Mestolave présente

Le cycle Pédagogique

Pétrissage Percussif

3 ateliers à la rencontre du pain et de la musique...

Cycle Pétrissage Percusif

"La tournée Roulotte Al païs a été créé dans un but de transmission, assez naturellement nous avons mis en place par la suite plusieurs animations pédagogiques pour développer les thèmes abordés au cours du voyage:

La Musique : Initier au rythme, à l'oreille musicale et au ressenti. Jouer avec la musicalité émergeant d'un travail manuel lié à la boulangerie traditionelle.

La Boulangerie: Apprendre des techniques ancestrales et contemporaines de petrissage, de mise en forme. Savoir entretenir son levain, pour repartir avec.

Le Partage: Créer à plusieurs, créer pour les autres, faire goûter, donner à entendre ce que l'on a fait.
Aprendre par les autres et par soi-même

1 °: "Petrissage percussif" : Animation abordant tous les thèmes: les enfants font du pain en musique, ils repartent avec ainsi que leur levain.

2°: "Mouture musicale": Animation plus developpée autour de la musique, toujours en lien avec le pain: mouture et txalaparta...

3°: "Jours de fête": Création et échange de recettes autour de la pâte, pour préparer un repas/collation à partager avec les parents.

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

Introduction

Le pain que nous consommons aujourd'hui résulte d'un long cheminement agricole, technologique et gastronomique.

On attribue généralement l'invention du pain au levain aux Égyptiens, vers -8000 av JC.

Grands observateurs de la nature, les Égyptiens remarquèrent qu'ils pouvaient fabriquer du pain en mélangeant du grain écrasé, ou moulu, à l'eau du Nil, particulièrement riche en limons, ceux-ci renfermant des agents de fermentation utilisés encore trois millénaires plus tard[1].

Cette découverte — laisser la pâte en attente, livrée à l'action des germes, puis oser la cuire —**se propagera progressivement de par le monde.**

Pour les Grecs comme les Romains, le pain représente, avec la bouillie de céréales, l'aliment de base. Les Romains reprennent le mode de fabrication grec à base de levure provenant de moût de vendange et améliorent le pétrissage[2].

Le pain prend ensuite un caractère sacré avec l'expansion du christianisme.

Il restera pendant longtemps l'aliment principal des pauvres. Il est alors composé d'un mélange de méteil, d'orge et d'épeautre.

[1]Quentin, Florence. 2010. « Égypte (tradition du pain en) », dans Tonnac, Jean-Philippe de (dir.), *Dictionnaire universel du pain*, Robert Laffont, coll. « Bouquins ».
2 Barrière Michèle. 2011. « Le pain », *Historia*, novembre, p. 10 (ISSN 0750-0475).

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

Introduction

Au Moyen Age, la place du pain (panicum en latin) dans l'alimentation prend encore plus d'importance : tous les mets ne sont que le *companicum*, l'accompagnement du pain (*companicum* ayant donné les termes compagnon et copain).

Ainsi le compagnon est celui avec qui l'on partage le pain

Les caractéristiques des pains du monde varient considérablement d'une région à l'autre mais, dans ses aires d'origines, le Proche-Orient et l'Égypte, le pain demeure un aliment essentiel pour de larges populations, partageant sous ses diverses formes une procédure de préparation semblable : fabriqué à partir de farine de céréales pétrie avec de l'eau, pour donner une pâte qu'on laisse reposer et fermenter, le pain s'obtient finalement par cuisson à haute température.

Partir à la rencontre de cet extraordinaire aliment qui occupa et occupe encore une place centrale de par le monde et comprendre sa fabrication, ainsi que toute la richesse de ses traditions, voilà ce que nous proposons à travers nos animations pédagogiques, présentées dans ce dossier.

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

Les Ateliers

Formule de 3 ateliers proposés sur une demi-journée, à raison de 1 séance de 2 heures pour 15 personnes.

Nous vous invitons pour un tour du monde des pains, à découvrir le parcours d'un grain de blé qui rêvait de devenir pain.

Grâce à des jeux éducatifs en musique accompagnés d'exposés interactifs, le pain n'aura plus de secret pour les participants :

Comprendre et développer son levain, apprendre à l'entretenir, mettre en forme son « pâton » à l'ancienne, inventer sa propre forme de pain, cuire son pain dans un four à bois itinérant et enfin goûter et partager son pain!

Ces ateliers pédagogiques participent à l'éveil des 5 sens :

L'Odorat	Découvrir l'odeur du levain en fermentation Sentir son pain quand il sort du four Sentir les chevaux
Le Toucher	Mélange des différents ingrédients avec les mains, Pétrissage du levain Mettre en forme son pain Toucher un cheval
L'Ouie	S'échauffer le corps et les oreilles en musique Pétrir et mettre en forme en rythme Ecouter musicalement les autres
Le Goût	Goûter son propre pain, goûter celui de son voisin de table, son copain, donner à goûter à ses amis, à sa famille.
La Vue	Voir comment l'eau et la farine, le sel se mélangent pour donner le levain, Constater l'évolution entre le pâton de levain et le pain une fois cuit. Travail d'apprentissage passant également par le mimétisme : Regarder et observer comment font les copains, imiter les gestes des animateurs afin de les reproduire, de les personnaliser et réaliser son propre pain.

Pétrissage percussif

Animation 1

Développer et apprendre à entretenir son levain

Faire son pain jusqu'à la cuisson

Apprendre deux rythmes et un chant

Le travail de cet atelier permet de sensibiliser à la musicalité des choses et des gestes:

Avec un instrument de musique, un outil ou notre corps, nous découvrons que la musique nous accompagne et nous aide partout. De l'expression corporelle, au pétrissage, en passant par la mise en forme du pain, nous travaillerons des rythmes du monde et des chants d'ici.

Le livret « Co-pains » distribué soit en amont de notre passage, soit lors de cet atelier d'ouverture permettra d'aller récolter les histoires glanées auprès des parents, grands parents, voisins, en rapport avec le pain (par exemple des recettes, des souvenirs associés à la fabrication du pain maison, les histoires autour du four du village, les journées de travail en commun dans les champs) et pourront être retranscrites sur les livrets durant la semaine d'animation.

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

Mouture Musicale

Animation 2

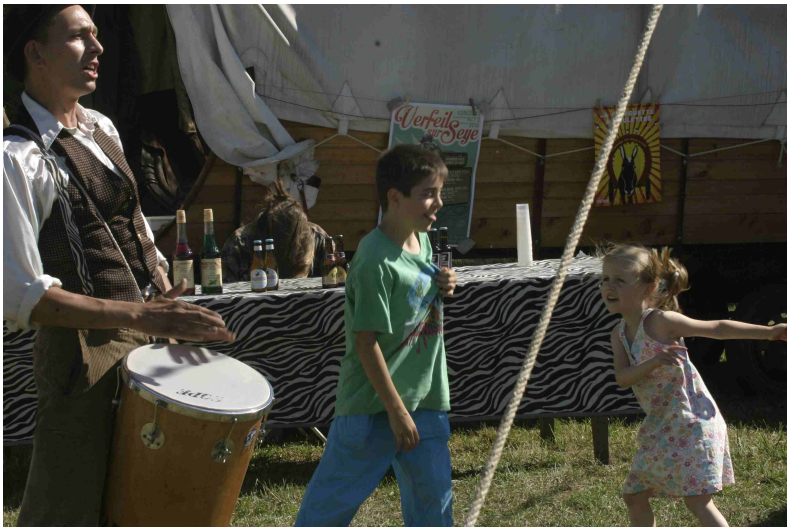
Piler le blé en musique

Découvrir et s'initier à la txalaparta

Travailler l'expression corporelle et musicale avec les pilons

Proposé généralement dans le prolongement de l'atelier « Pétrissage-percussif », et en reprenant les éléments rythmiques déjà enseignés, cet atelier propose une approche musicale plus aboutie, toujours en relation avec différentes étapes de la panification :

A travers des jeux musicaux, la reproduction de rythmes et de nappe de chant, ou encore la création d'un morceau, cette initiation permet d'éveiller l'oreille musicale de travailler sur la motricité et la mémoire.



Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

Jour de fête

Animation 3

En conclusion de ce cycle pédagogique, un événement final peut être organisé, deux possibilités d'activités pédagogiques s'offrent à vous :

1°: « Fait danser ta pizza » :

- Développer son levain, faire une pâte à pizza/ ou pain au chocolat selon le choix des enfants, l'étaler et la garnir en musique et en mouvement
- Travailler en parallèle la finalité du morceau de musique abordé au cours des précédents ateliers.
- Après cuisson, partager et goûter les pizzas/pain au chocolat des uns et des autres. .

Cette dernière séance peut être transformée en temps commun avec les parents d'élèves pour échanger et cuisiner tous ensemble.

2 : « Témoignage vivant »

Travail du rendu final scénique

- Travail musical voix et pilons
- Préparer un enchaînement musical/chorégraphique
- Lecture des histoires récoltées par les enfants sur les livrets « Co-pains ».

Après avoir travaillé pendant les 3 séances sur l'évolution d'un morceau musical et d'une chorégraphie, nous les développerons dans le but de faire une retranscription publique avec la famille, les voisins, les amis.

Des témoignages récoltés dans les livrets « Co-pains » seront affinés pour être lus au public, lors de cette représentation.

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

L'équipe

Matthieu Clarenson

Depuis près de 15 ans, Matthieu a relié ses pratiques artistiques: musique, théatre, sculpture, avec certains savoirs ancestraux: boulangerie traditionelle, forge, voyage en roulotte.

Il monte sa 1° compagnie en 2004. Depuis il a participé et/ou créé plusieurs spectacles autour de thèmes comme la sculpture, la protection de l'environnement, etc.

En parallèle, il développe une activité de paysan-boulanger et part à la rencontre des anciens qui lui transmettent et l'initient à des techniques différentes.

Il construit ensuite son chapiteau de cirque, puis sa roulotte équitractée afin de proposer des échanges culturels itinérants sous forme de tournées spectacles.

Nourri de ces différentes expériences, faisant le constat que nous avons un rôle de passeurs de savoirs, de transmission d'informations et de techniques, il développe le cycle pédagogique *Pétrissage Percussif*.

Boulanger, mais également pédagogue et musicien, il imagine une proposition où se rejoignent la fabrication du pain et l'apprentissage de rythmes percussifs.

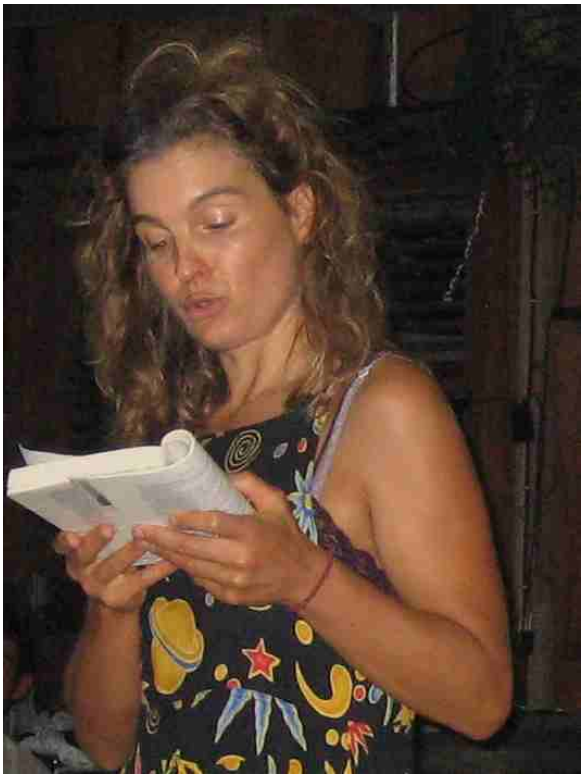
En parallèle, il réfléchit à un témoignage artistique. Il entreprend alors l'écriture de *Mémoire Imaginaire*, conte théatralisé autour de la transmission de la fabrication du pain.

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54

Simone Harmsen

Après des études d'histoire rurale, sur le mouton Mérinos, elle emprunte la route de la librairie et des bibliothèques, avant de croiser celle de la roulotte *Balagan* et d'embarquer à son bord.

Elle va pouvoir y appliquer ses connaissances d'historienne associées à ses compétences des métiers du livre et développer au sein de ***Roulotte Al Païs*** un travail d'écriture : rédaction des dossiers, chroniques de la route, aide à l'écriture des récits recueillis par les participants aux ateliers.



Elle puise dans ses racines paysannes son attrait pour la vie avec les animaux et son intérêt pour les traditions locales, dispositions adéquates à la vie en roulotte.

Elle participe aux animations pédagogiques en y apportant sa pâte, et s'occupe de la partie "livre" avec le livret « Co-Pains ».

Association Mesclavie
7 rue de l'usine
81090 Lagarigue
mesclavie@gmail.com
tel: 06.32.36.81.54