

## Karine Bonneval workshops

### Phytomorphisme

Courte pratique extérieure entre deux interventions, 30 mn  
Mise en pdf des images /restitution en groupe

Aller à la rencontre d'une plante  
prendre le temps de tenter de prendre sa forme, se faire prendre en photo





## Écouter la terre Balades sonores

Depuis 2018, promenades d'écoute.  
Entre 20 mn et une heure par petits groupes de 4.

Prendre le temps d'écouter avec des «supers oreilles».  
Grâce aux outils de bioacoustique développés pour le projet, il s'agit cette fois d'écouter en direct ce qui se passe autour de nous, en dessous de nous.  
Plonger un capteur dans la terre et entendre en direct les bruits de vie dans milieu qui nous échappe : la méga et méso faune du sol.

Ecouter les écorces des arbres sous nos doigts, les pollinisateurs et les oiseaux. les bu-ruits de la ville augmentés. Etre au monde.



Un moment botanique d'échanges entre humains, avec les autres vivants qui nous entourent mais dont on n'a pas toujours conscience.



- Se planter et écouter la terre, Annecy, Teppes, 2021
- Sometimes I hear the plant whispers, jardn botanique de Berlin, 2018
- L'âme des écorces, IME Poitiers, 2018

## Pierre-jardin Microphénoménologie

Jeu intérieur. 2 groupes de maximum 8 personnes. Durée de 30 à 45 mn

Positionner ou pas des pierres pour former un jardin ensemble, dans le silence. On ne touche pas aux agencements des autres, on s'arrête quand on le souhaite.

Ensuite commentaires du jardin et des actions ensemble.

Jeu initié par Guðbjörg R. Jóhannesdóttir (philosophe de l'environnement) et Katrin Heimann (philosophe et sciences cognitives) au Earthbound symposium, Danemark en 2021.



## Nos ADN

Workshop en sessions d'une heure trente, une douzaine de personnes  
Imaginé en 2018 en collaboration avec l'école de l'ADN Nouvelle Aquitaine.

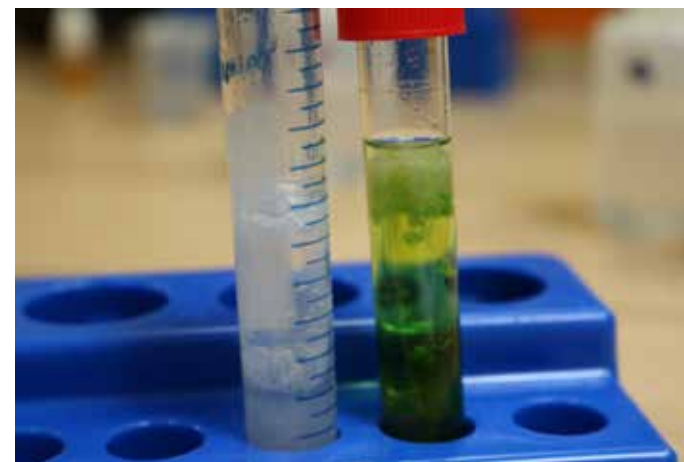
Nous avons quelques nucléotides en commun avec les plantes : nous pouvons ainsi in-vitro nous mélanger au végétal grâce à nos ADN.

Pendant les ateliers, nous rendons visible notre adn à partir de salive et de quelques ingrédients simples, puis nous choisissons un fruit ou un légume avec lequel nous aurions envie de mélanger notre ADN.

Une manière scientifique et poétique de devenir - un peu - plante nous-même.

L'ADN est le support de la vie. Notre corps est constitué de milliards de cellules, renfermant presque toutes un noyau contenant la même molécule d'ADN ... les plantes aussi !

En mélangeant ces deux «nuages» nous obtenons une chimère humaine-plante dans un tube à essai.



## Ni cru ni cuit

### Atelier de lactofermentation : 1h30 Ou dégustation de lactofermentations

La lactofermentation est l'une des techniques de conservation des aliments les plus anciennes. Il y a des milliers d'années, les Egyptiens ou les Chinois l'utilisaient déjà. La fermentation est en fait une réaction chimique provoquée par certaines levures ou bactéries qui, en l'absence d'oxygène, transforment les glucides des aliments. Le milieu devient petit à petit acide, ce qui empêche les autres micro-organismes de se développer.

Le légume lacto-fermenté le plus connu est sans conteste le chou cabus (blanc/vert). Mais il semble bien qu'avant que naisse la choucroute, liée à la culture du chou, se pratiquait la lacto-fermentation de plantes de cueillette: herbes, légumes, jeunes feuilles d'arbres.

Anciennement, les soupes faites de légumes lacto-fermentés ont eu une importance alimentaire difficilement concevable de nos jours (avec nos techniques de surgélation, pasteurisation, stérilisation...) Les légumes lacto-fermentés étaient alors une des rares méthodes pour consommer des légumes feuilles en hiver.

Ces aliments étaient d'autant plus précieux que les sources de vitamine C que nous consommons actuellement en hiver n'étaient pas disponibles à cette époque-là.

La fermentation de jeunes plantes sauvages était encore pratiquée dans les Alpes vers les années 1850.

Chaque jour, nous consommons des aliments fermentés, souvent sans le savoir. Parmi eux, on peut citer le pain, la bière, le vin, le vinaigre, les cornichons... mais aussi les yaourts, le fromage, le saucisson, les olives, la choucroute... Le thé, le cacao et le café sont également fermentés.

La lacto-fermentation est une fermentation sous l'action de bactéries lactiques, qui produit de l'acide lactique. Elle ne fait pas intervenir de lactose, les produits végétaux lactofermentés conviennent donc également aux personnes allergiques au lactose. La lacto-fermentation est en fait une fermentation lactique naturelle qui dérive de lactobacilles, (comme *L. Acidophilus* et *L. Bifidus*) de bonnes bactéries. Celles-ci transforment les glucides (sucre complexe et amidon) des aliments en forme mieux assimilée par l'organisme, comme l'acide lactique. Les bactéries lactiques sont présentes naturellement dans les sols, dans les légumes, dans les organismes des êtres humains et des animaux,...

Les bactéries lactiques contenues dans les produits lacto-fermentés sont des probiotiques positifs pour notre santé, et plus particulièrement pour notre flore intestinale. En dehors de tous déséquilibres et pathologies, les bactéries lactiques peuplent la paroi de nos intestins et la protègent. Ces bactéries sont essentielles car poursuivent et améliorent la digestion



## Portraits botaniques

Workshop écriture, tissage/modelage, depuis 2015  
Une demi-journée, une journée

Nous avons tous un souvenir lié à un végétal : enfance, famille, origines, promenade, dégustation....

Lors de cet atelier d'une journée, il s'agira d'écrire ce souvenir lié à une plante puis de le dire pour qu'il soit enregistré.

En même temps, des ateliers de tissage de nid / de modelages de champignons sont organisés pour créer des formes qui recevront les souvenirs.

Accueillis dans des enceintes, les objets confectionnés deviendront des objets à écouter.



- L'âme des écorces, Poitiers, 2018
- Green lab, Cahors juin jardins, 2017

## Cartographie d'un jardin

Workshop en sessions d'une heure trente, une douzaine de personnes  
Imaginé en 2018 pour les habitants de Bellejouane

Chacun vient avec une cueillette : feuille, fleurs de son jardin ou des environs de l'école,  
de la maison...

Avec un procédé simple d'impression, les différents graphismes délicats sde parent  
de couleurs pour une cartographie du sensible végétal.



## Migration de pollen

### Workshop culinaire, deux jours et demi avec Wawa, ethnobotaniste

Faire famille à nouveau avec le pollen.

Le pollen est la plus ingénieuse des structures, un élément à l'architecture précise et complexe, dont l'évolution a permis des trésors de sophistication. Les arbres et les plantes trompent leur immobilité par ces minuscules grains voyageurs, détenant leurs gènes en devenir. Qu'ils soient portés par le vent, les insectes ou d'autres animaux, ils sont le fruit de coévolutions fines et spécifiques.

Les humains depuis qu'ils sont sur terre partagent avec ces pollens le même air, mais la force anthropique que nous exerçons sur notre milieu commun a brisé le bel équilibre. Avec la disparition brutale d'un grand nombre de pollinisateurs, les voyages, les migrations naturelles de ces pollens sont en danger, alors que dans un même temps les pollens anémophiles (portés par le vent) deviennent avec la pollution des éléments allergènes puissants pour les humains.

Pour Baptiste Morizot « La crise écologique systémique qui est la nôtre est aussi une crise de la sensibilité au vivant. J'entends par là l'appauvrissement des mots, des capacités à percevoir, des émotions et des relations que nous pouvons tisser avec le monde vivant (...) (La joie qui) fait vraiment défaut, et qui m'intéresse, c'est la joie à l'idée de l'existence du vivant. Et la joie d'en être. » Socialter, 2020

Pour «en être», nous allons nous attacher à en apprendre plus sur cet élément végétal, en allant à sa rencontre. le voir, le dessiner, le modeler dans un changement d'échelle. Et puis avec joie, l'incorporer pour se mélanger.

Selon les terrains nous imaginerons des cueillettes de fleurs comestibles, des découvertes des plantes comestibles et tinctoriales alimentaires ou de l'apiculture....à voir en fonction des acteurs partenaires.

Un deuxième temps est consacré à réaliser des modèles en terre crue à partir d'images au microscope de pollens. Ces modèles seront ensuite moulés avec un élastomère alimentaire (apprentissage de la réalisation de moules).

En expérimentant, cueillant, triturant les matériaux, nous confectionnons pour le dernier jour du workshop, des préparations culinaires en forme de pollens géants, que chaque invité pourra «cueillir» et goûter.

Une table deviendra notre territoire, paysagé avec de la terre végétale et de la terre à modeler, pour recevoir les pollens en suspension, les plantes sauvages à déguster.

Une invitation à de nouvelles migrations poétiques et concrètes.







## Portrait de sols

### Workshop et exploration, 2022

Portrait de sols est une série d'images sur filtre en cours, utilisant la méthode de la chromatographie.

Ces images rondes sont réalisées à partir d'échantillons de sols prélevés dans les territoires où l'artiste séjourne / où un workshop se déroule.

Programme sur une journée, avec temps d'attente de 4h (pour faire un autre workshop).

Les portraits de sols peuvent être envoyés par la poste à l'issue des 8 jours d'insolation : chacun vient avec un échantillon de sol et reçoit «son» portrait.

L'artiste garde un exemplaire de chaque filtre géolocalisé.

Le sol est à l'origine de la vie sur Terre, et son étude révèle une complexité que les humains n'ont pas fini d'explorer.

Le mot « portrait » fait ici référence à cette méthode utilisant la séparation de substances dans un mélange, puis la révélation sur papier dans un procédé proche de la photographie argentique.

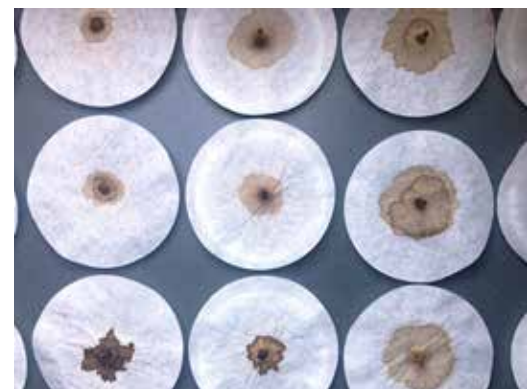
Utilisée par certains agronomes pour analyser la qualité d'un sol sur le terrain, hors laboratoire, elle permet de voir un paysage ténu, aux frontières de nos perceptions : des portraits de sols.

Que nous dit le sol sur notre rapport au monde ? Il s'agit peut-être de montrer la diversité de ce qui se passe sous nos pieds à travers un changement d'échelle.

Séries réalisées pendant les résidences de l'artiste, avec l'aide des communautés locales récoltant des échantillons de terres, ces portraits permettent d'explorer subtilement un territoire, avec pour alliés le temps et la lumière du soleil (le processus met 10 jours à se révéler sous la lumière naturelle).

Des portraits de sols comme une façon d'explorer la perception du proche, avec le temps et la lumière du soleil comme acteurs principaux. La terre scrutée avec une attention nouvelle, pour mobiliser les regards sur ces territoires traversés quotidiennement mais sur lesquels on ne s'arrête pas.

Portraits de sols ordinaires, un dialogue entre des humains aux parcours et aux histoires différentes qui se croisent sur ce territoire.





## Night bloom

Evènement à partager  
Cessions de 30 mn environ

Il existe une tradition oubliée, celle des moonlight gardens : des jardins créés jadis en Chine, dont la beauté n'est révélée qu'à la lumière de la lune. Toutes les plantes y fleurissent de nuit.

C'est le fruit de collaborations avec un ou des jardinier-e-s, qui font pousser en amont, sur le lieu de la performance ou dans des pots, une sélection de plantes à floraison nocturne.

Les onothères ont aussi la capacité à s'ouvrir dans un temps qui peut être partagé avec les humains : environ 30 mn.

Pour accompagner ce temps de partage humains-plantes, une sélection de textes scientifiques, poétiques ou romanesque, autour de ces jardins de lune, est lue en direct.

Nous partagerons ainsi en temps réel un moment de la vie d'une plante.

Un évènement quotidien et précieux car le temps des végétaux est habituellement hors de notre conception, car trop «lent».

