Isa Bordat, la Folie, 71400 Autun ; 03 85 52 81 06 ; 06 63 87 39 18 ; isabordat@aliceadsl.fr ; isabordat.net

Evénements culinaires

Evénements culinaires réalisés dans un ou plusieurs chaudrons architecturaux en collaboration avec des chefs cuisiniers

L'idée générique

Plasticienne, je travaille sur différents médiums : le livre d'artiste, la peinture et le chaudron. Le chaudron, objet sculptural, objet utilitaire, objet architectural, objet porteur d'imaginaire.
Dans le cadre du chaudron utilitaire, je conçois des objets en céramique ou en métal qui proposent des jeux culinaires spécifiques. D'autre part, je mets en place un dispositif qui permet de cuisiner et j'invite des chefs cuisiniers à réaliser une performance culinaire dans mes chaudrons en présence d'un public dans une ambiance jouissive. Il s'agit de créer un événement culinaire.

Ce qui caractérise ce type d'événement est le désir de générer des liens et des échanges entre des univers qui se côtoient difficilement : l'excellence de la haute gastronomie s'adressant à un public qui n'a pas facilement accès à ce type de cuisine ; le milieu professionnel de la cuisine renouant avec la dimension familiale du repas, se confrontant à des conditions culinaires sommaires ; l'œuvre d'art devenant un temps un objet utilitaire et retournant, transformée, au statut d'œuvre à exposer. Le cœur de ce projet se situe peut-être également dans l'idée que mon travail de sculpteur puisse accueillir ponctuellement le travail des cuisiniers sans effacement d'une des deux parties.

Quelques éléments de base de ces événements :
1-mettre en place des conditions de cuisine low tech avec une cuisson sur un lit de braises réalisées sur place
2-mise à disposition d'un ou plusieurs chaudrons architecturaux sur socle en béton cellulaire
3-les chefs cuisineront au milieu des visiteurs, en contact immédiat
4-le travail des chefs ne sera pas une prestation mais une expérience que les visiteurs pourront goûter
5-l'accent sera mis sur la nature conviviale et festive de l'événement.

Vue de l'atelier

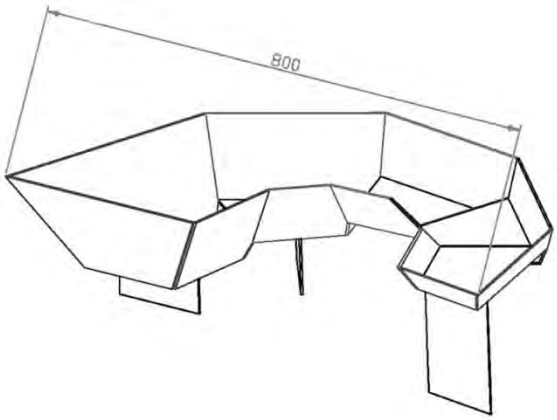
trois pièces en acier brut avec couvercles :

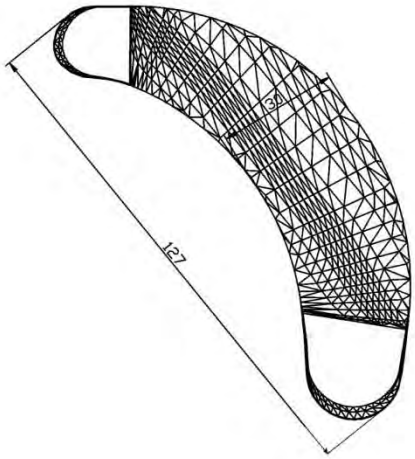
Chaudron 1 place : 68 x 40 x 34 cm

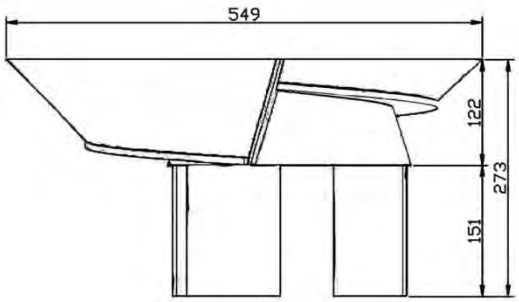
Chaudron 3 places : diamètre 220 cm, hauteur 34 cm

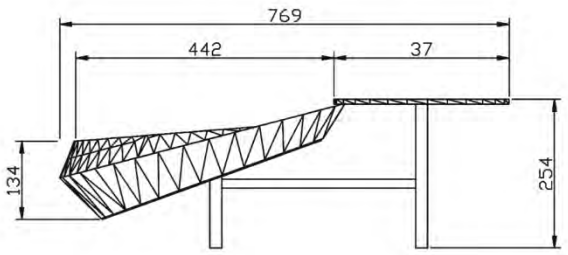
Chaudron 4 places : 160 x 106 x 34 cm

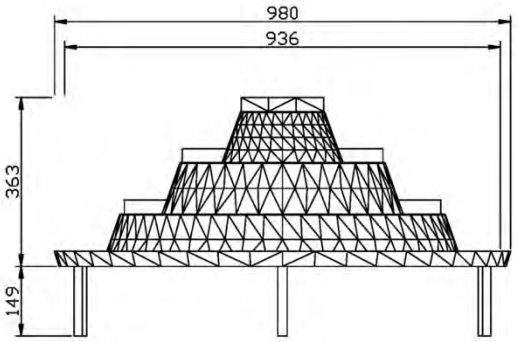
D'autres pièces sont en cours de création. L'idée est de mettre à disposition des chefs cuisiniers des chaudrons qui sont loin d'être des casseroles.
Esquisses pour 5 chaudrons architecturaux à réaliser en acier brut et /ou en inox en vu d'être utilisé pour cuisiner :











Expériences culinaires déjà réalisées

2011

On cuisine toujours pour quelqu'un chaudron 3 places, événement culinaire avec un cuisinier au Donjon du château de Vincennes, soirée privée avec 350 invités

2010

On cuisine toujours pour quelqu'un chaudron 3 places, événement culinaire avec quatre Toques d'Auvergne à Mauriac, 250 spectateurs

2009

On cuisine toujours pour quelqu'un chaudron 4 places, événement culinaire avec quatre chefs de Bourgogne au château de Châteauneuf en Auxois, 120 spectateurs

On cuisine toujours pour quelqu'un chaudron 3 places, événement culinaire avec cinq Toques d'Auvergne à Mauriac, 200 spectateurs

2008

Les variations du bouillon événement culinaire avec quatre chefs de Bourgogne au château de Châteauneuf en Auxois, 100 spectateurs

2007

Chaudrons brûlés événement culinaire et exposition à la Maison de Bourgogne à Mayence en Allemagne

Chaudrons ; interférences joyeuses exposition avec événement culinaire avec sept chefs de Bourgogne au musée de Bibracte, 300 spectateurs

2005

Nourritures terrestres événement culinaire avec neuf cuisiniers amateurs et exposition de livres et chaudrons dans une forêt du Morvan, 150 spectateurs

On cuisine toujours pour quelqu'un

Soirée privée du 15 septembre 2011 réalisée pour les 50 ans d'Interconstruction au Donjon du château de Vincennes.

Un cuisinier et ses deux assistants ont réalisé une fricassée de magret de canard aux petits légumes et des noix de Saint-Jacques à la plancha pour 350 invités dans un chaudron 3 places.

On cuisine toujours pour quelqu'un

Deux éditions : 2 octobre 2010 et 3 octobre 2009

Evénements culinaires réalisés lors de la manifestation "Le petit salon du livre de cuisine" avec la complicité d'Eric Bouyssou, Jérôme Cazanave, Francis Delmas, Bruno Giral, Jean-Michel Gouzon et Louis-Bernard Puech.
Conception d'un chaudron en acier brut, à trois places que le collectif des Toques d'Auvergne a investi dans l'après-midi.
Ce chaudron a été conçu pour permettre des jeux de cuisine en réseau avec des zones de partage ainsi que la récupération et le recyclage des sucs de cuisson.
Les chefs ont réalisé une dégustation qui évoluait au fur et à mesure que la cuisson avançait. Ils avaient comme ingrédients de base : poitrine, filets mignons, carré et pieds de porc, fromages d'Auvergne, lentilles du Puy, polenta, bouillons, tout un tas de légumes frais et des épices.

On cuisine toujours pour quelqu'un

Soirée privée du 25 juin 2009 conçue pour Bourgogne Events au château de Châteauneuf en Auxois avec la complicité de Patrick Bertron, Jérôme Brochot, Roland Chanliaud et Marc Meneau.
Les chefs ont réalisés quatre entrées dans quatre chaudrons individuels, Patrick des chanterelles, Jérôme des écrevisses, Roland des escargots et Marc des œufs en meurette.
Puis les chefs ont cuisiné en binôme dans un chaudron en acier brut à quatre places.
Le concept de ce chaudron était de pouvoir créer une cuisine collective. Il dispose de trois différents niveaux de circulation des liquides permettant des jeux de communication entre deux, quatre ou huit compartiments à savoir quatre planchas et quatre réservoirs.
Patrick et Jérôme ont cuisiné une matelote de poisson.
Roland et Marc ont réalisé du bœuf à la ficelle.

Les variations du bouillon

Soirée privée du 8 octobre 2008 conçue pour Bourgogne Events au château de Châteauneuf en Auxois avec la complicité de Patrick Bertron, Jérôme Brochot, Patrick Gauthier et Marc Meneau.
Les chefs ont cuisiné dans un chaudron en acier brut identique. Chacun devait partir d'un bouillon spécifique.
Patrick Bertron a servi une pièce de charolais poêlé, raviole de queue de bœuf au foie gras poché dans un lait d'avoine et jus au foin.
Jérôme Brochot a cuisiné un poulet gaulois farci aux champignons poché au bouillon d'érable.
Patrick Gauthier a opté pour un cabillaud en habit vert aux chanterelles des bois.
Marc Meneau a confectionné le foie gras de canard poêlé aux lentilles du Puy.

Patrick Bertron
bouillon n°4 :
lait d'avoine, tomates, champignons, oignons, piment vert long, piment fort

Jérôme Brochot
bouillon n°2 :
eau, navets, sirop d'érable, ail, salade pain de sucre

Patrick Gauthier
bouillon n°3 :
eau, carottes, estragon, radis noir avec peau, poivre, vinaigre de cidre balsamique

Marc Meneau
bouillon n°1 :
eau, fleurs de fenouil, céleri, lentilles vertes, moutarde sèche, galanga

Chaudrons ; interférences joyeuses

Exposition au musée de Bibracte du 17 mai au 31 août 2007

Cette exposition s'est déroulée en trois temps bien distincts, d'abord une installation de totems en porcelaine, puis une performance avec sept chefs cuisiniers et enfin une installation composée des vestiges culinaires accompagnés de leur totem.

Le lundi 11 juin, dès le matin, sous une pluie battante, Patrick Bertron, Roland Chanliaud, Jean-Michel Couron, Jean-Pierre Gillot, Marc Meneau, Francis Salamolard et David Zuddas se sont installés dans le musée. Ils ont cuisiné une vingtaine de mets dans des chaudrons en faïence avec une cuisson sur braises. Les visiteurs du musée les ont rencontrés tout au long de cette journée, posant des questions et goûtant les mets en cours d'élaboration. Les dégustations ont commencé avec le soleil en début d'après-midi, et ce jusqu'à la fin de la journée.

Déclinaison complète à partir d'un cochon de lait, le fromage de tête dans son bouillon à l'herbe de mélilot, les jambons et épaules pochés dans ce même bouillon additionné de foin et servis avec des lentilles mijotées dans ce fameux bouillon, le carré et la selle en croûte d'argile... une cervoise blonde, pétillante, à la sauge, au citron et au miel, une cervoise brune à la fleur de sureau et un dessert fait avec les drêches d'orge torréfié, de la farine de châtaigne et du miel de châtaignier. **(Patrick Bertron)**

Brochettes d'escargots au lard avec un petit flan à l'ail des ours cuit au bain-marie, accompagnés d'un consommé de pommes de terre à la braise avec une goutte d'huile pleine de livèche. **(Roland Chanliaud)**

Infusion de lait aux fleurs de jasmin pour pocher des pommes de terre, compotée de pommes et de rhubarbe aux graines d'aneth sur une croute au sarrasin, un filet de canette de la Domes sur un mitonné de légumes et de champignons.... de l'huile de noix. **(Jean-Michel Couron)**

Crème de moules aux pistils de safran, poulet fermier à la cervoise, confiture d'oignons rouges. **(Jean-Pierre Gillot)**

Coq au vin symbolique, anguilles au vert avec de l'oseille et de la moutarde sauvage, giboulée de légumes avec de l'huile et du vin vinaigré. **(Marc Meneau)**

Pintades fermières à la sarriette et à l'estragon, filets de sandre pochés à la purée de persil et fricassée de giroles de printemps cueillies dans le Morvan. **(Francis Salamolard)**

Tajine d'agneau aux citrons confis, soupe orientale aux pois chiches et compotée de légumes légèrement fumés. **(David Zuddas)**