l'hôpital sont invités à se rendre dans le jardin au gré de leurs envies pour une pause hors du soin hospitalier.

Cette installation est laissée à la disposition de l'hôpital.

Jardin réalisé avec l'aide et l'échange :

Des artisans de l'hôpital

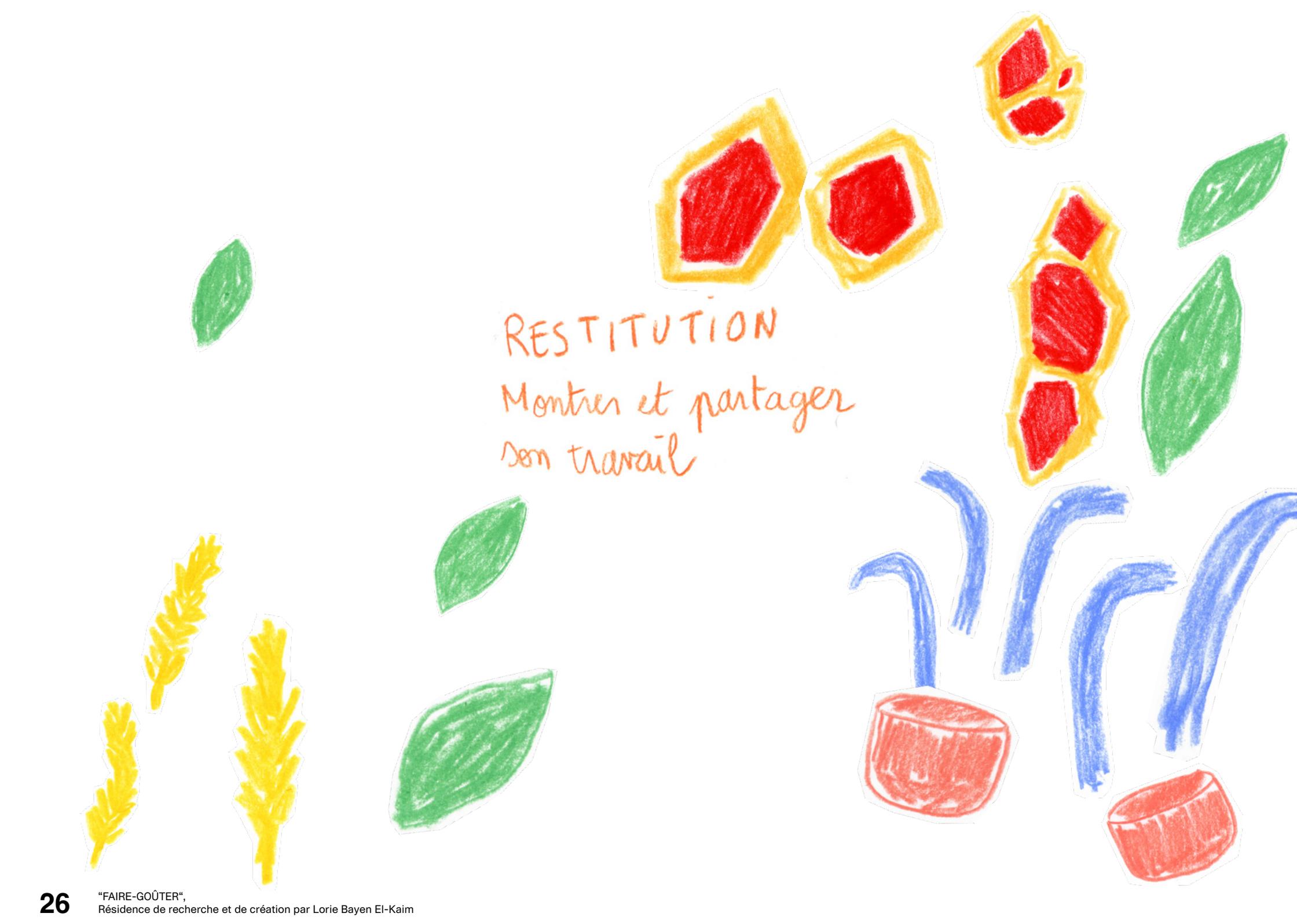
Des patients

Des chantiers éducatifs avec l'association : le chemin

De Patrick le jardinier



Images : [extrait vidéo](#)



RESTITUTION
Montrer et partager
son travail



"FAIRE-GOÛTER",
Résidence de recherche et de création par Lorie Bayen El-Kaim

photographie de l'expositi
de fin de résidence





photographie de l'exposit
de fin de résidence

Texte écrit par le journaliste Pierre Hivernat

Ça a commencé fort. Lorie tombe sur un appel à candidatures pour une résidence. Un, ça tombe bien, elle a envie de bouger de la capitale, deux, la deuxième moitié de la thématique proposée «Du jardin à la cuisine» est de celle qui lui remue le cerveau depuis quelques années. Moteur, action, elle postule. Lorie va vite, lit en diagonale les conditions du concours, est proclamée lauréate et se retrouve en plein hiver au milieu d'une forêt dans un hôpital psychiatrique.

Elle n'avait retenu que « forêt » dans le texte.

Nombre de ses confrères et consœurs découvrant tardivement qu'il faut toujours lire jusqu'au bout les règlements, auraient hésité sérieusement avant de lancer leur voiture sur l'autoroute A10, direction Hôpital de Vauclaire. Lorie fonce, même si elle pressent, comme lui soulignera bien plus tard un ancien infirmier, « qu'aucun des artistes qui sont passés à Vauclaire ne sont ressortis vraiment indemnes de leur séjour ».

Scène 2. Lorie est assise à sa table dans son appartement hospitalier en haut de la colline et s'interroge sur l'art et la manière. L'art, ce n'est pas très compliqué. Son portfolio est rempli de projets où son talent de penseuse graphique et design de l'alimentation n'est plus à démontrer.

Elle sait transmettre et retransmettre avec une esthétique joyeuse le goût et la gourmandise en quelques traits. La manière, c'est une autre paire de crayons.

En bas de sa nouvelle résidence, elle découvre de nombreuses unités de soins avec des patients aux pathologies diverses et dont certains sont enfermés dans des cellules avec du mobilier anti-suicide. Dans une telle situation, plusieurs options s'offrent aux artistes confrontés à un réel jusque-là largement livresque et qui, raisonnablement, peut susciter angoisse et paralysie. Une option protectrice aurait été la posture de l'artiste démiurge arborant un T-shirt avec un grand « A », choix qui a le mérite de la simplicité en instaurant l'étanchéité entre les œuvres et leur sujet. Chacun reste dans son pré carré et la confrontation des travaux du résident avec son public est laissée aux bonnes œuvres des échanges socio-culturels et des médiateurs.

Lorie ne possède pas ce genre de T-shirt et n'accepte les postures qu'au Yoga. Non, son choix à elle, c'est le discours de la méthode : une bonne dose de René Descartes dans un océan d'Antonin Artaud.

Elle commence donc par le commencement pour qui s'intéresse à la restauration des corps : le café du matin, ou plutôt les deux cafés du matin que l'on peut boire successivement à deux endroits du site.

Elle sait que dans un hôpital psychiatrique ou ailleurs, cette boisson rassembleuse favorise le commerce des langues. Elle y ajoute une série quotidienne de marches pour comprendre les couches géologiques de cet espace ancré dans la haute histoire depuis que des Chartreux décidèrent de s'y installer en 1315 avec force jardins, puits, arbres fruitiers, bassin pour les poissons et boulangerie, assurant leur autonomie.

Lorie sort ses crayons et commence une large documentation colorée et joyeuse, elle ne broie jamais du noir. On trouve là, aussi bien une porte d'entrée qu'un arbre, un lampadaire, un château d'eau ou le clocher de la Chartreuse. Tous ces dessins assoient à l'hôpital sa réputation de chroniqueuse d'un quotidien redécouvert qui ne cherche pas le spectaculaire. Et cette méthodologie au cordeau permet alors une mise en commun de l'outil artistique.

Après le café, Lorie passe au déjeuner, celui que l'on voit sur une vidéo de mise en barquettes d'aliments usinés au plus proche d'un consommateur modélisé et unique dont elle compose également la série en dessins au format normé. C'est sur ces bases de (re)connaissances partagées qu'elle parvient à remettre les individus au centre de leur repas en étant patiente avec les patients qui acceptent de contribuer au dessin de leur plat préféré. Le résultat est à la hauteur de l'ambition humaine. On trouve là l'entrecôte très cuite de Nini, l'omelette verte de Sébastien et le gâteau d'anniversaire des 50 ans de Laurent, soudain devenus signifiants, voire appétissants.

Restait quand même le deuxième volet du diptyque imposé : le jardin.

En choisissant de créer en volumes son « jardin du goûter » dans la cour d'une unité de soins abandonnée et en prenant comme médium une fontaine, du pain, de la confiture de fraise et des infusions d'herbes, elle porte ce signal fort que rien n'est abandonné pour toujours et que l'hôpital peut aussi être le lieu d'une hospitalité chaleureuse que l'art peut renouveler.



“FAIRE-GOÛTER“,

Résidence de recherche et de création menées par Lorie Bayen El-Kaim

Contact:

+33684032352

Lorie.bayenelkaim@gmail.com

@lorieblk

Merci pour votre attention et bonne journée !

