

ÉDITO

MIGRATION CULINAIRE MIGRATION C'EST QUOI ?

KOMPLEX KAPHARNAÛM QUESTIONNE LE CONCEPT ET LA FORME D'UN LIEU DE CRÉATION ARTISTIQUE POUR L'ESPACE PUBLIC.

Le projet migration naît du désir de s'affranchir de mises à disposition pérennes d'espaces de travail et propose d'éprouver un lieu qui se déploie et se développe au-delà des murs, à la rencontre de différents contextes urbains.

migration s'articule autour d'un camp de base en perpétuelle évolution et de modules déployés dans l'espace public.

Un déploiement migration est une intervention urbaine mettant en jeu une forme architecturale éphémère implantée dans la ville. Ces formes architecturales, artistiques et digitales captent des témoignages, des images, des sons, l'histoire (mémoire, sociologique) du lieu. Ces matériaux sont organisés, transformés, mis en récit pour créer une histoire (fictionnelle) qui est livrée *in situ* sous des formes plastiques et spectaculaires qui jaillissent et impactent l'architecture existante en révélant une ville imaginaire.

MIGRATION, LES G^RES ÉTAPES

2015

- + Annonce du déménagement et écriture du projet migration
- + Appel à candidatures d'architectes et choix du collectif JMRé

2016

- + Conception collaborative avec l'École Nationale d'Architecture de Lyon
- + Fabrication des 1^{ers} panneaux de construction
- + 1^{er} espace d'expérimentation et de déploiement artistique, *Charivari*, Villeurbanne

2017

- + Déménagement, construction des 1^{ers} bureaux mobiles
- + Scénographie du projet de territoire *Le Long de L'Axe*, Métropole de Lyon
- + Lancement officiel de migration, quartier Carré de Soie, Vaulx-en-Velin

2018

- + 1^{ers} déploiements autour du nourricier en ville - Tours, Villeurbanne
- + Création de l'entresort *L'Immobile*, Amiens, Paris
- + 1^{res} recherches sur l'autonomie énergétique
- + Plateforme #1, expérimentations habitées place Makeba, Villeurbanne.

2019

- + Accueil d'une RIDA de l'ONDA en espace public et sur le camp de base, Vaulx-en-Velin et Villeurbanne
- + Déploiement cinématographique autour du nourricier dans le cadre d'*Effervescences*, Clermont Ferrand



NOUS AVONS CRÉÉ CETTE GAZETTE POUR OUVRIR DES FENÊTRES SUR NOS PÉRÉGRINATIONS. CETTE ÉDITION EST UN FOCUS SUR LA STATION ET LE CULINAIRE. COMMENT LE GOÛT, LES ALIMENTS ET LEUR TRANSFORMATION PEUVENT RACONTER LES CULTURES ?

A L'ORIGINE, UN WORKSHOP AVEC L'ÉCOLE D'ARCHITECTURE DE LYON A PERMIS DE PIOCHER CETTE THÉMATIQUE. LES ÉTUDIANTS IMMERGÉS DANS LE CAMP DE BASE ONT PEU À PEU DÉFINI UN PROJET À CONSTRUIRE.

CE NOUVEL ESPACE A ÉTÉ IMAGINÉ SUR LA BASE D'UNE REMORQUE, SUPPORT D'UNE STRUCTURE COMPATIBLE AVEC LE KIT ARCHITECTURAL ET POINT CENTRAL DE DÉPLOIEMENT. CET OBJET A ÉTÉ RÉALISÉ EN 2018.

DÈS LORS, PAR SON USAGE DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES, NOUS AVONS PU EXPLORER LA QUESTION DU NOURRICIER, DES FORMES DE PARTICIPATION, ET DES RÉCITS QUI PEUVENT EN NAÎTRE.

UN KIT ARTISTIQUE ET ARCHITECTURAL



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La <u>station</u> c'est :	6 portiques,	776 vis,	des curieux·es·x,	quelqu'un·e,
un objet,	des plaques,	44m de fil,	des passant·es,	un groupe,
un lieu habité,	en douglas,	25 kg de cuivre,	des journées,	un instant,
qui roule,	en contre plaqué,	de l'électronique,	des nuits,	un verbe,
se déplace,	6m de carrelé,	du numérique,	un moment,	un mot,
s'installe,	740kg,	de l'analogique,	des paroles,	une image,
se déploie,	du bois d'auvergne,	des batteries,	une occupation,	une forme,
change de forme,	du bois	des images,	un endroit,	une place,
évolue, grandit	d'ailleurs,	du son,	où l'on s'assoit,	un croisement,
et se resserre,	1 296 trous,	des questions,	discute,	une sensation
une remorque,	un toit en zinc,	des frustrations,	touche,	que l'on ne
3,5T, 11m ² , 27m ³ ,	de l'acier,	des découvertes,	joue, goûte,	trouve pas
puis 30m ³ , 60m ³ ,	13m ² de tôle	des rencontres,	regarde,	toujours.
112m ³ , ...	pliée,	des regards,	entend,	
sa structure,	2m de profilé	des cris,	échange,	ADRIEN JOLIVET (KXKM),
du bois,	acier,	des pauses,	on essaye,	RESPONSABLE
10 cadres,	303 kg d'acier,	des étudiant·es,	quelque chose,	CONSTRUCTION
	48 boulons,	des artistes,	un lieu,	DE LA STATION



STATION CULINAIRE

Cuisiner pour des personnes que l'on ne connaît pas, à qui l'on ne parlera sans doute jamais est de l'ordre du dialogue parallèle. Des choses se disent à travers la matière, la disposition des aliments, leurs textures...

Dans mes installations culinaires, qui sont jusqu'à présent toutes suspendues, j'essaie un maximum de ne pas utiliser de vaisselle, ni de mobilier classique (table-chaise-desserte etc.) le·a mangeur·se se retrouve confronté·e à la chair alimentaire, devant manger avec les doigts, se baisser pour se servir par terre, appuyer sur un piston pour obtenir une sauce, ou casser un morceau d'une préparation collective.

Ainsi, ce rapport simple, ludique, peut-être primitif, en tout cas charnel, lui demande d'écouter son appétit, d'observer ce qui est en jeu, qui sont ses voisin·es.

L'étonnement crée le dialogue.

Le fait de présenter la nourriture dans l'espace public, en équilibre, aimantée à une coursive, ou bien sur des plateaux repas tenus par deux personnes, change notre appréhension de l'espace.

Notre appétit est stimulé généralement à l'approche d'une cuisine, d'un restaurant, d'une table dressée, d'une odeur, sorte de réflexe pavlovien, qui annonce un repas proche.

Comment réagir lorsque les repères sont troubles ? On m'a demandé plusieurs fois : " est-ce de la nourriture qui se mange ? A t-on le droit de manger ? "

Comme un chat autour d'une souris, le public a besoin de tourner dans l'espace, de photographier ce qu'il va manger, de sentir, de se rassurer, enfin se servir délicatement, puis avec de plus en plus d'assurance, comme si les nouveaux gestes, les codes avaient été intégrés. Les habitudes se créent rapidement.

L'acte de manger fédère, un groupe se constitue de manière aléatoire, nourri des mêmes ingrédients. Qu'en est-il de la digestion, qui se fera sur sept heures, dans un autre espace, chacun·e portant en lui·elle un morceau d'une installation, d'une proposition artistique, sorte de diffusion aléatoire. Déplacements, au dehors-au dedans.

Avec Komplex Kapharnaüm, cette question similaire sur "l'occupation des sens" est un axe de recherche abordé de plusieurs manières. Dans différentes propositions, l'aliment est un vecteur de rencontre des passant·es, de maraicher·es, d'agronomes, de producteur·rices, d'associations, de scientifiques, de gastronomes etc. Une démultiplication de témoignages qui forment des ramifications appétissantes, basées sur des questions politiques, environnementales, mythologiques etc.

CONCEPTION COLLABORATIVE

MIGRATION SE CONÇOIT PAR LA RENCONTRE ET LES CROISEMENTS D'ÉTUDIANT·ES ET DE PROFESSIONNEL·LES DU SPECTACLE VIVANT ET DE MÉTIERS SPÉCIALISÉS DANS L'ARCHITECTURE, LA RECHERCHE ET L'INNOVATION.

CETTE CONCEPTION COLLABORATIVE SE CONSTRUIT À TRAVERS DES CYCLES DE WORKSHOPS PERMETTANT À CHAQUE COMPÉTENCE DE SE DÉPLOYER ET À CHACUN·E D'ÊTRE DÉPLACÉ·E PAR DE NOUVELLES MÉTHODES, UN NOUVEAU VOCABULAIRE...



ÉCHANGE ENTRE ARCHITECTES

Comment décririez vous votre relation à l'équipe artistique ?

Comment vous êtes vous insérés dans le processus artistique ?

En tant qu'architectes, on a fait l'intermédiaire entre le projet artistique et sa réalisation technique. Les préconisations architecturales ont permis de tenir l'âme du projet. Le propos initial (presque) philosophique sur la nourriture et les odeurs a été traduit par des principes d'ouverture et de déploiement, permis par des vantaux montés sur une structure en V.

Un triangle s'est fait entre l'artiste, l'architecte et l'artisan (le·la technicien·ne). On se bouscule les un·es les autres mais il y a au départ une grande sensibilité, une affinité pour la conception artistique. La méthode de conception architecturale vient à la rencontre du processus artistique. Elle ne lui fixe pas de contraintes mais l'accompagne dans sa production.

C'est, bien sûr, très différent de la logique d'entreprise. Le rapport au temps et au projet n'est pas le même. Si l'architecture est une anticipation, l'art est une exploration. Le phasage n'est pas fixe. Cela requiert d'avoir un rapport souple au temps et une certaine disponibilité. Il a fallu accorder les rythmes de chacun·e et définir des modalités de collaboration qui se sont ensuite prolongées.

Vous avez dû concevoir une architecture mobile, sans contexte géographique. Est ce quelque chose dont vous avez l'habitude ? Comment avez vous procédé ?

Si elle ne s'appuie pas sur un contexte géographique, l'architecture mobile se base tout de même sur un ensemble de références historiques et culturelles. La mobilité qu'elle soit perçue comme positive ou négative implique un rapport au territoire. C'est évidemment un sujet dont l'on souhaitait s'emparer en tant qu'architectes. Souvent l'architecture mobile est en rupture avec les codes et les ordres classiques. À la monumentalité de la pierre ou du béton elle oppose la légèreté du bois avec sa souplesse et ses capacités de déformation. Légère, fonctionnelle et tactique comme la guérilla, elle peut aussi être festive, chaleureuse et joyeuse comme une salle des fêtes ambulante ou une remorque foraine.

SEPTEMBRE 2019, DANS LE RÉFECTOIRE DU CAMP DE BASE

AVEC ROMAIN CORRE, COLLECTIF JMRÉ
THOMAS TRONVILLE, ANCIEN ÉTUDIANT DE L'ENSA
QUESTIONS DE LOUIS LAULANNÉ, KOMPLEX KAPHARNAÛM

FOCUS





STATION

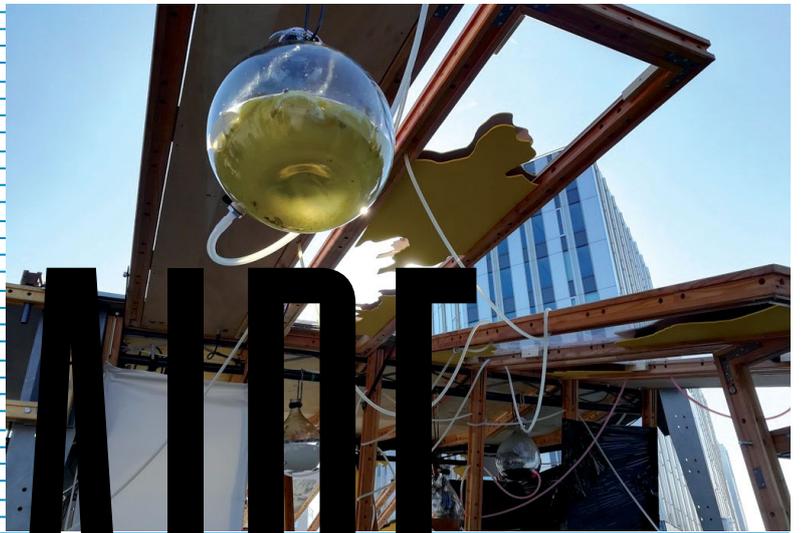
Plein les yeux

TRAGÉDIE
LE FRÈRE

STATION



CULINAIRE



**LA PLATEFORME,
LE CORPS COLLECTIF
ET LA STATION**
À VILLEURBANNE (2018, 2019)
ET CLERMONT-FERRAND (2019).

 migra
tion



RÉFÉRENCES

RECHERCHE

« Il est indéniable que les projets culturels culinaires construisent du commun. Parce qu'ils sont le fruit d'une pratique collective autour d'un geste artistique qui entre en résonance avec le réel, les projets culturels culinaires sont vecteurs de ces symboles forts qui nourrissent la vie en société. Ils font naître une curiosité qui redonne confiance là où l'anxiété s'installe, donnent une dimension affective à des territoires qui ont tendance à se dépersonnaliser, engagent le public dans une expérience émancipatrice, redonnent du sens à une action politique du quotidien. »

FANNY BROUELLE,

PROGRAMMATION CULINAIRE IN REVUE PUBLIC(S) — 2014

HISTORIQUE

JUIN 2016

- >Écriture programmatique
- >Rédaction du cahier des charges par KompleX Kapharnaüm avec Jmré

JANVIER 2017

- >Présentation du cahier des charges aux étudiant·es de l'ENSAL
- >Travail d'esquisse en petits groupes d'élèves

MAI 2017

- >Sélection de l'esquisse de la Station dessinée par Thomas Tronville et Amaury Hotier
- >Travail de détail et maquette 1/10

JUIN 2017

- >Présentation de la maquette à l'équipe de KompleX Kapharnaüm

AOUT 2017

- >Début du stage de Thomas au sein du Collectif Jmré
- >Échanges avec Frederick Borrotzu, A.M.O. avec Adrien Jolivet, responsable construction avec Simon Zerbib, études structurelles avec Gilles Gallet, direction technique

SEPTEMBRE 2017

- >Intégration des nouveaux panneaux

NOVEMBRE 2017

- >Choix et achat de la remorque

JANVIER 2018

- >Dessins d'exécution et prototype

AVRIL 2018

- >Réalisation de la structure

JUIN 2018

- >Fin de la construction

CONTACTS

CO-DIRECTION ARTISTIQUE

PIERRE DUFOREAU ET STÉPHANE BONNARD

DIRECTION ADJOINTE **MARION GATIER**

M_GATIER@KXKM.NET — 06 71 33 25 67

DIRECTION TECHNIQUE **GILLES GALLET**

G_GALLET@KXKM.NET — 06 09 41 22 50

COORDINATION **LOUIS LAULANNÉ**

L_LAULANNE@KXKM.NET — 06 04 47 10 28

AGE- NDA



+ DU 11 AU 15 FÉVRIER 2020 **UNE ARCHITECTURE DU SOLEIL, DÉPLOIEMENT PHOTOVOLTAÏQUE AU SALON EXPERIMENTA, ATELIER ARTS SCIENCES À GRENOBLE, ISÈRE.**

+ (OPTION) MARS 2020 **DÉPLOIEMENT PRÉFIGURATOIRE, MARGERIE CHANTAGRET, LOIRE.**

+ AVRIL 2020 **ARPENTAGE GÉOLOGIQUE ET SENSIBLE DU TERRITOIRE DES BARONNIES PROVENÇALES, DRÔME.**