



culturecéramique

juillet 2025 • année 7 • numéro 7 • Version français



France

Un grand territoire de la culture céramique

Le pot comme thème
Réflexions sur traditions et symboles

Saveurs et savoirs
Un regard à ses origines

Céramique et gastronomie

FICCeramic 2025

Mortier et pilon d'apothicaire provençaux
17^e et 19^e siècles

ORDONNANCE
DU ROY

Des saveurs, des pots et leur avenir

Avec ce nouveau numéro, le Conseil International de l'Education Céramique - CIECeramica s'ouvre à la création de numéros dans lesquels le magazine, en plus de continuer à être une mémoire de l'événement, apportera des réflexions qui rendent possible la réalisation du droit fondamental de l'Education Artistique basée sur la reconnaissance et l'appréciation de l'histoire et des biens culturels de tous les groupes humains dans le monde.

Cela signifie que, à côté de l'information sur les thèmes annuels choisis par CIECeramica, nos lecteurs seront invités, dans chaque nouveau numéro, à réfléchir (sous différents angles de vue) à l'histoire de la culture à laquelle ils appartiennent et à l'héritage culturel qu'ils transmettront aux enfants et aux jeunes de leur région.

Ainsi, après plusieurs mois au cours desquels nous avons patiemment « mélangé » ce que nous avons trouvé dans des collections de céramiques, des archives, des livres et des jardins, en sachant sélectionner les meilleurs ingrédients dans les « doses exactes » que « la recette choisie prescrivait », ce magazine-aliment est prêt à être dégusté « par nos convives-lecteurs ».

Et bien que vous ayez déjà vu notre délicieux menu sur notre couverture, nous laisserons à votre imagination le privilège de décider quel est le plat principal, quel est l'accompagnement et quel est le plateau de fromages... car nous savons que vous reconnaîtrez sans aucun doute notre ingénieux dessert.

Bonne dégustation !

*Écrit entre novembre 2024 et mai 2025
Pays de Loire, France*



culturecéramique

Version français

ISSN: 2745-1852

Autrice : Mayra Lucía Carrillo Colmenares / MLCC

Périodicité de la publication: annuelle

Ont collaboré à ce numéro: Zandra Miranda,

Fernando Jimón Melchor, Yimara Rayen Praihuán, Stéphanie Logeais, Ana Cristina Silveira, Cristiano Lima, Flavia Leme Bruno Amarante, Diego Andrade y Anne Soline Barbaux.

Remerciements à Mikaël PENGAM

Bibliothèque- Musée d'Art de NANTES

Révision: Conseil International d'Education Céramique/CIECeramica (Colombie-Brésil) et Grupe AGUA Espacios (Colombie- France)

Édition, production et impression: Cerámica AMARILLA
Terminé le 20-06-2025 à 14h

Matériel numérique gratuit en:

<https://reviewceramics.wixsite.com/culturaceramica>

Crédits de l'image de couverture

FICCeramic 2024: Photo: © Mayra Lucía Carrillo C.

Récipients créés au XVIIIe siècle pour la pharmacie du premier hôpital de la ville de Nevers. Collection du Château des Ducs de Bretagne, Musée d'Histoire de Nantes.

© Tous les droits sont réservés

Reproduction interdite

<https://ficceramic.wixsite.com/ficc>

 @FICCeramic



Ce numéro a reçu le soutien de l'Etat français et du Groupe AGUA Espacios pour sa réalisation et sa traduction en français.



4

NOURRISSANT L'ÂME ET L'ESPRIT



6

FRANCE: UN GRAND TERRITOIRE DE LA CULTURE CÉRAMIQUE



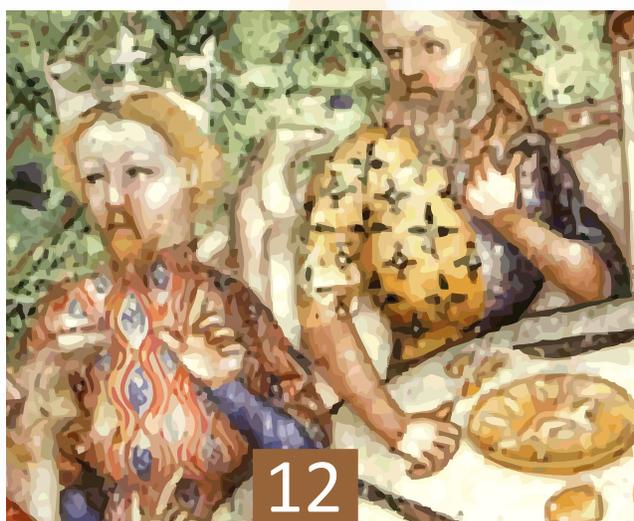
8

SAVEURS ET SAVOIRS



10

LE POT COMME THÈME



12

CÉRAMIQUE ET GASTRONOMIE



16

NOUVELLES FICCERAMIC 2025 CÉRAMIQUE ET TERRITOIRES



© Fernando Jimón Melchor: Tacos mexicains sur assiette avec décoration "Barro Bandera", 2024

Nourrissant l'âme et l'esprit

Sur la création et la réalisation de la huitième version de l'événement



Plus d'informations:
<https://ficceramic.wixsite.com/ficc>

À partir du thème CERAMIQUE ET GASTRONOMIE, FICCeramic 2024 a été entièrement consacré à l'examen de l'histoire et des multiples relations culturelles qui existent entre les biens culturels de la céramique et les traditions culinaires, en commençant par l'étude de l'histoire gastronomique du Brésil.

Contrairement aux versions précédentes de l'événement (dans lesquelles les retransmissions en direct rendaient visibles les différentes valeurs de la culture céramique présentes dans les personnages, les œuvres, les lieux ou les textes), FICCeramic 2024 a géré un format complètement horizontal dans lequel toute personne qui se connectait

ponctuellement avait la possibilité de participer et de partager les connaissances ou les points de vue qu'elle pouvait avoir sur les sujets à l'ordre du jour. Ils avaient également la possibilité de connaître les points de vue des autres participants, indépendamment de leur niveau d'études, de leur âge, de la ville ou du pays d'où ils étaient connectés.

L'intérêt de travailler sur le thème de la gastronomie est lié à la fois au fait qu'il n'existe pas de textes dans lesquels le sujet est abordé à partir de sa dimension multiculturelle, et au fait que l'œuvre WIZÜN (lauréate de la reconnaissance CIECeramica en 2023) a soulevé une série de questions sur la fabrication de la

de la céramique et le problème de la récupération et de la conservation des connaissances liées à la production de toutes les céramiques impliquées dans les processus de production, de transport, de préparation et de consommation de la nourriture.

Héritages et legs desquels dépend la compréhension des biens culturels qui appartiennent aujourd'hui à nos enfants et à nos jeunes. En plus de la table de travail que le Conseil international pour l'enseignement de la céramique - CIECeramica a consacré au thème Saveurs et savoirs, le programme de l'événement comprenait une réunion académique et une conférence sur la culture céramique de la France accompagnée d'une abondance d'images, dont un bref résumé est fourni ci-dessous.

La rencontre académique EA FICCeramic 2024 a compté avec la participation de cinq professionnels brésiliens, deux d'entre eux au niveau du doctorat, qui ont présenté l'origine et certains des aspects qui ont marqué la création et le développement de l'exposition virtuelle « Le pot comme thème ». Dirigé par un groupe de recherche de l'Université fédérale de San Juan del Rey - UFSJ, avec la participation de professionnels de la céramique et des arts visuels de cinq villes brésiliennes.

Dans tous les cas (et comme toujours), un effort sincère a été fait pour aborder les sujets de manière structurée, en analysant



© Sergio Puebla: gâteau de maïs sur assiette Rag mapu.

CETTE VERSION PEUT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UN MOMENT OÙ LES PROFESSIONNELS DE L'ART ONT RÉFLÉCHI : OÙ ET POURQUOI MANGEONS-NOUS CE QUE NOUS MANGEONS ?

les aspects de leur histoire et en soulignant les aspects qui pourraient être pertinents pour les différents contextes éducatifs et les idéaux culturels qu'ils pourraient soulever.

Pour la création du contenu de ce magazine, plus de 60 sources différentes ont été consultées, notamment des catalogues, des articles de recherche, des vidéos, des sites web, des dictionnaires étymologiques et des textes anciens et contemporains.

Dans tous les cas, les mots-clés utilisés étaient : gastronomie, céramique, histoire et art ■

Collection de céramiques de la salle de l'art ancien du musée du Louvre. On sait qu'elles ont été fabriquées pour être utilisées lors de rituels et de cérémonies, en raison de la présence de motifs fins, de textures abondantes et d'un brunissage impeccable.

Le Louvre, créé en 1793, est considéré comme le premier musée public et le plus visité au monde.

Sa collection archéologique de plus de 8 000 pièces permet de reconstituer l'histoire de l'humanité de 3 100 ans avant Jésus-Christ à nos jours.

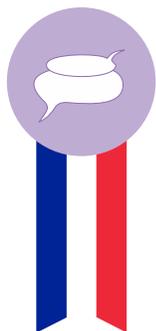
Photo de l'auteur montrant la taille des pièces. 2024





© Collection de céramiques - Salle de l'art ancien du musée du Louvre. MLCC 2024

France: Un grand territoire de la culture céramique



Parler de la France comme un grand territoire de la culture céramique, c'est reconnaître l'ensemble des valeurs, des savoirs et des mémoires que le pays s'est donné pour mission de préserver et qui parlent autant de son histoire que du reste du monde.

En effet, le pays ne se contente pas d'assumer comme une affaire d'État et d'allouer des ressources à la conservation des collections grâce auxquelles il est possible de reconstituer de manière incroyablement détaillée les années, les noms des personnes et les lieux où chacune des 8 techniques dont le pays a disposé tout au long de ses quatre grandes périodes historiques a été développée. Elle dispose également

de recherches, de catalogues et d'échantillons de pièces céramiques provenant des cinq continents, du 14^e siècle avant J.-C. à nos jours, dans des musées tels que le Louvre (le plus ancien du monde) et le Jacques Chirac-Du Quai Branly.

En ce qui concerne cette dernière, il convient de mentionner le grand travail de collecte et de recherche qu'il a effectué sur des spécimens de céramique appartenant aux cultures suivantes : Maya, Olmec, Chapicuaro, Mezcala, Chontal, Teotihuán, Zapotec, Mixtec, Gran Nicoya, Huastèque, Tiwanaku, Ica-chincha, Chimu, Mochica, Nasca, Inca, Muisca, Quimbaya, Yotoco et Tairona.

En plus de l'exposition monumentale de 2024 intitulée MEXICA, dans laquelle plus de 200 pièces du musée Templo Mayor

Lien vers le Guide de la Culture céramique de Pays de Loire:
https://www.youtube.com/watch?v=o_GrUoma4aM

ont été exposées et du matériel didactique (textes, vidéos, guides et autres) a été produit pour permettre aux visiteurs de comprendre l'histoire du peuple mexicain et d'apprécier ses productions artistiques dans le cadre de sa structure culturelle.

Ses deux musées nationaux de la céramique, le premier fondé à Sèvres en 1802 et le second à Limoges en 2012, offrent un panorama important de tous les savoirs, techniques et méthodes de décoration que le pays produit depuis 1555 (date à laquelle Bernard Palissi émaillait ses pièces), en passant par les échantillons de céramiques collectés en 1809 (en concertation avec les maires du pays), jusqu'aux artistes contemporains qui bénéficient depuis 2010 de l'ensemble des actions culturelles et artistiques menées par le ministère de la Culture à la Cité Céramique.

Bien entendu, si nous parlons du territoire de la culture céramique en France, il est impossible d'ignorer le travail important que font les associations pour assurer le bien-être des céramistes, lutter contre l'exclusion, créer un sentiment d'appartenance, promouvoir la confiance et offrir des possibilités de mobilité sociale.

Si la liste de ces institutions est aujourd'hui longue, il nous semble essentiel de souligner dans ce texte le travail important que réalise depuis 1995 l'association Paris Potiers qui, dans le souci de créer un événement en plein air capable de séduire



© Anne Soline Barbaux. Photo de l'autrice

SA RICHESSE CULTURELLE EST PRÉSENTE TANT DANS LES CRÉATIONS CONTEMPORAINES QUE DANS LE TRAVAIL DE CONSERVATION DES CÉRAMIQUES DES CINQ CONTINENTS

le piéton non averti et de réconcilier toutes les formes de céramique, a œuvré pendant 2 ans pour donner vie aux Journées de la céramique. Depuis 2019, l'événement s'appelle Saint-Sulpice CÉRAMIQUE et a réuni en 2024 plus de 200 céramistes.

Ainsi, entre la préservation de son histoire, l'étude des cultures multiples, la valorisation du patrimoine culturel mondial et l'existence de groupes de personnes qui travaillent chaque jour depuis plusieurs siècles à l'exploration de nouvelles techniques, de nouveaux lieux d'exposition et à l'ouverture de nouveaux marchés, la France a beaucoup à partager et à s'enorgueillir ■



Détail d'une peinture florale sur porcelaine réalisée à l'Ecole Supérieure des Arts Décoratifs de Limoges 1836. Musée national de la céramique -Sèvres.

Pots du peuple Hopi et sculptures dans l'exposition MEXIQUE : (Dieu de la mort Mictlantecuhtli, 1480). Musée du Quai Branly-Jacques Chirac. Musée du Quai Branly-Jacques Chirac. Paris



© MLCC. Tous les droits réservés



© Groupe de céramiques du Grand Nicooya, Musée du quai Branly, MLCC.2024

Saveurs et savoirs

Un regard à ses origines



Lien vers les tables de travail MT FICCeramic:
<https://ficceramic.wixsite.com/ficc/mt>

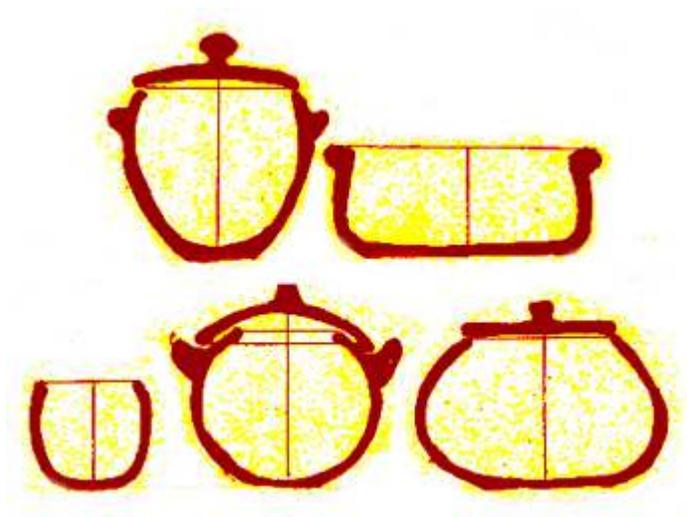
Un chapitre décisif dans la réalisation du droit fondamental à l'éducation artistique dans les pays où la céramique a été liée au développement de la gastronomie est celui où les gens ont l'occasion d'apprendre non seulement les origines des coutumes alimentaires d'aujourd'hui, mais aussi les connaissances que les générations précédentes ont produites pour rendre possible l'existence d'objets en céramique.

Cependant, et parce qu'il ne suffit pas que ces connaissances existent pour qu'elles circulent, tout au long de l'année 2024, l'équipe du Museo del Barro - Universidad Federal de San Juan del Rey UFSJ, en collaboration avec le Conseil International de l'Education Céramique - CEICeramica, a entrepris la tâche difficile

de créer un texte capable de synthétiser ce que l'on trouve dans les textes qui parlent de la forme et de l'utilisation de la céramique archéologique et de la recherche qui traite du sujet de la cuisine, en tenant compte à la fois des différentes formes de céramique les plus courantes et des trois grands patrimoines culturels que le pays possède aujourd'hui, à savoir : indigène, portugais et afro-descendant.

La première est l'une des plus importantes et des plus complexes à réaliser, car le pays est le cinquième de la planète par sa superficie, compte 305 groupes indigènes sur ses 8 511 965 kilomètres carrés et plus de 274 langues sont parlées en plus du portugais brésilien.

Sans prétendre épuiser le sujet, le texte SABORES E SABERES ANCESTRAIS- O Museu do Barro e o fomento das culturas cerâmica, contient des informations qui



Ci-dessus : Typologies des pots trouvés par l'équipe en 2024. Museu do Barro- UFSJ

Au milieu : Extrait d'une vidéo créée par le Museu do Barro-UFSJ pendant la pandémie pour montrer le processus de fabrication d'un pot indigène brésilien.

En bas : poterie traditionnelle Freijoada del Brasi en poterie vernissée. Image par iStock : Murilo Gualda

NOUS RÉFLÉCHISSONS SUR LES CONNAISSANCES DÉVELOPPÉES PAR LES GÉNÉRATIONS PRÉCÉDENTES POUR LES ORGANISER ET CONTRIBUER À LEUR DIFFUSION.

qui vous permettra de vous plonger dans les différents thèmes et d'accéder aux formules de préparation des argiles pour la création de pots, ainsi qu'aux recettes culinaires qui font partie de la mémoire et de l'héritage culturel du Brésil.

Parallèlement à leur travail collectif de lecture et d'écriture du texte, l'équipe de travail a développé des ateliers au cours desquels les enfants, les jeunes et les adultes ont reçu les matériaux et les outils adaptés au travail et à la reconnaissance des formes les plus traditionnelles qui font partie de la collection du musée.

Accompagnés dans le développement de nouvelles créations et de leur propre design, ils ont expérimenté toutes les étapes du pétrissage, du modelage, du séchage et de la décoration de pièces pouvant être utilisées dans la préparation des aliments.

Ainsi, dans une dynamique que l'équipe a appelée « Feu et Fourneau », l'atelier se termine par l'utilisation de certaines des marmites créées pour la préparation de recettes traditionnelles et, bien que tous les ingrédients nécessaires ne soient pas toujours disponibles, la joie de partager un passé commun ne manque jamais.

Lien pour lire le texte :

<https://ficceramic2024.blogspot.com/2024/10/ea-ficceramic-2024.html> ■



© Captures d'écran de la Vidéo réalisée

Le pot comme thème

Réflexions sur traditions et symboles



L'enregistrement de la rencontre a été publié dans:

<https://www.youtube.com/watch?v=i1e-zRE-Vlw>

Dans un espace plein de compréhension et connecté depuis cinq villes différentes (une en France et les autres au Brésil), la Rencontre Académique EA FICCeramic 2024 a compté avec la participation de Cristiano Lima, Diego Anadrade, Flavia Leme, Ana Cristina Da Silveira, Bruno Amarante et le coordinateur de l'événement, qui a agi en tant que modérateur des dialogues.

En commençant par l'intervention du Professeur Bruno qui nous a raconté comment l'Exposition Virtuelle « Le pot comme thème » est née dans le cadre des questions que se posent les étudiants et les enseignants du Groupe de Recherche « Chemins de la céramique brésilienne » de l'Université Fédérale de San Juan del

San Juan del Rey-UFSJ, en el que se busca tanto la producción de conocimiento en torno a la cerámica del Brasil, como el desarrollo de proyectos de creación.

Rey-UFSJ, qui cherche à la fois la production de connaissances sur la céramique du Brésil, ainsi que le développement de projets créatifs.

L'espace s'est concentré sur la socialisation de l'ensemble des facteurs qui ont déterminé la forme finale des pièces, les décisions conceptuelles et les choix techniques des participants à la réunion organisée autour de l'origine des œuvres.

Et donc, si pour certains l'important était de s'être donné la permission d'apprendre ou d'essayer de nouvelles techniques de construction et de finition à partir d'un objet connu, pour d'autres



l'important était de s'atteler à la tâche de matérialiser des mythes de création ou de créer des installations à partir d'ensembles de pots. Trois d'entre eux sont partis de pots et ont fini par les assembler pour créer des êtres curieux.

Le montage de la vidéo de l'exposition virtuelle a nécessité cinq jours de travail (plus de 15 heures de traitement d'images et de montage) et les attentes du groupe de recherche portent sur la création d'une exposition physique qui permettra aux spectateurs de s'approcher réellement des pièces.

Toute une série d'efforts et de travaux qui n'auraient aucun sens s'ils ne s'inscrivaient pas dans la tradition de l'art. Une partie de cet héritage qui fait que tous les professionnels de l'art portent en eux le secret espoir de faire quelque chose de valable.

De pouvoir réussir, dans une ou toutes nos œuvres, cette douce et magique transmutation qui leur permet de passer du simple cri de nos existences insignifiantes, intimes et éphémères à ces

symboles précieux, publics et permanents dont les générations suivantes sauront extraire de nouvelles valeurs et de nouvelles expériences.

Évidemment, rares sont les artistes qui se posent la question consciente de la transmission de leur œuvre aux générations suivantes, encore plus rares sont ceux qui créent avec l'intention de contribuer au progrès mental ou spirituel de l'humanité, et presque inexistantes sont ceux qui se lancent dans la production du nouveau en ayant le passé de l'humanité comme moteur, le cœur pour boussole et l'éternité pour but.

**QU'IL SOIT SPIRITUEL,
SOCIAL, TECHNIQUE, CONCEPTUEL,
PHYSIQUE OU MÉTAPHYSIQUE...
TOUS LES POTS CRÉÉS
REMPLENT UNE FONCTION**

Dans tous les cas, leur destin involontaire sera le même que celui des premières pots créées.

Lien vers l'exposition virtuelle:

<https://www.youtube.com/watch?v=jWldCL>

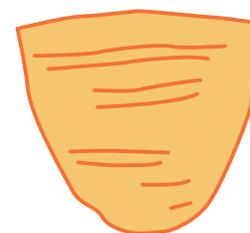


Schéma réalisé en 2021 par le Groupe AGUA Espacios.

Il représente la forme de ce qui serait le plus ancien vaisseau connu de l'humanité (plus de 20 000 ans).

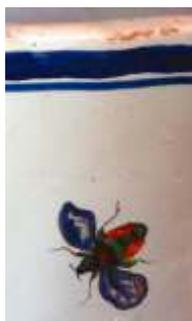
Mosaïque de textures présentes dans les pièces créées par les participants à l'exposition virtuelle « Le pot comme thème » EX FICCeramic 2024..





© Dessins de l'auteur d'après les illustrations du magazine 303 N°151-2018

Céramique et gastronomie



Fragment de faïence, dont le bord usé révèle l'argile rouge utilisée pour créer la forme. Museo Dobrée- Nantes

Les images ci-dessus ont deux points communs : il s'agit de petits fragments d'illustrations (créées entre 1380 et 1455), conservés à la Bibliothèque nationale de France, dans lesquels des personnes mangent mais aucune poterie n'est utilisée.

Dans l'image de gauche, les courtisans du roi Arthur prennent leur repas sur d'épais morceaux de pain et dans l'autre, les invités prennent leur repas sur de minces morceaux de métal (peut-être créés à Lyon, l'une des premières cités orfèvres du XIVe siècle après J.-C.).

Les traces archéologiques existantes permettent de savoir que ce sont les Chinois qui, au XVIIe siècle avant J.-C., ont été les premiers à produire de la céramique (porcelaine) pour la conservation, le transport et la consommation d'aliments.

Ils ont été suivis par les Aztèques et les Arabes qui ont laissé leur empreinte à partir du 14e siècle avant J.-C., les premiers avec la création de leurs célèbres assiettes et vases polychromes et les seconds avec la création de la technique visant à imiter la porcelaine.

Installés en Espagne et utilisant des argiles rouges recouvertes de blanc, les Arabes développent la technique de l'imitation de la porcelaine qui sera plus tard connue sous le nom de Mayolica en Amérique latine et de Faïence en Europe. Dans les deux cas, il s'agit de mots dérivés des lieux de production : Majorca et Faenza.

Dans un troisième temps, nous retrouvons les habitants de la Grèce antique qui, au cours des Ve et IVe siècles avant J.-C., ont créé l'une des plus grandes industries céramiques de l'Antiquité, produisant plus de 40 motifs

exportés de Crète et d'Attique vers le reste du monde.

Dans un quatrième moment, Vers le 1er siècle avant J.-C., ce sont les habitants d'Arezzo-Itlaia qui ont produit les poteries que l'Empire romain utilisait dans ses banquets dans toute la Gaule (aujourd'hui la France). D'un rouge profond et bruni par un engobe appelé « Terra sigillata » (le même que vous pouvez voir sur l'image ci-dessous et qui sert à nommer toutes les pièces rouge vif).

Au cinquième moment, au XVe siècle après J.-C., la France comptait une quinzaine de grands centres artisanaux « Potiers » liés aux villes portuaires où étaient produits les premiers objets domestiques en terre cuite vernissée rouge ou terres cuites vertes. Si Meissen est la première ville européenne à produire de la porcelaine en 1710, c'est grâce au travail des potiers de Liverpool que sont mis au point les procédés de fabrication et les techniques de décoration, que Limoges adoptera entre 1771 et 1800.

Ainsi, l'histoire de l'humanité est pleine d'innombrables moments au cours desquels des générations entières ont investi de grandes quantités de temps et d'énergie dans la production des connaissances qui ont permis la transformation de l'argile en un ensemble d'objets qui accompagnent l'histoire de l'alimentation et qui se reflètent aujourd'hui dans nos cuisines.

Sans parler de l'histoire de la gastronomie, sans laquelle quatre-vingt-dix pour cent

des choses qui font partie de notre vie quotidienne aujourd'hui n'existeraient pas, comme le café (la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau), la pizza créée en Italie grâce à la rencontre heureuse entre le palais européen et les tomates américaines.

L'histoire même de la diffusion du riz, du blé et du maïs sur les cinq continents, est en soi l'une des plus vastes de la gastronomie. Mais cette histoire n'enlève rien à l'importance du sel, dont l'extraction, l'utilisation, le commerce et la préparation ont déterminé pendant des siècles le mode de conservation de certains des aliments. Nous en sommes tellement marqués que nous utilisons encore le mot *salaire* alors que nous ne recevons plus les blocs de sel en paiement qui ont donné naissance à ce mot.

**CONNAÎTRE LES TRADITIONS LIÉES
AU BIEN MANGER ET AU BIEN VIVRE
PRÉSENTES DANS NOTRE RÉGION
NOUS PERMET DE MIEUX NOUS
COMPRENDRE ET D'APPRENDRE
À PERCEVOIR LA RELATION COMPLEXE
ENTRE CULTURE, HISTOIRE ET SANTÉ.**

S'il est vrai que nous avons tendance à choisir notre alimentation en fonction de nos revenus, il est également vrai qu'aujourd'hui bon nombre d'industries alimentaires nous proposent des « *objets comestibles non identifiés pas chers* » dans lesquels la santé et l'identité n'ont que peu ou pas d'importance.

C'est pourquoi, depuis plus de trois décennies, les ministères de l'éducation,



En haut : Auget ou poterie utilisée pour la création de blocs de sel (Salars) en Bretagne vers 800 avant J.-C.

En bas : Vaisseau utilisé pour la chasse à la lamproie (France - Moyen Âge).

Dessins numériques de l'auteur. En haut, d'après une photo prise au musée Dobrée. En bas, d'après une illustration de la revue 303 N°151 Arts culinaires - Patrimoines gourmands 2018.

Image extraite de la vidéo intitulée *À table ! Le repas, tout un art - Visite guidée filmée* présentant l'une des tables de l'exposition de Sèvres. Elle reconstitue une table avec des objets en céramique, en verre et en métal utilisés par les Gaulois pendant leurs banquets. Matériel disponible sur youtube.



de la santé et de la culture de pays tels que le Mexique, le Danemark, l'Espagne, la Colombie, la Thaïlande et d'autres ont uni leurs forces, dressé des inventaires régionaux et rédigé des projets visant à garantir la protection et la pérennité des plats typiques en leur conférant le statut de patrimoine gastronomique.

C'est dans ce contexte qu'ont été créés, tant au Mexique qu'en Europe, des instituts de recherche sur l'histoire des cultures et de l'alimentation. Des institutions qui, en plus de travailler à la construction de la mémoire des nations, sont obligées de regarder le passé et le présent en reconstituant des plats et en produisant des actions éducatives dont les objectifs fondamentaux sont les suivants :

1. garantir l'entretien et la conservation de l'ensemble des plantes, des animaux et des minéraux typiques des régions.
2. informer le public sur les dangers des aliments transformés et ultra-transformés.
3. Encourager la création de canaux culturels qui permettent de conserver et de faire circuler l'information sur ces questions.
4. Prendre soin de la mémoire culturelle des régions en contribuant à en faire une source d'identité régionale, nationale et internationale et de cohésion sociale (promotion du tourisme).
5. Inventorier tous les textes et images permettant de reconstituer les recettes et leur histoire (la France dispose d'une collection complète de tous les menus créés depuis 1650 et de toutes les évolutions de son paysage gastronomique depuis la création du mot « nourriture », jusqu'aux affiches, livres et recettes les plus récents).



La nourriture et la façon dont elle est consommée ont toujours été de puissants marqueurs d'identité sociale et culturelle. Mais il est important de garder à l'esprit que ce qui peut être un symbole de prestige et de pouvoir pour une culture peut ne pas l'être pour d'autres. Et c'est là que nous ouvrons notre regard à toutes ces cultures et groupes humains dont l'histoire, la vision du monde, les conditions géographiques ou les valeurs ne les ont pas conduits à développer la céramique, ne les ont pas poussés à créer de grandes traditions culinaires et dont les marqueurs d'identité sociale et culturelle se meuvent dans le vaste champ du subtil.

Avec la céramique et la gastronomie ou sans elles, toutes les régions ont une histoire, dans tous les territoires se cachent des trésors naturels et culturels...

Nous vous invitons à les connaître et être heureux en contribuant à préserver cette part d'avenir qui vit dans le passé■

**COMME LE DEMANDE L'UNESCO,
L'APPRENTISSAGE DE LA CÉRAMIQUE
ET DES TRADITIONS CULINAIRES DE LA RÉGION
DANS LAQUELLE ILS VIVENT
FAIT PARTIE DES DROITS FONDAMENTAUX
DE TOUS LES JEUNES ENFANTS.**

Une petite promenade...

Et bien sûr, nous ne pouvons pas clore ce chapitre sans faire marcher votre imagination dans les coins les plus curieux de l'histoire de la céramique et de la gastronomie et vous inviter à voir les Égyptiens domestiquer le blé, les descendants des Africains apporter le riz au Brésil, les Français du XIII^e siècle s'émerveiller devant les premières porcelaines arrivées en Europe, les premiers Bretons créer des crêpes avec du blé de Turquie, les Indonésiens créer leur célèbre Rendang avec des vaches domestiquées en Pologne, les Suisses créant les grandes chocolateries avec des recettes créées par les Aztèques, les Celtes préparant des confitures avec des oignons apportés d'Inde ou plus curieux encore...

les Grecs préparant des vins aussi épais que les soupes médiévales, les cultures amazoniennes apprenant à retirer le poison du manioc ou du cassava avant de les manger, les Arabes du 13^e siècle créant les techniques de préparation du café que nous connaissons aujourd'hui, les Japonais créant leur boisson traditionnelle à partir d'eau et de riz, les Colombiens créant l'ajiacó avec les poulets apportés par les Espagnols...

et François Louis Boulanger, en 1765, donnant naissance à l'empire moderne de la restauration après avoir accroché à la porte de son magasin une affiche faite à la main disant « venez voir mes hommes aux estomacs fatigués et je les restaurerai ».

**« L'ACTION HUMAINE
PRODUIT DES CONSÉQUENCES
À L'INFINI »
HANNAH ARENDT**





© Phare de Saint Nazaire avec les drapeaux breton et français. MLCC 2024

CERAMIQUE ET TERRITOIRES

Un voyage à l'origine des biens culturels d'aujourd'hui

Conçue en octobre 2022 lors d'une visite de la ville de Nantes (territoire breton, d'où les mouchetures d'hermine colorées de son logo), la neuvième version de l'événement est dédiée à l'exaltation des biens culturels, des personnes et des lieux où la céramique artistique, artisanale, industrielle et archéologique est produite, restaurée, conservée, conçue, étudiée, exposée et vendue à Naoned (Nantes en breton).

L'événement a l'intention claire de contribuer à l'étude et à l'appréciation du patrimoine culturel des arts visuels et plastiques, en mettant l'accent sur l'histoire de la céramique pour les jeunes de plus de 12 ans.

Le programme définitif sera publié le 01-09-2025 sur l'instagram de l'événement et le PDF pourra être téléchargé à l'adresse suivante :

<https://cieceramica.jimdofree.com/ficceramic-2025/>



NANTES

Septembre
24-25-26-27

Coordinatrice
générale:

Mayra Lucía
Carrillo
Colmenares

CIECeramica
AGUA Espacios
Arts
Visuels
Education

Important : Toutes les activités et le matériel produit sont gratuits afin que même ceux qui n'ont pas de ressources puissent y avoir accès, mais nous comptons sur le soutien conscient et volontaire de ceux qui ont des ressources et qui bénéficient de notre travail.

Lien pour les dons de soutien :

<https://paypal.me/ficceramic>



Réponse à la question N°6 :
L'allégorie de la céramique fait partie de l'ensemble de sculptures que le bâtiment du Musée d'Art de Nantes (construit entre 1893 et 1900) présente sur sa façade. Elle est accompagnée par des allégories de la Sculpture, de la Gravure, de l'Orfèvrerie et de l'Architecture.