

CUEILLETTE, CUISINE, DESSIN

le dimanche 20 avril 2014



INFORMATIONS PRATIQUES

**La jauge est petite : 12 personnes maximum
10 minimum**

INSCRIPTION : à l'adresse :

hofn@free.fr, par un petit mail

(objet : CUEILLETTE, CUISINE, DESSIN)

avec nom, n° de téléphone et nombre de personnes

(enfants à préciser*).

Inscriptions retenues par ordre chronologique,
closes **définitivement** le 17 avril 2014.

Il sera répondu, positivement, ou négativement (s'ils
arrivent trop tardivement), à chacun des mails
d'inscription envoyé.

TARIF : 35 euros par personne

**(de préférence chèque ou somme en cash
exacte) remis à l'arrivée chez Jean et
Dominique.**

Libellé chèques : Association HÖFN

LIEU, JOUR ET HEURE DU RENDEZ-VOUS

Café de la Gare, angle Avenue de Roquefavour et de St Antoine 13015 Marseille.

<http://goo.gl/maps/T9Xns>

(Bus 26 à partir du métro Bougainville, ou TER Marseille Saint

Charles : au choix celui de 8h45 ou celui de 9h05.)

Le dimanche 20 avril 2014 (un n° à appeler en cas de retard, ou autre : 06 19 62 68 54)

A partir de 9 heures, départ à 9h30 !!

ÉQUIPEMENT

chaussures de marche, couvre-chef, un peu d'eau... (petit carnet et crayon, panier ou sac de toile :
facultatifs)

mais chacun amène son pique-nique pour midi !!

(assiettes, couverts, verres, serviettes à disposition, café/tisane/thé offerts chez
Dominique et Jean)

Description de la journée

LA CUEILLETTE : C'est aux alentours de la Cité du Plan d'Aou (**20 minutes de marche tout au plus entre le Café de la Gare et notre terrain d'exploration**) que se jouera cette matinée vouée à la cueillette. Y seront présentées d'abord Zohra, Hitomi et Dominique, dans leur rôle(s) et vécu(s) respectif(s) sur ce territoire, puis viendra le temps du vagabondage et de la cueillette sur un périmètre relativement, et volontairement restreint, un moment essentiellement orchestré par Zohra. Certaines plantes comestibles seront désignées sans être cueillies, (**leurs noms, propriétés et emplois**), d'autres le seront, plus ou moins abondamment, en vue des recettes élaborées l'après-midi. Au terme de la récolte, tout le monde se rendra au 66, boulevard Henri Barnier (20 minutes de marche tout au plus) .

BAVARDAGES, ÉCHANGES ET DÉJEUNER : C'est chez Dominique et Jean, sociétaires de la coopérative **Hôtel du Nord**, qui vivent là depuis 20 ans, que tous seront accueillis. Une large terrasse (**avec vue sur mer!**) permettra un pique-nique partagé en plein air, (**mais leur salle de séjour constituera un abri chaleureux si le temps n'était pas aussi clément que souhaité!**). C'est au moment du café (ou tisanes et thé?) que Hitomi Takeda nous montrera quelques planches de ses dessins antérieurs de plantes sauvages tout en finesse et délicatesse...

CUISINE : Entre coin cuisine, salle de séjour, et terrasse, chacun s'activera à la préparation des recettes imaginées par Zohra **en fonction de la cueillette du jour***... et c'est sous sa gouverne que chacun trouvera un rôle à jouer.

Au terme de cette journée, chacun rentrera chez soi muni de portions des recettes cuisinées l'après-midi...

Des précisions utiles sans doute, diverses sûrement

Tout est compris dans le tarif (35 euros) :

- ingrédients nécessaires pour recettes en sus des plantes sauvages,
- barquettes individuelles des plats cuisinés,
- **ultérieurement une édition numérique des recettes élaborées et/ou citées accompagnées d'un dessin de l'artiste Hitomi Takeda envoyée par mail à chacun des participants.**

Les gains obtenus reviennent à part égale à l'association **A toutes les sauces** et l'association **HÖFN**.

Un pourcentage est reversé à la coopérative **Hôtel du Nord** par les 2 associations.

L'association **HÖFN** coordonnera par la suite un suivi du travail de dessins de l'artiste Hitomi Takeda (les plantes cueillies et /ou observées lors de l'atelier **CUEILLETTE, CUISINE, DESSIN** du 20 avril 2014) en vue d'une petite édition numérique, **mais aussi d'une édition papier**, fiches/livrets recettes et dessins de plantes sauvages vendus dans le cadre de **Hôtel du Nord** ; une partie des gains ainsi obtenus sera naturellement reversée à **Hitomi Takeda**.

A propos de la cueillette*

Notre cueillette du jour sera évidemment tributaire de ce que Dame Nature voudra bien nous offrir à la date dite !... Les recettes concoctées ensuite seront évidemment tributaires de la cueillette.

Nous vous assurerons très certainement **2 mets cuisinés**, mais moins assurément 3, ou 4 !

Les plats seront ce jour-là végétariens, et résolument « plats du pauvre » ... quoique savoureux !

La météo ?

Cet atelier sera AUSSI fatalement tributaire de la météo. **En cas de prévisions météorologiques désastreuses(!), chacun des participants inscrits sera averti d'une annulation des festivités !**

- **4 enfants maximum*** (en sus des parents inscrits) seront volontiers accueillis, **si le temps est BEAU et CHAUD**, (un petit coin jeu leur sera dévolu sur la terrasse) sous la responsabilité et le regard attentif de leurs parents.

- Quelque soit le temps, les animaux (même de -bonne- compagnie) ne sont PAS les bienvenus ce jour-là... hélas !

CET ATELIER EST EXPÉRIMENTAL ET FONDÉ SUR L'IDÉE DES ÉCHANGES CULTURELS

Ce jour-là, des *points de vue*, culinaire et artistique, entre pays de la Méditerranée et île de l'Asie de l'Est, se croisent...

Dominique photographiera la journée dans sa continuité. Les participants qui ne souhaiteraient pas de publication de leur image (sur site HÖFN, ou Hôtel du Nord) le spécifieront, et leur désir sera respecté.

