

La Gazette du Kozhkêr

le keff

espace d'échanges
entre voisins.es

n°2

leinbahu

kervilit

kozhkêr

rimpiriou

sainte
brigitte

creac'h goarnal
le fers

keroriou

lannivinon

bailléguen

guélébaou

keranflec'h

Ici, ancré.e.s.

PRINTEMPS 2024

la boissière



ÉDITO

Bienvenue !

Ce projet de Gazette est né de l'envie de créer des liens de voisinage, et de trouver un prétexte pour le faire.

Rencontrer les autres tout en ayant un alibi. Et poser des questions plutôt qu'y répondre.

Quand on habite en campagne et qu'on n'a pas de voiture, l'environnement immédiat prend d'autant plus d'importance. Les mêmes chemins sont arpentés tous les jours, et la parcelle de territoire explorée reste restreinte, ce qui permet d'en saisir d'autant plus les nuances, couleurs, les langages. Noter chaque jour le niveau de l'eau de la rivière, savoir quelles portes restent toujours fermées et celles qui sont parfois ouvertes.

Ici à La SOURCE nous sommes un groupe d'artistes, chercheuses internationales, nous parlons beaucoup de créer un monde meilleur et je voulais aussi inclure les voix d'autres personnes, qui partagent les mêmes chemins, qui évoluent dans le même paysage.

Pouvons-nous créer ensemble ici ?
Et quoi ?

La Gazette sera pour commencer une publication trimestrielle, qui inclura une interview d'un.e de nos membres, une interview d'un.e voisin.e, ou d'une personne active dans le voisinage et d'autres éléments qui varieront peut-être au fil des éditions.

J'espère qu'elle sera opportunité à des rencontres, et créatrice d'échanges, d'intimité, et de soutien.

Autour de nous, les arbres bourgeonnent, le colza est en fleur, le printemps arrive, cela ne fait plus aucun doute et nous allons joyeusement pouvoir passer de plus en plus de temps dehors.

Dans cette deuxième édition de la Gazette du Kozhkêr, vous trouverez des pistes pour appréhender le coin avec un œil nouveau, les personnes interviewées ayant toutes un lien intime avec le quartier, son histoire, sa terre, ses paysages, et ses ressources...

Louis Le Denn car il y est né, y a construit sa vie et l'a donc vu évoluer au fil du temps. Rémi Confida par sa pratique de la cueillette sauvage. Radu Lazar grâce

à ses longues marches nocturnes. Et Phil Riley car son art, souvent éphémère, est nourri par ce qu'il trouve autour de lui.

Cette Gazette s'adresse tout d'abord aux voisin.e.s. On imagine en général que nos voisin.e.s ont deux jambes, deux bras, une tête et quelques cheveux, mais pourquoi ne pas élargir notre groupe à ceux qui ont des feuilles, de l'écorce, des ailes, des museaux, des becs, des pétales, aux rivières, aux pierres ? Ainsi nous nous sentons encore mieux entouré.e.s.

Je vous invite à choisir un.e voisin.e et à lui faire la lecture d'un article à voix haute, pourquoi pas à une abeille, cela l'incitera peut-être à rester.

Bonne lecture,
Cléo

INTERVIEW de LOUIS LE DENN

Un mardi matin, début mars, je suis allée toquer à la porte de Louis Le Denn, au Keff. Il a cordialement accepté d'être interviewé pour la Gazette.



C'est un spécialiste du coin puisqu'il y est né et y vit toujours. Éleveur de volailles pendant plus de 40 ans, avec feu son épouse Marie-José, il a été témoin des grands changements du XX-ème siècle, et ça continue. Il est maintenant membre actif du club des aînés de Saint-Thégonnec.

Il nous parle du quartier dans les années 1950-60, une époque où il y avait

encore une épicerie et une école à Sainte-Brigitte...

(Cette interview a été éditée et condensée avant publication.)

Louis Le Denn - Je suis né à Lannivon. Ma mère est née à Saint-Brigitte dans ce qui est devenu la propriété de mon frère. Mon frère qui est décédé récemment. Donc voyez-vous, depuis ma naissance, on tourne dans le quartier. Je vis maintenant au lieu-dit le Keff.

(C) - Lors de la fête des voisins vous avez raconté que vous aviez travaillé dans notre maison, que vous montiez des sacs de blé au grenier. C'était à quelle époque ?

(L) - En 1956.

(C) - En 1956, vous aviez quel âge ?

(L) - Je suis né en 42 alors, en 56, j'avais 13-14 ans. C'était l'année où j'ai quitté l'école, juin 56, juin qui est le mois de ma naissance.

J'étais gringalet. J'ai participé au battage au Kozhkêr. C'était, comment dirais-je, un gros travail, il n'y avait pas de moissonneuse batteuse. 1956, 57, 58, 59, 60, 61 : j'ai participé pendant 6 ans à la moisson au Kozhkêr. J'avais entre 14 et 20 ans. Pendant trois ans j'ai monté des sacs de grains au grenier. C'était la famille Blaise qui était locataire.

La moisson avait lieu en août. On mettait les gerbes en javelles, des tas à pans inclinés pour que l'eau de pluie s'écoule et que les épis, au milieu, soient protégés.

Le battage, mécanique, avait lieu de fin août à mi-septembre. On avait une batteuse, un tracteur de 37 chevaux et une presse. Lors du battage, on sépare les graines du reste de la plante.

(Petite anecdote, Louis m'explique que jusque dans les années 50, les balles d'avoine étaient utilisées pour remplir des sommiers et des édretons. Il fallait régulièrement taper le sommier pour redistribuer les balles, car elles avaient tendance à se compacter avec le poids du corps, créant un creux. Les personnes qui ne le faisaient pas prenaient au fil

du temps la forme de leur sommier et devenaient courbées.)

C'était le tracteur qui actionnait les batteuses. C'était déjà une révolution. Les premiers tracteurs sont arrivés après la guerre de 45. C'était des McCormick américains puis Ferguson. Ils ont été débarqués au Havre, des États-Unis. Mais après guerre l'essence était distribuée au compte goutte surtout pour l'agriculture. Les battages se faisaient par équipe de cinq ou six voisins, parfois dix. Il fallait entre quinze et vingt personnes.

(C) - Pendant combien de temps ?

(L) - Jusqu'à ce que tous les voisins aient été servis par le plan de travail, souvent c'était une semaine.

On exploitait des terres jusqu'à la Boissière. Autrefois on rejoignait la Boissière par Keranflec'h, avec le cheval.

(C) - J'en profite pour poser une question sur Keranflec'h. Les murs sont encore présents mais les toits ont totalement disparu. Je me demandais de quoi ils étaient constitués ?

(L) - Certains étaient des ardoises et d'autres étaient en chaume. Et puis les ardoises après ont été pillées...

(C) - Est-ce qu'il y avait une bonne ambiance ?

(L) - Oui, et aussi de l'alcool.

(C) - Pendant le travail ?

(L) - Oui, le travail était dur. Il y avait un esprit d'équipe, l'alcool y participait ! L'agriculteur à l'époque avait le droit de faire du brûlé de cidre (lambig). On avait le droit à 1000 degrés par famille. Cela fait 20 litres à 50 degrés. C'était donc le cidre qui était brûlé pour faire de l'eau-de-vie. Certaines personnes possèdent encore ce droit, mais ils ont plus de 90 ans maintenant. Pour les jeunes générations c'est fini, on a plus le droit.

(« Le droit gratuit à bouillir a été supprimé au début des années 60, sauf pour ceux qui en bénéficiaient déjà mais qui ne peuvent pas le transmettre à leurs

héritiers ». source : Le Télégramme)

(C) - Qu'est-ce qui était cultivé et élevé dans le coin dans les années 50?

(L) - Et il y avait les vaches laitières, les porcs, les chevaux...

On cultivait du blé, de l'orge, de l'avoine et du seigle. Les trois dernières étaient destinées à la consommation animale. Le



lin était encore cultivé mais il disparaîtra bientôt, après la fermeture de la dernière usine, celle de Pontrioux dans les Côtes d'Armor. On plantait de la betterave fourragère, du rutabaga. C'était des légumes d'hiver pour les animaux. C'était tranché par un disque à deux lames. La traction se faisait à la main, comme avec les hache lande. Je pourrais vous montrer, j'ai toujours un hache lande qui date d'avant-

guerre, qui broyait les ajoncs.

(C) - Pour nourrir les animaux aussi ?

(L) - Oui, les chevaux ! C'étaient des ajoncs de culture. On les semait dans les terres acides, très acides, et les pousses étaient coupées à un an, voire 18 mois. Ils arrivaient à la hauteur de la table. Ça se coupait en bottes, on faisait des bottes. Et de là, c'était haché, broyé en petites sections, les chevaux surtout, en étaient friands.

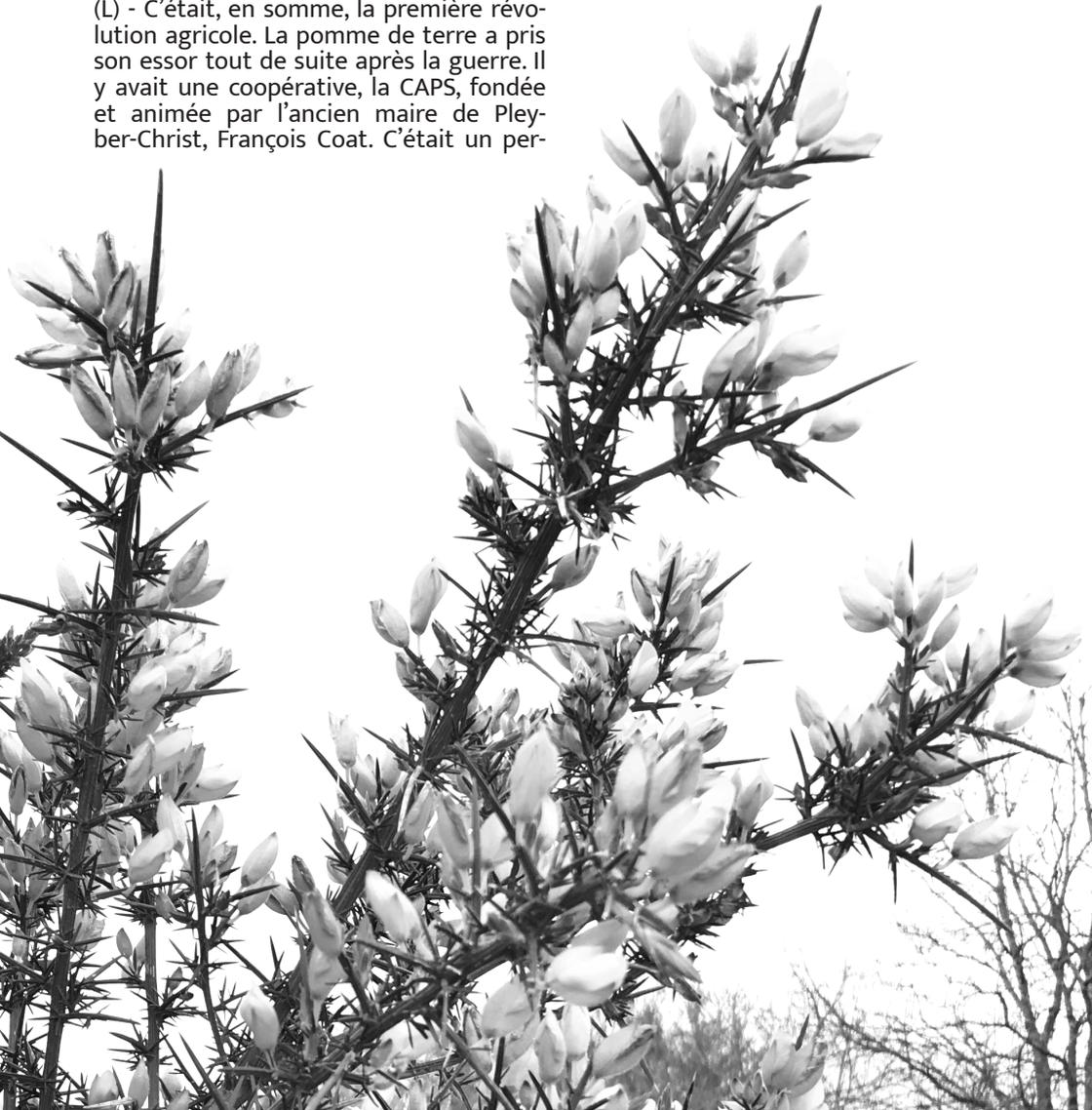
(C) - À partir des années 60, il y a eu de gros changements ?

(L) - C'était, en somme, la première révolution agricole. La pomme de terre a pris son essor tout de suite après la guerre. Il y avait une coopérative, la CAPS, fondée et animée par l'ancien maire de Pleyber-Christ, François Coat. C'était un per-

sonnage qui avait l'ingéniosité d'un ingénieur. C'était de la pomme de terre de semence qui allait servir à la production pour la consommation humaine, sur différentes régions de France.

(C) - La Bretagne est toujours connue pour la pomme de terre.

(L) - Oui, et la Hollande aussi. On a à peu près le même climat que la Hollande, pas trop chaud ni trop froid, c'est un cli-



mat tempéré, donc la pomme de terre s'y est bien acclimatée. Il y a donc moins de dégénérescence. La pomme de terre a un cycle avec une dégénérescence assez accrue. Plus il y a de chaleur, plus il y a de dégénérescence. Et dans ce cas là, il faut renouveler les sélections.

C'était une réussite donc c'est resté. À l'heure actuelle, c'est toujours le cas mais à une autre échelle et avec d'autres variétés. Il y a un centre de recherche pour la sélection des pommes de terre de Bretagne à Hanvec (29460). Les pays arabes sont acheteurs de plants de pommes de terre pour cultiver chez eux. L'Irak, la Jordanie, l'Égypte, et la Tunisie, un peu l'Algérie, puisque chez eux ils sont obligés d'avoir un renouvellement permanent vu la chaleur.

(C) - (sans transition) Et quels étaient les loisirs ?

(L) - Dans les années 60 il y avait les kermesses qui étaient commandées plus ou moins par le clergé. Le Clergé avait la main mise sur la Bretagne, qui était très croyante. Donc les premiers bals publics, où les jeunes de sexe différent se rencontraient, c'était un peu le diable. J'ai connu ça, des affrontements de familles, ceux qui étaient très laïques ou qui appartenaient à une certaine bourgeoisie de la Bretagne, très pratiquante, les julots.

(C) - Ces kermesses étaient liées à des moments de l'année particuliers ?

(L) - Oui, elles étaient programmées d'année en année, c'étaient certains dimanches.

Le pardon de Sainte Brigitte, c'était le quatrième dimanche du mois d'août.

(C) - Le pardon de Sainte Brigitte ?

(L) - C'était la messe, les vêpres. Puis la suite sont arrivés les jeux publics, plus laïques, le clergé s'est dissous et les jeux ont pris le dessus.

(C) - Les jeux ?

(L) - Alors il y avait, comment dirais-je, les jeux bretons, un peu comme les jeux basques qui existent toujours.

On retrouvait le tire à la corde, le lever d'essieux de charrette. Un essieu pesait 45 kilos. On le posait par terre. (démonstration). C'était à celui qui le soulevait le plus de fois en trois minutes. C'était un jeu à crever les hommes!

(C) - Vous disiez plus tôt que vous aviez quitté l'école en 56.

(L) - Oui, à 14 ans.

(C) - Où se trouvait l'école ?

(L) - A Sainte-Brigitte. Le terrain était à mon arrière grand père. Il était à la chevauché de 4 communes, Saint-Thégonnec, Plounéour-Ménez, Loc-Eguiner Saint-Thégonnec et Pleyber-Christ, et il avait donc été décidé de faire une école. Il y avait beaucoup de monde sur le terrain de Sainte Brigitte. À l'époque, les campagnes étaient majoritaires par rapport au bourg, il y avait beaucoup plus de monde dans les campagnes. Il y avait des grandes familles de cinq, six, sept, huit personnes. Il y avait cinq maisons à Sainte Brigitte, cinq maisons à Lannivinon, deux au Kozhkêr, deux familles à Kervilit, deux au Keff, deux au Fers, quatre ou cinq familles à la Boissière. Puis il y a avait le moulin du Bailléguen, et Guélébaou, de l'autre côté de la vallée de Keranflec'h.

(C) - Il y avait combien de classes dans cette école ? Combien d'enseignant.e.s ?

(L) - Deux classes, deux enseignantes. Elles enseignaient jusqu'à la sixième. Et de là ceux qui avaient les moyens ils allaient à l'école chez les curés, ou alors à droite à gauche, pour avoir le certificat d'études ou le brevet.

(C) - Mais ce n'était pas la majorité.

(L) - Non pas à l'époque.

(L) - Voilà, c'est mon passé. J'ai vu beaucoup de choses de mon vécu. J'ai vécu la fin de la partie ancienne de la culture, la transition et la modernité actuelle.

(C) - Il y a toujours des personnes de votre famille qui ont des vaches laitières, n'est-ce pas ?

(L) - Christian, mon neveu. Il y a 270 vaches à traire. C'est le mode industriel. C'est une façon économique. Et quelles que soient les idées des personnes, qui jugent, c'est l'économie qui prendra le dessus. Son bac fait 25 000 litres. C'est un semi-remorque entier. Et l'heure du l'heure de camionnage, ça vaut tant. Tout est calculé en fonction des coûts.

(C) - C'est un semi-remorque entier à quelle fréquence ?

(L) - Trois jours. Il doit être aussi dans une moyenne d'une lactation de 30 litres par vache multiplié par 270 vaches. Cela fait autour de 8000 litres de lait par jour. Donc on arrive dans la courbe d'un semi-remorque tous les trois jours. C'est dur pour les agriculteur.trices à notre époque...

(C) - Et est ce que le quartier vous plaît encore à notre époque ? Il est très différent ?

(L) - Il y a des changements, oui..

8 (C) - Est ce que vous connaissez la plupart des voisin.e.s ?

(L) - De moins en moins, puisque, voyez vous, toute maison qui est habitable est reprise par des citadin.e.s comme vous.

(C) - Vous vous déplacez encore en tracteur. C'est pour le plaisir ?

(L) - C'est parce que je fais un peu de bois. Même si cette année c'est très dangereux de couper du bois, après la tempête. De grosses branches ont été déchirées. Donc avec les doigts du tracteur, on arrive à, comment dirais je, à dompter les grosses branches.

Je suis repassée voir Louis Le Denn une semaine après cet entretien. J'étais en train de laisser une note sur sa porte quand il est arrivé, il revenait du bourg Saint-Thégonnec où il avait préparé le terrain de pétanque pour des parties qui auraient lieu l'après-midi. On a discuté un peu et il m'a parlé de l'époque de la 2^{de} Guerre Mondiale, de la présence des anglais jusqu'en Juin 40, moment où ils ont été remplacés par les Allemands.

La famille Pouliquen habitait toujours au Fers, l'une des filles était professeur d'anglais, le Fers hébergeait alors le PC radio pour communiquer avec les anglais. Des pistes pour un autre article...

INTERVIEW de REMI CONFIDA



Je m'entretiens avec Rémi Confida, musicien et coordinateur à la SOURCE, qui nous parle ici de son intérêt pour la cueillette sauvage.

Juste après il nous proposera une recette de pesto au plantain. J'ai eu l'occasion de goûter ce pesto, confectionné avec des feuilles tout juste cueillies dans le jardin : il est délicieux.

(Cette interview a été éditée et condensée avant publication.)

(C) Aujourd'hui, nous allons surtout parler de ton intérêt pour les plantes comestibles. Comment cela a-t-il commencé ?

(R) Je me suis toujours intéressé aux champignons. Je les ramassais avec mon père



quand j'étais enfant. C'était une façon pour moi d'interagir avec la forêt, comme une forme de chasse au trésor. C'est toujours le cas aujourd'hui, la cueillette me relie à mon enfant intérieur et à ma joie d'être dans la nature. J'aime aussi les découvrir sous l'angle du goût, car le goût est une chose très importante pour moi.

(C) Cela se passait-il près de Paris, où tu as grandi ?

(R) En Bourgogne, mes parents avaient une maison de campagne dans ce village où mon père a grandi.

(C) Est-ce que tu trouves les mêmes champignons ici en Bretagne qu'en Bourgogne ?

(R) Non, ils sont différents. Je n'ai pas encore trouvé de bons endroits pour les champignons ici. Je trouve plus de chanterelles qu'en Bourgogne. Mais moins de Girolles.

Mais je n'ai pas encore trouvé ici de Trompettes de la Mort. J'ai trouvé quelques Pieds de Mouton et cela me fait très plaisir car je pense que c'est mon champignon préféré. C'est sans doute une question de connaître les coins, ce qui prend du temps car personne ne veut les partager avec vous.

(C) Ils sont gardés secrets ?

(R) On ne veut pas se rendre compte, en allant sur place, que quelqu'un s'est déjà servi.

Je pense qu'il faut du temps pour trouver un bon endroit, mais c'est ainsi que fonctionnent les chasses au trésor, si je sais déjà où je vais trouver des choses, cela devient moins motivant. Cela ne me dérange donc pas de partir parfois à la chasse aux champignons pendant deux heures et de revenir bredouille.

(C) Donc, à partir des champignons, tu as élargi ton intérêt aux plantes comestibles.

(R) Oui, j'ai commencé à vouloir en savoir plus sur les champignons et à ne pas me contenter de trouver ceux que je connaissais déjà, mais à en découvrir d'autres, et petit à petit, cela m'a conduit à m'intéresser



également aux plantes comestibles. Nous sommes entourés de plantes comestibles très nutritives. Ce qui me motive avec les plantes est de savoir que nous avons une source de nourriture directement disponible à tout moment. Nous ne savons pas de quoi l'avenir sera fait et il est donc rassurant de savoir que, juste sous nos pieds, se trouvent certaines des plantes les plus nutritives dont notre organisme a besoin. Elles sont bien plus nutritives que tous les aliments que nous

consommons la plupart du temps et qui sont plutôt vides de contenu nutritif.

(C) Peux-tu nous donner ton exemple ?

(R) L'ortie est une mine de vitamine C. On trouve six fois plus de vitamine C dans l'ortie que dans l'orange.

Et elle contient la plupart des minéraux dont le corps a besoin. De toutes les plantes que j'ai étudiées, l'ortie est l'une des plus nutritives, avec les feuilles de coca. Mais nous ne sommes plus habitués à ce genre de goût. Il est donc plus facile aujourd'hui de les mélanger à autre chose. Mais avec le temps, on peut rééduquer son goût.

L'ortie, on peut en faire du thé, des soupes, la manger crue...

Si vous la mangez crue, vous devez la laisser reposer dans du vinaigre pendant 30 minutes pour la nettoyer, éliminer toutes les petites bêtes, et aussi parce qu'après, elle ne pique plus.

Le plantain est une autre plante très utile. Ce qui est génial, c'est qu'elle pousse juste à côté de l'ortie. Si tu te fais piquer par une ortie, tu peux utiliser le plantain pour calmer la douleur. Et son goût est excellent, on peut en faire un très bon pesto.

Par ici, nous avons l'ail des ours, l'ail triquètre.

Le pissenlit est une autre plante formidable, car tout ce qu'elle contient peut être mangé.

Avec certaines plantes, il faut faire attention à la quantité que l'on consomme car des doses trop élevées peuvent être néfastes pour l'organisme, surtout si l'on n'est pas habitué.

Le pissenlit et l'ortie font partie des plantes les plus nutritives, et on peut en consommer autant que l'on veut, il n'y a pas de restriction.

Le pissenlit a un goût fort qui peut surprendre au début si l'on n'y est pas habitué.

(C) Le pissenlit est une plante que la plupart d'entre nous connaissent et peuvent reconnaître, mais est-il également facile de le confondre avec une autre plante qui lui ressemblerait beaucoup mais qui ne serait pas comestible ?

(R) Je dirais qu'il faut prendre un peu de temps pour acquérir des connaissances. Les risques ne sont pas très élevés, il y en a très peu qui sont vraiment dangereuses, mais elles existent. C'est le cas aussi pour les champignons. Il est donc prudent de participer à une formation ou de demander à quelqu'un de vous montrer ce qu'il faut manger et ce qu'il ne faut pas manger. Il est également important d'apprendre à récolter les plantes, car il existe des règles et certaines espèces sont protégées.

Il y a une façon de cueillir une plante qui l'aidera à repousser.

J'aime les plantes sauvages car, contrairement aux champignons, elles sont disponibles tout au long de l'année. Cela signifie qu'il faut aussi apprendre à les reconnaître à différents stades. Elles peuvent avoir un aspect très différent lorsqu'elles sont en fleurs ou lorsqu'elles sont à l'état de pousses. Il faut un peu de temps pour apprendre tout cela.

(C) As-tu toi-même participé à des formations ?

(R) J'ai été formé par François Couplan qui est pour moi la personne la plus renommée pour apprendre sur la recherche de nourriture sauvage. Ce mec a plus de connaissances qu'une encyclopédie. J'ai suivi un cours avec lui et j'ai tous ses livres. Il propose également de très bonnes formations en ligne.

Pour commencer, il est toujours bon d'al-

ler avec quelqu'un qui est passionné par le sujet et qui vous donne l'opportunité de plonger dans son univers et de voir si cela vous correspond ou non.

Je crois qu'aujourd'hui, c'est un très bon moyen de se reconnecter à la nature. C'est aussi très intéressant de pouvoir et de changer notre regard face à ces plantes que l'on considère habituellement comme nuisibles et indésirables, comme l'ortie, et de les voir comme des ressources d'abondance.

(C) Tu te souviens de cette plante que nous avons mangée la dernière fois que nous nous sommes promenés ensemble. De jolies feuilles rondes.

(R) Nombriil de Vénus.

(C) C'est une belle plante à mettre dans une salade par exemple, elle est aussi décorative.

(R) Et elles ont bon goût. C'est un goût assez neutre, mais elles sont très croquantes et pleines d'eau, ce qui donne une sensation très agréable dans la bouche. Un mélange de quelques-unes de ces plantes sauvages peut être excellent.

Il y a une dernière plante que je voudrais mentionner.

Elle me vient à l'esprit parce que nous avons surtout parlé des feuilles, que nous mangeons surtout crues, mais il y en a certaines que l'on peut utiliser comme des épices.

Par ici, nous avons une plante appelée benoîte urbaine qui a le même goût que le clou de girofle. Si on veut assaisonner quelque chose, elle a un goût délicieux.

On peut aussi faire du thé avec des racines de pissenlit et des racines de benoîte urbaine, c'est un très bon mélange.

(C) Ton intérêt pour les champignons et

les plantes t'a donc amené à t'intéresser également à la cuisine ?

(R) C'est venu séparément. Mon désir de cuisiner ne concernait pas tant la cuisine que le fait de rassembler les gens. Et aussi mon sens du goût, même quand je suis seul, je cuisine toujours pour moi parce que j'aime le plaisir d'assembler les choses et de les manger ensuite, et je dis que cela crée beaucoup de salive quand je prépare mes plats.

Mais ce qui m'intéresse dans la cuisine, c'est de rassembler les gens autour d'une table et de passer un bon moment. C'est aussi la raison pour laquelle je fais de la



musique. C'est une façon de rassembler les gens.

(C) Donc si quelqu'un lit ceci et à des questions sur les plantes ou veut faire une promenade avec toi, serais-tu ouvert à ce que cette personne te contacte ?

(R) Oui, absolument. Je serais très intéressé. J'organise des visites. J'en ai déjà organisé quelques-unes l'année dernière. Je n'ai pas encore créé d'entreprise, mais c'est l'une de mes ambitions pour cet été. Partager mes connaissances à ce sujet, car je pense qu'elles sont très importantes.

Vous pouvez contacter Rémi à cette adresse : confidar@gmail.com

Recette pour un petit pot de pesto au plantain :

Tps de cueillette : 10 minutes

Tps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 1 grosse poignée de jeunes feuilles de plantain
- De l'huile d'olive à votre goût
- 1 c. à s. de graines de tournesol
- Du sel fin

Réalisation :

Lavez les feuilles de plantain et séchez-les bien.

Coupez-les le plus finement possible et mettez-les dans un pot en verre type pot à confiture.

Mettez les graines de tournesol à tremper dans un bol d'eau pendant 2 heures. Puis

égouttez-les et rajoutez-les aux feuilles de plantain dans le pot. (Vous pouvez les griller à sec, cette opération va augmenter leur saveur.)

Rajoutez de l'huile d'olive à peu près jusqu'à la moitié du niveau des feuilles découpées. Il vaut mieux commencer en mettant peu d'huile et en rajouter au fur et à mesure.

Salez à votre goût.

Broyez avec un robot plongeant jusqu'à obtenir une purée verte bien crémeuse. On peut aussi faire ce pesto juste en hachant les feuilles au couteau, cela prend plus de temps, mais c'est assez satisfaisant, je trouve, de se passer de l'électro-ménager de temps en temps.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût si besoin, rajoutez du sel ou de l'huile.



INTERVIEW du CHAMP

par Radu Lazar

Radu Lazar est chercheur et coordinateur à La SOURCE. Il réside au Kozhkêr depuis un an et demi. Pour s'éclaircir les idées, il marche, beaucoup, et surtout la nuit. Il a ainsi développé des relations privilégiées avec certains lieux.

Pour la Gazette il a interviewé un Champ. L'interview a eu lieu en janvier. Le Champ, situé sur la droite, entre Sainte Brigitte et Le Keff, était couvert d'une fine couche de neige, deux mois plus tard, il accueille des betteraves fourragères.

(interview traduite de l'anglais)

Radu - Salut! Pourquoi apprécies-tu tant les pneus des tracteurs géants? Pourquoi chéris-tu leurs marques avec une telle dévotion?

Champ - Je vais essayer de te le montrer dans un langage que tu pourras comprendre ! Je t'ai convoqué aujourd'hui parce que la neige va aider à éclairer ta vision de ce que je suis. Lorsque le sol est gelé et que le blanc

reflète le bleu du ciel, créant une union noble et complémentaire avec le brun, tu peux enfin te laisser aller à la contemplation et figer tous les courants de l'histoire qui sont si écrasants et accablants.

R - Que veux-tu dire ?

C - Je suis ici depuis très longtemps. J'ai appris tous les rythmes de la vie. Je reconnais facilement le cycle des saisons, le jeu du jour et de la nuit. Je peux sentir le souffle des plantes, leurs cycles de vie et de mort, la propagation de leurs racines, la chute de leurs fruits et les aventures de leurs graines. Avec le temps, j'ai commencé à ressentir les différents rythmes de la vie animale, la nature de l'impulsion qui guide leurs chemins vers l'abri, vers la nourriture et cet impératif de perpétuation de la vie. Ils sont infiniment subtils dans leur diversité, mais en quelque sorte identiques, très faciles à reconnaître. Un jour cependant est arrivé un animal très particulier.

R - J'imagine que tu parles des humains ?

C - Oui. Je vous ai vraiment remarqué quand vous avez commencé à creuser dans ma

chair. Cela ne me faisait pas mal, ni ne me dérangeait... c'est juste une sensation différente. C'était en quelque sorte un rythme distinct de la simple pulsion animale de la faim. J'avais besoin de comprendre. J'ai donc joué à ce jeu que vous m'appreniez, et je suis devenu votre ami le plus intime. Je lisais toutes les subtilités de vos mouvements, toute la colère, la frustration, tout le désir, l'amour, toute la douleur qu'ils contenaient, lorsque vous transperciez ma chair avec vos outils. Avec moi, tu étais vraiment seul, vraiment toi-même, vraiment honnête. J'ai commencé à apprendre les histoires humaines et j'ai été fasciné. Je les aime tellement que je vous donne toute la nourriture dont vous avez besoin.

R - Merci ! C'est la première fois que j'envisage la nourriture comme un cadeau venant d'un être aimant, ancien et cosmique. As-tu été bouleversé lorsque les humains ont lentement arrêté de travailler la terre avec leurs propres mains et ont commencé à utiliser de plus grosses machines ? Qu'as-tu ressenti ?

C - C'était un peu déroutant, je dois l'admettre. Étant habitué à votre sens du temps, à vos histoires et à vos sentiments, j'ai moi-même commencé à ressentir des émotions humaines, de la tristesse... et même de la douleur, du désespoir. Heureusement, je peux, moi, habiter des dimensions plus vastes de l'histoire. Cela n'a fait que renforcer ma curiosité. J'ai eu besoin de comprendre la nature de ces nouveaux êtres, les bêtes mécaniques. J'ai eu besoin d'amplifier mes pouvoirs. Les cristaux dans les pierres ont peu à peu été capables de discerner les types de métaux qui transperçaient ma chair. Ils étaient si étranges, si particuliers. Les pierres me disaient qu'ils devaient venir de loin, d'autres contrées...

Ainsi, j'ai pu percevoir les montagnes de territoires lointains, que je n'aurais jamais pu imaginer. L'eau m'aidait à peu à peu déchiffrer la substance de leurs semelles et les

étranges sangs et fluides de ces créatures. L'eau me racontait des histoires sur les profondeurs de la terre et les bibliothèques de vie qui s'y trouvaient. Les révélations étaient si intenses qu'elles en étaient presque douloureuses. Mais je devais aller plus loin dans l'analyse. Quelque chose d'autre se cachait dans les élégants battements de cœur de ces bêtes. Il m'a fallu beaucoup de temps pour comprendre les complexités de leurs corps et enfin pour comprendre les immenses réseaux de connaissances nécessaires et comment la vie humaine s'est développée pour créer des êtres aussi inédits. J'ai compris une dimension de l'amour humain que je n'avais jamais connue auparavant.

J'ai été à nouveau stupéfait. Transformé. Et maintenant, je me retrouve avec cette question incessante et extatique : Pourquoi ? Dites-moi, pourquoi cette force immense ? Qu'est-ce qui alimente cette architecture monumentale qu'est la civilisation humaine ? Qu'essayez-vous d'atteindre, où essayez-vous d'atteindre ? Y a-t-il d'autres mondes que vous apercevez dans le ciel et pour lesquels vous amassez suffisamment de nourriture pour vous y rendre ensuite avec vos dragons mécaniques ? Si c'est le cas, reviendrez-vous me parler de ces mondes lointains et de ces terres inconnues ?

R - Il se peut que j'aie certaines idées à ce sujet, tout comme tu peux avoir les tiennes. Mais je suis sûr que répondre par un brouhaha de parole n'est pas vraiment judicieux. J'essaierai donc de répondre par de longues promenades sur le Sentier du Lin, et j'essaierai de communiquer clairement toutes mes aspirations par le rythme de mes pas. Et j'écouterai les tiennes. Et peut-être que les nouveaux-nés, nous les appellerons les nôtres.

La SOURCE

{ center for
research & creation }

La SOURCE *Centre de Recherche et de Création* est le premier centre de recherche international et interdisciplinaire de « Love-Studies », études de l'amour.

La SOURCE accueille le Fellowship artistique TEMENOS, dans le cadre duquel nous invitons chercheur.euses, créateur.rices, de toutes sortes, à travailler sur l'amour.

Nous ne recherchons pas une définition unifiée ou singulière de l'amour, nous travaillons à approfondir notre compréhension de l'amour et favoriser sa diffusion à travers le monde.

Nous travaillons avec un modèle de recherche holistique (intégration des têtes, des cœurs et des mains) pour co-créer des méthodologies qui peuvent être transmises à travers le monde bien au-delà de notre petite vallée.

Nous partageons nos pratiques, nos idées et les créations qui en résultent par le biais de conférences, d'ateliers, d'expositions et de notre publication annuelle.

www.la-source.org • info@la-source.org



LISTES des CHERCHEURS.EUSES en RÉSIDENCE

session de printemps 2024 (4 février - 21 avril)

Elise Goldstein (E-U), fondatrice et directrice

Cléo Munro (FR), coordinatrice, www.bisous-bisous-bisous.com

Radu Lazare (ROM), coordinateur, insta @radu.alexandru.lazar

Rémi Confida (FR), coordinateur, www.merime.org

India de Vere (UK), fellow, <https://indiadevere.cargo.site>

Mélanie Ganino (BE), fellow, www.melanieganino.com

Philip Riley, fellow (UK), fellow, insta @philip.riley.961

Robyn Froese (CA), fellow, <https://robynfroesemusic.com>

Sandy Schwermer (DE), fellow, www.getintoplay.com

Stefanie Wenner (DE), fellow, www.apparatus-berlin.de



Lorsque j'ai quitté mon poste de professeur d'art dans une école publique au Royaume-Uni, mon rôle avait changé à plusieurs reprises. À la fin, j'étais responsable de la mise en œuvre d'un programme d'artistes invités, du lancement d'expositions et de la commande d'œuvres d'art public dans la ville où je travaillais (Chichester, West Sussex).

Récemment, je me suis interrogé sur ma préoccupation actuelle de participation à l'expérience de la résidence artistique. J'ai consulté mon CV et j'ai réalisé que mon premier emploi professionnel était celui d'artiste en résidence dans une école britannique. À l'époque, au début des années 90, il s'agissait d'un rôle assez novateur. Et c'est toujours aussi inhabituel. Depuis, j'ai été artiste en résidence en Andalousie, à Islamabad, à Chypre, en Italie et dans l'une de mes régions préférées du Royaume-Uni, la Cornouaille.

J'ai commencé à préparer mes expériences de résidence, sur mesure, en fonction de mes besoins. Travailler au sein d'un collectif m'a aidé à atteindre cet objectif ; je pense qu'il est toujours plus amusant de voyager, de créer et d'exposer avec d'autres artistes. J'aime organiser une exposition finale, que ce soit dans le bâtiment de la résidence ou dans un espace local choisi par mes soins. Une partie de mon enthousiasme pour l'expérience de la résidence est alimentée par l'intention de partager la pratique de l'art contemporain avec la communauté locale. Mon travail est souvent spécifique à un site et j'utilise des matériaux que je trouve dans l'environnement naturel. De cette manière, je crois que je suis en dialogue permanent avec le public de la région. Ielles sont présent.e.s dans mon esprit au début et à la fin de la résidence.



Matériaux : cire recyclée et terre. Coulée dans la terre qui entoure les bâtiments de La Source, cette sculpture est le paillason déchiré à l'entrée de la salle principale.

C'est la rupture dans la surface de la Tarte à la Courge, cuite pour le Pop-Up café que nous avons organisé au village abandonné de Keranfec'h. La cire retient la terre là où elle a été versée, directement dans le sol. Elle porte le mica, que la terre a également porté. Les nuages se sont invités dans cette résidence, ainsi que la pluie. La plus grande colline de Bretagne s'élève au loin et est visible depuis la route, alors que nous marchons vers la chapelle Sainte Brigitte. La géographie physique, les phénomènes naturels se reflètent dans mes sculptures.



Matériaux : poterie recyclée, cire, matériaux organiques trouvés sur place.

Cette pièce explore la collection des objets perdus. Il est important pour moi de réutiliser des objets qui ont été manipulés par d'autres personnes, puis jetés. L'exploration de l'humour dans la pratique artistique contemporaine est un nouveau terrain que j'explore à La Source. En créant l'illusion que la chaîne de graines, entrant dans le récipient que j'ai choisi, est complète, je joue avec la perception du public. La ligne de noix n'est pas homogène. Elle est brisée comme le pot. Elle se termine à l'intérieur du vase et se transforme en une ligne de coquilles d'œufs lorsqu'elle en sort.

PETITES ANNONCES

Cléo (+33610857315 ; berbisey@gmail.com)
Je cherche des partenaires de balades et de dessin, des personnes qui aiment explorer à pieds, apprendre le nom des arbres, et s'arrêter de temps en temps pour faire des croquis.

J'anime des Cercles de Femmes et je souhaite en créer un à La SOURCE. On se réunit une fois par mois, pour échanger, se soutenir, s'encourager, célébrer.

Mélanie (melanie.ganino@gmail.com)
Vous vous y connaissez en bryologie? L'étude des mousses (pas des fromages, même si je suis toujours partante pour en apprendre - et goûter plus aussi) me passionne et j'aimerais découvrir celles qui tapissent vos jardins. Aidez-moi à constituer un petit bestiaire / herbier et envoyez-moi vos photos de mousses! Peut-être même que je pourrai venir les observer?

Elise : (elisegoldstein@gmail.com)
Les personnes passionnées par l'histoire et les mythes locaux ont une élève enthousiaste qui les attend !

ÉVÈNEMENTS

Un dimanche soir sur 2 à la SOURCE, soirée Danse Libre - un moment pour bouger et relâcher les tensions en musique, pas de prérequis nécessaire. Venez vous joindre à nous ! De 19h30 à 21h.
Contacter gazette@etik.com

Des envies ou des idées à nous partager pour la prochaine édition de la Gazette du Kozhkêr ? Vos retours seront appréciés et tenus en compte dans la mesure du possible.

LISEZ les versions
précédentes de
la Gazette EN LIGNE



CRÉDITS INTERVENANT.ES

coordination, ligne éditoriale,
interview et retranscription

Cléo Munro

création de contenu

Cléo Munro & Radu Lazar

relecture

Virginie Michel

conception graphique

Elise Goldstein

LÉGENDE et CRÉDITS des IMAGES

- p.2 - Portrait: Cléo [Elise Goldstein]
- p.4 - Portrait: Louis Le Denn [Cléo Munro]
- p.5 - Louis Le Denn et son hache lande d'avant-guerre [Cléo Munro]
- p.6 - Les ajoncs [Cléo Munro]
- p.8 - Remi; en mars, des abords du Kanndi du fers regorgent d'ail sauvage. [Elise Goldstein]
- p.9 - La cueillette du plantain [Mélanie Ganino]
- p.10 - Le plantain [Elise Goldstein]
- p.12 - Dessin du plantain [Maud Anelli]
- p.14 - Le champ [Radu Lazar]
- p.16 - Atelier [Radu Lazar]
- p.18 - Portrait: Phil [Mélanie Ganino]
- p.19 - Les oeuvres [Philip Riley]

CLÉO MUNRO

gazette@etik.com

www.bisous-bisous-bisous.com



PROJET SOUTENU
par La SOURCE
www.la-source.org