

Floriane Facchini & Cie
Conception, enquête et mise en scène :
 Floriane Facchini
Scénographie :
 Roberta Pracchia, Floriane Facchini et Manu David
Création sonore :
 Mattieu Delaunay et Floriane Facchini
Photographie :
 Dorothee Thébert
Création musicale :
 Vincent Erdevin
Dessin et écriture graphique :
 Fred Fivaz
Prise de son :
 Xavier Lavorel, Franck Serpinet, Céline Carridroit,
 Floriane Facchini et Mattieu Delaunay
Montage son :
 Franck Serpinet, Mattieu Delaunay et Floriane Facchini
Cuisinières :
 Cécilia Olivieri, Zoé Juget et Claire Barbas.
Costumes :
 Roberta Pracchia et Floriane Facchini
Régie générale et construction décor :
 Manu David
Production Administration :
 Hum Production
Avec la voix de :
 Claude Thébert
Production :
 Hum, Les Thérèses.
Coproduction :
 Le Citron Jaune – Centre National des Arts de la Rue
 et de l'Espace Public, La Paperie – Saint-Barthélemy-
 d'Anjou, Le Boulon – Centre National des Arts de la
 Rue et de l'Espace Public, HAMEKA – Fabrique des
 Arts de la Rue et du Théâtre basque, Pronomade(s) –
 Centre national des arts de la rue et de l'espace public,
 IN SITU Network, plateforme européenne pour la
 création artistique en espace public dans le cadre du
 dispositif InSitu ACT
Soutiens :
 La Bâtie-Festival de Genève, Le Citron Jaune – Centre
 National des Arts de la Rue et de l'Espace Public, La
 Paperie – Centre National des Arts de la Rue et de
 l'Espace Public, Le Boulon – Centre National des Arts
 de la Rue et de l'Espace Public, HAMEKA – Fabrique
 des arts de la rue et du théâtre, Pronomade(s),
 IN SITU Network, Europe Creative, programme
 de la Commission européenne, MEG – Musée
 d'Ethnographie de Genève, Ministère de la Culture
 - DGCA au titre de l'aide à la création arts de la rue,
 communes de Bernex, Confignon et Perly-Certoux,
 Fondation Leenaards

À voir aussi

Agrupación Señor Serrano, *The Mountain*
 Théâtre Forum Meyrin
 mar 14 sept 21:00 & mer 15 sept 19:00

Jeremy Nedd & Impilo Mapantsula, *The Ecstatic*
 L'Esplanade du Lac / Divonne-les-Bains
 mer 15 sept 20:30 & jeu 16 sept 21:00

Raoul Collectif, *Une Cérémonie*
 Usine à Gaz / Nyon
 jeu 16 sept 19:00 & ven 17 sept 21:00

Le cabaret du Poudrier

Nouveau lieu éphémère et nocturne du Festival,
 le cabaret du Poudrier ouvrira ses portes en fin
 de semaine pour proposer des soirées ponctuées
 d'attractions hautes en couleur et portées par des
 artistes ou des personnalités de la vie nocturne
 et festive.

Le Poudrier/ Maison communale de Plainpalais,
 entrée Rue Pictet-de-Bock, 1205 Genève

mer 08 sept
 Pride & Drag
 Domino the Bearded Drag, Moon,
 Vanessa Addams, Harvey Clark,
 Luigi, Azuria Addams, Veronica
 Mercury, Ludwika de Mittelsbach
 & DJ LAP

Horaires : 22:30 – 03:00
 → performances : 23:15 / 00:15 / 01:15
 Tarif CHF 10.- ou entrée libre pour les cartes
 de festivalier·ère·s (dans la limites des places
 disponibles)
 Vente des billets sur place à partir de 22:00

Certificat covid requis



Festival de Genève
La Bâtie

Floriane Facchini ^{IT} *Cucine(s) le long de l'Aire*

PLURIDISCIPLINAIRE / PARTICIPATIF

sam 11 sept 19:00 & dim 12 sept 19:00
 Perly-Certoux, Bernex & Confignon

Cucine(s) ouvre un livre de recettes en
 plein air. Avec saveurs locales, secrets,
 souvenirs et convivialité. Pour récolter tous
 les ingrédients du banquet final, Floriane
 Facchini pousse les portes des cuisines
 familiales et professionnelles, rencontre
 les spécialistes et moins spécialistes de
 la pêche, de l'apiculture, de l'agriculture
 et de la botanique et en recueille recettes
 et récits, photographies et brins de nature
 comestibles. Au bord de l'Aire qui réunit et
 nourrit les communes maraîchères et viticoles
 de Bernex, Confignon et Perly-Certoux, une
 balade apéritive précède le grand repas qui se
 prépare pour les habitant·e·s et le public. C'est
 à la création d'un « récit culinaire » que l'on
 assiste, constitué des voix et expériences des
 acteur·rice·s du patrimoine local. Et puisqu'un
 livre de recettes, c'est bien plus que des mots,
 une exposition de photographies complète
 le repas de la saveur des rencontres et des
 moments partagés.

Une création 2021 avec le soutien des communes
 de Bernex, Confignon et Perly-Certoux, et avec le soutien
 de la Fondation Leenaards

DURÉE 120'

TARIFS

Tarif unique : CHF 35.-
 (avec repas et 1 boisson)
 Tarif festivalier : CHF 20.-
 (avec repas et 1 boisson)



Un paysage à déguster

Cucine(s) le long de L'Aire est le fruit d'une enquête à la rencontre des pratiques culinaires multiculturelles des habitant.e.s d'un territoire. *Cucine(s)* fait émerger dans l'espace social et dans un espace de partage construit, les connaissances intimes, les cultures orales et les savoirs populaires en explorant la relation entre la cuisine, la construction sociale, le paysage et les êtres vivants qui l'habitent.

Le projet en quatre questions à Floriane Facchini, metteuse en scène

Que raconte la nourriture du paysage où elle s'inscrit ?

Voir un lieu ne suffit pas, il faut aussi le goûter. Plusieurs enjeux sont ressortis de l'enquête : la question du sol, de l'eau, et de l'agriculture, problématiques communes aux professionnels et aux habitants aujourd'hui. Comment échanger entre agriculteur.trice.s pour sortir du système économique d'où nous venons ? Comment faire pour que les consommateur.trice.s participent aux démarches de production singulières sur un territoire ? Ce projet donne le courage de parler ensemble de ces questions gérées souvent individuellement. L'Aire est le théâtre d'une renaturation qui permet cette transformation.

Qu'est-ce qui motive les gens à livrer leurs recettes ?

Les personnes que nous avons approchées lors de l'enquête livrent leurs recettes après avoir entendu nos démarches antérieures réalisées en Europe. Certaines recettes restent secrètes, spécialement parmi les professionnels de la restauration, sinon pour tous, la cuisine est un lieu d'échanges.

Les recettes recueillies appartiennent-elles à la tradition ou à l'innovation ?

Pour la plupart, elles sont simples et toutes sont à base de produits locaux très peu transformés, à la cuisson courte et croquante, d'autant que les bords de l'Aire offrent une agriculture très présente, des produits frais, accessibles, des plantes sauvages comestibles aussi. Nous sommes loin des plats mijotés qui s'apparentent à la tradition.

Qui sont ces personnes qui nous font déguster leur paysage ?

Daphné et Thimotée ont créé un collectif de permaculture. Ils arpentent les bords de l'Aire et cueillent des plantes sauvages. Daphné et son mari Alexandre ont transformé la maison de famille en lieu d'expérimentation de permaculture. Nous avons rencontré deux agricultrices aussi. Une d'entre elles élève des bufflonnes pour produire de la mozzarella. Elle ne le fait pas dans le seul but de produire un fromage, mais pour la relation avec ces bêtes qui ont la particularité d'avoir un cycle de vie dans la ferme plus long, jusqu'à 10 ou 12 ans. Et puis il y a la jeune fille de la famille Gallay, qui a repris la production familiale de fruits, légumes et de fleurs, dans laquelle elle introduit des changements. Pour chacune, c'est une histoire au long cours qu'elles nous ont raconté. D'autres ont des parcours plus singuliers, comme Laurent Burgisser qui a longtemps réfléchi avant de reprendre l'exploitation familiale et a préféré étudier la biologie et la botanique. Il s'est intéressé au blé ancien, mais aucun moulin ne voulait le moudre, alors il a créé lui-même un prototype de moulin pour mener à bout son projet. C'est devenu la Ferme à Roulettes, une Farm-Lab axée sur la recherche et le développement qui permet de produire pour manger soi-même et non pour vendre uniquement. Et puis, il y a des retraités passionnés. L'un a passé sa vie à analyser la qualité de l'eau

du Léman et guette le retour du poisson dans l'Aire, comme dans son enfance ; l'autre nous a fait découvrir des endroits où viennent se nicher des espèces que l'on ne voit pas au grand jour. Toutes ces personnes témoignent d'une plaine de l'Aire en passe de devenir un laboratoire d'expérimentation agricole de qualité.

Interview de Floriane Facchini
par Hélène Mariéthoz, 17 août 2021

Biographie

Floriane Facchini & Cie mène des projets artistiques qui s'articulent autour des concepts de lieu et territoire. La compagnie est engagée dans une démarche participative et relationnelle : partage d'une expérience, invention d'une écriture contextuelle dans laquelle les artistes et les complices se rencontrent et se dévoilent. Une grande partie des matériaux que la compagnie explore est issu du dialogue des enquêtes qu'elle mène sur les patrimoines culinaires et immatériels et sur les récits du quotidien, et prend forme à travers de multiples média : vidéos, photographie, création sonore, installation plastique et culinaire.

Attentive à la quotidienneté et à l'ordinaire, nourrie de l'altérité, Floriane Facchini & Cie invite à repenser l'espace public au gré d'installations temporaires, de balades ethnographiques et de détournements poétiques, avec l'ambition d'ouvrir des brèches dans notre environnement quotidien.

Remerciements :

Céline Carridroit, Frédéric Pitaval, (L'appel du Rhône), Massimo Montanari (historien spécialiste de l'histoire de l'alimentation), Georges Descombes (architecte). Les communes de Confignon, Bernex et Perly Certoux.

Un grand merci à tous et toutes les habitant.e.s qui ont participé au projet et aux bénévoles de La Bâtie-Festival de Genève.