

**LE
CAHIER
DU
MUSÉE**

Roman Moriceau

Le Cahier du musée

Nous avons invité Roman Moriceau à imaginer son Cahier du musée en regard de l'exposition «Le vent se lève», parcours de la collection du MAC VAL qui met l'accent sur les relations que l'humanité entretient avec sa planète, des relations complexes, ambivalentes, cruelles parfois ou porteuses d'espoir.

J'ai pensé ce cahier comme un dialogue, un espace partagé entre mes images, d'autres que j'emprunte, et entre vous et moi.

Ici, mon travail est intégré sous forme d'images transparentes et opaques qui se combinent mais fonctionnent de façon indépendante. Superposées, ou par transparence, elles forment des espaces de végétaux utopiques ou d'un ailleurs fantasmé. L'idée est que vous les fassiez évoluer avec vos interventions, grâce à ce jeu de transparence.

Les images empruntées sont la matière qui nourrit mon regard, et ma réflexion. Dans ce cahier, j'y ai mis celles de vestiges de civilisations disparues (Anasazis, Mayas, Grèce mycénienne, Angkor, Rome antique, île de Pâques, etc.) que j'imbrique les unes dans les autres, comme les sculptures de pierres amoncelées que l'on trouve sur le bord des chemins de marche, ou celles d'un glacier en Alaska à deux périodes de son histoire (en symétrie, tel un test de Rorschach), ou encore la première image de la Terre prise de la Lune en 1966, qui nous rappelle à notre désir d'exploration et d'expansion et qui marque, peut-être, une prise de conscience visuelle de l'immensité de notre cosmos et de la fragilité de nos vies.

Un QR code permet d'ouvrir sur une jungle paradisiaque et onirique, composée de chants d'oiseaux d'espèces éteintes.

Vous trouverez également une recette de lacto-fermentation, une technique ancienne de conservation des aliments, que je vous invite à essayer. En parallèle d'une perte de la biodiversité terrestre et marine, est constatée une perte de la qualité de notre microbiote, c'est-à-dire de sa diversité bactériologique. Ce qui a pour effets secondaires de favoriser les maladies (comme des cancers, dépressions, l'obésité, etc.). Nous sommes des êtres constitués de vie, de bactéries. La vie est une seule chose, nous sommes tous imbriqués dans Un: la Terre. Le vivant est cette chose en perpétuelle mutation, sans fin réelle. La lacto-fermentation permet d'intervenir sur les aliments; elle y remet de la vie, les assainit, leur redonne des vitamines et des minéraux, et permet ainsi d'avoir une action sur notre microbiote, donc sur la vie.

En somme, ce cahier est une invitation à l'action, à l'imagination, au rêve, et à remettre du vivant dans les échanges et dans la vie!

Roman Moriceau



















МАТРОС МАТРИЦА МАТРОС

МА МАТРОС МА

МАТРОСМАТРОСМАТРОС

МАТРОСМАТРОС

МАТРОС

МАТРОСМАТРОСМАТРОС

LACTO-FERMENTATION EN SAUMURE

Les 3 ingrédients de base :

- eau non chlorée, filtrée par exemple (c'est très important, car le chlore tue les bactéries qui travaillent au cours du processus de lacto-fermentation)
- légumes sans pesticides (antifongiques, antibactériens peuvent altérer le processus)
- sel non traité, non raffiné, sans additif

Utilisez des légumes lavés, coupés en rondelles ou râpés (choux, carottes, betteraves, navets, radis noirs, etc.)

Prenez un récipient en verre, comme un bocal (avec ou sans joint). Remplissez-le en tassant bien les légumes et ajoutez, si vous le désirez, des épices ou des herbes de votre choix, avant d'y verser de la saumure (30 à 50 grammes de sel dilué dans 1 litre d'eau), en vous assurant que tous les légumes sont bien immergés. Si vous avez opté pour un contenant avec un joint hermétique, c'est moins important, sinon, utilisez quelque chose pour lester et ainsi éviter que les légumes ne remontent à la surface - cela peut être une coupelle ou un petit ramequin en verre ou en céramique (on n'emploie pas de métal, car il pourrait réagir à la saumure). Laissez un peu d'espace entre la saumure et le couvercle du bocal, car la saumure a tendance à déborder quand la lacto-fermentation commence...

Collez une étiquette sur chaque bocal avec la date de réalisation, puis placez vos bocaux dans un endroit non exposé à la lumière directe (mais pas forcément dans le noir). Laissez ensuite les bactéries faire leur travail pendant deux semaines au minimum, trois semaines idéalement. Une fois ce délai passé, les légumes sont prêts à être consommés et se gardent le temps que vous voulez. Si, toutefois, certains légumes se sont retrouvés à l'air libre et ont moisie, il vous suffit simplement de jeter ceux-là, le reste est tout à fait comestible ! Les bocaux se conservent à température ambiante une fois ouverts, mais le processus de fermentation se poursuit. Utilisez toujours un ustensile propre pour vous servir dans un bocal, afin de ne pas y ajouter de bactéries. Si à ce stade, la fermentation vous convient et que vous préférez stopper son évolution, mettez le bocal au réfrigérateur. Vous pouvez le garder des semaines, des mois, des années...





Ce Cahier du musée a été édité en décembre 2020 par l'équipe des publics du MAC VAL, à partir d'une proposition de Roman Moriceau. La conception graphique a été confiée à Spassky Fischer. Imprimé à 1000 exemplaires chez l'Imprimerie Prouteau, Bressuire.

Musée d'art contemporain
du Val-de-Marne

ISBN 978-2-900450-13-0



MAC VAL