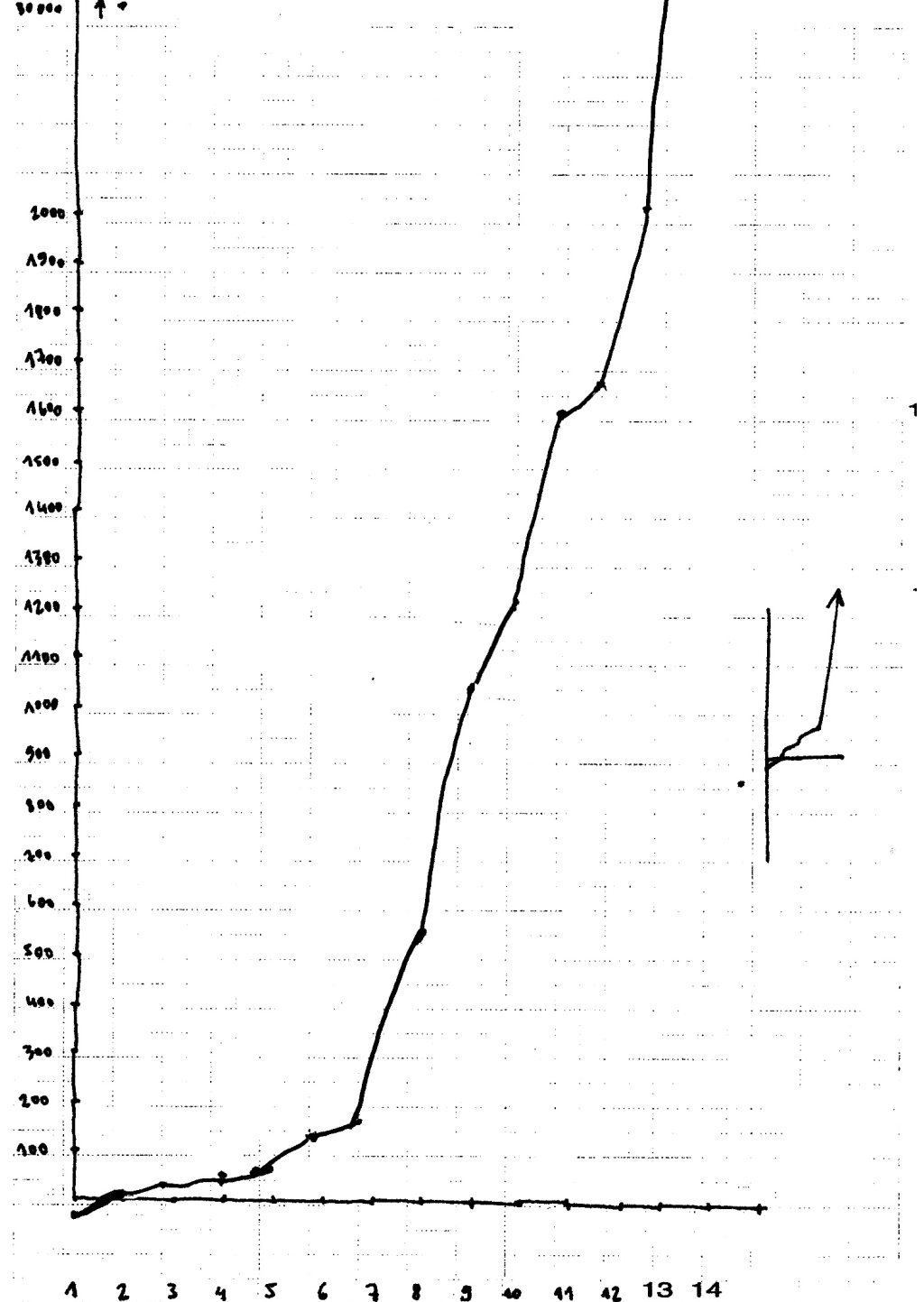
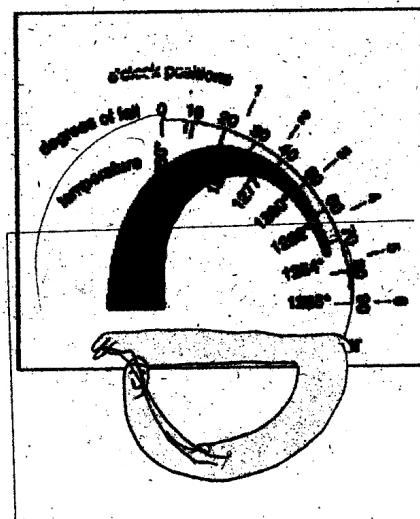
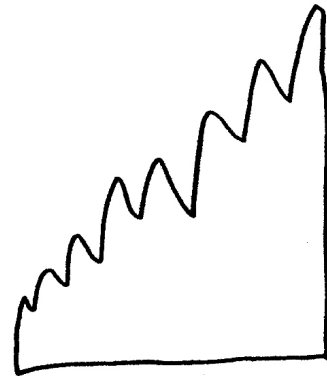
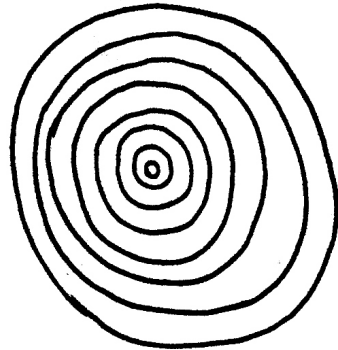


A RESEARCH ON RISING WARMTH WITH A FEW DETOURS

Clémentine Vaultier
Autonomous Design
KASK 2019





1 ... L'invention

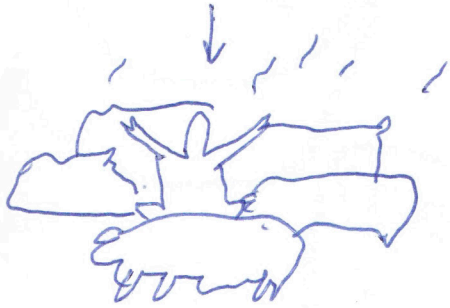
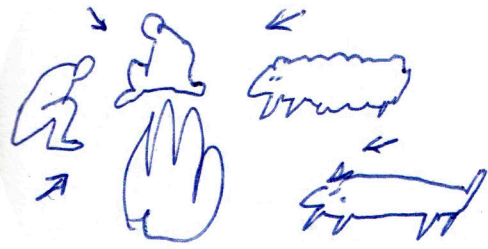
Imaginez-vous.
Une



La hutte, un peu à l'écart au-dessus du campement, est bâtie en défenses de mam-mouths maçonneries à l'argile. Dans le silence glaciaire, on entend parfois, ^{quelques bruits} venu de l'intérieur, un bruit sourd, suivi de quelques murmures. L'homme est debout, devant le four en forme de fer à cheval, et attise le feu. Près de lui, sont rangées toute une série de petites figures ani-males, modelées dans une argile encore fraîche, réalistes, avec des détails gravés à l'ongle ou rapportés par collage. Dès que le foyer rede-vient incandescent, l'homme prend une de ces petites figurines et la jette dans les flammes. Des hommes et des femmes, massés derrière le muret du foyer, se taisent et attendent. Puis c'est l'explosion, les éclats de la petite sculpture volent parmi les escarbilles; le sol de la hutte est déjà jonché de fragments d'ours, de lions, de renards. Le dernier modelage qui vient d'être lancé, un mammoth, résiste sans bruit à la flamme. L'homme attend encore quelques minutes puis retire du foyer la figurine brûlante et la pose, dure et intacte, sur une pierre froide. Le verdict est prononcé, les hommes sortent, ils savent maintenant quel animal ils doivent chasser aujourd'hui.

freezers





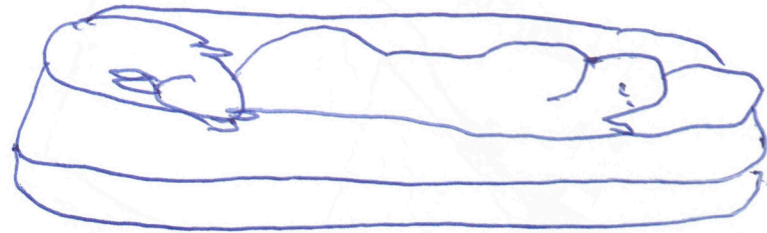
ARCHITECTURE FERMES



CHALEUR DES ANIMAUX



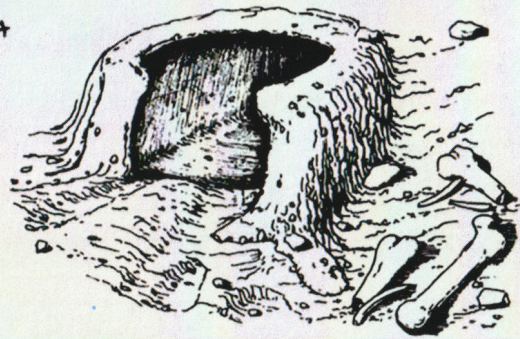
BED FELLOWS



Human & ^{some} animal share some appreciation of warmth.

THE ORIGINS OF CERAMIC TECHNOLOGY AT
DOLNI VĚSTONICE, CZECHOSLOVAKIA 1989

PAMELA B. VANDIVER
OLGA SOFFER
BOHUSLAV KLÍMA
JIŘÍ SVOBODA



① 26000 B.P (14000 B. first CERAMICS VPSALS)
② (12.500 B.P IN JAPAN)

MORAVIAN SITES (CZECH REPUBLIC)
DOLNI VESTONICE & PAVLOV (6.750 & 3,500)
↳ OVER 10000 CERAMICS FOUND
↳ TWO WALLED STRUCTURE USED AS KILN
HUMAN GROUPS = PAVLOV CULTURE (LITHIC FROM BONE RESEARCH)
↳ SUB-GROUP OF EASTERN GRAVETTIAN
SITES OCCUPIED 28000 - 24000

DOLNI VESTONICE = OUT OF 6.750
INVENTORY

- 3,700 FRAGMENT OF FIGURINES
- 2400 WHOLE PELLETS / IRREGULAR SHAPES
- 90% OF FRAGMENTS ARE GREY (REDUCTION ATMOSPHERE)

CERAMIC TECHNOLOGY

1920s = VENUS FOUND AT D.V BY M.F. KELAVNER
ABSOLON PROPOSED FIGURINE WERE MADE OF
MAMMOTH FAT / BONE MIXED / BONE ASH / LOCAL LOESS
↳ FOUND FALSE
FIGURINES ARE RAW LOESS, COLLECTED FROM GROUND.

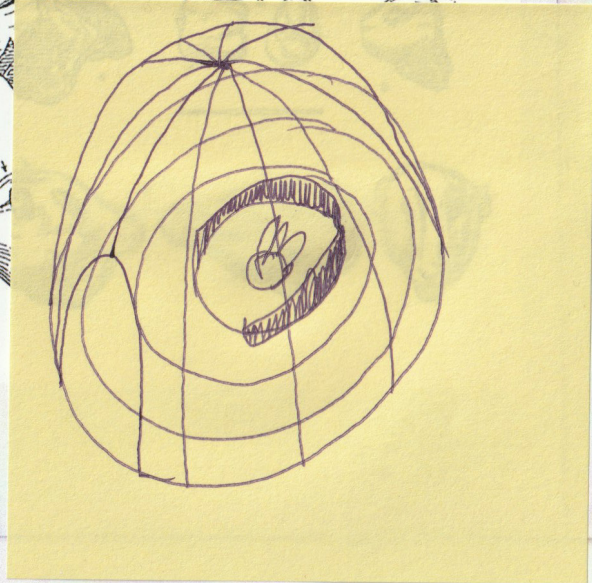
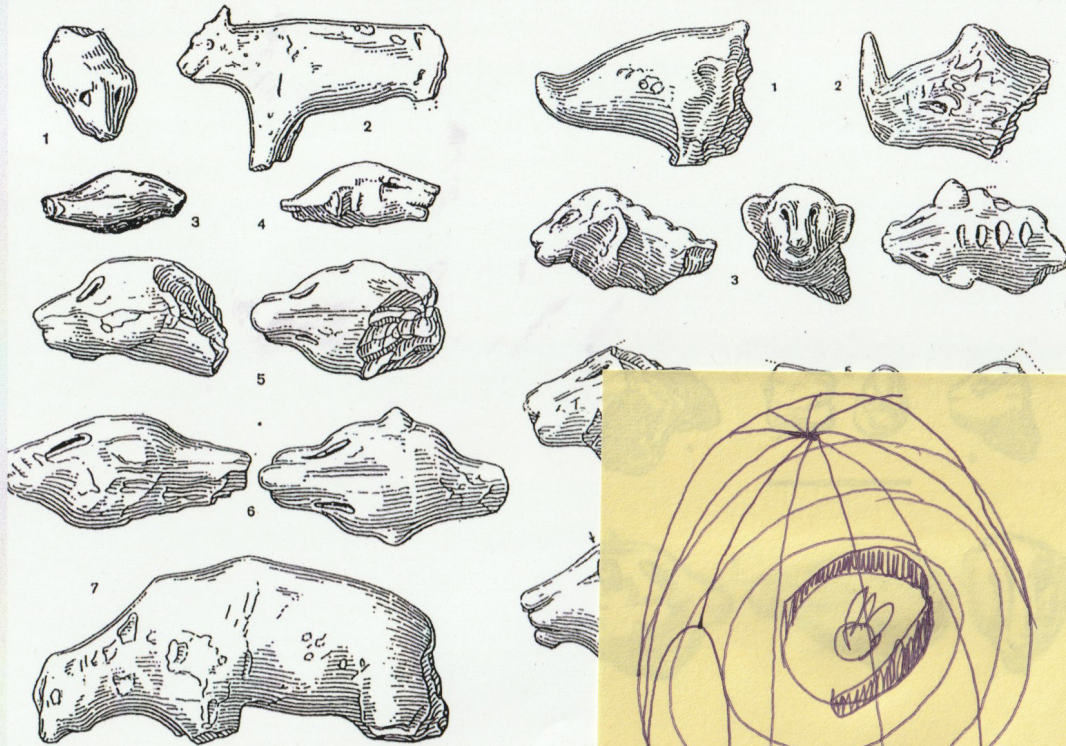
TESTS RUNNED: APATITE (INDICATIVE OF BONE)
NOT FOUND. YET PHOSPHATE IN COMMON
P₂O₅ high content = MIGHT HAVE LEAD PREVIOUS THEORY CONCLUSION

↳ GROUND & FIGURINES TESTS MATCH
SMALL PERCENTAGE OF CLAY IN IT (REALLY EARLY STAGE)

FAB: OPPOSITIVITY OF LOESS SHOWS COULD NOT HAVE BEEN CARVED
BUT PLASTICALLY FORMED WHEN WET.

• TESTS SHOWS DRY LOESS IN FIRE = FRIABLE, NONDURABLE MASS
WET LOESS = HARD, DURABLE CERAMIC

• NO EVIDENCE OF BURNISHING OR DECORATION (PIGMENTED)



- RADIO SHOWS SEMI-PLASTIC MASSES WERE MODELED ⁽³⁾ INTO BODY WHEN OTHER PARTS WERE ADDED AFTERWARDS (NOT SAME SHAPED PORES = VARIABLE WATER CONTENT)
 - ↳ KNEADING

FIRING TEMP

USUALLY 700°C / 800°C GLASS FORMATION
BUT HERE LOWER 500°C!

↳ ALKALIES LOWER FUSION.

TEST OF LOESS FIRING 500°C 145MIN = PRODUCE SINTERED / DURABLE MASS!

↳ PHOSPHATE PRESENT WOULD INITIATE GLASS-FORMING (PHOSPHATE NOT DURABLE BUT OTHER FLUXES JOINED THE MELT).

◦ LOESS MADE IT POSSIBLE! CONTEXTUAL !!

THERMAL SHOCK = INTENTIONALITY.

↳ ROUGH, STEPPED, BRANCHING FRACTURES OBSERVED ARE THERMAL. (LIGHT MICROSCOPY OBS.)
HIGH-ENERGY FRACTURE!

PROP OF LOESS MAKE IT VERY HARD TO CRACK!
SO THEORY IT ISN'T EASY AND ACCIDENTAL!

- NEAR ZERO DRYING & FIRING SHRINKAGE
 - LOW THERMAL EXPANSION
 - RELATIVELY HIGH POROSITY
- MAKE IT DIFFICULT TO CRACK!
ACTUALLY.

SO CONTEXT OFFERS LOW TEMP
BUT WAY MORE MASTERED THAN WE COULD THINK!

↳ REQUIRES INTENTIONAL EFFORT & PRACTICE!?

(TOO WET = WOULD DEFORM - TOO DRY = NOT SINTERED)
↳ HOW TO INTRODUCE IN FIRE!

FROM TEST = MEASURE OF SUCCESS = EVOLUTION OF STEAM OFTEN WITH A SIZZLE
SHATTER WITH A POP
SOMETIMES SENDING PIECES THROUGH THE AIR.

CERAMIC TECH AS BEHAVIOUR ⁽⁴⁾

- ↳ POSSIBILITY OF TRYING TO MASTER TECH EXPLAIN THE BREAKS (HIGH LOSS RATE) (BUT NOT FOUND)
- ↳ SUCCESS OBJECTS COULD BE BROUGHT SOMEWHERE ELSE

SPECIAL AND UNIQUE FIRE-RELATED PROPERTIES RATHER THAN VISUAL APPEARANCE AND UTILITY

KILNS = WALLS COULD BE PROTECTIVE!

PELLETS WOULD SIZZLE, NOT BREAK
(↳ RHYTHM? ... PLAY MUSIC?)

FIGURINES = PORTABLE GOODS OR ACTIVE AGENTS IN AN ACTIVITY OF PERFORMANCE ++

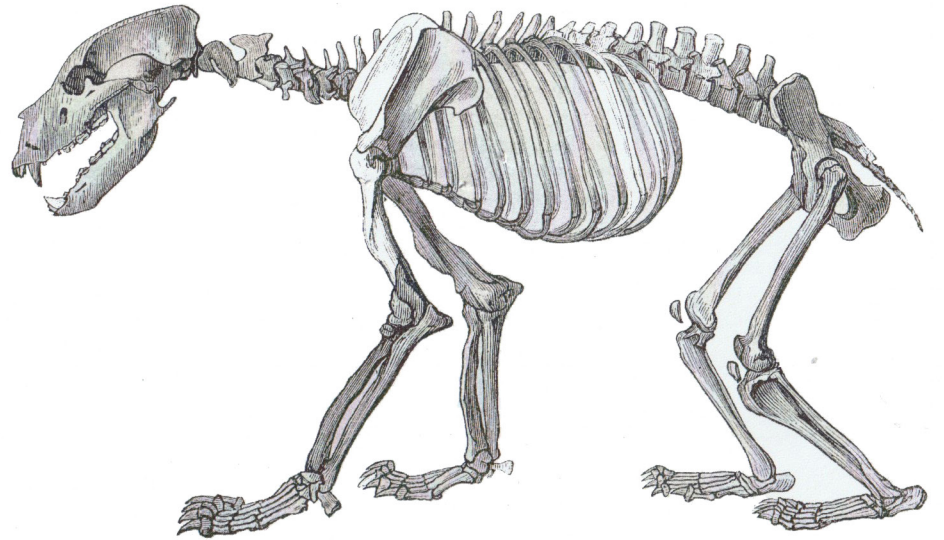
• RELEVANT CULTURAL PRACTICES OVER TIME INVOLVED REPETITION AND TRANSMISSION, LEARNING PATTERNED BEHAVIOURS OF CERAMIC TECHNOLOGY.

◦ KILNS = AWAY FROM YET NEAR THE SETTLEMENT
↳ MAY IMPLY ◦ SPECIAL INON-UTILITARIAN NATURE
◦ CONTROL OF SOME INDIVIDUALS IN THE COMMUNITY

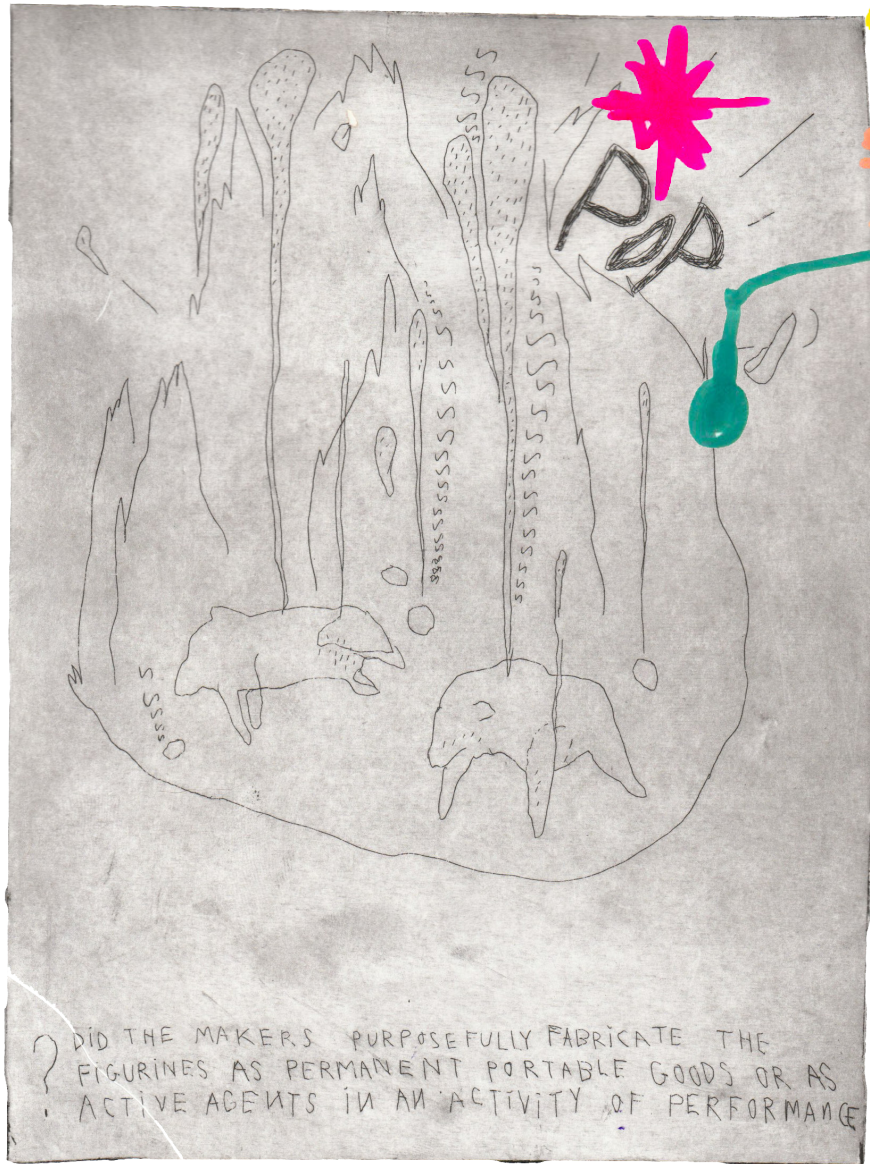
• MAYBE THAT LOESS WAS DURABLE AND CERAMIC/FIRE-RELATED BEHAVIOURS WERE MORE SPREAD THAN ARCHED COULD FIND.

(OTHER AREAS WOULD HAVE LED TO PROBLEM OF UNSTABILITY DURABILITY)

" THIS CERAMIC PROD REMAINS A PRECOCIOUS UPPER PALEOLITHIC SOFT STONE TECH, WHICH, BECAUSE OF THE SOCIAL CONTEXT OF THIS TECH, COULD NOT HAVE LED TO POTTERY PRODUCTION "



STEAM SIZZLE
PELLET
FIGURINE
EXPLOSION



?) DID THE MAKERS PURPOSEFULLY FABRICATE THE FIGURINES AS PERMANENT PORTABLE GOODS OR AS ACTIVE AGENTS IN AN ACTIVITY OF PERFORMANCE

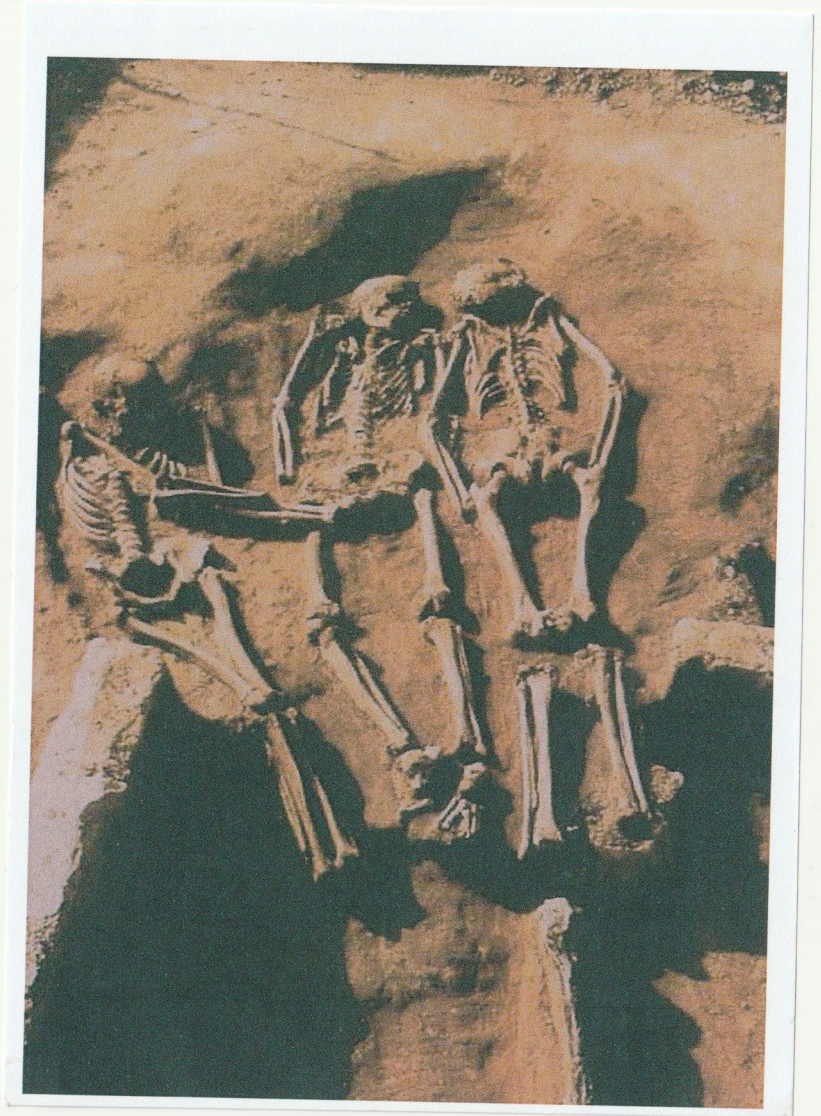




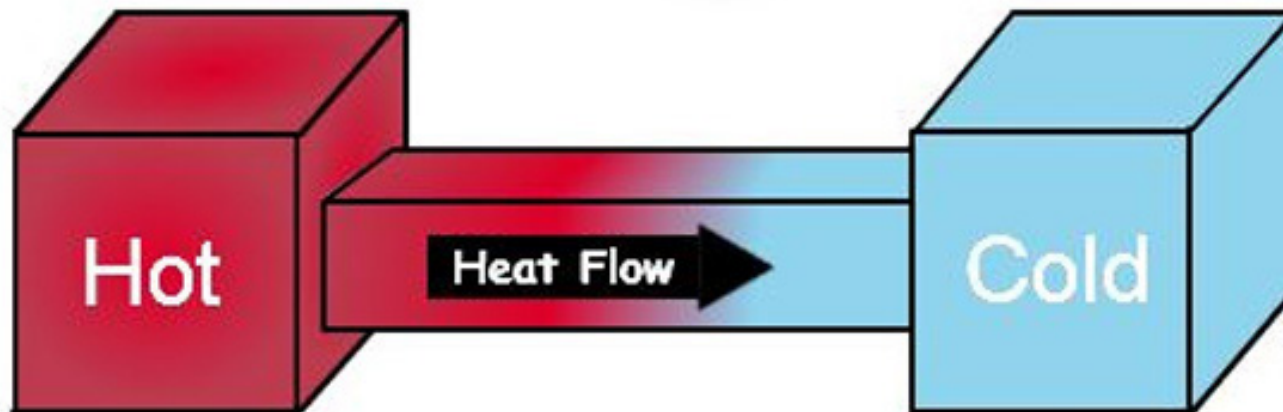
HOT

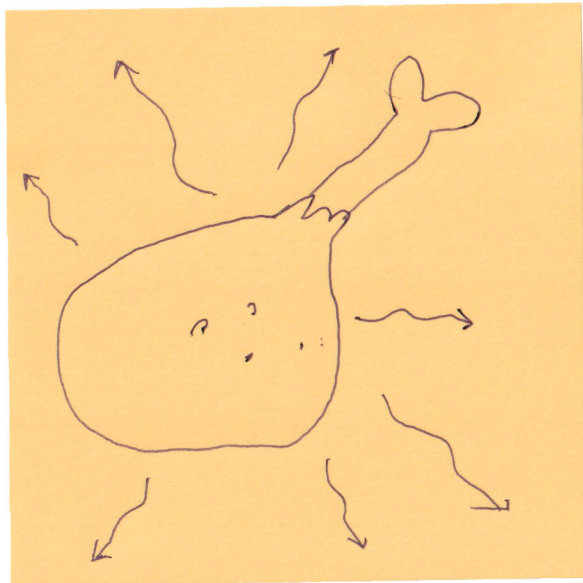


COLD

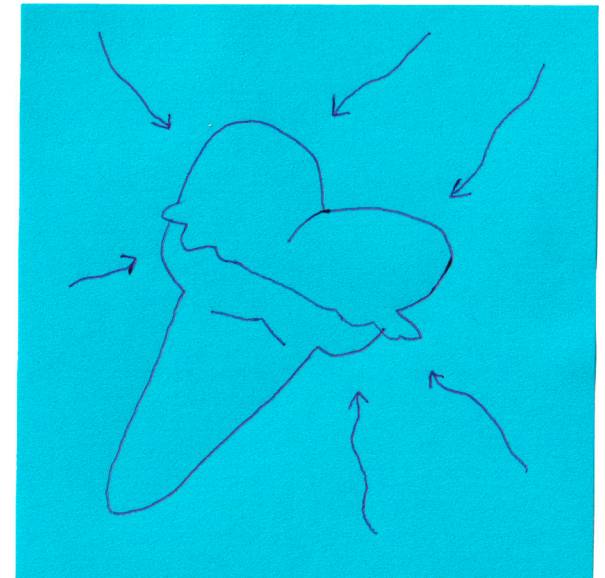


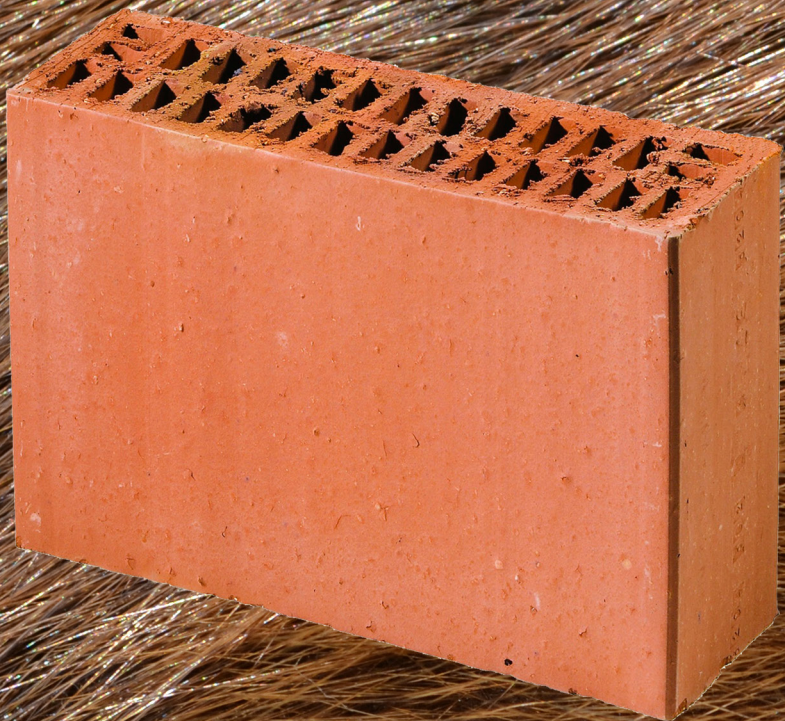
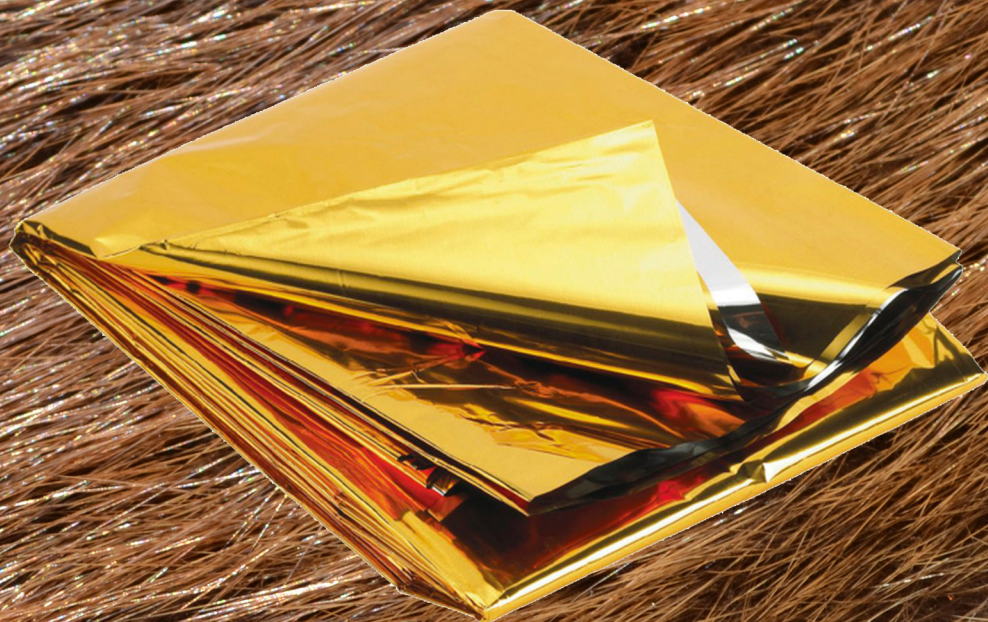
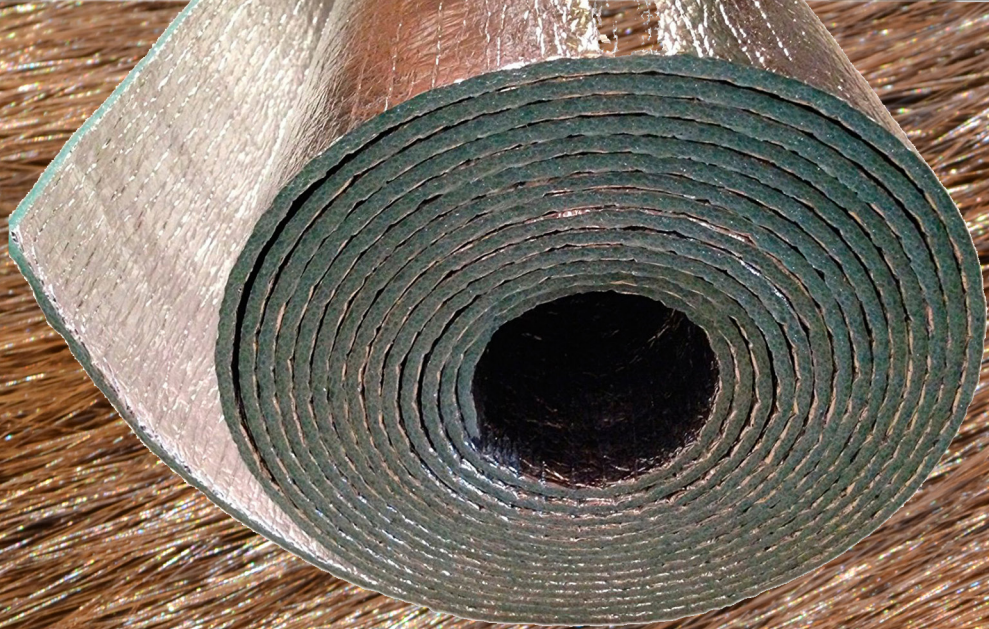
Thermodynamics

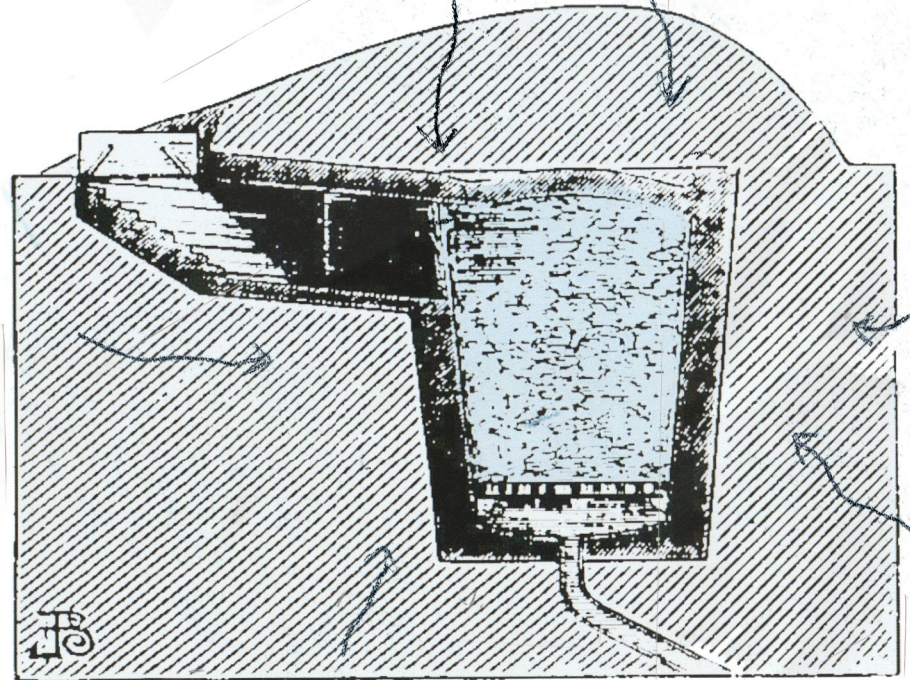
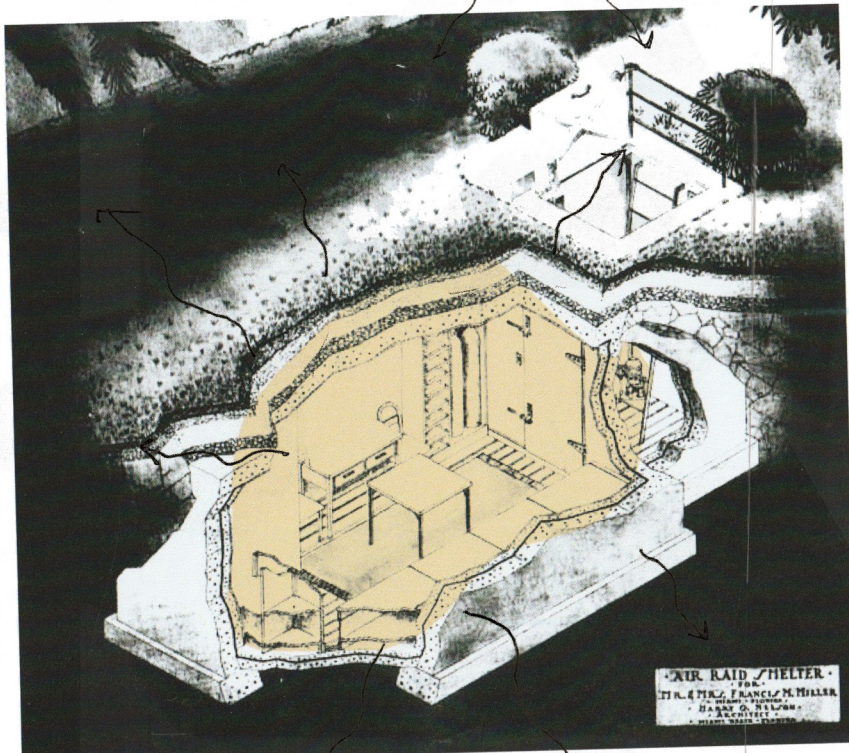
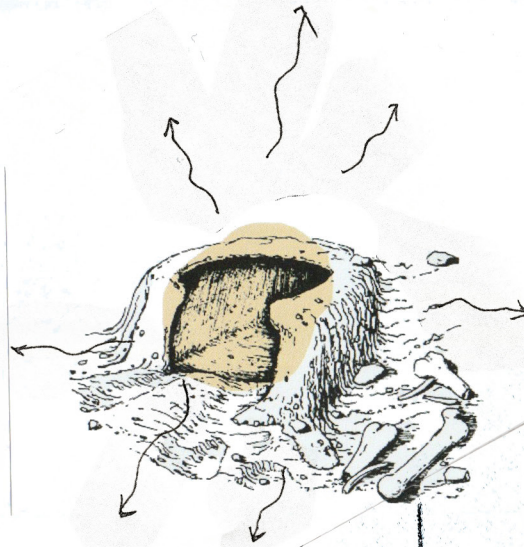
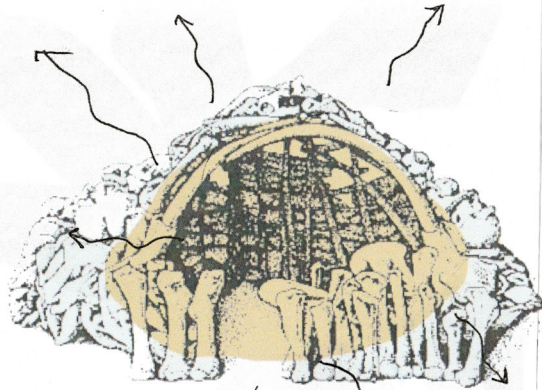




THERMAL INSULATION
REDUCTION OF THERMAL ENERGY BETWEEN OBJECTS OF DIFFERING TEMPERATURE CAN BE DONE THROUGH ENGINEERED METHODS AND PROCESSES, AS WELL AS WITH SUITABLE OBJECT SHAPES AND MATERIALS.



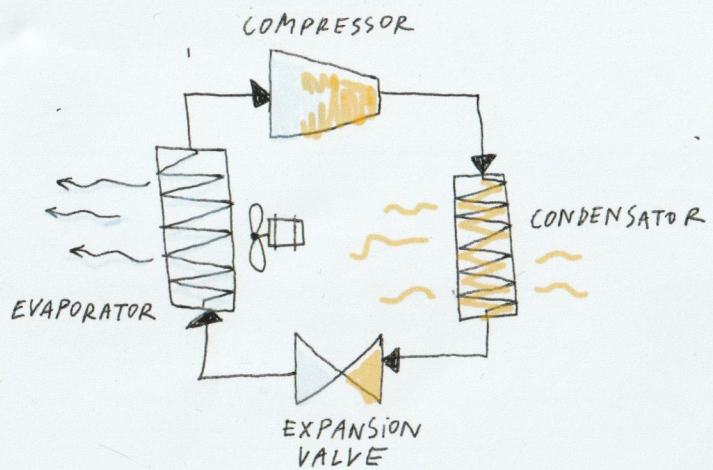


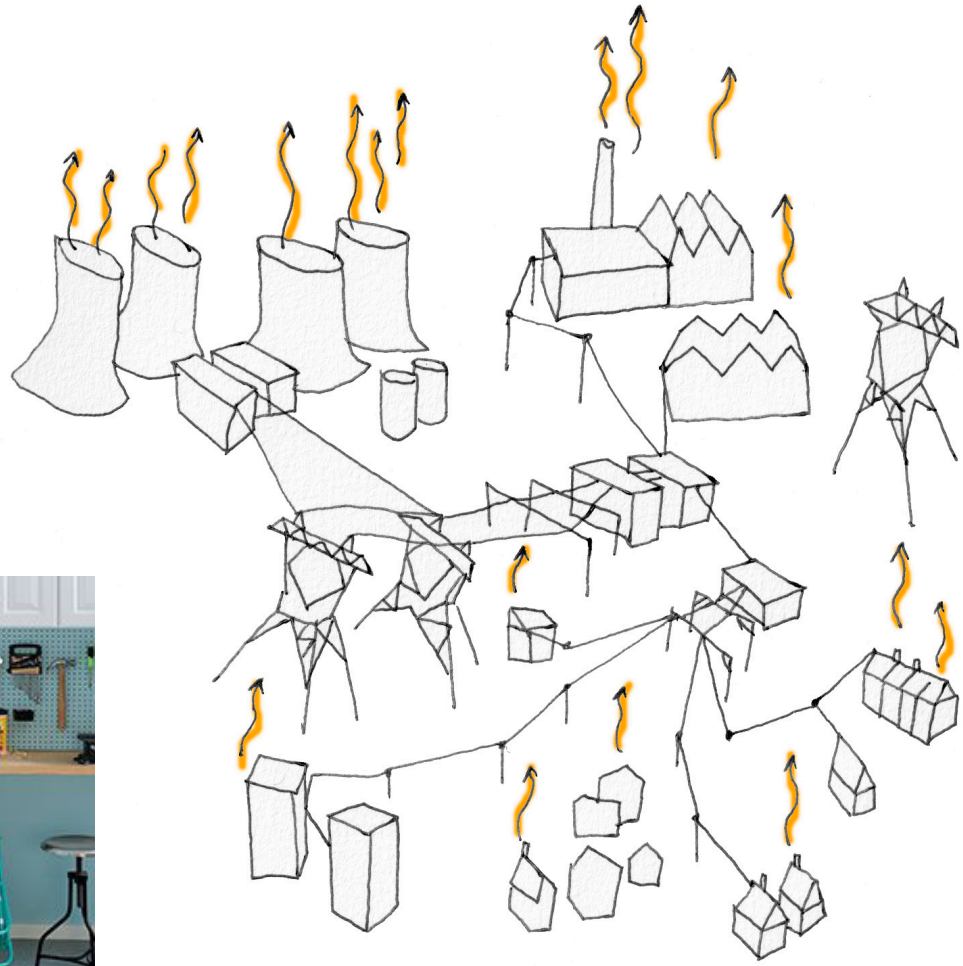


www.meubliz.com ©

THERMODYNAMIC HEAT PUMP CYCLE

"HEAT IS MOVED FROM A COLD PLACE TO A WARM PLACE"









winter



« La pelèra ou le tue-cochon »

(B) Description



Présentation sommaire

Identification :

Pratique entourant la mise à mort et la transformation du cochon

**Personne(s) rencontrée(s) :**

Christian Ducassou, Maryse Ducassou et différents membres de la famille

Localisation (région, département, municipalité) :

Aquitaine, Pyrénées-Atlantiques, Morlanne et Saint-Médard

**Indexation :**

112142, 313111, 313211,313511, 313611, 314110, 314120, 314211, 314213, 314220, 314260, 314270, 314290, 314421, 315200

(A) Identification et localisation :**Nom et rôle et/ou fonction de la personne rencontrée :**

Christian Ducassou et son neveu, Sébastien Ducassou, découpent les différentes pièces de viande. Les femmes de la maison se sont occupées de les transformer en boudins, pâtés et saucisses.

Municipalité, vallée, pays, communauté de communes, lieu-dit... :

Morlanne (pour la préparation et la conservation) et Saint-Médard (pour l'abattage)

Adresse :**Ville :****Code postal :****Téléphone :****Adresse de courriel :****Site Web :****Description :**

La pelèra est une pratique ancienne qui vise à assurer les besoins en viande d'une famille. Pour ce faire, la famille abat un cochon et l'apprête aussitôt pour la conservation. Presque tout le porc peut être conservé pour la consommation. Les pièces de viandes sont découpées et salées, les abats et le sang sont transformés en boudins. On prépare également des pâtés et des saucisses. Pour l'occasion, parents et amis se rassemblent afin d'aider dans les différentes étapes du processus. En échange, ils sont reçus pour le repas.

Le « tue cochon » se déroule sur trois jours. La première journée est celle de la « tuerie » à proprement parler. Les hommes se rassemblent afin de maîtriser le porc. Une corde est passée dans sa gueule, une autre autour d'un pied. Ils le traînent jusqu'à un socle où il est couché sur le côté. Sa tête est placée au-dessus du vide. Les pattes de l'animal sont alors attachées. Une fois le cochon immobilisé, le « boucher » s'approche avec en main le couteau exclusivement réservé pour tuer l'animal. Cet objet est d'ailleurs transmis de générations en générations. Le titre de « boucher » ou de « tueur » est utilisé pour désigner l'homme qui saigne l'animal. D'un seul coup de couteau, il doit sectionner l'artère. Le sang est aussitôt récupéré par une femme dans une bassine afin d'être transformé en boudin. Le cochon est ensuite placé dans une grande maie avec un mécanisme qui permet de le retourner à l'aide d'une manivelle. Cette maie est ici appelée « cautèra ». Le porc est alors couvert d'eau très chaude, un peu sous la température d'ébullition. Les hommes prennent alors un racloir et enlèvent la soie, c'est-à-dire les poils de l'animal. Chaque personne possède son propre racloir et l'a identifié à l'aide d'une marque. Ensuite, avec un crochet, les ongles sont arrachés. L'animal est alors accroché sur une échelle et placé la tête en bas. Les boyaux sur



extraits et confiés aux femmes qui les laveront et les rempliront ensuite d'une préparation de viande et de sang. Le boudin est d'ailleurs préparé le jour même. Les abats extraits, le cochon est toujours suspendu la tête en bas sur l'échelle. Il y passera la nuit afin d'être bien refroidi pour faciliter la découpe des pièces de viande. Les hommes lui martèlent les côtes afin de bien ouvrir la cage thoracique. Traditionnellement, les participants boivent un verre à la mort du cochon et un autre quand il est pelé, c'est-à-dire quand il n'a plus ses poils.

Le deuxième jour est réservé à la préparation des différentes pièces de viande, comme le jambon qui est considéré comme le morceau le plus important du porc et les longes, échine, ventrèches, etc. Certaines pièces sont ensuite salées pour la conservation. Pendant la découpe de l'animal, la famille conserve presque tout. Les petits morceaux qui ne sont pas des pièces de viande sont classés en trois catégories : la graisse, qui sera ensuite fondue ; les morceaux avec du sang, réservés aux pâtés et les morceaux avec moins de sang, qui seront transformés en saucisses. Pour la fabrication des pâtés, ces morceaux sont alors hachés et assaisonnés à l'aide de sel, de poivre et d'ail. On y ajoute du pain haché, des œufs puis le pâté est mis en pots. Ces pots sont ensuite stérilisés et entreposés dans la cave de la famille. Le troisième jour est la poursuite du jour précédant. Les saucisses sont alors préparées. La chair à saucisse est hachée puis assaisonnée de sel, de poivre et de deux têtes d'ail. Les boyaux du cochon, préalablement vidés et nettoyés à l'aide de sel et de vinaigre, sont enfilés sur l'embout du hachoir afin d'être remplis. Les saucisses sont ensuite suspendues afin d'être séchées. Autrefois, elles étaient suspendues près de la cheminée mais la famille Ducassou préfère les suspendre dans leur garage qui fait office de « boucherie ».

Éléments matériels constitutifs de la pratique :**Matériaux (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :****Outils (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :**

- Le couteau du boucher qui est une lame en acier rivetée de cuivre avec un manche taillé dans un bois exotique est utilisé uniquement pour la mise à mort du cochon.
- L'ensemble des couteaux de boucherie
- Le crochet est utilisé pour arracher les ongles.
- Les raclours pour les poils qui, dans le cas de la famille Ducassou, sont issus d'une ancienne barre de faux.
- La baignoire, « *cautèra* », dans laquelle le porc est ébouillanté et ensuite pelé.
- L'échelle qui permet d'accrocher le cochon la tête en bas.
- Chaudrons, balance, hachoir, tous les instruments de cuisine utiles à la préparation des saucisses, du boudin et des pâtés.

**Machines (origine, fournisseurs, exploitation, difficultés d'approvisionnement) :****Produits réalisés :**

Saucisses, boudins, pâtés, jambons, ventrêches, *costons* (côtes levées), etc.

Lieu d'exercice :

La famille Ducassou procède à la préparation des différentes conserves dans leur maison à Morlanne. Ils sont installés dans leur garage qui fait office de « boucherie ». Cependant, le cochon est tué dans la ferme où il est élevé dans la municipalité de Saint-Médard. Il est ensuite transporté chez les Ducassou pour être apprêté.

Apprentissage et Transmission :

Il s'agit principalement d'un apprentissage intergénérationnel. Enfants, les hommes ont participé à l'abattage du cochon et en ont appris les différentes techniques, celles de la mise à mort et celles de la découpe des différentes parties de l'animal. Au début, les enfants se voient confier des corvées qu'ils peuvent réaliser. Petit à petit, ils acquièrent plus d'expérience et sont en mesure de réaliser des corvées qui demandent une plus grande minutie. Ils apprennent donc, étape par étape, à pratiquer la *pelèra*.

Christian Ducassou a appris la technique de « tueur » auprès de son oncle qui lui a montré à découper les différentes pièces de viande. Quant aux recettes, il les tient de sa mère qui s'occupait de la préparation des pâtés et des saucisses. Chaque famille pratiquant la *pelèra* possède sa propre recette de pâté dont les principaux ingrédients sont les mêmes, seul l'assaisonnement varie. Chez les Ducassou, la volonté de transmettre la *pelèra* est très présente. Leurs enfants sont intéressés à perpétuer cette pratique de subsistance aujourd'hui en déclin. Par ailleurs, les outils sont également transmis comme le couteau du boucher de la famille Ducassou, qui aurait plus de cent ans, et les raclours issus d'une ancienne barre de faux.

(C) Historique**Historique général :**

Le « tue-cochon » est pratiqué partout en France même s'il est de moins en moins fréquent. Il s'agit d'une pratique familiale de subsistance. Dans les Pyrénées-Occidentales, cette pratique porte le nom de *pelèra* puisque l'on « pèle » le cochon de ses poils. Par ailleurs, le cochon fait partie intégrante des habitudes alimentaires de la population pyrénéenne. D'ailleurs, la pratique de la *pelèra* fut longtemps considérée comme un signe de prospérité pour la famille. Cette activité, ayant pour but premier d'assurer la subsistance d'une famille, se tient historiquement une à deux fois l'an. « Faire le cochon » est l'expression qui désigne deux étapes : l'élevage du cochon puis sa mort et sa préparation en vue de la conservation. Le porc commence à être engraisé en novembre. Quand il atteint environ 200 kg, il peut être abattu, généralement aux environs de Noël. La tradition de la *pelèra* voudrait qu'un petit cochon soit tué en décembre, l'autre, celui de 200 kg en février. Par ailleurs, la *pelèra* est intimement liée au carnaval et aux jours gras précédant le carême. En effet, puisque la « tue cochon » se tient sur plus d'un jour, parfois même pendant une semaine, c'est l'occasion de se retrouver en famille et de festoyer. Les repas sont alors copieux et la famille boit, danse et joue aux cartes. La *pelèra* est censée assurer les besoins en viande de la famille pour l'année grâce à la conservation des nombreuses pièces de viandes, des pâtés et des saucisses.

Toute la famille participe à la *pelèra*, jusqu'au plus petit qui tient la queue de l'animal. Le « boucher » (lo calhetèr) ou le « tueur » est traditionnellement le patriarche, l'homme le plus expérimenté. C'est lui qui donne le coup fatal au porc en sectionnant l'artère. Il peut faire office de



« boucher » pour les familles avoisinantes ou pour l'ensemble du village. Les femmes, quant à elles, préparent les conserves, les boudins et les saucisses. Lors de la mise à mort, une femme a la responsabilité de recueillir le sang du porc qui sera par la suite transformé en boudin. Il y a donc un partage du travail hommes / femmes, mais également jeunes / vieux puisqu'ils n'occupent pas le même rôle dans la mort du cochon, dépendant de leur âge. Avant, les deux morceaux de filets mignons étaient réservés pour les deux personnes notables du village : en effet, l'un des deux morceaux était apporté au curé, l'autre,

bien que ce soit moins fréquent, était destiné à l'instituteur. Les modes de conservation ont quelque peu changés avec l'arrivée du réfrigérateur et du congélateur qui permettent une conservation à plus long terme de certaines pièces qui devaient être consommées rapidement. Cependant, les conserves de pâtés et de saucisses sont toujours utilisées.

Historique particulier de l'entreprise, de la personne ou de l'organisme, de la forme d'expression ou de l'espace culturel faisant l'objet de la fiche :

La *pelèra* est pratiquée par les membres de la famille Ducassou depuis de nombreuses années. Christian Ducassou y participait enfant. Sa première responsabilité était de passer de l'eau dans les boyaux pour les nettoyer soigneusement. Il commence à tuer vers 16 ans sous la supervision de son oncle qui occupait le statut de « tueur » pour l'ensemble de la population du quartier. Christian Ducassou tue le cochon trois fois par année, pour lui et certains de ses voisins. Bien qu'avant tous les habitants de Morlanne faisaient la *pelèra*, ils ne sont aujourd'hui plus que deux. Pendant son

enfance, le cochon était élevé et engraisé à la maison. Désormais, la famille achète le cochon à un producteur qui en produit 4-5 par année.

Chaque année un ou parfois deux cochons étaient tués pendant l'hiver, entre les mois de décembre et de mars, pour assurer la subsistance de la famille pour toute l'année. Toute la famille était mobilisée pour l'occasion. Le voisinage est également présent pour participer à la fête et aux préparatifs. Aujourd'hui, la famille Ducassou profite de la *pelèra* pour recevoir chez eux des amis et des voisins qu'ils ne voient pas fréquemment. La *pelèra* est, pour les Ducassou, une occasion de se retrouver entre amis pendant l'hiver.

D) Intérêt patrimonial et mise en valeur

Modes de valorisation

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Plaquette | <input type="checkbox"/> Site internet |
| <input type="checkbox"/> Guide | <input type="checkbox"/> Boutique |
| <input type="checkbox"/> Portes-ouvertes | <input type="checkbox"/> Show-room/galerie |
| <input type="checkbox"/> Exposition | <input type="checkbox"/> Foire/salon |
| <input type="checkbox"/> Festival | <input type="checkbox"/> Label |
| <input type="checkbox"/> Routes des MA | <input type="checkbox"/> Pôle des MA |
| <input type="checkbox"/> Résidences d'artistes | <input type="checkbox"/> Réseau de professionnels |
| <input type="checkbox"/> Autre : | |

Actions de valorisation :

Il n'existe aucune action de valorisation au niveau public. Cependant, il s'agit d'une pratique très importante aux yeux de la famille Ducassou qui désire conserver cette tradition. D'autre part, les amis qui n'ont peut-être pas le temps de faire la *pelèra* ont la chance d'y prendre part et de manger avec les Ducassou des produits 100% naturels.

Modes de reconnaissance publique (niveaux local, national, international) :

Cette pratique de subsistance est de moins en moins courante. Pourtant, elle occupait une place importante dans la vie de la population rurale. Compte tenu du mode de vie actuel, cette pratique est peut-être même vouée à disparaître. Il n'y a donc pas pour l'instant de reconnaissance publique de cette pratique familiale,

Cependant au niveau des pratiques industrielles et artisanales, du naisseur à l'engraisseur et à tous les bouchers et leurs spécialités régionales, il existe plusieurs modes de reconnaissances publiques :

- Viande porc Label Rouge (VPF)
- Label Critère de Qualité Certifié (CQC)
- Label Agriculture Biologique (AB)
- Label Porc Fermier
- Label Charcuteries et Salaisons du Sud-Ouest
- IGP Jambon de Bayonne (IGP Bayonne)

Documentation / éléments bibliographiques/inventaires déjà réalisés :

Rolande BONNAIN, *Les Baronnie des Pyrénées*, t1, Paris, EHESS, 216 p.

A.M.C.B., *Temps de cochon, récits de pèlères*, bulletin n°16, Pau, Association Mémoire Collective en Béarn, 202, 127 p.

Abbé F. CAPDEVIELLE, *Histoire de la Vallée d'Ossau*, Cressé, Éditions des Régionalismes, (Pyré Monde Princi Neque), 2011, 216 p.

Michel DUVERT, Bernard DECHA, Claude LABAT, *Jean Baratçabal raconte... La vie dans un village basque de Soule début du 20^e siècle*, Bayonne, Association Lauburu, 1998, 443 p.

Claudine FABRE-VASSAS, *La bête singulière. Les Juifs, les Chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1994, 423 p.

Jean-Louis FOSSAT, « La pratique du pèle-porc à Viella (Hautes-Pyrénées) », *Documents et archives pour la recherche sociolinguistique méridionale*, série G., ERA 352, CNRS Toulouse, , 1976, pp. 90-103.

Jean-Baptiste LABORDE, « Le carnaval en Béarn », *Réclams de Biarn et Gascogne*, fév-mars 1914, pp. 1-10.

Paul De LAGOR, *Mon vieux Béarn*, Danguin, Imprimerie des Gaves, 1985, 220 p.

Yvonne VERDIER, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, col. nrf, Paris, Galimard, 1981, 347 p.

Yvonne VERDIER, « Un temps de cochon », *Ethnozootechnie*, n°16, 1976, pp. 130-139.

Yvonne VERDIER, « Le langage du cochon », *Ethnologie Française*, 1977, (2), pp. 143-154.

(E) Mesures de sauvegarde

Il n'existe aucune mesure de sauvegarde. De plus, les normes de sécurité alimentaires pourraient contribuer à la disparation de cette pratique.

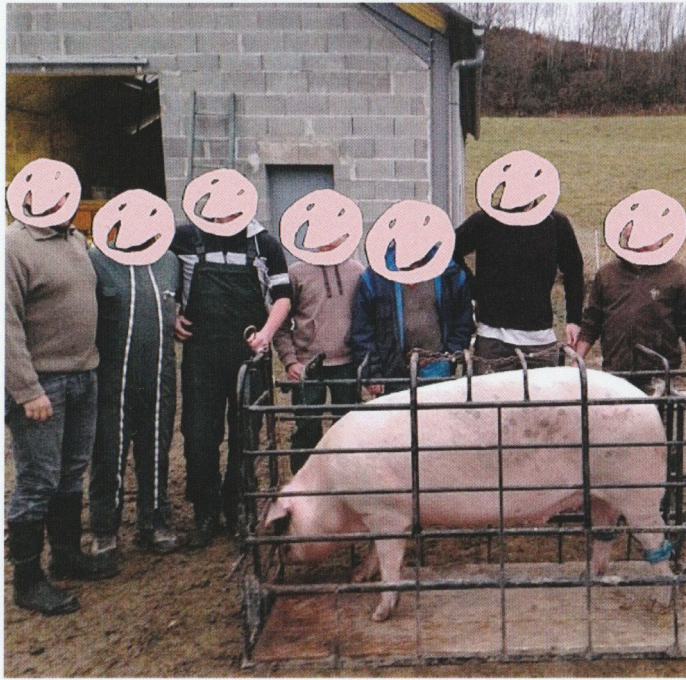
(F) Données techniques

Dates et lieu(x) de l'enquête : 17 au 20 février 2012, 15 juin 2012, Morlanne

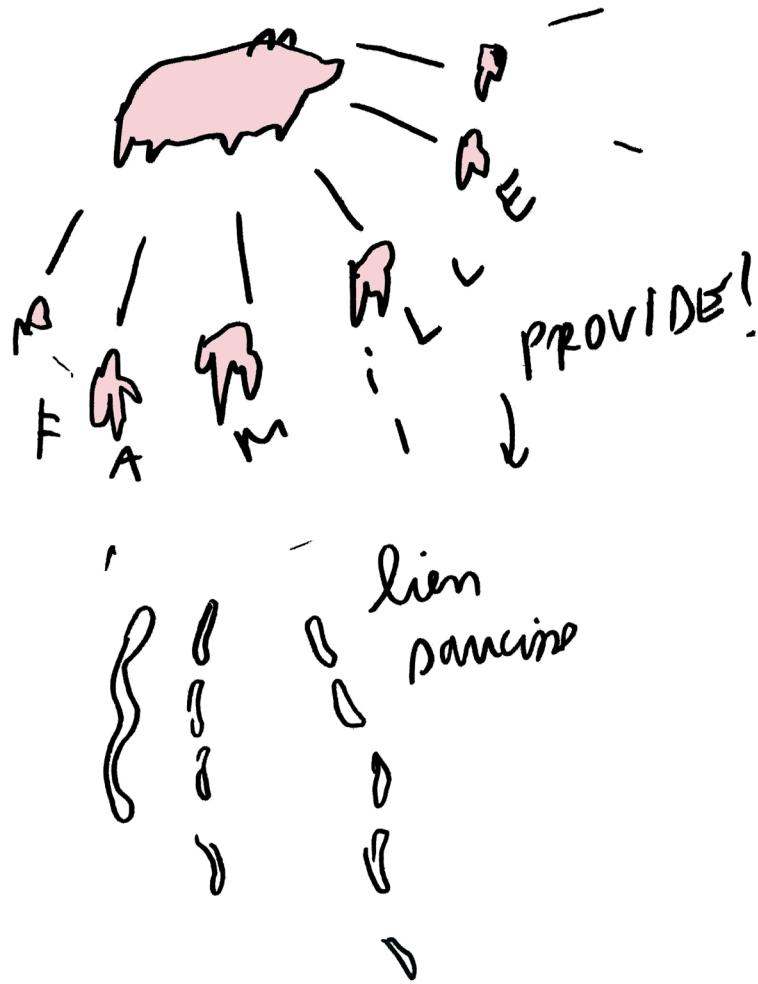
Date de la fiche d'inventaire : 19 juin 2012

Nom de l'enquêteur ou des enquêteurs : Mathilde Lamothe, Laboratoire ITEM, EA 3002, UPPA.

Nom du rédacteur de la fiche : Anne-Florence Bisson, Chaire de recherche du Canada en patrimoine ethnologique, Laboratoire LEEM, Université Laval (Québec) et Patricia Heiniger-Casteret, Laboratoire ITEM, EA 3002, programme de recherches « Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en Aquitaine », Université de Pau et des Pays de l'Adour.



les hommes découpent
les femmes transforment



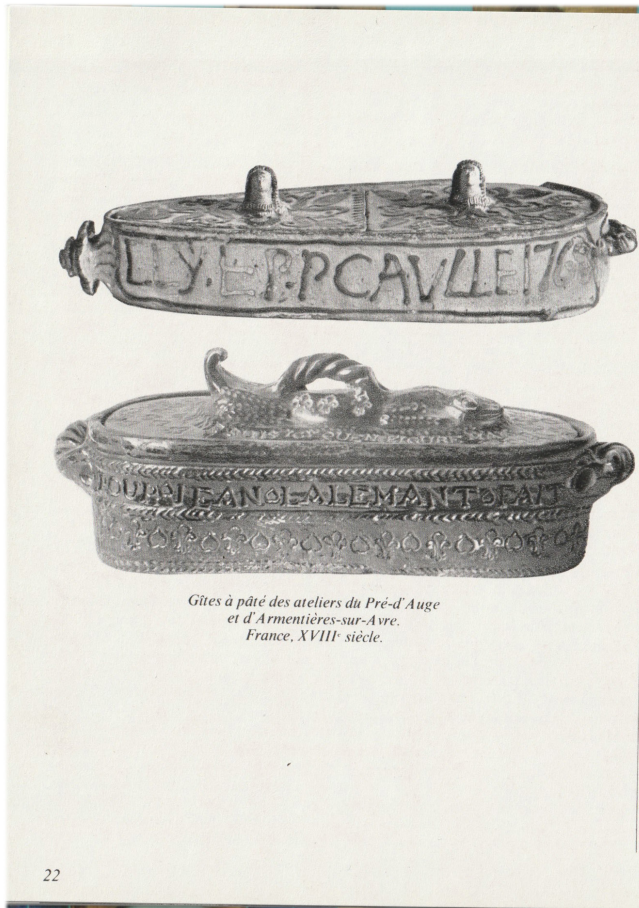
après une
nuit passé
dehors,
une fois froid
le cochon se
découpe facilement



-blanc
boîtes.

des rapporteurs a conclu qu'il était faux de les considérer comme des aliments morts. « Les conserves d'origine carnée produites par l'industrie

*Carnaud Basse-Indre :
dix mille employés,
deux milliards de boîtes par an.*

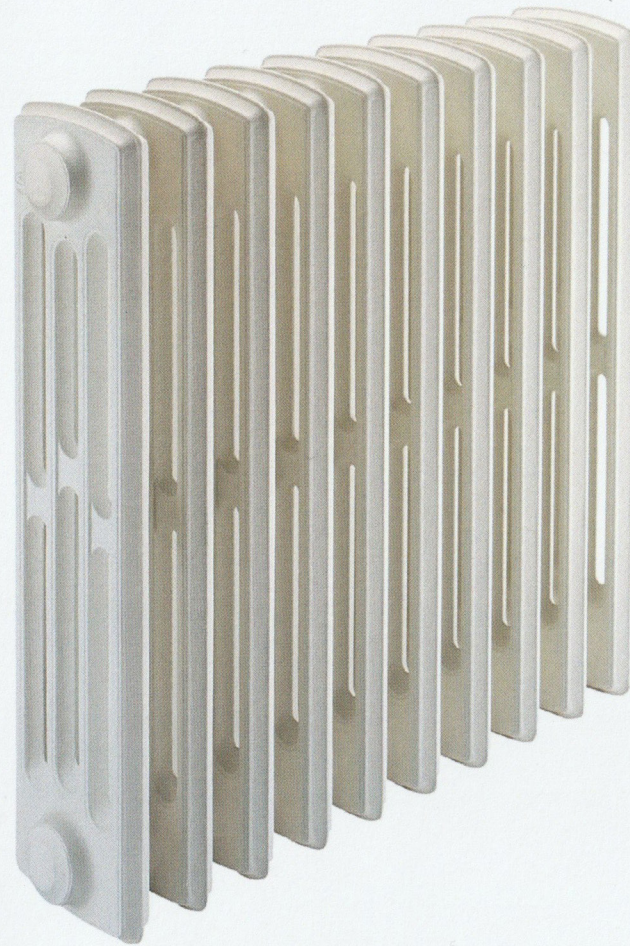


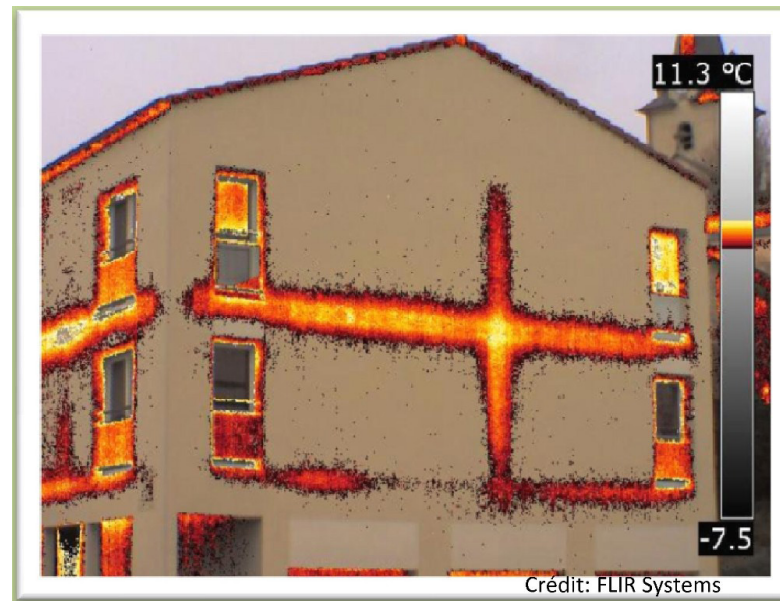
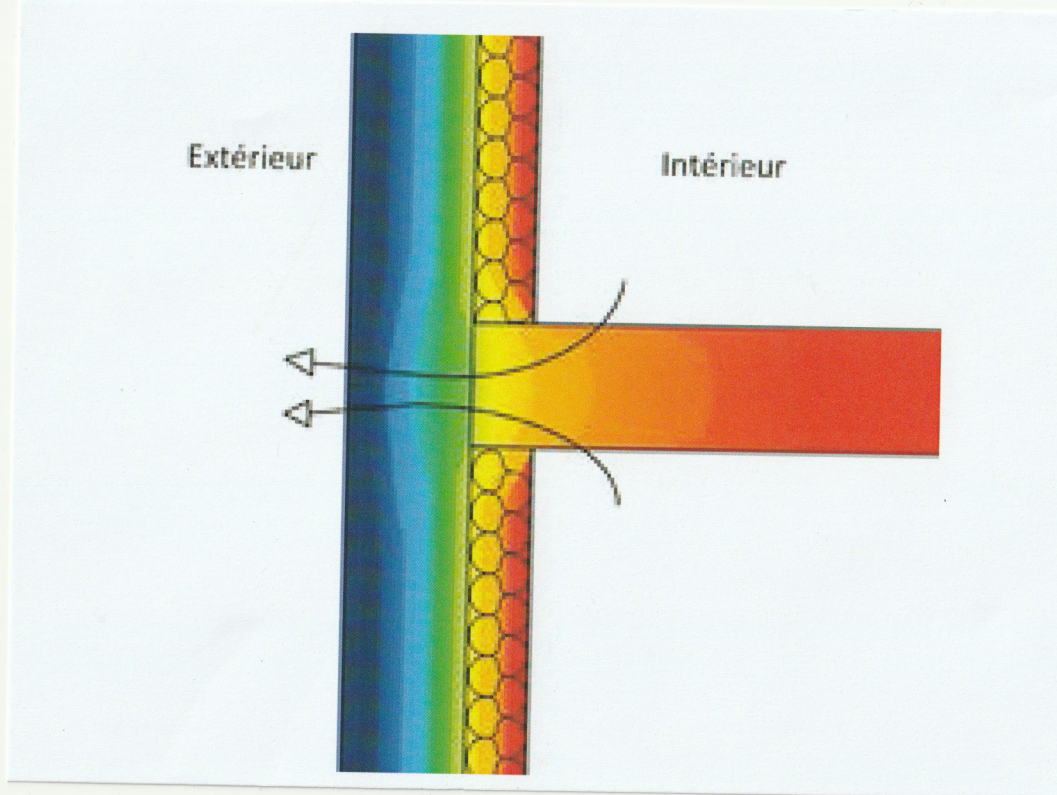
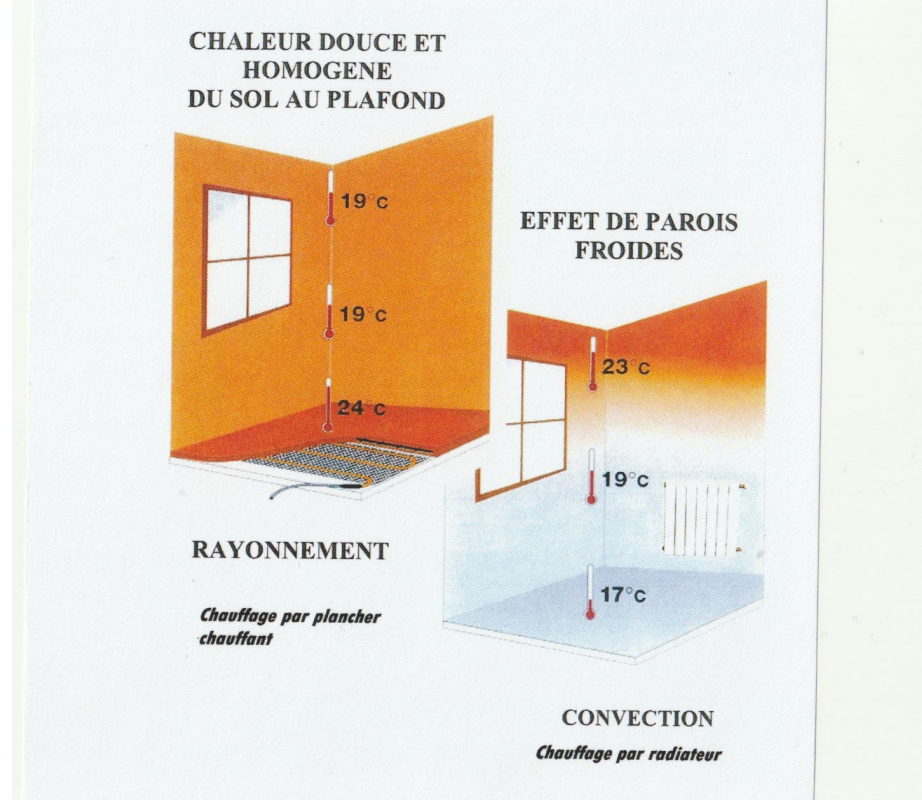
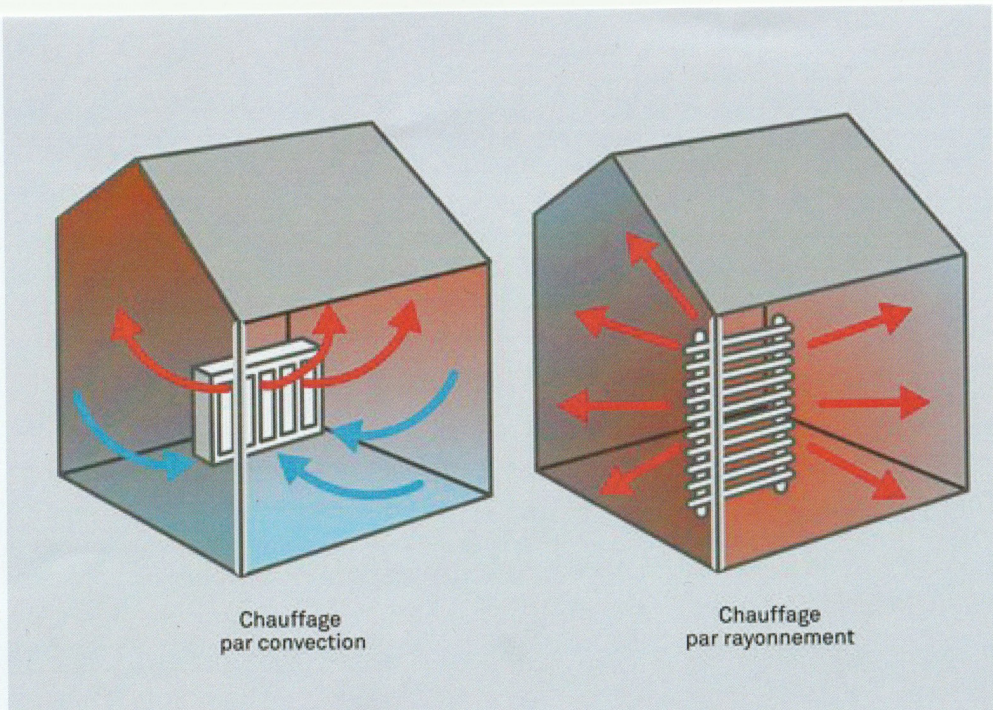
*Gîtes à pâté des ateliers du Pré-d'Auge
et d'Armentières-sur-Avre.
France, XVIII^e siècle.*

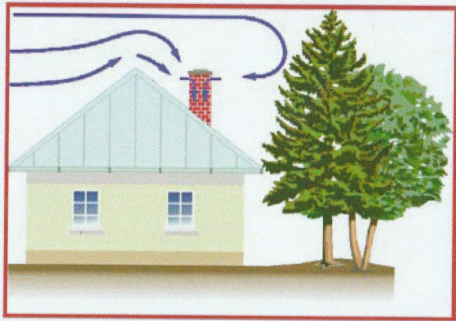


“Tout contenu est quelque chose que l'on souhaite soustraire au temps”

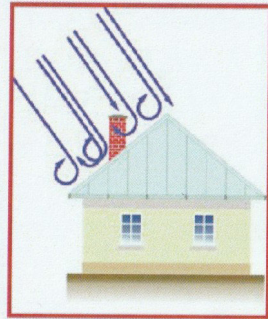
Les saucisses sèchent
non loin de la cheminée.



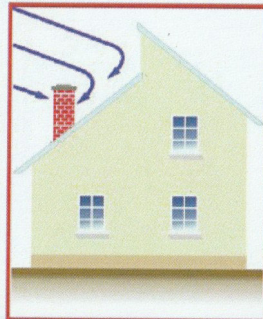




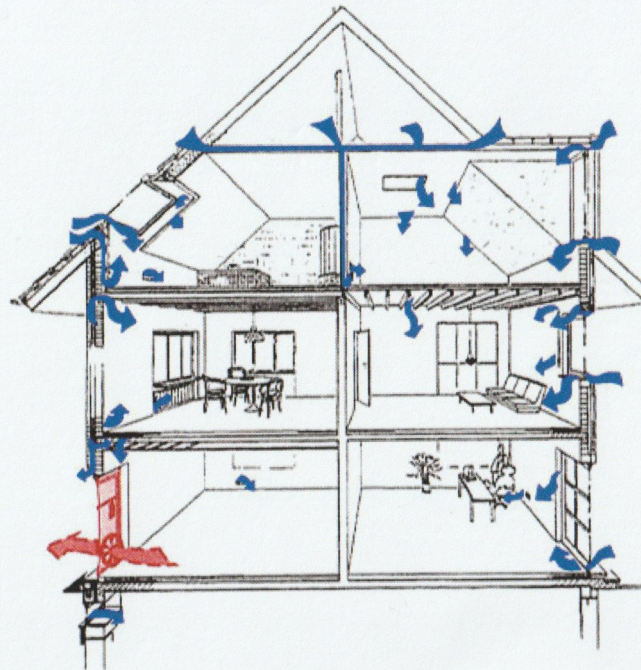
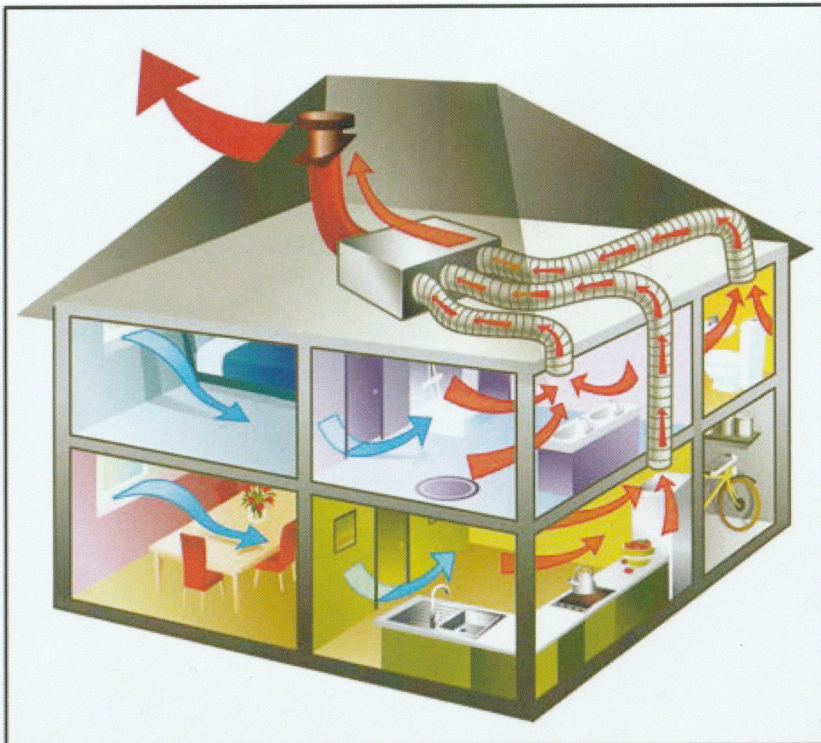
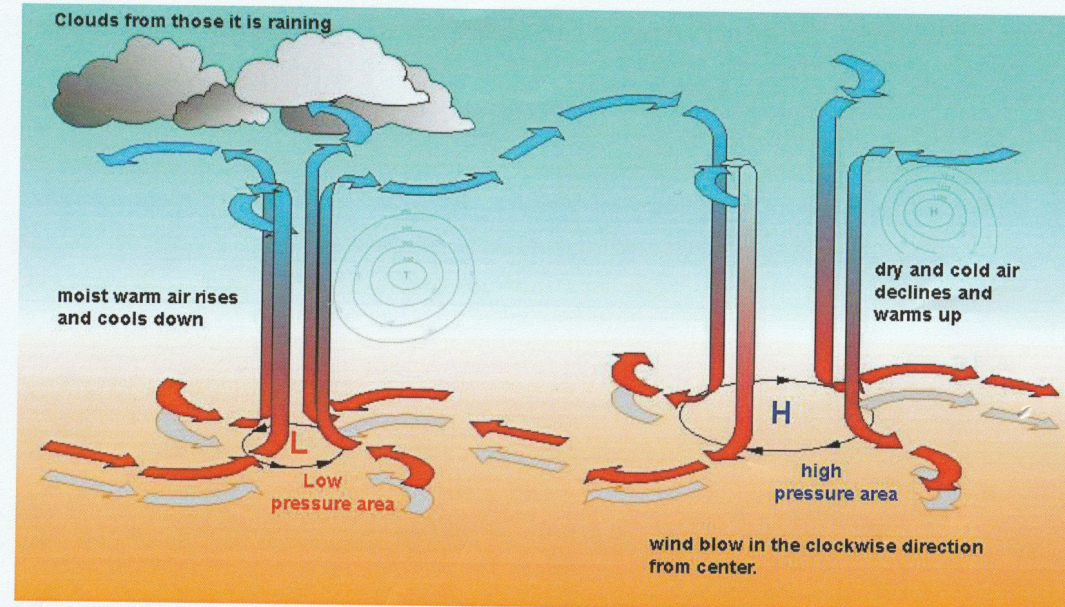
De grands arbres qui poussent près de la maison peuvent interférer avec le fonctionnement de la cheminée.

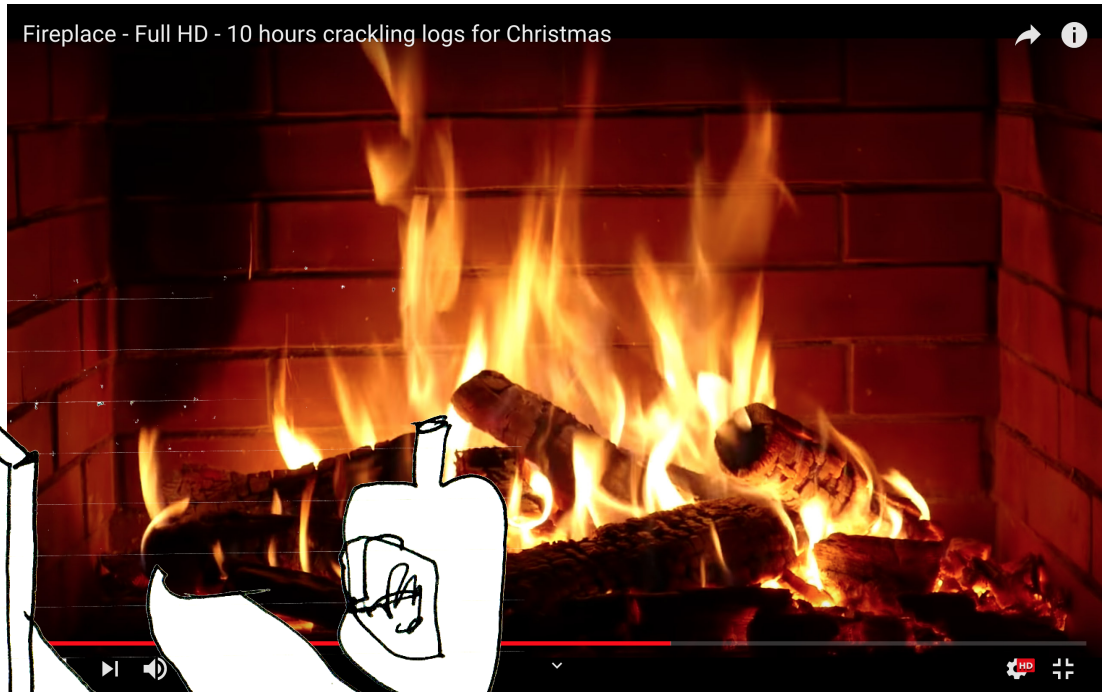


Le vent en pente peut fermer la sortie de la cheminée, bloquant le tirage de la cheminée.



La cheminée est située trop en contrebas par rapport à l'arête du toit majeur.





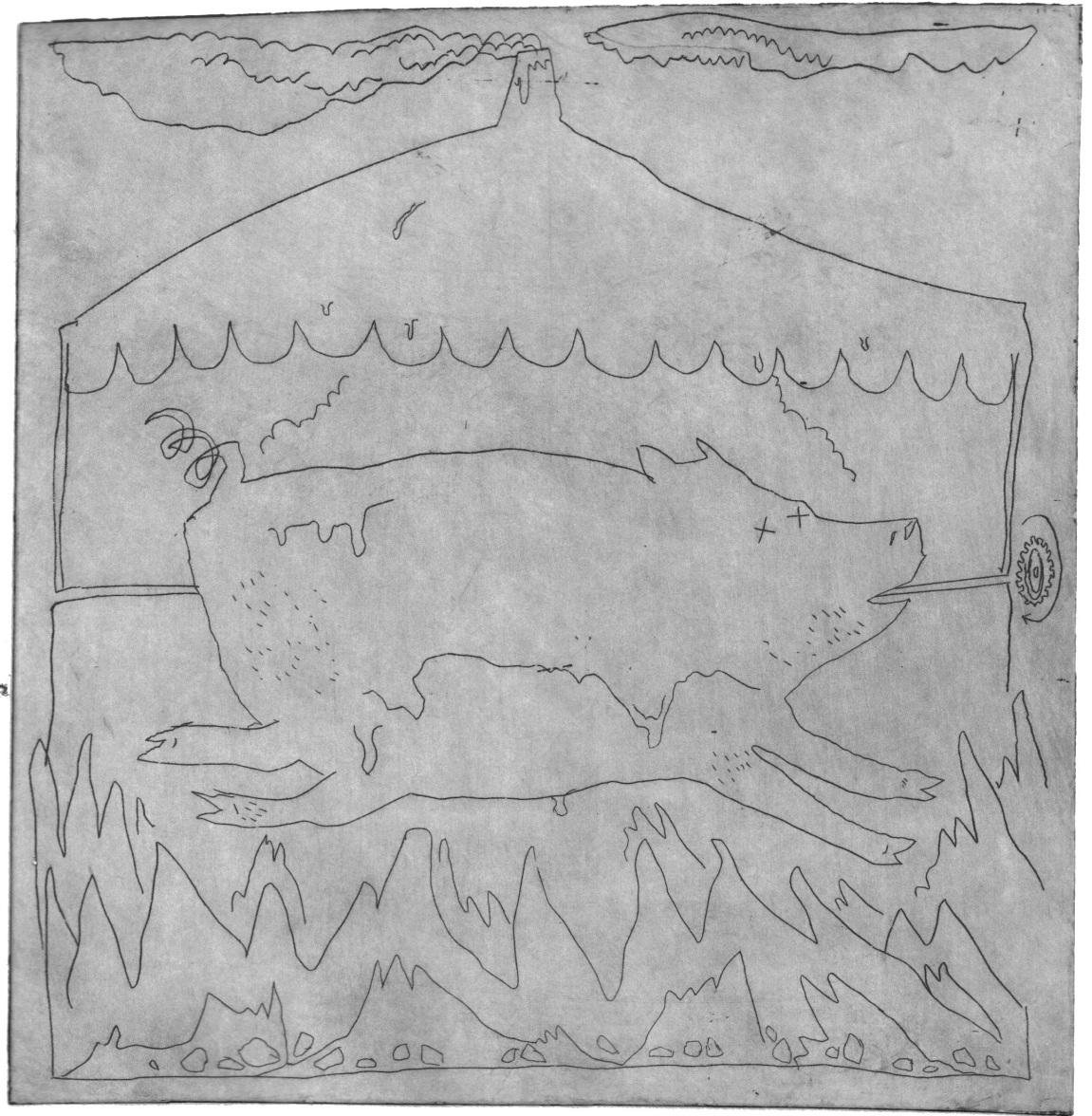
CONFORT

WINTER
↳ HYGIENISME
—
PORK → ROTTEN
EASILY
↳ ^{extra time} for preparation



≠ Summer
if you kill a
pig in summer it's
to take it right
away to the barbecue

. summer

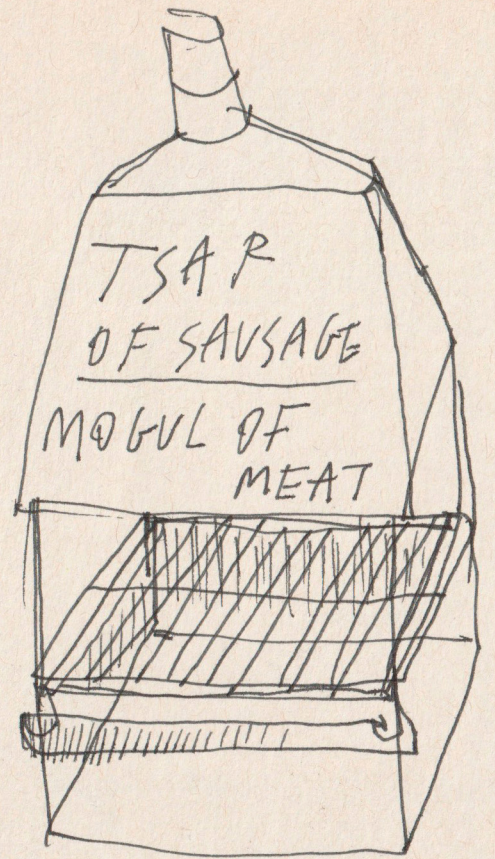
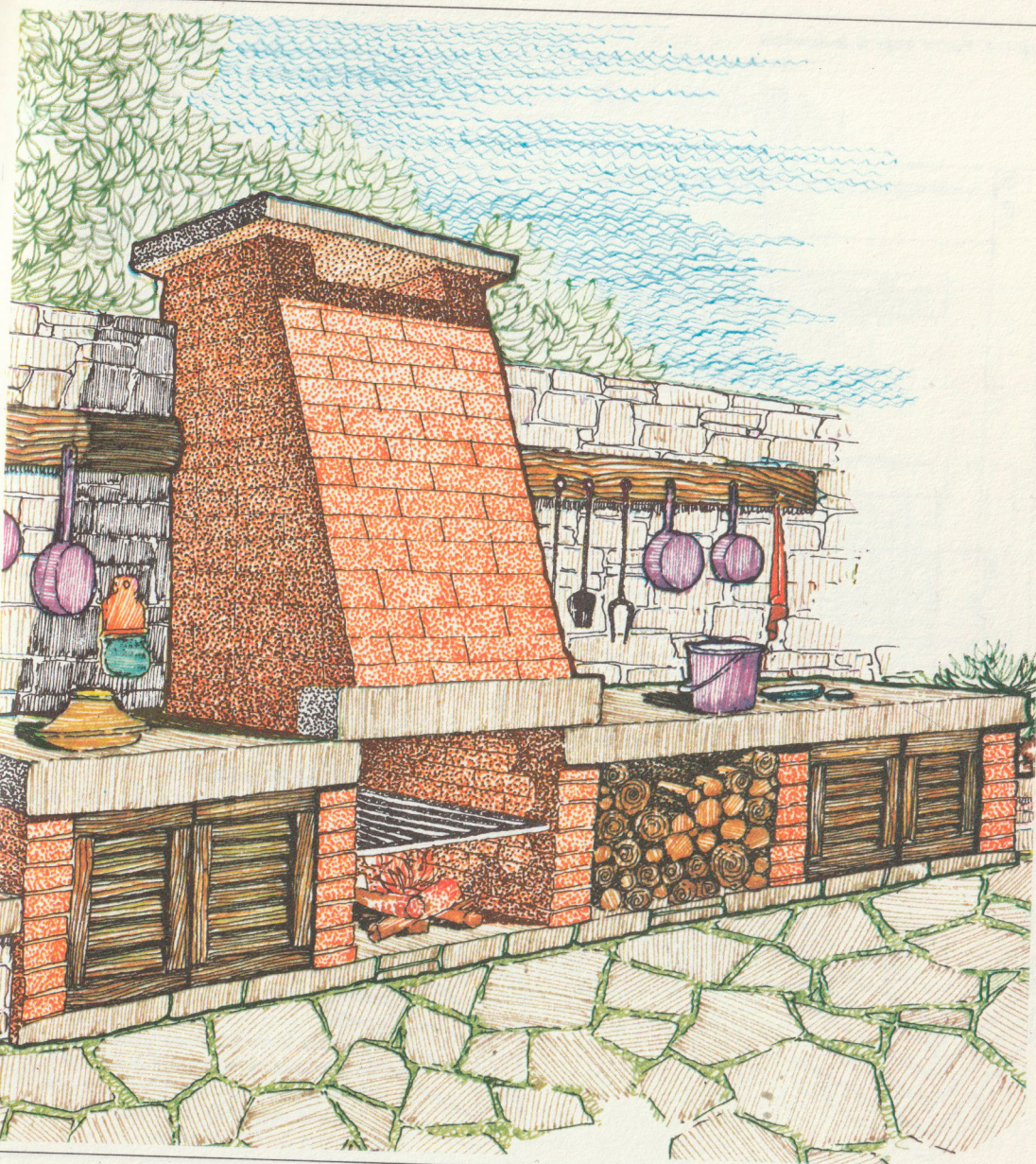


PLEINS FEUX SUR LE BBQ

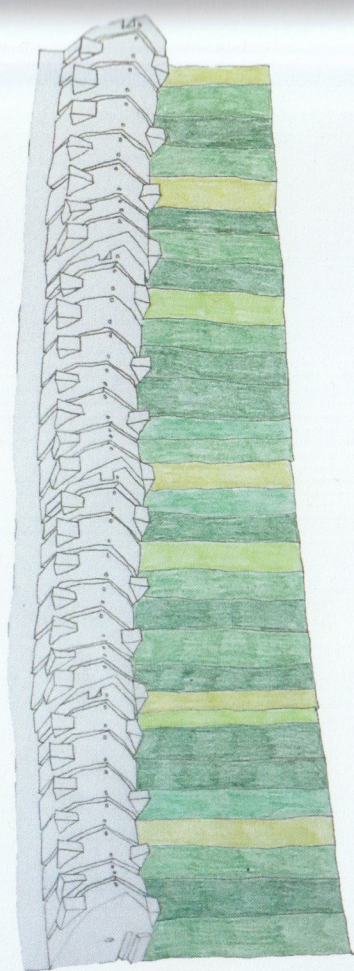
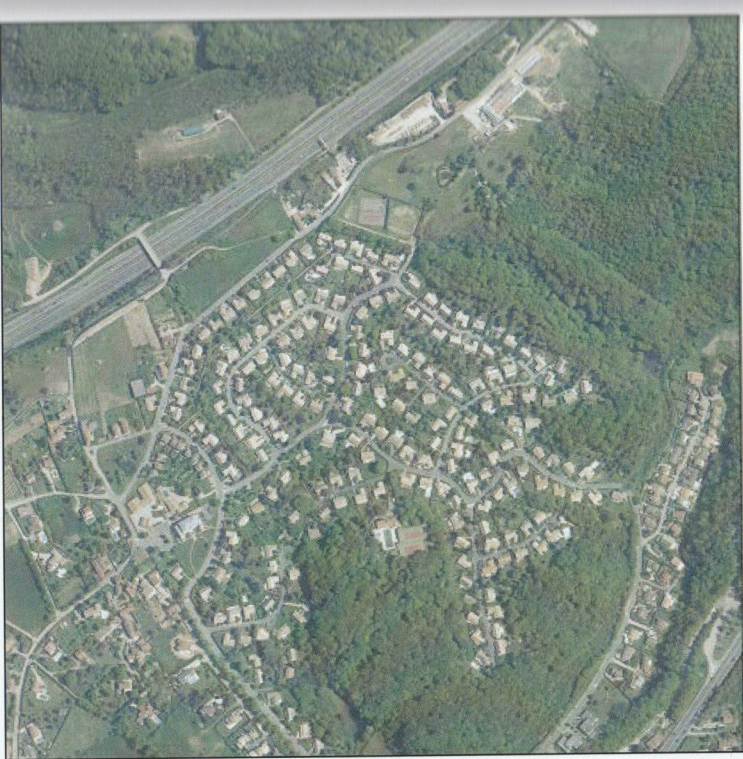
Les jours rallongent, le soleil s'installe... ce sont des signes qui ne trompent pas : il est temps de sortir le barbecue ! Et de se faire plaisir avec de bonnes grillades de poisson, de viande ou de légumes en terrasse. Chaque année, c'est un rituel qu'on attend avec impatience !

Nos boucheries Colruyt se mettent aussi à l'heure BBQ. Saucisses, braisades, pièces de bœuf ne sont qu'une infime partie des spécialités que nous vous proposons tout l'été.

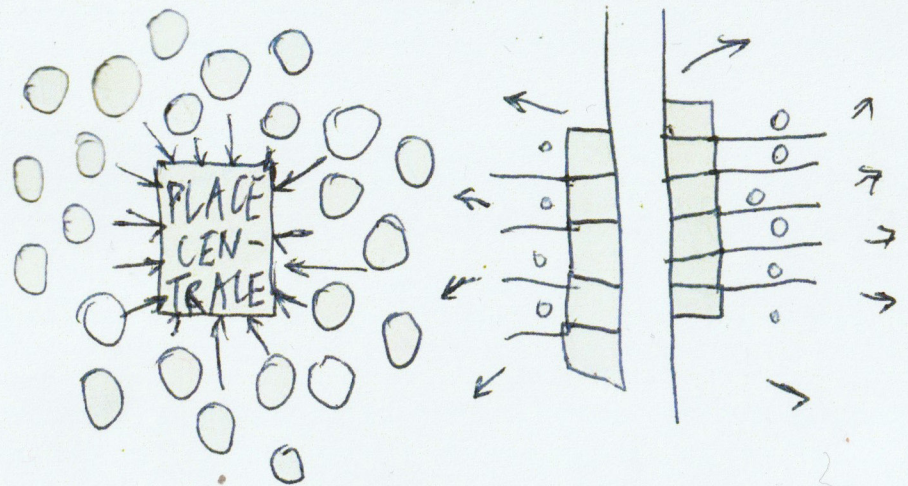
Dans ce livret, vous découvrirez des conseils utiles mais surtout de nombreuses recettes variées pour tous les goûts. Que vous organisiez un barbecue pour une bande de copains, comme ça pour le plaisir ou encore pour une occasion spéciale, vous trouverez de l'inspiration dans ces pages. Alors, qu'attendez-vous pour allumer votre barbecue ? C'est le moment de profiter des joies du barbecue, jusqu'aux petites heures...

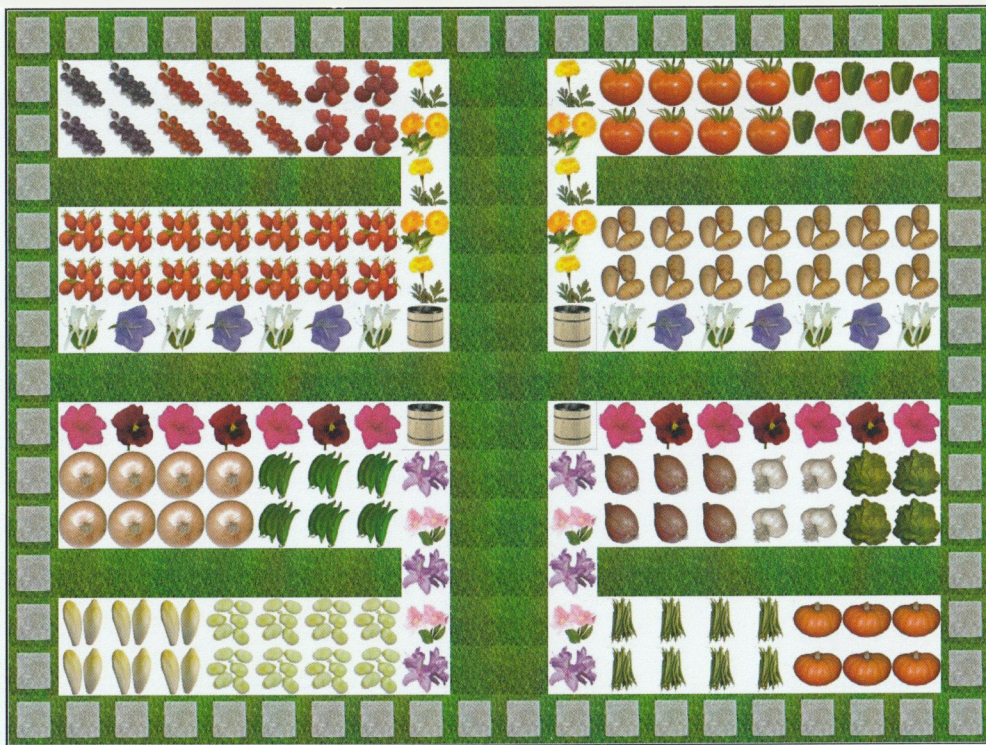






BACKYARD
BBQS





Periodic Table Explained: Introduction

Periodic Table of the Elements

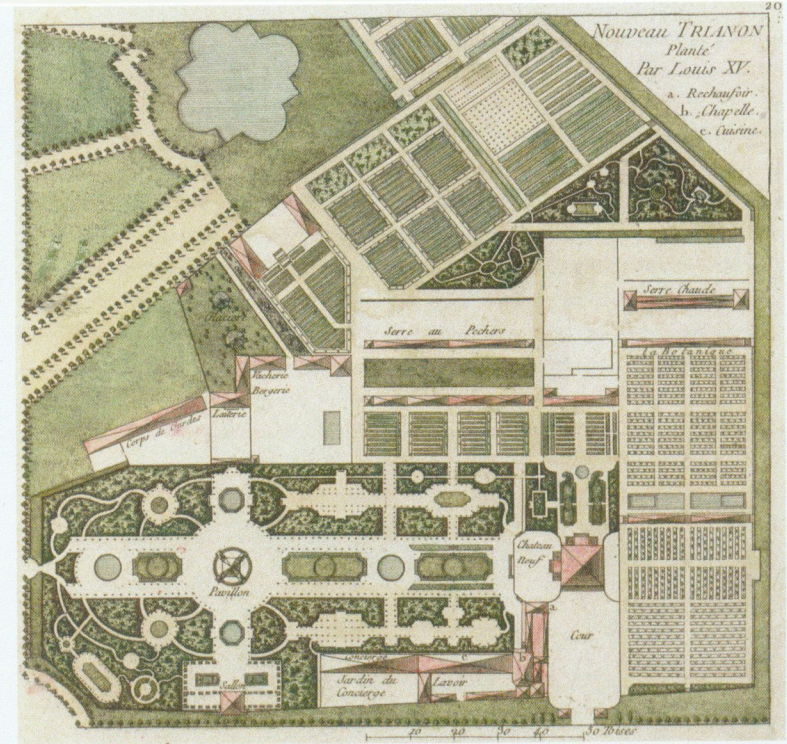
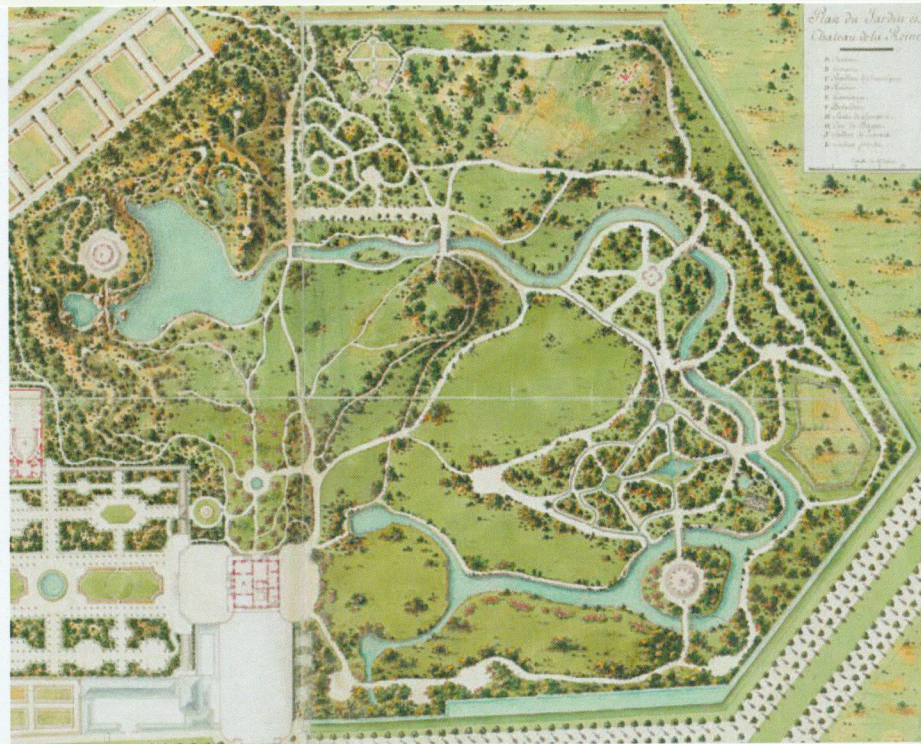
18 Rows

1 "like turning a jungle into a garden"

1 H Hydrogen	2 He Helium											13 Al Aluminum	14 Si Silicon	15 P Phosphorus	16 S Sulfur	17 Cl Chlorine	18 Ar Argon			
3 Li Lithium	4 Be Beryllium											5 B Boron	6 C Carbon	7 N Nitrogen	8 O Oxygen	9 F Fluorine	10 Ne Neon			
11 Na Sodium	12 Mg Magnesium	3 K Potassium	4 Ca Calcium	5 Sc Scandium	6 Ti Titanium	7 V Vanadium	8 Cr Chromium	9 Mn Manganese	10 Fe Iron	11 Co Cobalt	12 Ni Nickel	13 Cu Copper	14 Zn Zinc	15 Ga Gallium	16 Ge Germanium	17 As Arsenic	18 Se Selenium	19 Br Bromine	20 Kr Krypton	
37 Rb Rubidium	38 Sr Strontium	39 Y Yttrium	40 Zr Zirconium	41 Nb Niobium	42 Mo Molybdenum	43 Tc Technetium	44 Ru Ruthenium	45 Rh Rhodium	46 Pd Palladium	47 Ag Silver	48 Cd Cadmium	49 In Indium	50 Sn Tin	51 Sb Antimony	52 Te Tellurium	53 I Iodine	54 Xe Xenon			
55 Cs Caesium	56 Ba Barium	57-71 La-Lu Lanthanides	72 Hf Hafnium	73 Ta Tantalum	74 W Tungsten	75 Re Rhenium	76 Os Osmium	77 Ir Iridium	78 Pt Platinum	79 Au Gold	80 Hg Mercury	81 Tl Thallium	82 Pb Lead	83 Bi Bismuth	84 Po Polonium	85 At Astatine	86 Rn Radon			
87 Fr Francium	88 Ra Radium	89-103 Ac-Lr Actinides	104 Rf Rutherfordium	105 Db Dubnium	106 Sg Seaborgium	107 Bh Bohrium	108 Hs Hassium	109 Mt Meitnerium	110 Ds Darmstadtium	111 Rg Roentgenium	112 Cn Copernicium	113 Nh Nihonium	114 Fl Flerovium	115 Uu Ununpentium	116 Lv Livermorium	117 Ts Tennessine	118 Og Oganesson			
		Lanthanides																		
		Actinides																		
		Lanthanides		57 La Lanthanum	58 Ce Cerium	59 Pr Praseodymium	60 Nd Neodymium	61 Pm Promethium	62 Sm Samarium	63 Eu Europium	64 Gd Gadolinium	65 Tb Terbium	66 Dy Dysprosium	67 Ho Holmium	68 Er Erbium	69 Tm Thulium	70 Yb Ytterbium	71 Lu Lutetium		
		Actinides		89 Ac Actinium	90 Th Thorium	91 Pa Protactinium	92 U Uranium	93 Np Neptunium	94 Pu Plutonium	95 Am Americium	96 Cm Curium	97 Bk Berkelium	98 Cf Californium	99 Es Einsteinium	100 Fm Fermium	101 Md Mendelevium	102 No Nobelium	103 Lr Lawrencium		

13:27 / 14:13

Navigation icons: play, next, volume, search, settings, full screen.



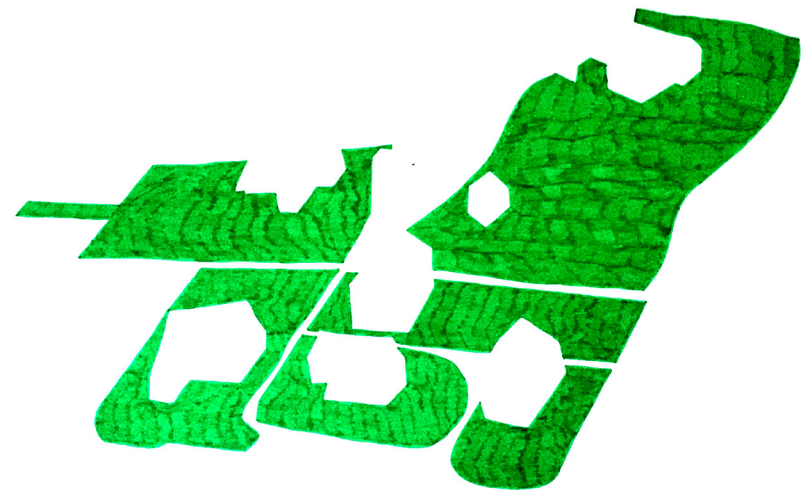
The heterotopia is capable of juxtaposing in a single real place several spaces, several sites that are in themselves incompatible. Thus it is that the theater brings onto the rectangle of the stage, one after the other, a whole series of places that are foreign to one another; thus it is that the cinema is a very odd rectangular room, at the end of which, on a two-dimensional screen, one sees the projection of a three-dimensional space, **but perhaps the oldest example of these heterotopias that take the form of contradictory sites is the garden.**

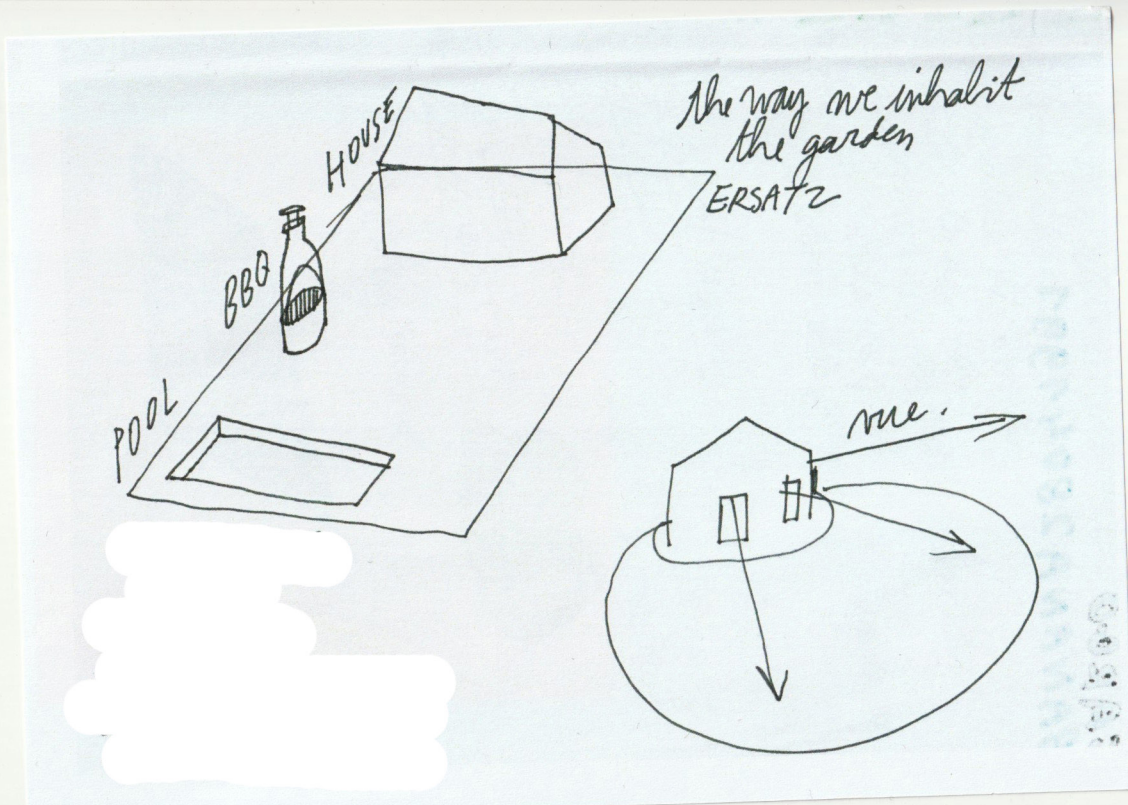
We must not forget that in the Orient the garden, an astonishing creation that is now a thousand years old, had very deep and seemingly superimposed meanings. The traditional garden of the Persians was a sacred space that was supposed to bring together inside its rectangle four parts representing the four parts of the world, with a space still more sacred than the others that were like an umbilicus, the navel of the world at its center (the basin and water fountain were there); and all the vegetation of the garden was supposed to come together in this space, in this sort of microcosm.

As for carpets, they were originally reproductions of gardens **(the garden is a rug onto which the whole world comes to enact its symbolic perfection, and the rug is a sort of garden that can move across space)**. The garden is the smallest parcel of the world and then it is the totality of the world. The garden has been a sort of happy, universalizing heterotopia since the beginnings of antiquity (our modern zoological gardens spring from that source).

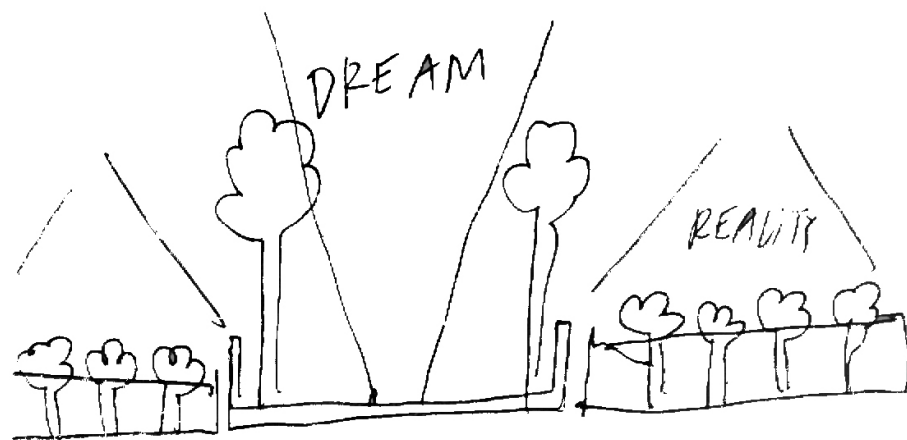


Or, si l'on songe que les tapis orientaux étaient, à l'origine, des reproductions de jardins - au sens strict, des "jardins d'hiver" -, on comprend la valeur légendaire des tapis volants, des tapis qui parcouraient le monde. Le jardin est un tapis où le monde tout entier vient accomplir sa perfection symbolique et le tapis est un jardin mobile à travers l'espace. Était-il parc ou tapis ce jardin que décrit le conteur des Mille et Une Nuits ? On voit que toutes les beautés du monde viennent se recueillir en ce miroir. Le jardin, depuis le fond de l'Antiquité, est un lieu d'utopie.



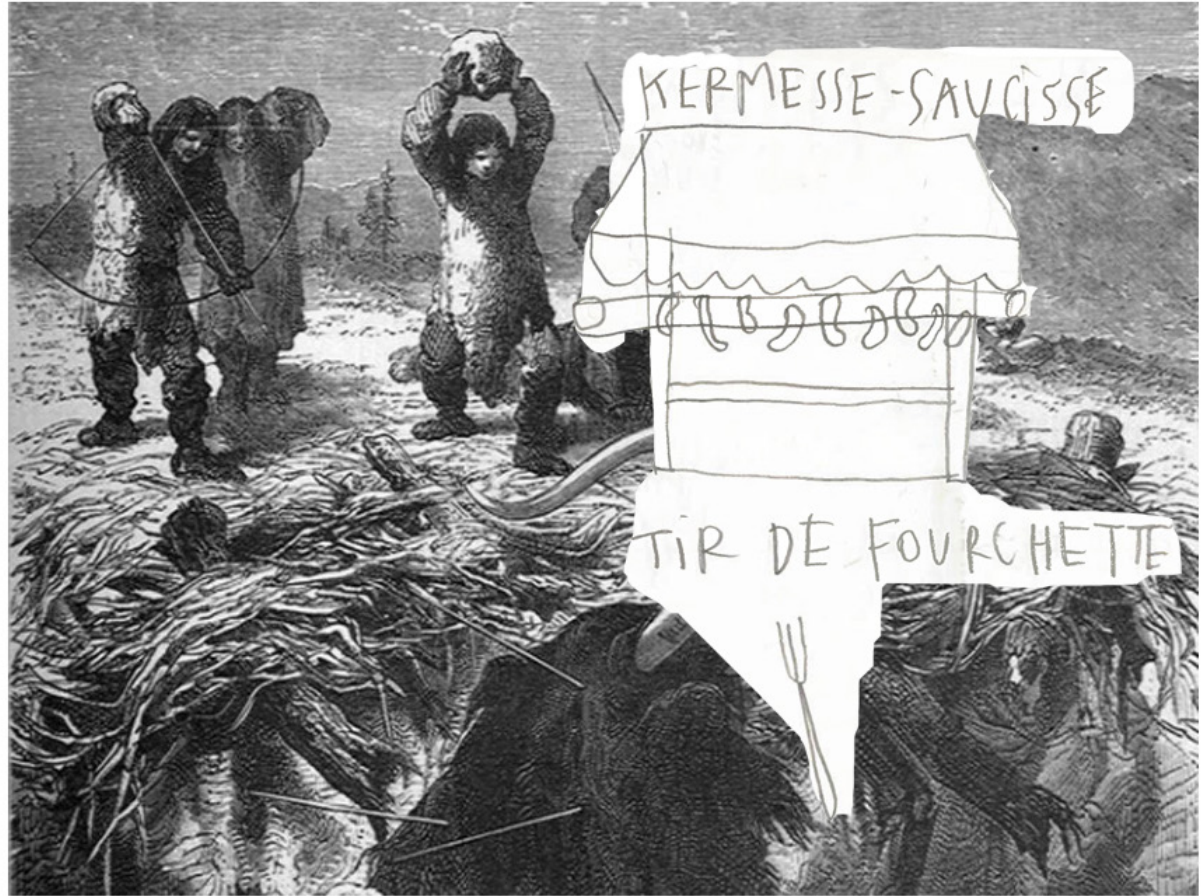


le jardin,
disneyland de
la préhistoire ?

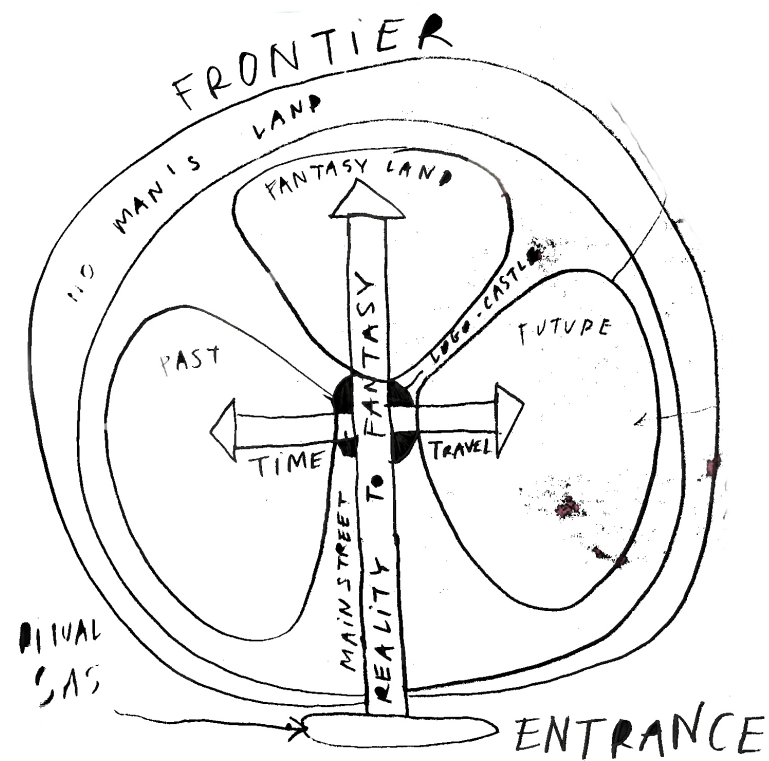


“ Benjamin voyait dans la relation antique aux astres et au cosmos une expérience sotériologique d’ivresse accomplie collectivement dont les hommes modernes ne pourraient plus qu’expérimenter des ersatz dans les luna-parks ou les récits de la conquête spatiale.

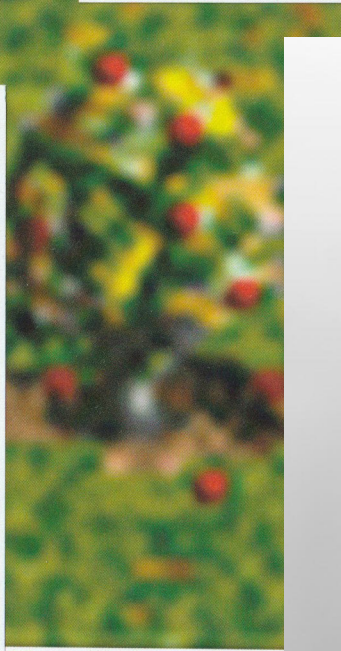
Didi Huberman - Warburg “affaissement contemporain de ce lien fondamental au cosmos” ”







« Disneyland est une utopie saisie par l'idéologie en ce qu'elle est la représentation du rapport imaginaire que la classe dominante de la société américaine entretient avec ses conditions réelles d'existence et plus précisément avec l'histoire réelle des Etats-Unis. (...) Le visiteur de Disney est dans la position du récitant cérémoniel du récit mythique des origines antagoniques de la société. Il en mime les contradictions dans le présent de sa visite et sa gesticulation rituelle, qui le conduit de la caverne des pirates au sous-marin atomique, du palais de la Belle au bois dormant à la fusée spatiale, et par laquelle il renverse, dans le jeu, les déterminismes de la vie quotidienne pour les réaffirmer, légitimés et justifiés, par son geste instaurateur ; sa promenade est le récit mille fois renouvelé de l'harmonisation leurrante des contraires, la solution fictive de leur tension conflictuelle. En "performant" l'utopie de Disney, le visiteur "réalise" l'idéologie de la classe dominante comme le récit mythique instaurateur de la société dans laquelle il vit. »





KEMPER TOOLS
HTZ USA

POUR VOUS PERSONNELLEMENT! * POUR VOUS PERSONNELLEMENT

GRIL/BARBECUE

ÉLEC 100%



NS DE

220 VOLT * AVEC 3 ANS DE

27,50
21,95

13,75

AUGUST

Monday
21

● 18:31

Tuesday
22

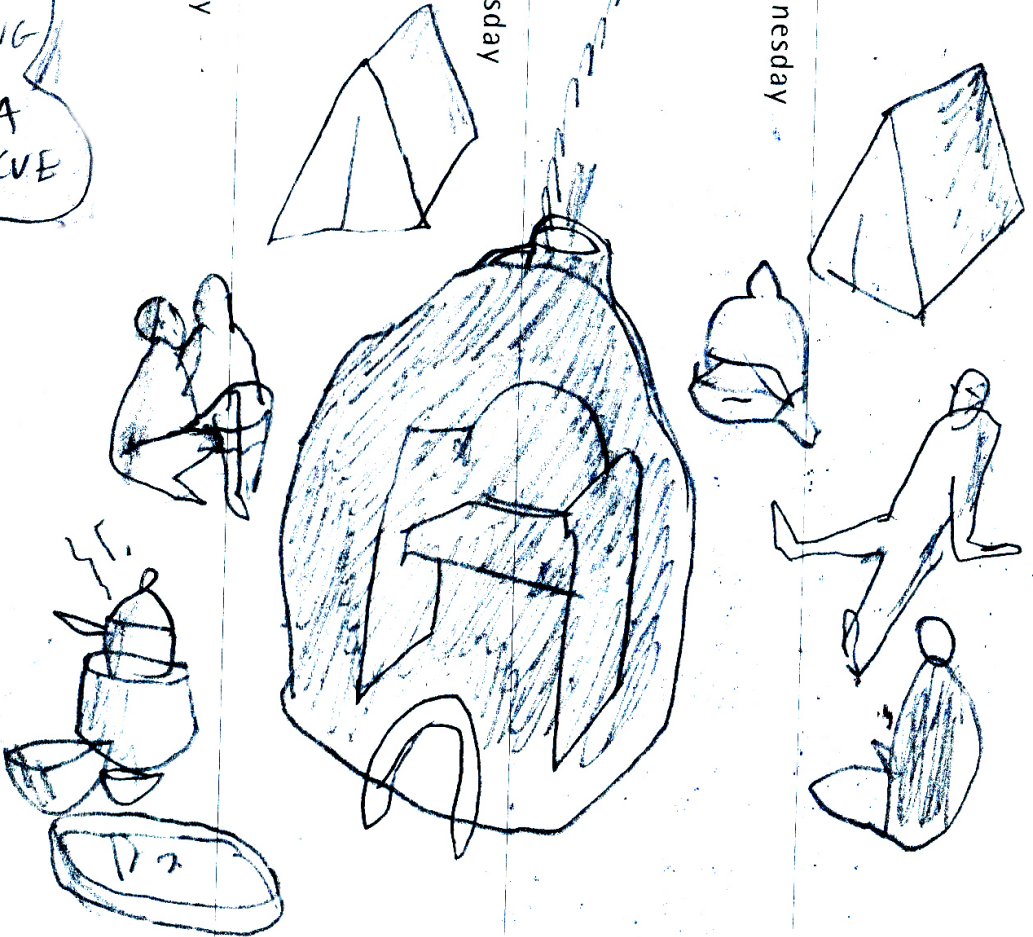
Wednesday
23

Thursday
24

Friday
25

Sunday
27

WANDERING
AROUND
THE IDEA
OF BARBECUE



PAPER KILN FOR CLAY BBQ!!!!

FIRING AND USING A
CERAMIC BARBECUE

FROM 10AMs

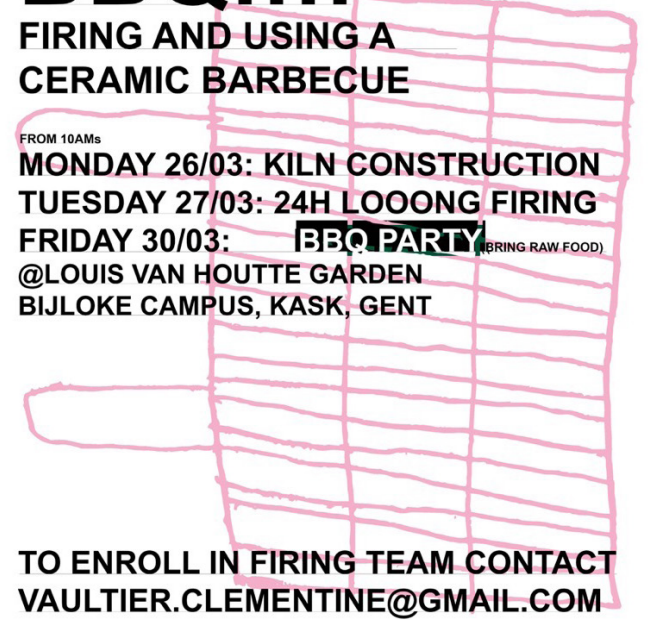
MONDAY 26/03: KILN CONSTRUCTION

TUESDAY 27/03: 24H LOONG FIRING

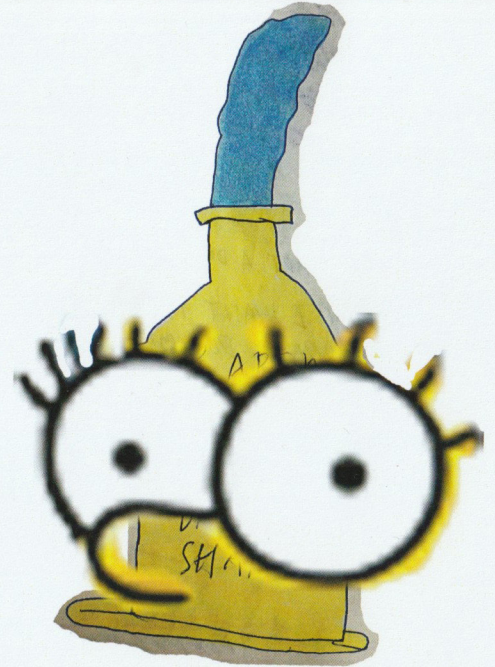
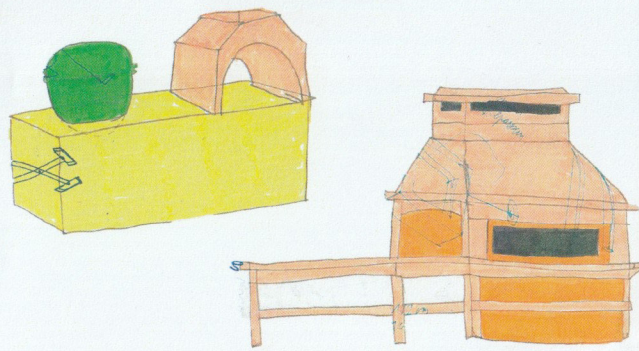
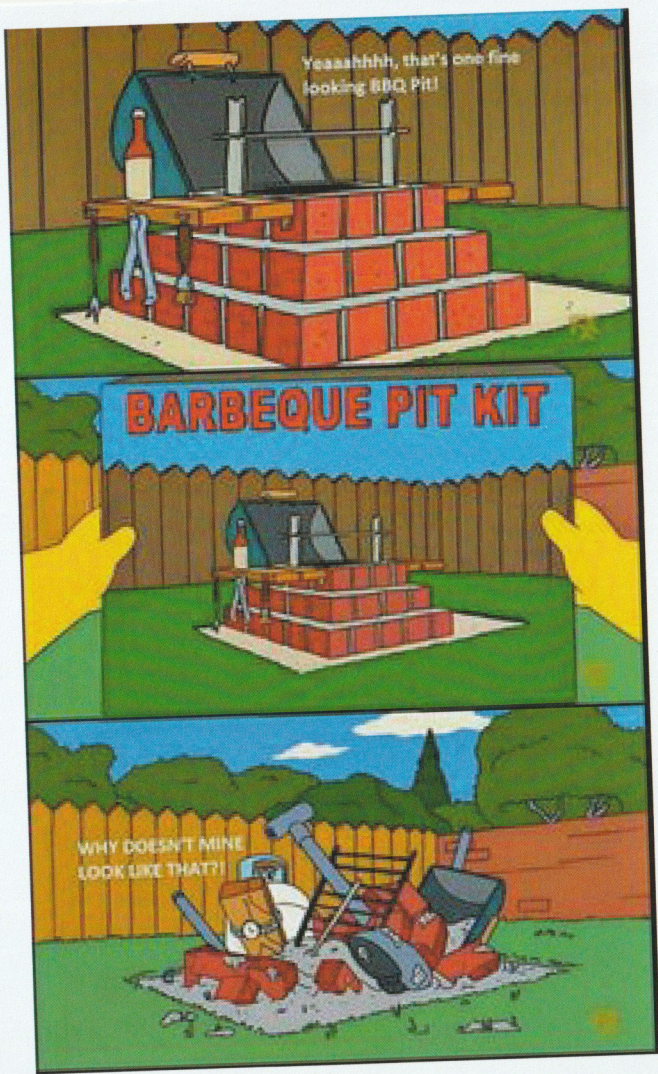
FRIDAY 30/03: **BBQ PARTY** (BRING RAW FOOD)

@LOUIS VAN HOUTTE GARDEN
BIJLOKE CAMPUS, KASK, GENT

TO ENROLL IN FIRING TEAM CONTACT
VAULTIER.CLEMENTINE@GMAIL.COM



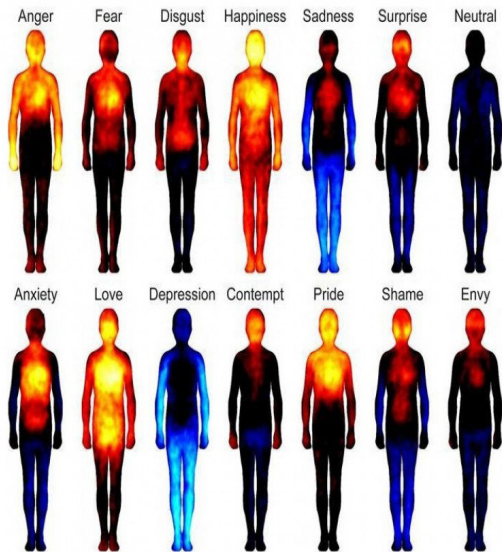
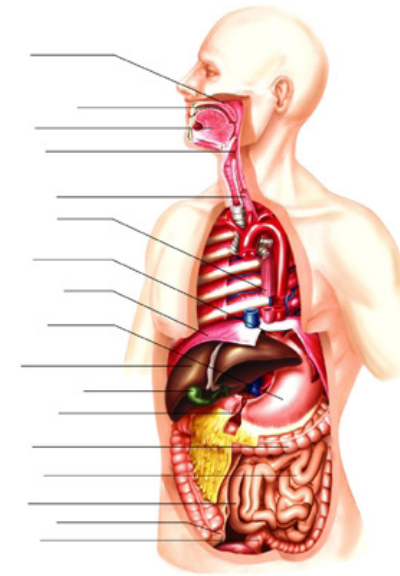
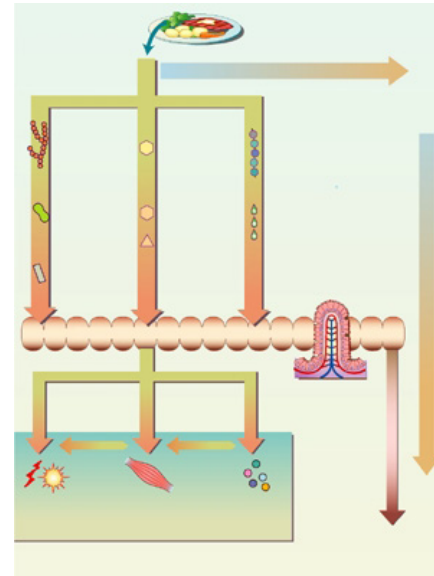




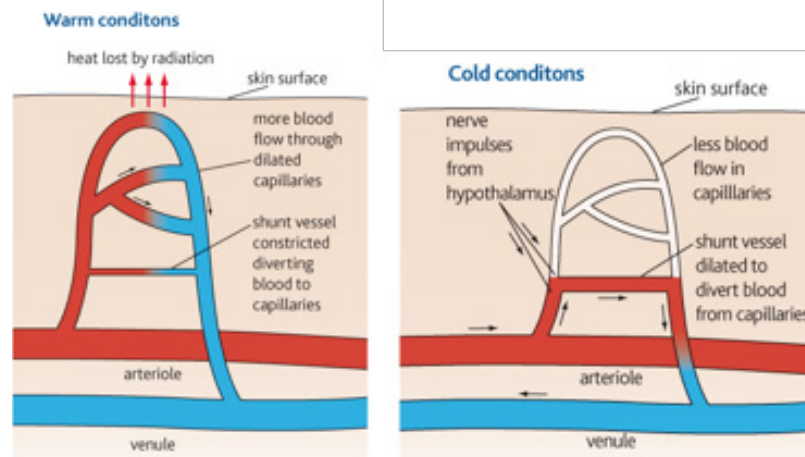


fever

37.5



On peut dire que le corps humain est un moteur dans le sens qu'il est un « organe transformant en énergie mécanique une énergie de nature différente » (définition Larousse). Son carburant est l'alimentation. Il produit de la chaleur notamment grâce à la digestion et à l'activation de nos muscles. Heureusement que notre enveloppe corporelle composée de graisse et de peau nous isole de l'extérieur.



sauna

The Five Basic Rules for Cooking Meat

America's Test Kitchen

11/06/14 5:00pm

You can cook meat a number of different ways, from roasting to pan-searing to barbecuing. However, there are five basic principles that apply to the vast majority of techniques when it comes to meat and poultry. Here's what we've found after years of cooking in our test kitchen.

This post originally appeared on The Feed by America's Test Kitchen.

1. Use High Heat to Develop Flavor

Browning creates a tremendous amount of flavor and is a key step when cooking meat. This happens through a process called the Maillard reaction, named after the French chemist who first described it in the early 1900s. The Maillard reaction occurs when the amino acids and sugars in the food are subjected to heat, which causes them to combine. In turn, hundreds of different flavor compounds are created. These compounds break down to form yet more new flavor compounds, and so on, and so on. When browning meat, you want a deep brown sear and a discernibly thick crust on all sides—best obtained by quick cooking over high heat.

To ensure that meat browns properly, first make sure the meat is dry before it goes into the pan; pat it thoroughly with paper towels. This is especially important with previously frozen meat, which often releases a great deal of water. Second, make sure the pan is hot by preheating it over high heat until the fat added to the pan is shimmering or almost smoking. Finally, make sure not to overcrowd the pan; there should be at least 1/4 inch of space between the pieces of meat. If there isn't, the meat is likely to steam instead of brown. If need be, cook the meat in two or three batches.

2. Use Low Heat to Preserve Moisture

For large cuts of meat or poultry, we often advocate a low-and-slow cooking method. We find that this approach allows the center to come up to the desired internal temperature with less risk of overcooking the outer layers.

An experiment we recently conducted proves that even cooking isn't the only benefit of slow roasting: It also helps minimize the loss of flavorful juices (and fat). We took two 6-pound rib roasts and roasted one at 450 degrees and the other at 250 degrees until each was medium-rare. We then weighed the cooked roasts. The slow-cooked roast had lost about 9.25 percent of its starting weight, while the high-temperature roast had lost nearly 25 percent of its original weight. Why the difference? Proteins shrink less and express less moisture and fat when cooked at moderate temperatures than when roasted at high heat. Cooking at the wrong temperature is a common mistake.

3. Match the Cut to the Cooking Method

Tough cuts, which generally come from the heavily exercised parts of the animal, such as the shoulder or rump, respond best to slow-cooking methods, such as pot roasting, stewing, or barbecuing. The primary goal of slow cooking is to melt collagen in the connective tissue, thereby transforming a tough piece of meat into a tender one. These cuts are always served well done.

Tender cuts with little connective tissue generally come from parts of the animal that receive little exercise (like the loin, the area along the back of the cow or pig). These cuts respond best to quicker, dry-heat cooking methods, such as grilling or roasting. These cuts are cooked to a specific doneness. Prolonged cooking increases moisture loss and can turn these tender cuts tough.

4. Don't Forget about Carryover Cooking

Since the temperature of meat will continue to rise as it rests, an effect called carryover cooking, meat should be removed from the oven, grill, or pan when it's 5 to 10 degrees below the desired serving temperature. Carryover cooking doesn't apply to poultry and fish (they don't retain heat as well as the dense muscle structure in meat). The following temperatures should be used to determine when to stop the cooking process.

*These doneness temperatures represent the test kitchen's assessment of palatability weighed against safety. The basics from the USDA differ somewhat: Cook whole cuts of meat, including pork, to an internal temperature of at least 145 degrees and let rest for at least 3 minutes. Cook all ground meats to an internal temperature of at least 160 degrees. Cook all poultry, including ground poultry, to an internal temperature of at least 165 degrees. You may read more information on food safety from the USDA.

5. Rest Your Meat

The purpose of resting meat is to allow the juices, which are driven to the center during cooking, to redistribute themselves throughout the meat. As a result, meat that has rested will shed much less juice than meat sliced straight after cooking. To test this theory, we grilled four steaks and let two rest while slicing into the other two immediately. The steaks that had rested for 10 minutes shed 40 percent less juice than the steaks sliced right after cooking. The meat on the unrested steaks also looked grayer and was not as tender. A thin steak or chop should rest for 5 to 10 minutes, a thicker roast for 15 to 20 minutes. And when cooking a large roast like a turkey, the meat should rest for about 40 minutes before it is carved.

Now that you know the basic principles, try applying them to one of our recipes, like Pepper-Crusted Beef Tenderloin Roast. It's easy to make—just oven-roast it until it's done—and, as the absolute most tender cut of beef, it's luxurious to eat. We boosted the flavor with a crunchy peppercorn crust.

Godwolf > America's Test Kitchen

11/07/14 7:30am

Carcinogenic heterocyclic amines are created by high temperature cooking of meat. And high-temperature cooking, particularly charring of meat forms some cancer-causing heterocyclic amines.

Some heterocyclic amines (HCAs) found in cooked and especially burned meat are known carcinogens

And Harmaline, a β -carboline alkaloid found in meats, has been shown to have strong neurotoxic characteristics, and in particular, is "highly tremorogenic" (tremor inducing). These chemicals are formed during the cooking process of meat, particularly the longer they are cooked, and the more they are exposed to high temperatures during cooking.

Andy Orin > Godwolf

11/07/14 10:33am

It's true that you can find carcinogens in the charred bits. And—honestly—I'd rather still eat them than worry about it.

VABlitz > Godwolf

14/07/14 3:05pm

Thanks, Mr.Killjoy. I'll continue eating my carcinogenic infused meat and enjoy my life. What are you going to ruin for us next...eating a pint of Ben & Jerry's a day will give me diabetes.

ccbweb > America's Test Kitchen

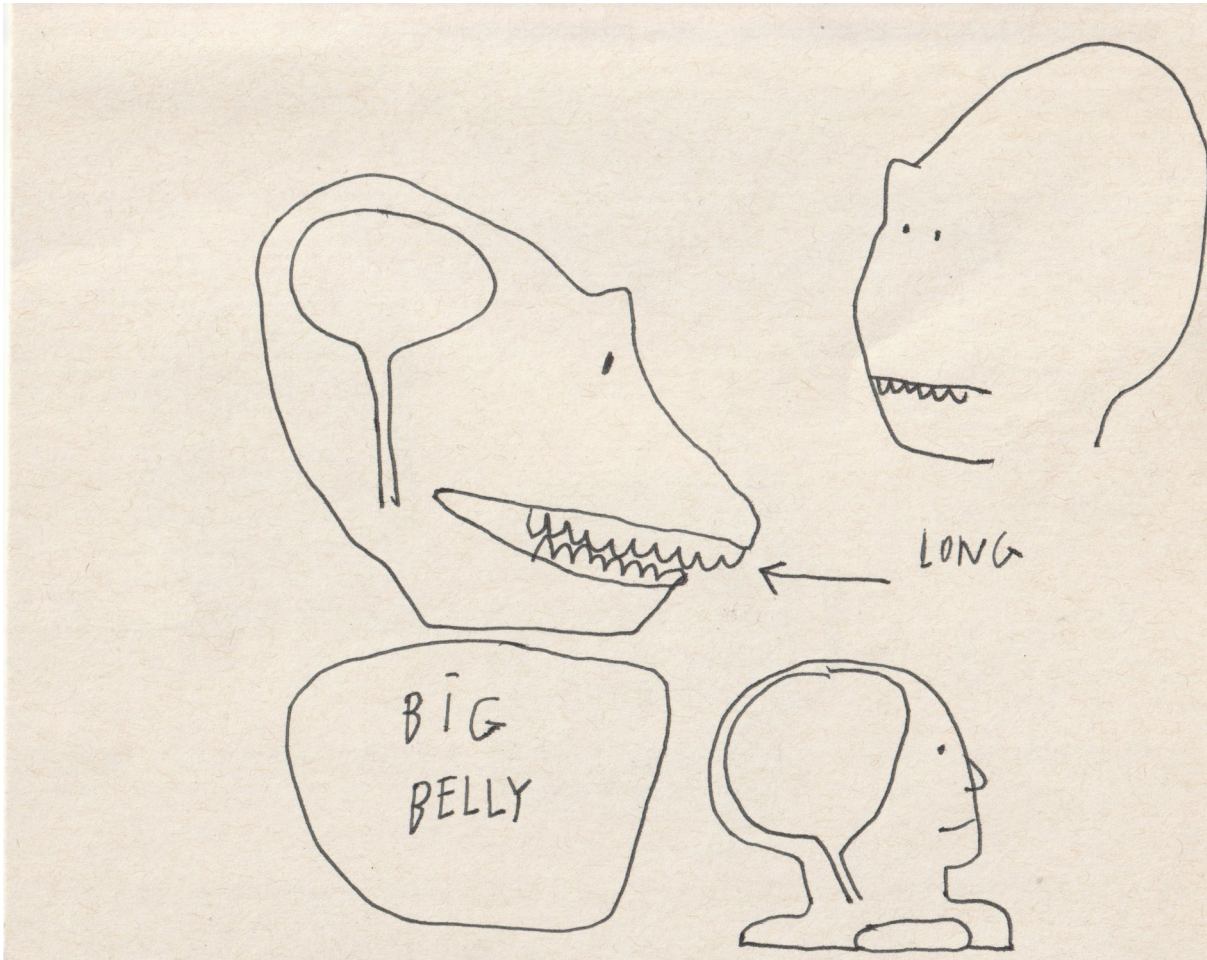
11/06/14 5:03pm

A good 6th rule would be to let the meat/roast/bird come to something approaching room temperature before you start cooking it.

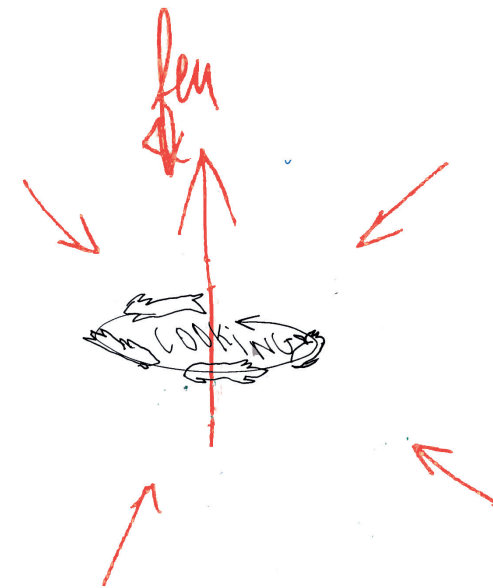
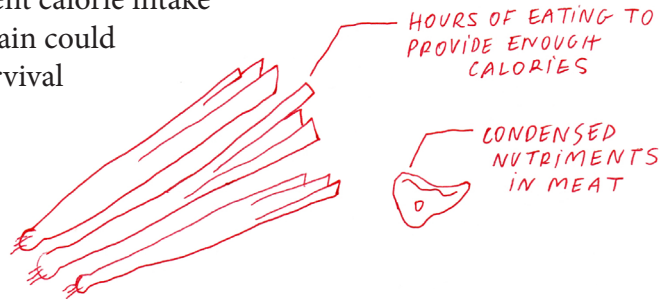
Ironman273 > ccbweb

PAF lecture in Sauna
↳ to organise again
in BXL





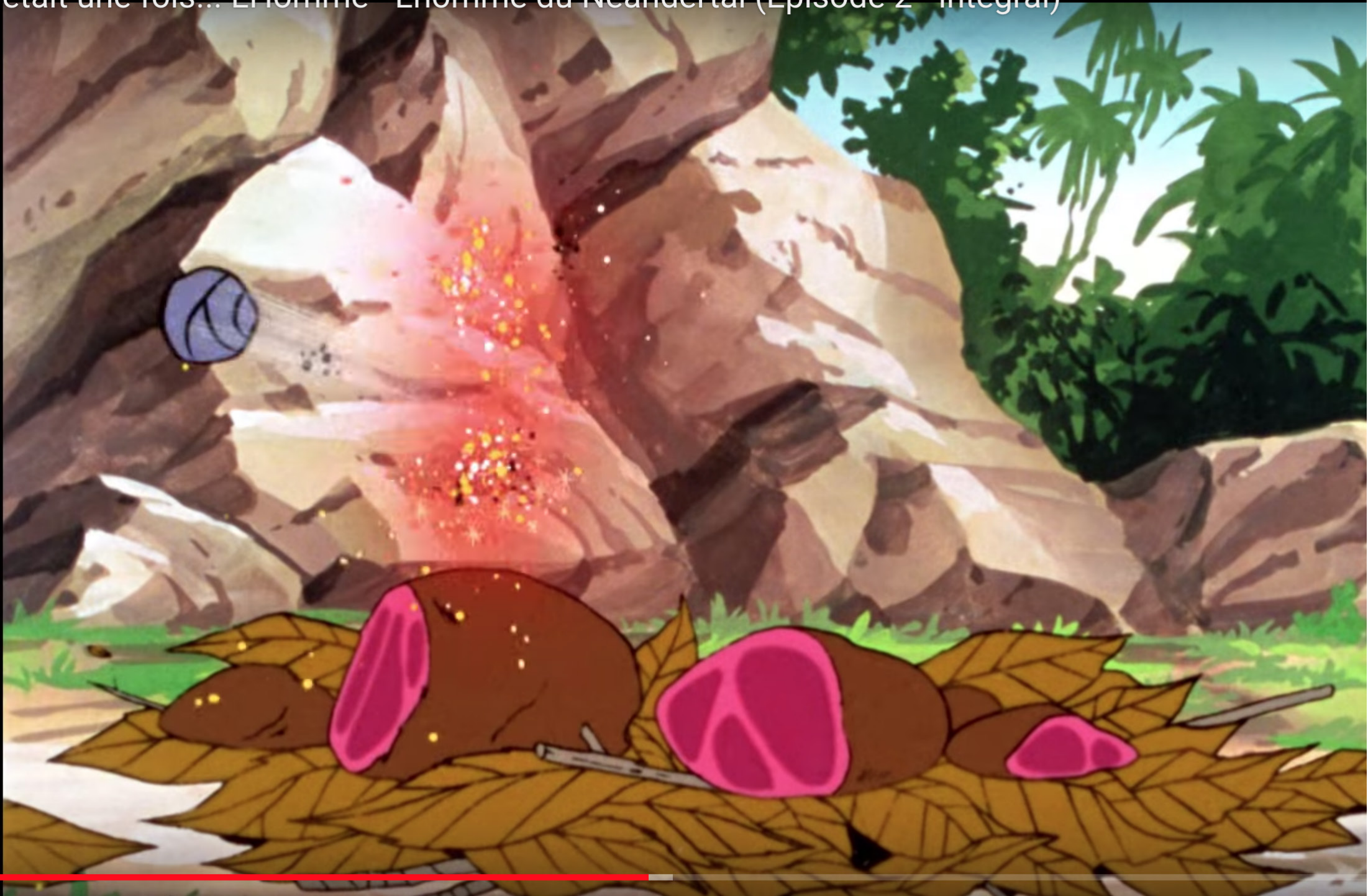
cooking meat: related to more efficient calorie intake fulfilled easily and quickly, so the brain could evolve and use its skills for extra-survival related fields



> introduce notion of culture above survival
aesthetics from below

Anjan Chatterjee (neuroscience of aesthetics and art) proposes to look at aesthetic experiences from below, from instincts developed in high selection context. for instance, mammals had to look for vitamin C in order to evolve. Those genes responsible for this mechanism degenerated over time as there was a relaxation in survival issues, but they could directly explain our drive for strong colours (fruits seeking).

Il était une fois... L'Homme - L'homme du Néandertal (Episode 2 - intégral)



▶ ⏪ 🔊 10:48 / 24:55

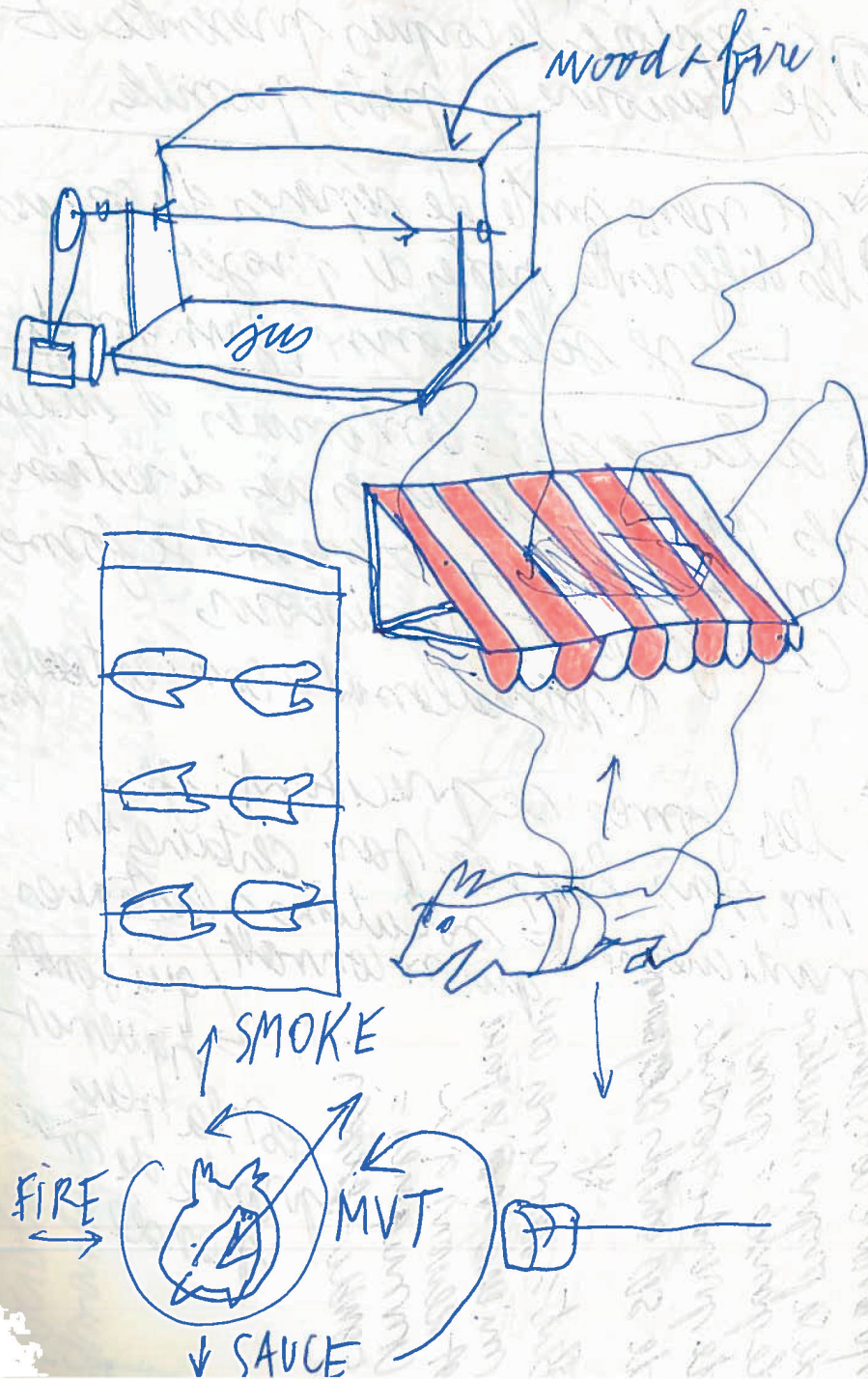
silex friction, accidental exposure to fire - serendipity

broasters

Il était une fois... L'Homme - L'homme du Néandertal (Episode 2 - intégral)

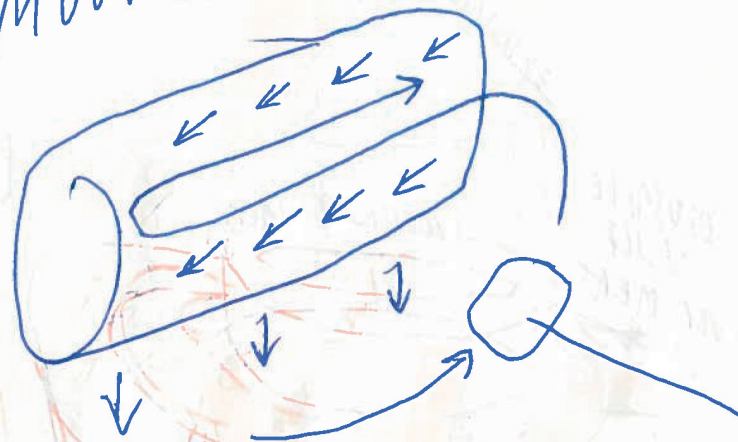


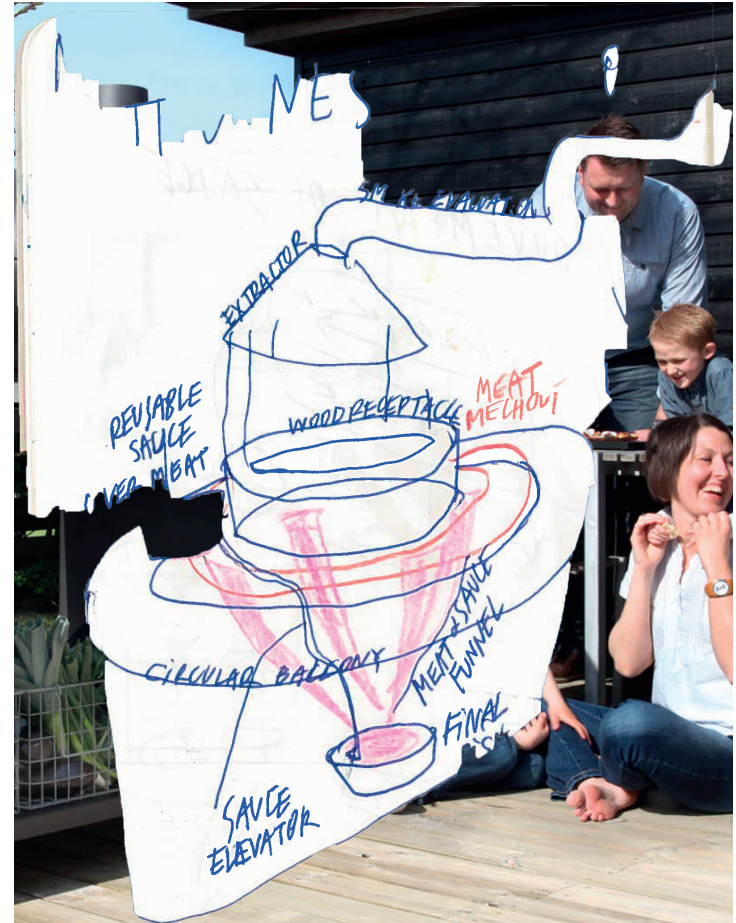
MECHOVI COLUMNS



SAUCY DELICATESSEN

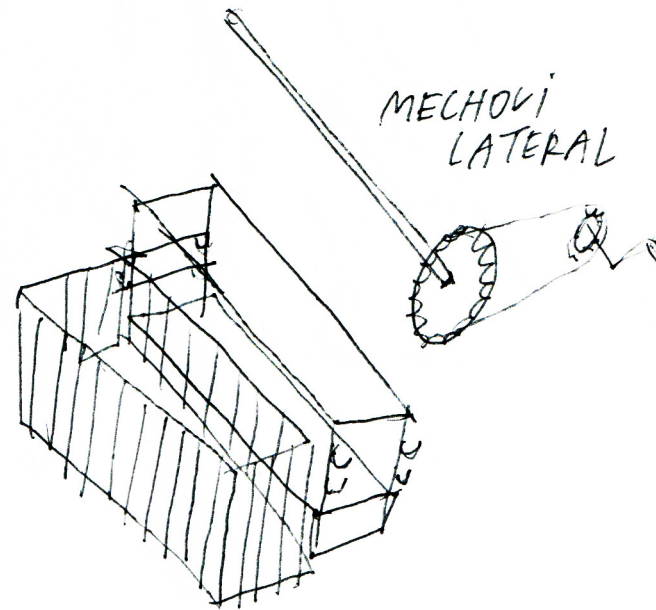
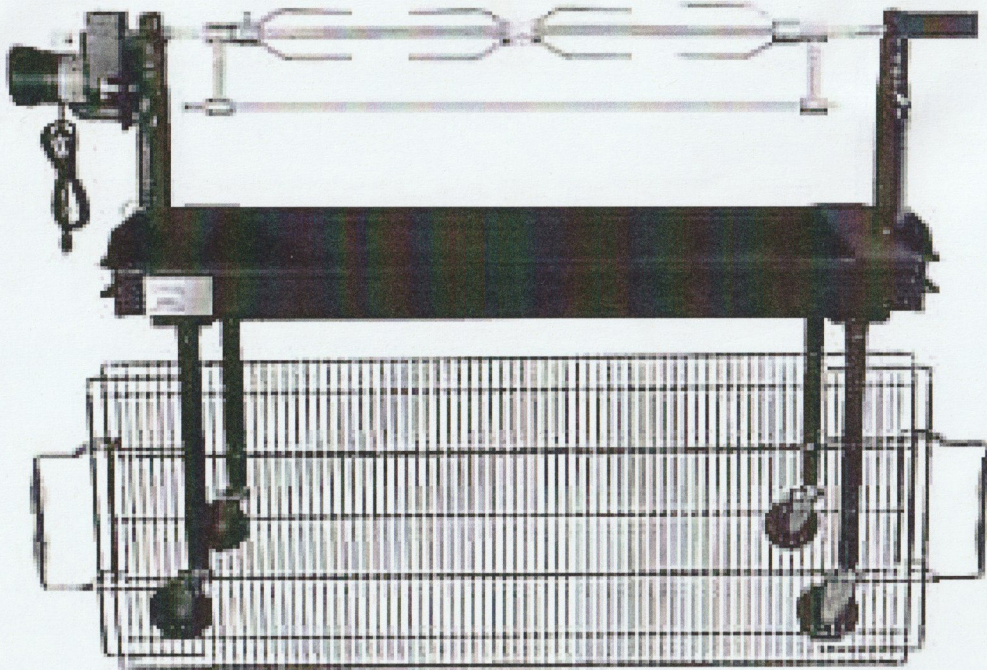
MOUVEMENT OF SAUCE







SALTY SOYA SAUCE
(1 VOLUME)
SUGAR
(HALF VOLUME)
CHOPPED GARLIC
CHOPPED CILANTRO
→ BE GENEROUS
MARINADE
PORK RIBS 24H
BEFORE BBQ!
ENJOY!
(I SABELLE VAULTIER)





ovens



GATEAU AU CHOCOLAT

Moule long 4 oeufs
Moule ovale 6 oeufs

150 gr de farine
125 gr de beurre
1 paquet de sucre vanillé - 1 paquet de levure
200 gr de sucre en poudre
2 plaquettes de chocolat noir = (200g)
20 cl de crème fraîche (apaisée)

Faire fondre beurre + chocolat doucement jusqu'à
obtention d'une crème. Battre les oeufs (blancs et
jaunes) mettre les sucres - puis la farine et la levure.
Bien remuer - mettre le chocolat fondu et en dernier la
crème.

Beurrer le moule - préchauffer le four 10 minutes ther.
n° 7 ou 180 - cuisson 40 minutes.



Gâteau au chocolat Maman ♥

moule long 4 œufs
moule ovale 6 œufs

150gr farine
125gr beurre
1 paquet sucre vanillé
20 cl. crème fraîche
200gr sucre en poudre
2 plaquettes chocolat (200gr)
1 paquet levure

faire fondre beurre + chocolat doucement jusqu'à obtention d'une crème.
battre les œufs + sucre - puis farine et levure.
bien remuer - mettre le choco fondu et en dernier la crème.

beurrer le moule - préchauffer le four 10 min
thermostat 7 ou 180 °C.
cuisson 40 min.

Coulis

Chocolat + beurre + en dernier jaunes d'œufs
mix petit bol lait - 1 cuillère à soupe farine - sucre

Clafouti maman ♥ (4 pers.)

crise 500 gr.
farine 60g (2 cuillères soupe très pleines)
Sucre en poudre 125gr (7 à 8 cuillères à soupe)
œufs 3
lait 2 verres
beurre 1 noix
sel 1 pincée

tout mélanger (farine, sucre, sel puis petit à petit œufs et lait)
beurrer moule, verser les crises
verser la pâte dessus

thermostat 6/7, 45 min.

← 3 JAUNES D'ŒUFS
100GR SUCRE
100GR FARINE (5 cuillères soupe)
1 Decalitre lait (1/2 verre)
100GR Beurre fondu.



firstspark.mov

Open with Quick

Aa

1
3
2
1
2
1/2
1/2
2/2
E
m
m
l

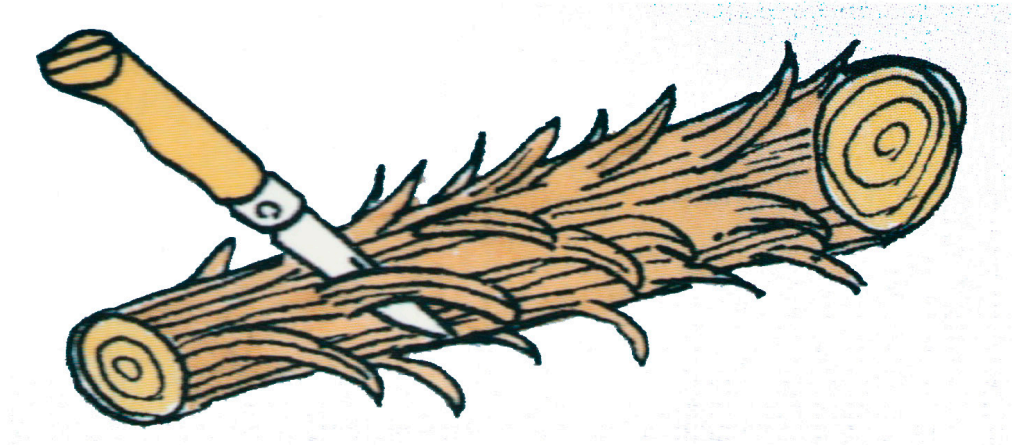




Dans le bac à sable au fond du jardin,
on creusait des canyons,
on y plaçait des petites voitures en contrebas
on créait des retenues d'eau en tapissant les cuvettes de papier d'aluminium
puis, avec des BISON V,
on faisait exploser le barrage,
créant un tsunami qui emportaient les jouets.



LIT FAST
LAST LONG



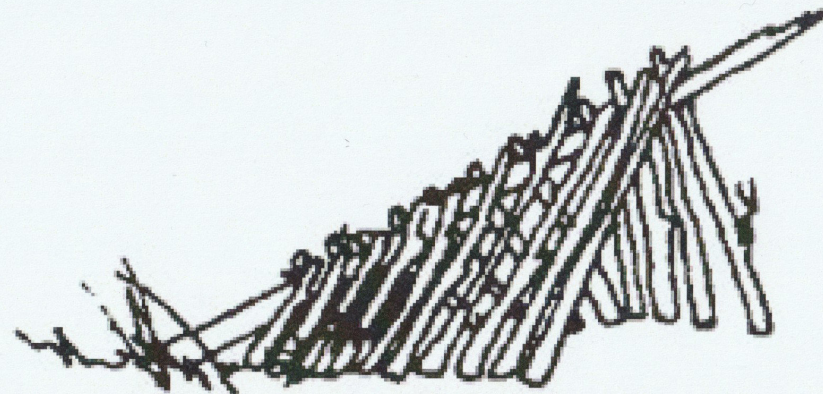
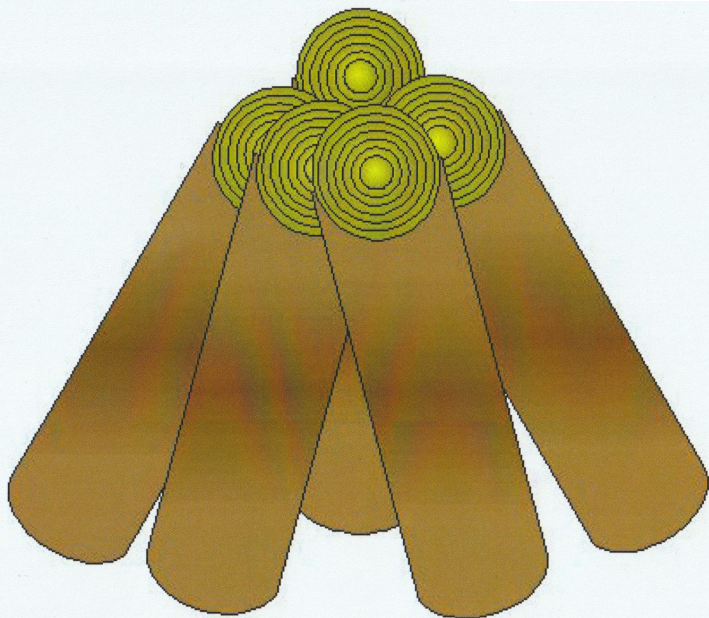


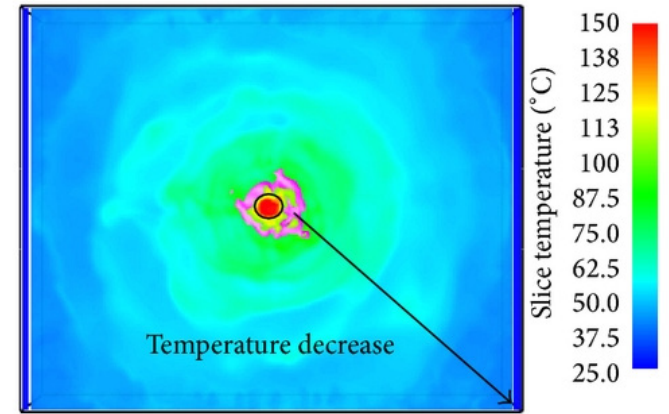
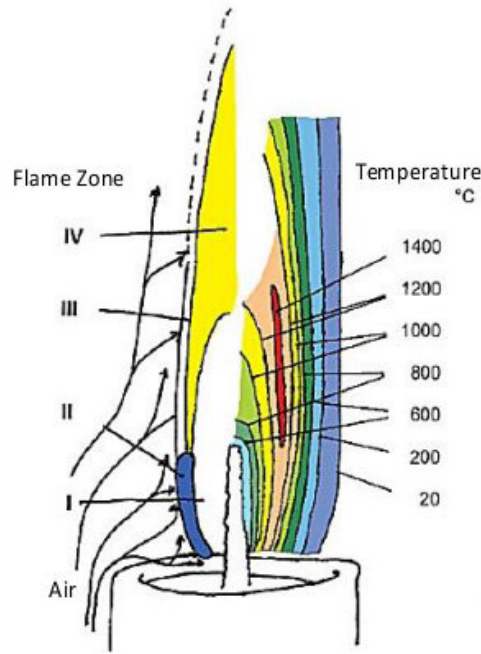
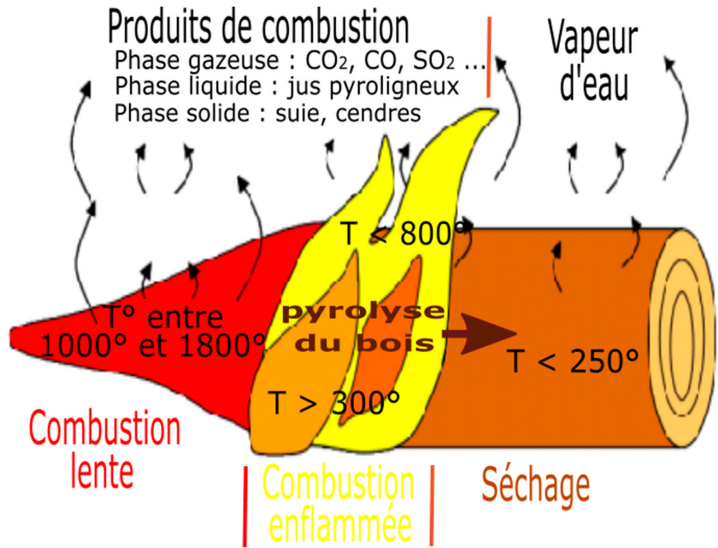
The fire triangle:

so heat, fuel and oxidizer combined in a good proportion produces the combustion.

Combustion in a fire produces a flame, and the heat produced can make combustion self-sustaining (combustion is the chemical reaction that feeds a fire more heat and allows it to continue).

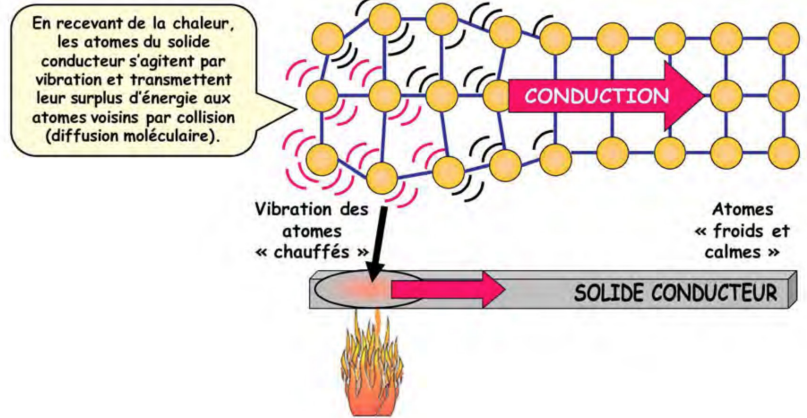
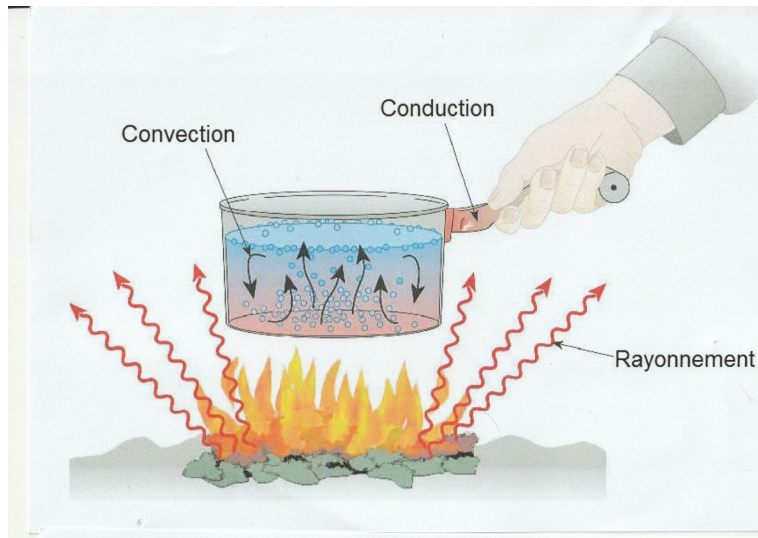
A fire naturally occurs when the elements are present and combined in the right mixture, **meaning that fire is actually an event rather than a thing.**





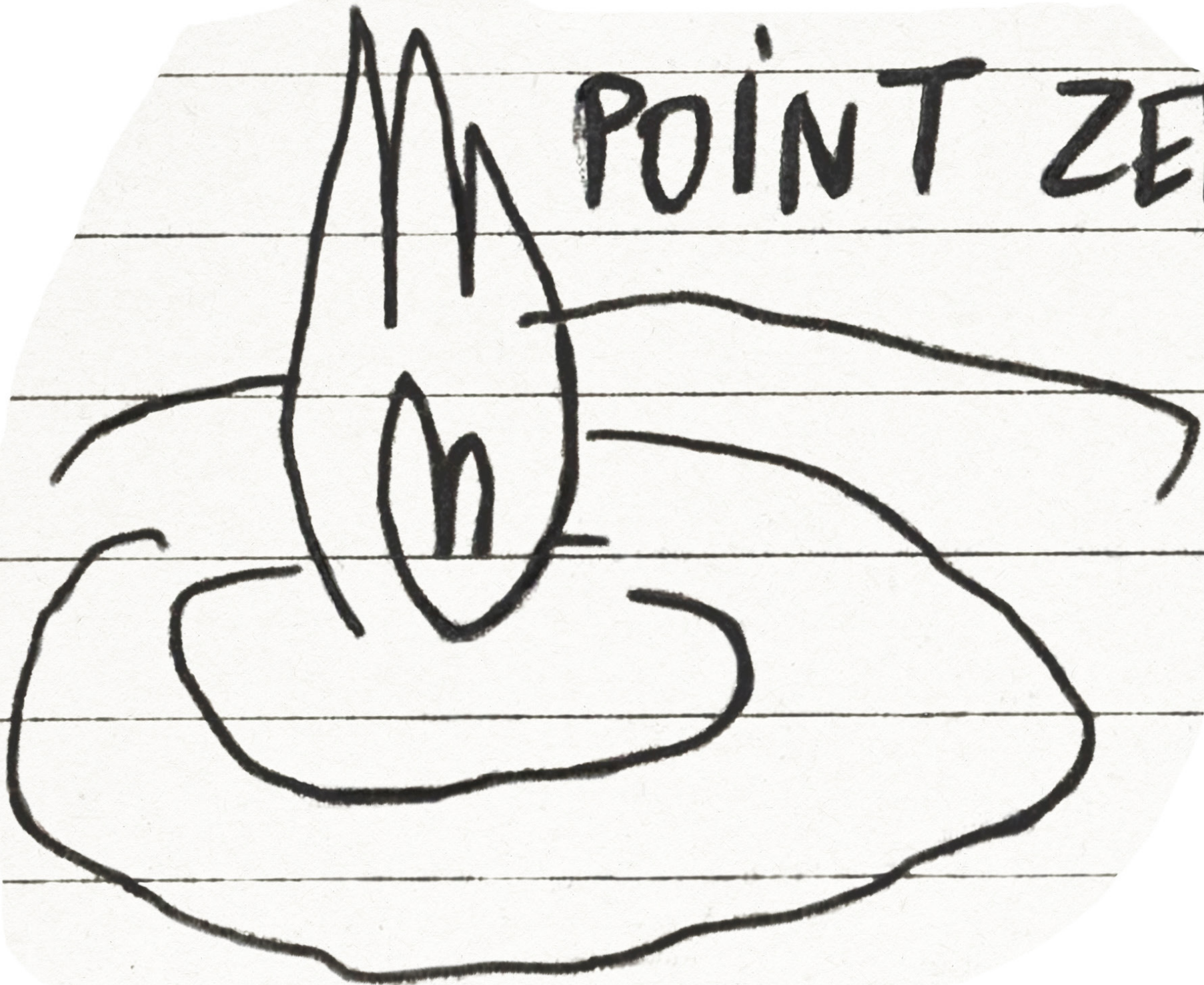
Each point of a fire has a different temperature. A fire expands limitlessly, therefore invites to join.

3 TYPES OF HEAT TRANSFER:
CONVECTION
CONDUCTION
RADIATION

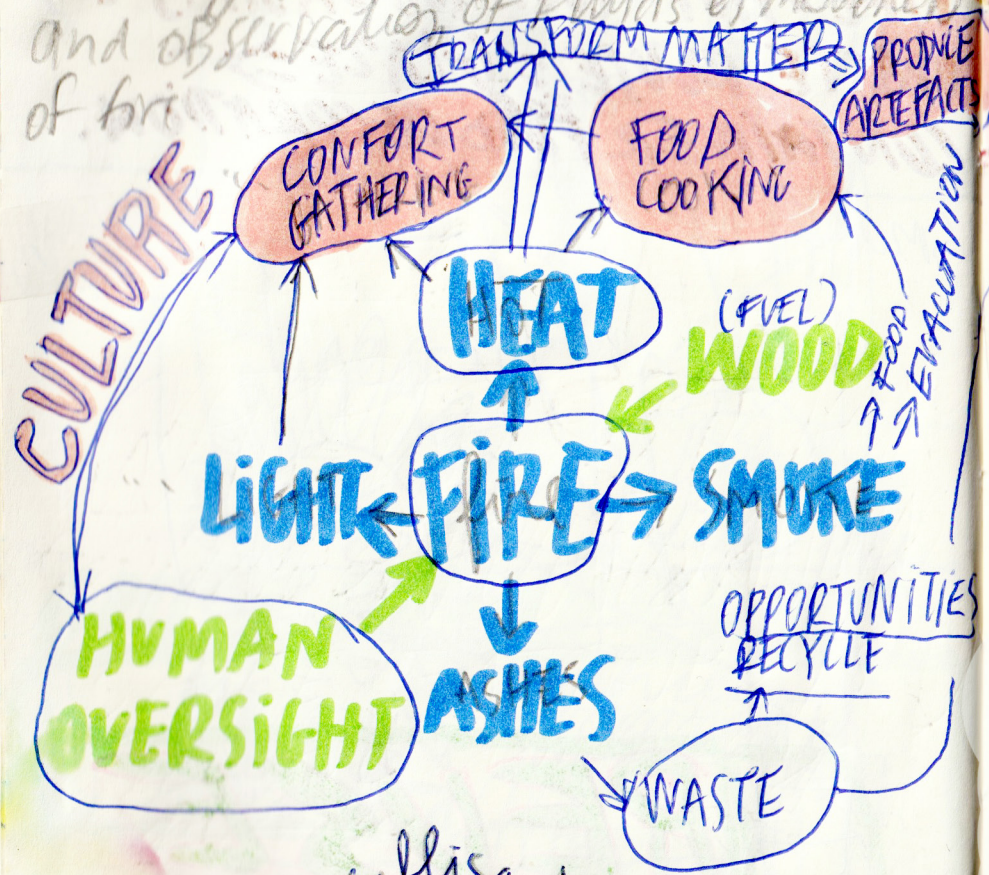


CONDUIRE LA CHALEUR

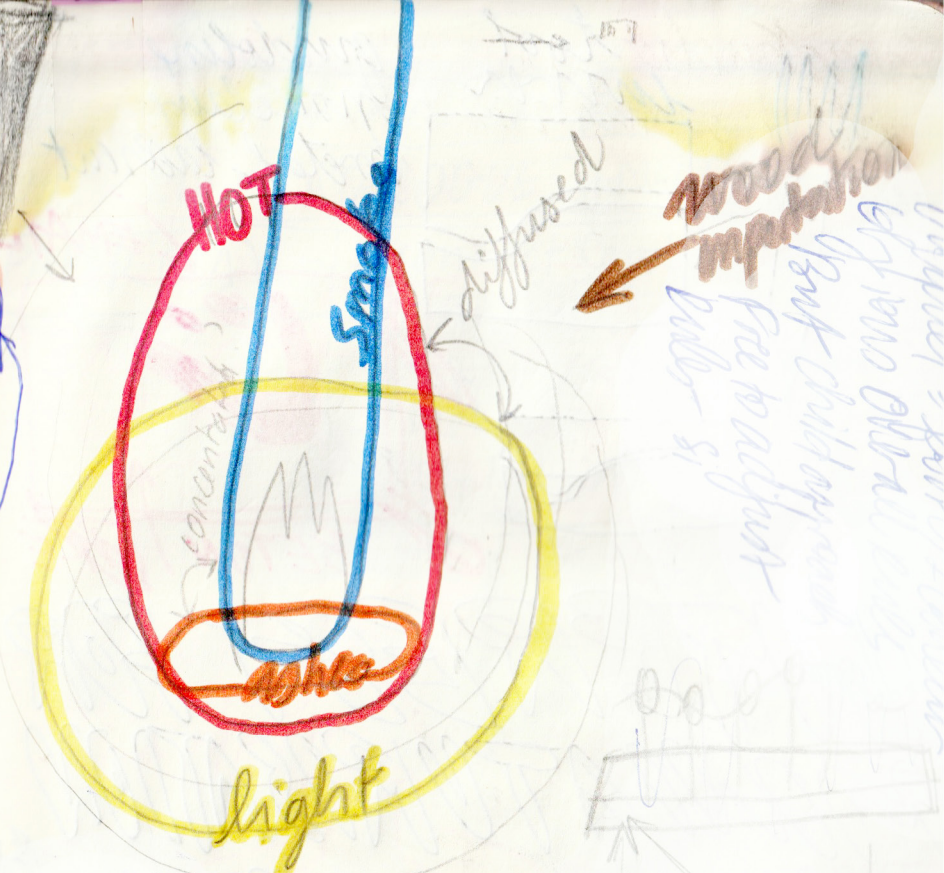
POINT ZERO



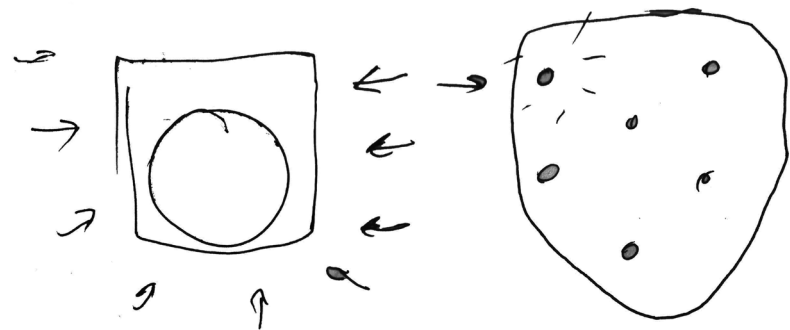
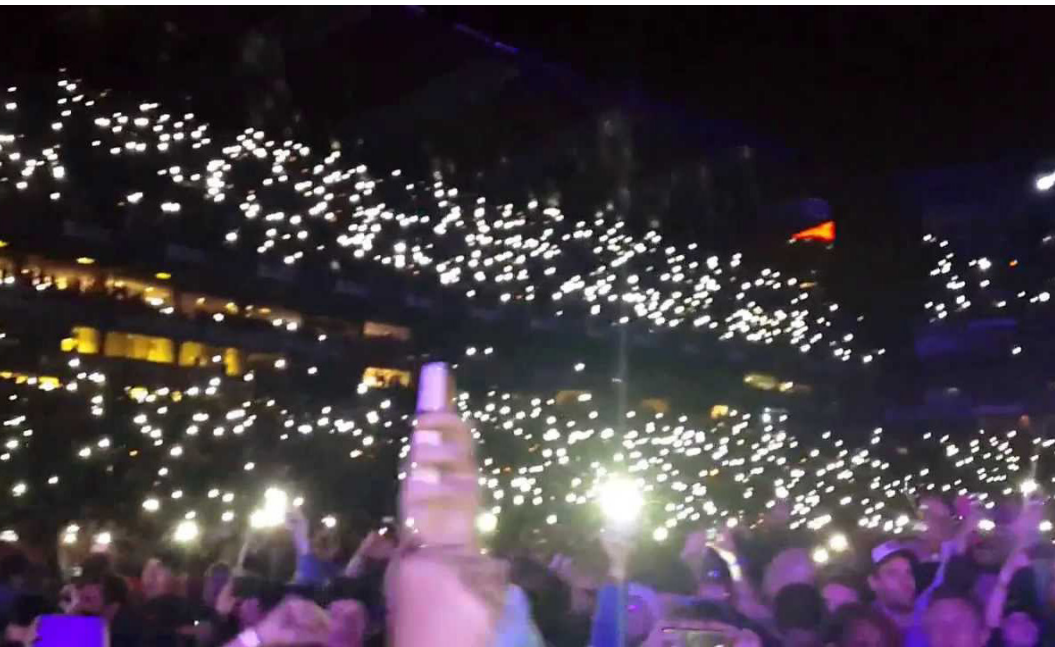
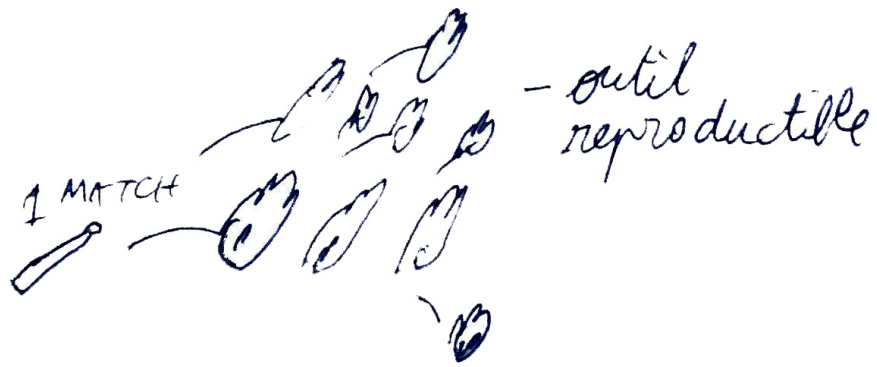
Constructing PBO systems
 with ongoing thinking
 mixing purposes (fun, food, producing)
 and observation of fluids of movement
 of fire



auto sufficient.



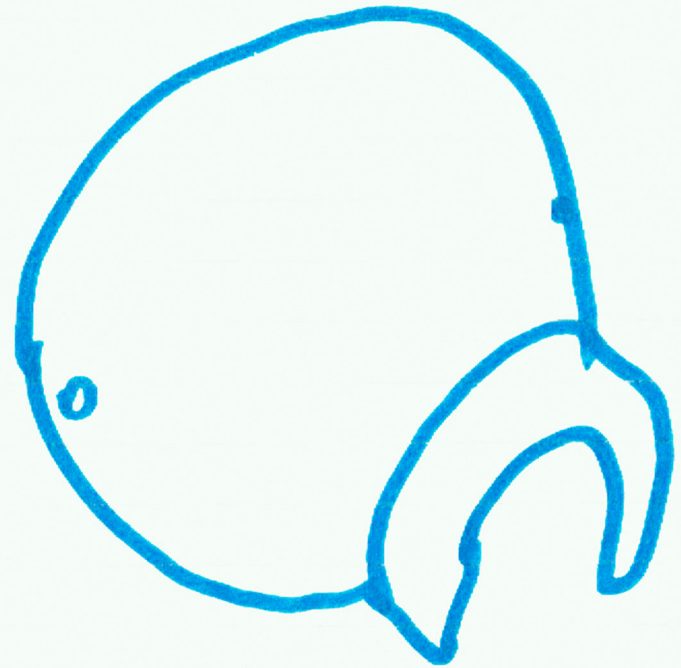
CROQUET
 MINI GOLF
 RADJA RIVER
 HOT
 HOT
 wood
 dum
 ashes



make it collector

B. BARBEQUE

M



SMALL SCALE



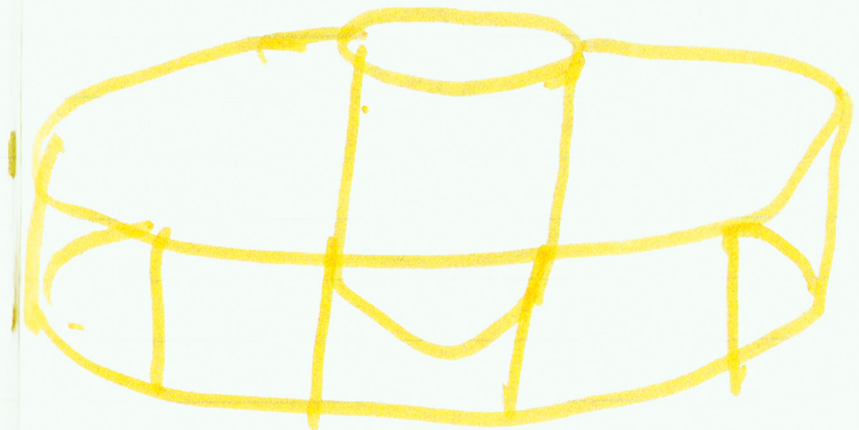
Thursday
14

Friday
15

Saturday
16

Sunday
17

© 15:16

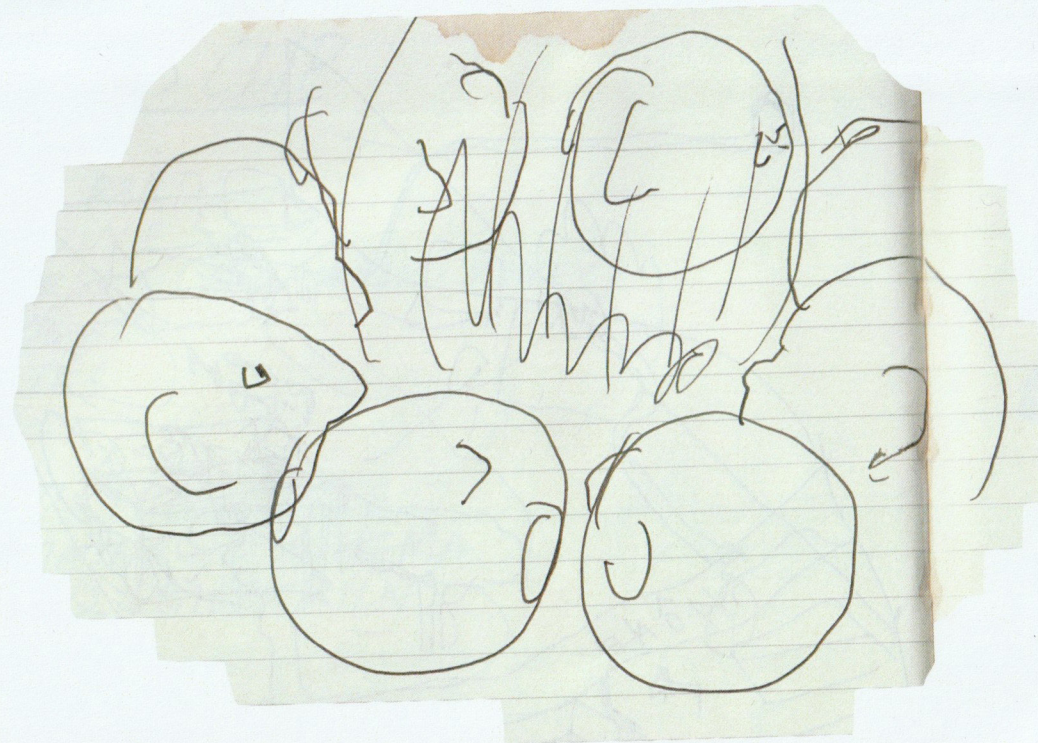


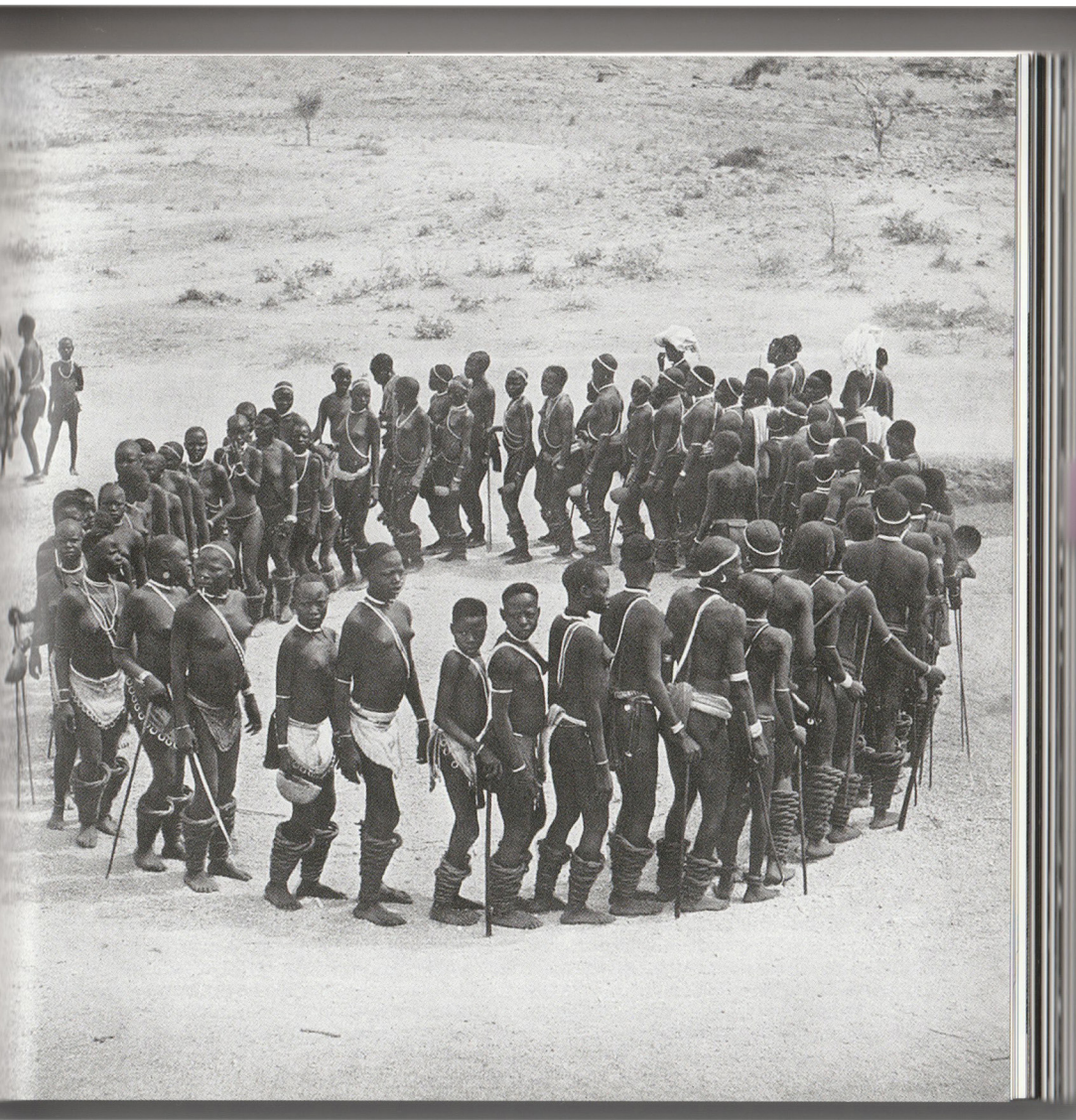
Il était une fois... L'Homme - L'homme du Néandertal (Episode 2 - intégral)



vevo

12:16 / 24:55





DANCE

Dancing in a circle, beating rhythmically, no one is first, no one last, all are the same, all beat in the same way. The start is slow then the rhythm takes over, a sense of infinity arises from this human ring that turns and beats rhythmically. Photo by Michel Huet.

PEOPLE IN A CIRCLE

People automatically arrange themselves in a circle when they want to look at something together. This probably gave rise to the form of the arena, the circus, and the trading posts at the stock exchange. Photo by Lori Sammartino.





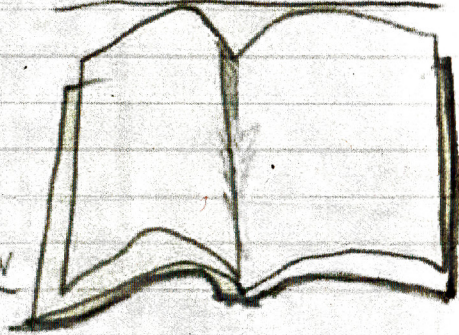
FORCE GRAVITATIONNELLE
AUTOUR DU
CANAPÉ



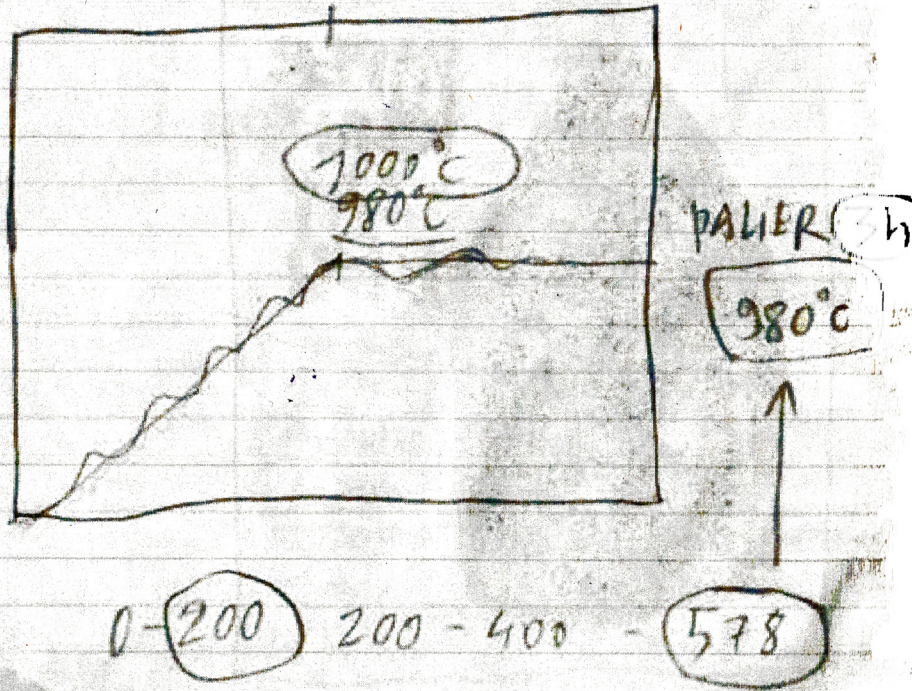
quartz inversion

573

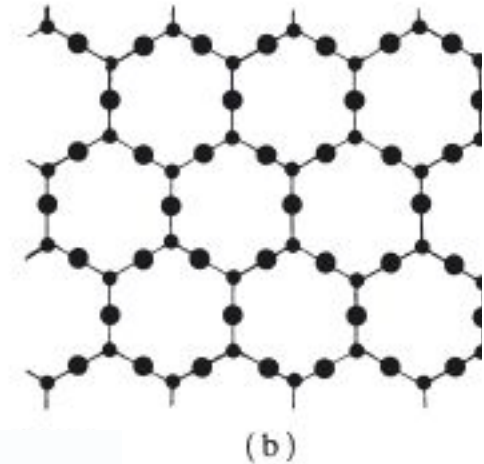
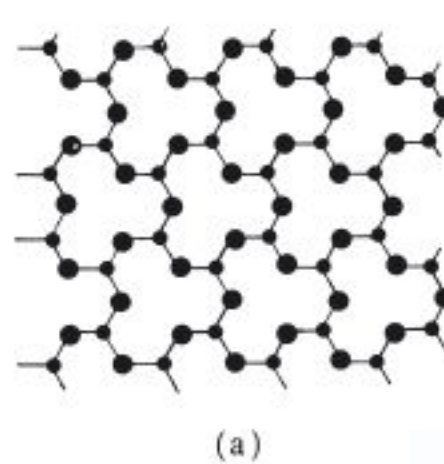
FIRING NOTE
BOOK
CARNET DE CUISSON



COURBE CUISSON
12

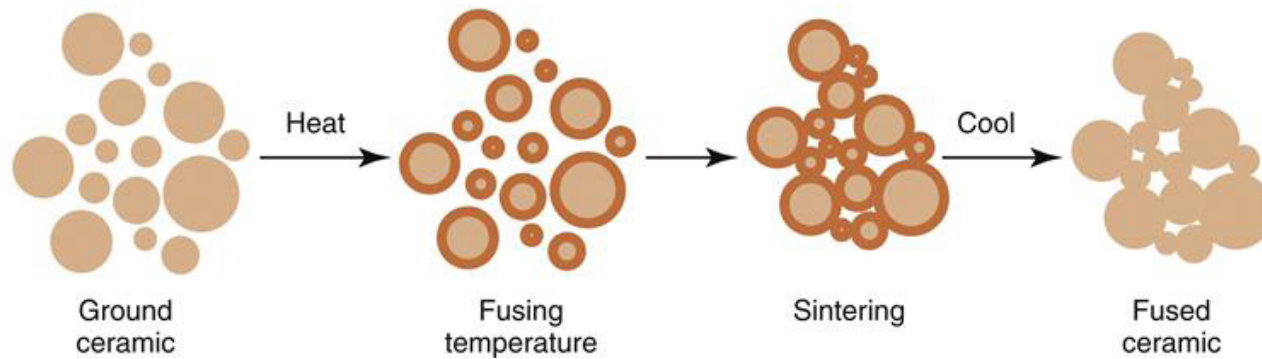


In order to push the ceramic to its mineral state, we aim to sinter grains together. Thanks to the silica which is contained in quartz and sand and which becomes glass. The ceramic is lasting in time and gain properties which allowed humans to use it in various fields.



The critical change begins at about 1000°F. The quartz crystals in the clay undergo a change called the QUARTZ INVERSION (saut du quartz). The crystals grow and change in shape. This change must be done slowly as the crystals expand or the ware will crack

SINTERING PROCESS

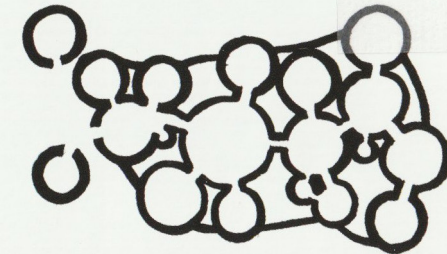


Porosity is a measure of how much of a rock is open space. This space can be between grains or within cracks or cavities of the rock.

Permeability is a measure of the ease with which a fluid (water in this case) can move through a porous rock.

A MATAKAM HOUSE

At Mokolo in the Cameroon are the houses of the Matakam. Each room is cylindrical and made of beaten earth crowned by a conical thatched roof. The rooms form a large enclosure. Each room has a specific function; the number of rooms is determined by the number of family members. There are no openings for the light to enter the rooms and one circulates as if in a dark circular maze.



Enclosure for a family of nineteen members with the room (or house) of the head of the family. House for the bull, house for the main wife, houses for the other wives and children, house for the oldest married son, house for an adult son, house for the water tank, the kitchen, houses for the goats, larders, the tank for the ashes with which salt is made, the outer wall. The Matakam keep the bull walled up in its house and it can only communicate with the outside through a small, very low opening through which it cannot pass. There is another opening for scraping out the manure. The bull is kept like this for three years, during which time it is fed and looked after. It is let out on the feast of the ancestors and killed in a solemn ceremony performed under the direction of the Bull Master.



gold fusion

1064



> kintsugi / japanese philo : repair and care value of already existing

> alchimia / orient and european philo, quest for purest, reorganise matter (furthermore : basis for modern chemistry)

both performing materially philosophical implications

AL KYMYA(kymya=fusion) image de la réalisation du « grand oeuvre » l'or est le résultat philosophique d'un aboutissement intellectuel/spirituel. Il me semble qe aujourd'hui la seule force température pour la création de l'or est la collision de deux étoiles à neutrons.



ALCHIMIE
↓
KINTSUGI



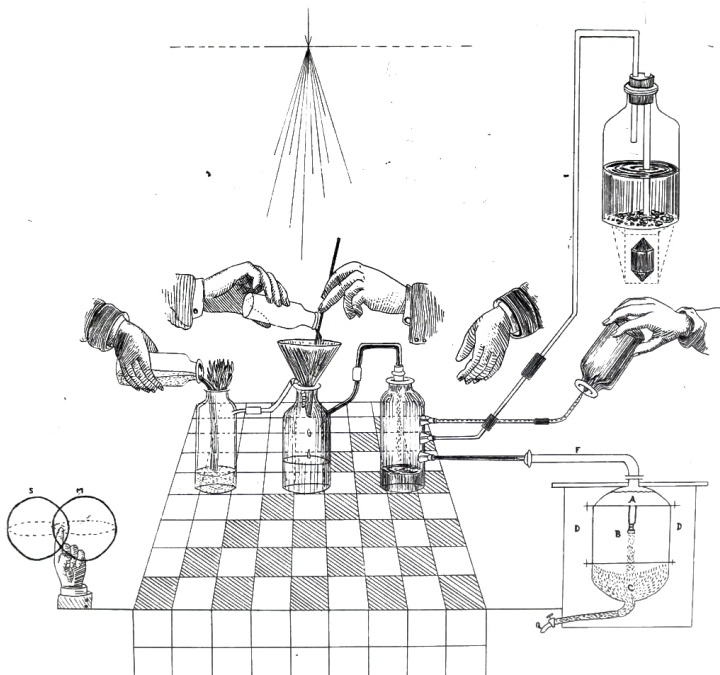
resilience

/rɪˈzɪliəns/

INTELLECTUEL / MATÉRIEL

noun

1. the capacity to recover quickly from difficulties; toughness.
"the often remarkable resilience of so many British institutions"
 2. the ability of a substance or object to spring back into shape; elasticity.
"nylon is excellent in wearability, abrasion resistance and resilience"
synonyms: flexibility, pliability, suppleness, plasticity, elasticity, springiness, spring, give; durability, ability to last, strength, sturdiness, toughness
"he uses different types of vertical and cross strings in his rackets for added resilience"
- strength of character, strength, toughness, hardiness; adaptability, buoyancy, flexibility, ability to bounce back; informal bouncebackability
"she displayed an indomitable resilience in the face of misfortune"





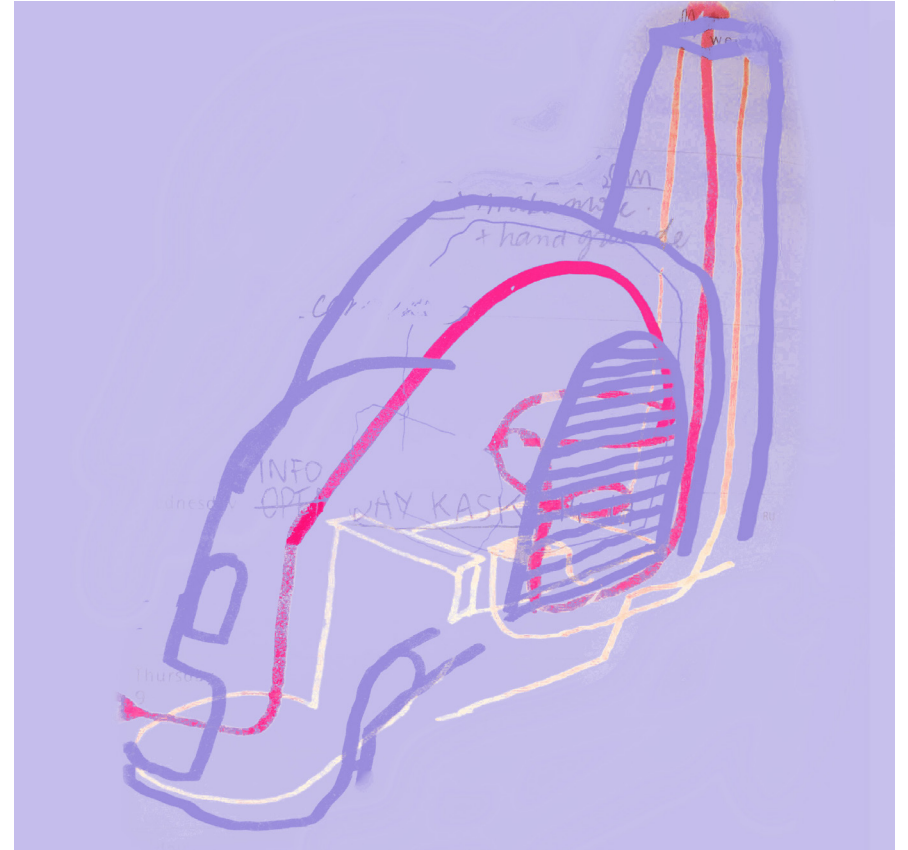
⌚
↳ rules

↳ needs to be observed with senses





> japanese anagama kiln - also called dragon kiln
collaborative firing for up to 12 days
+3 weeks of cooling



MARCH

LUISSON
CHEZ
SEBASTIEN ET

week 11

Monday

13 SON FOUR À BOIS

* IL

Tuesday

14

Wednesday

15

Thursday

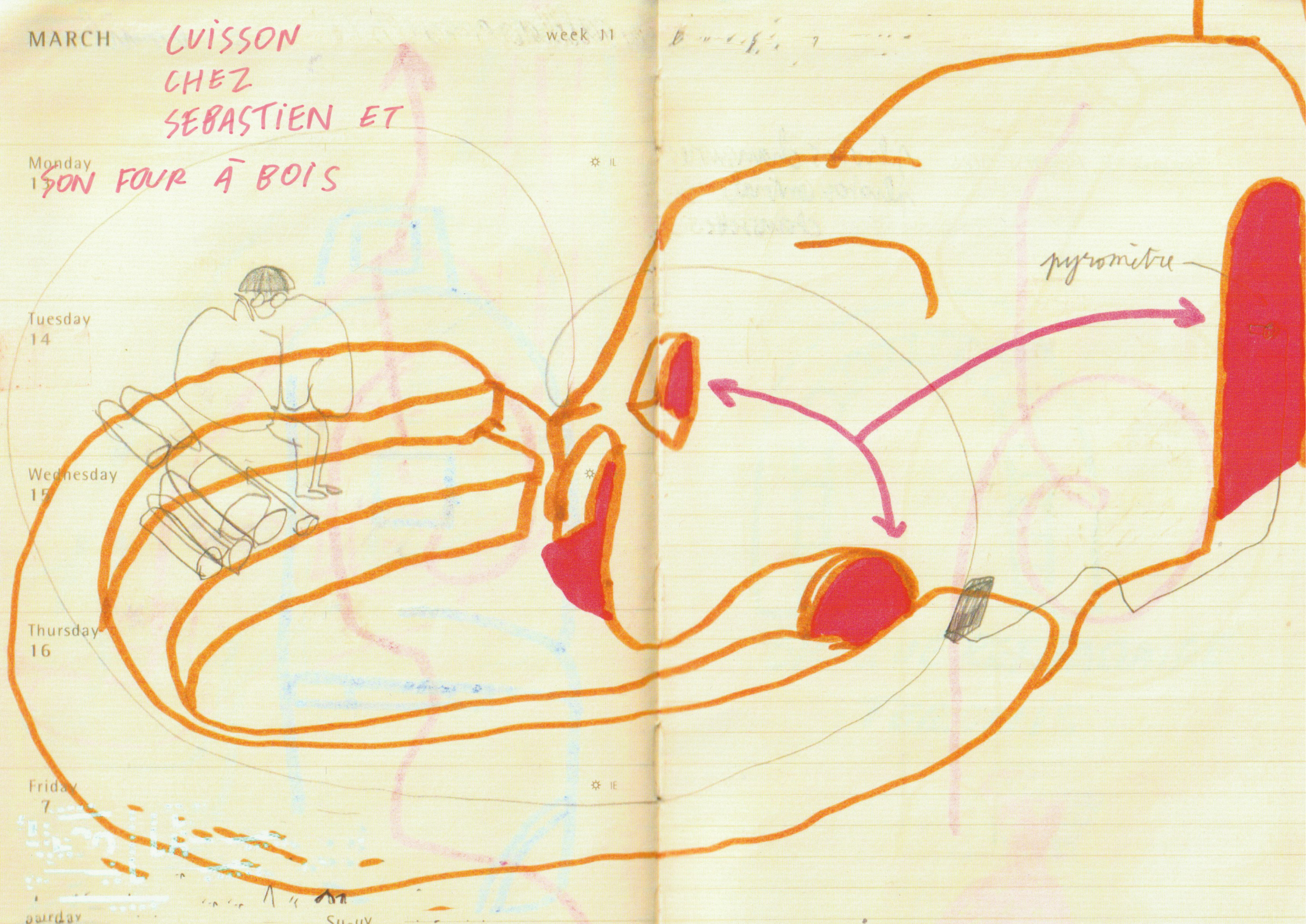
16

Friday

7

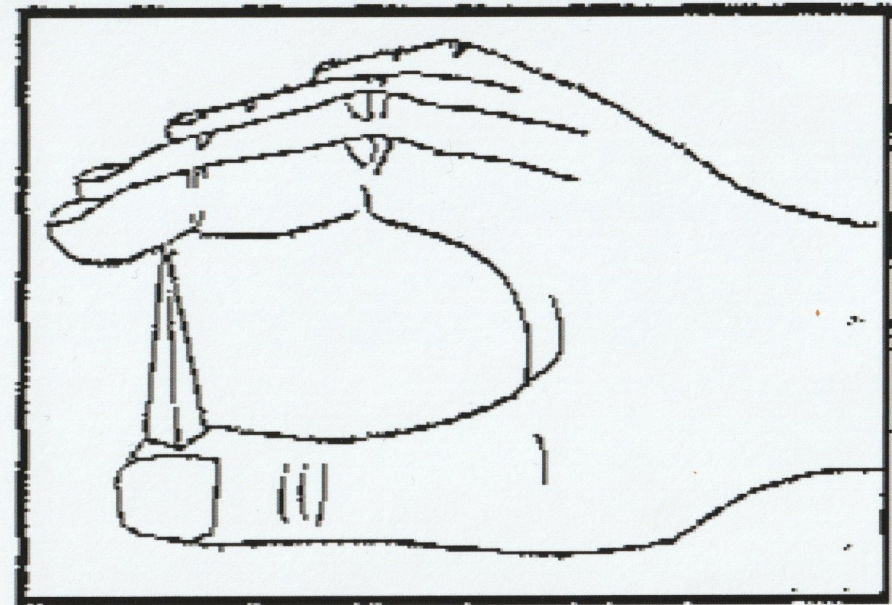
Saturday

pyromètre



cone 6

1230

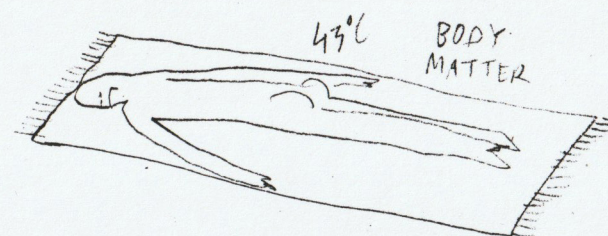


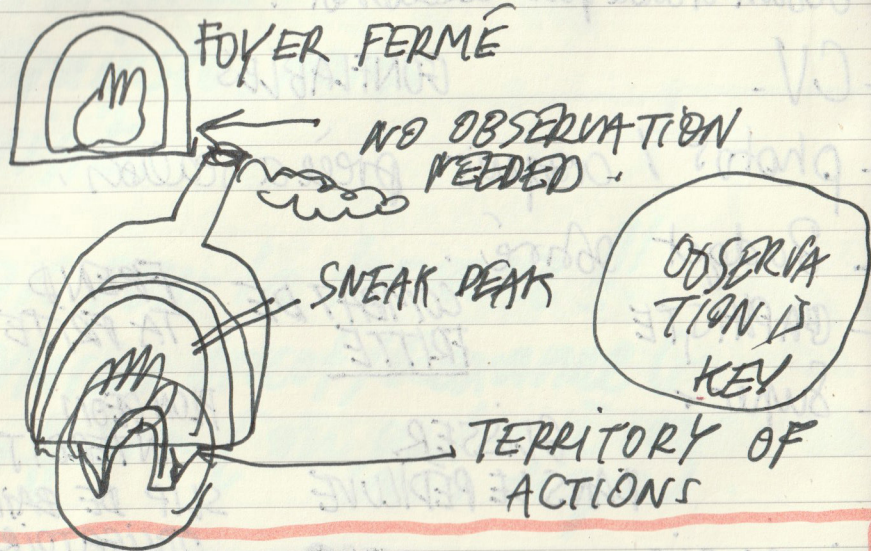
Pyrometric Cone

Ceramists use 'orton cones' to check on the temperature without a pyrometer. They are small cones which melt at different temperatures depending on their chemical compositions. when the cone bends and its upper angle touche the sole of the kiln, the temperature looked for is reached.

The ceramist can look at these through small holes on the kiln walls. In french they are called "montres" which also stands for "watches" and therefore directly recalls to a notion of time measurement - but in relation to other factors. Indeed those watches have no number, no mechanism. their shape and matter are made to undergo heat, not time.

Those cones are body-like, they bend like a human would flatten lying on the sand under the sun. The hours go and the cones fall. they let the heat going through their matter and witness the extreme experience ceramics undergo in the kiln.





MAKER / ENJOY
 FOCUS / OBLIVION
 EXPECTATIONS / PRESENT

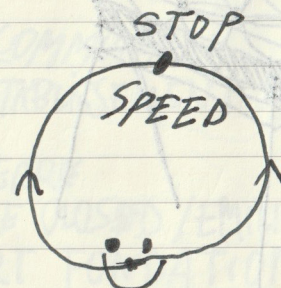
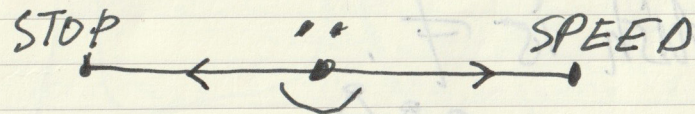


THRILL

CERAMIC ACTIONS

ZOOM IN / OUT EARTH

- STOP time
- accelerate time



9:57

Thursday
'0

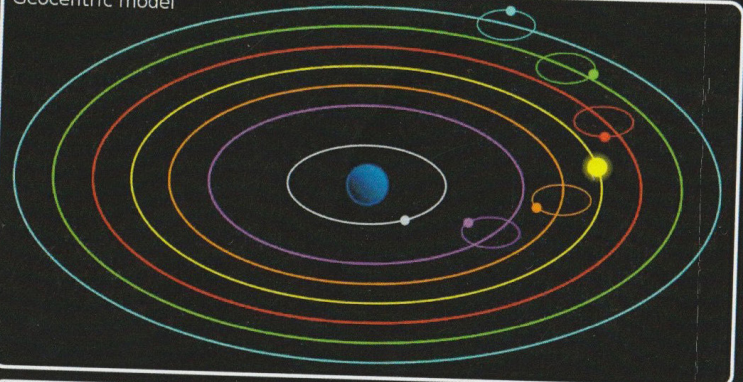


Sunday

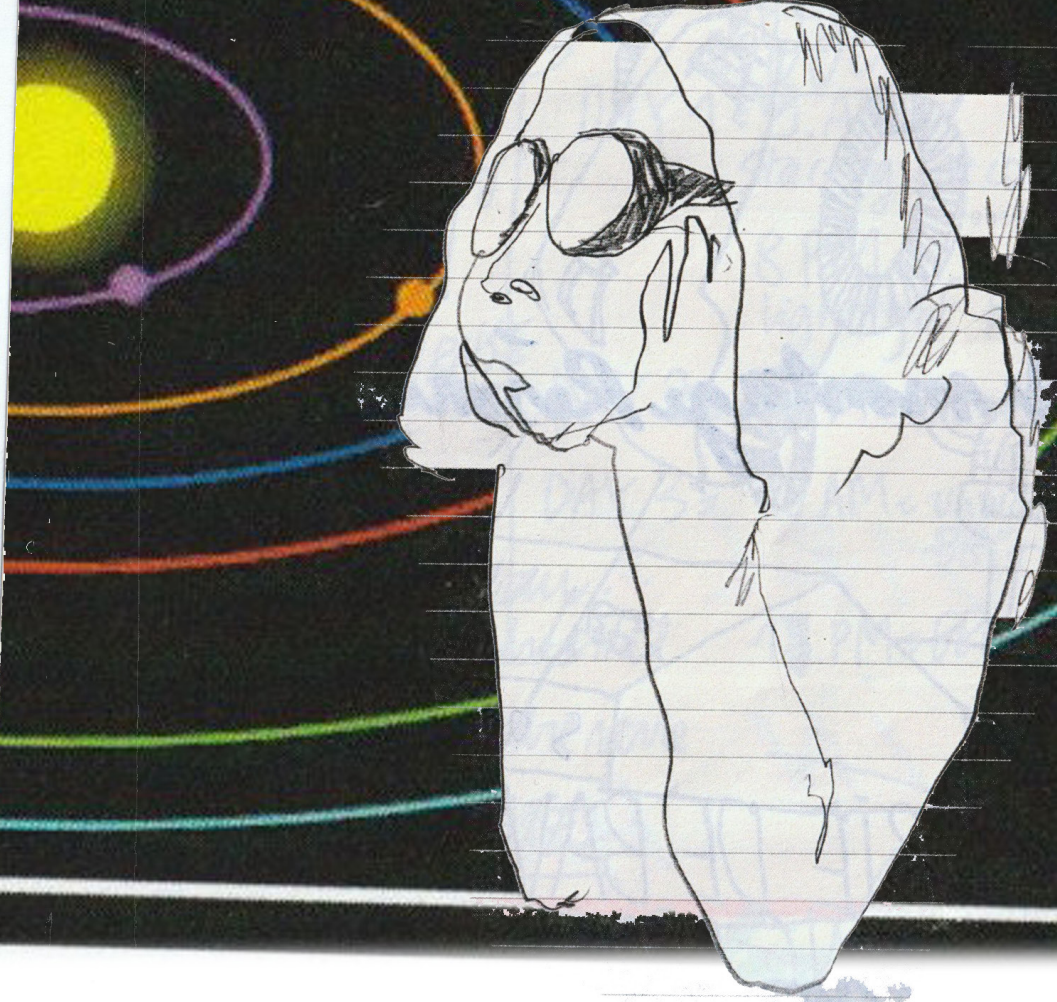
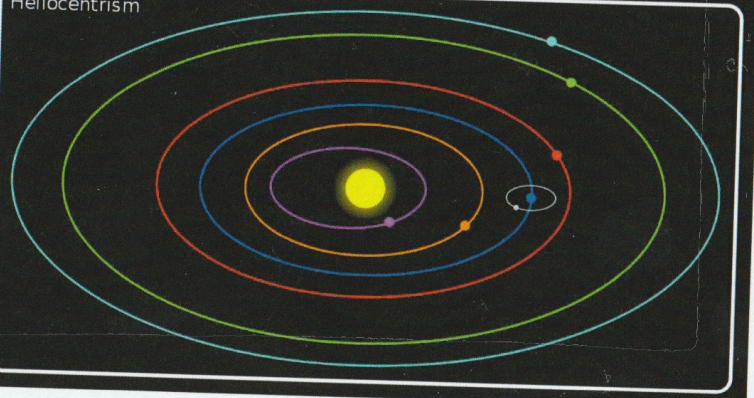


Sunday

Geocentric model



Heliocentrism

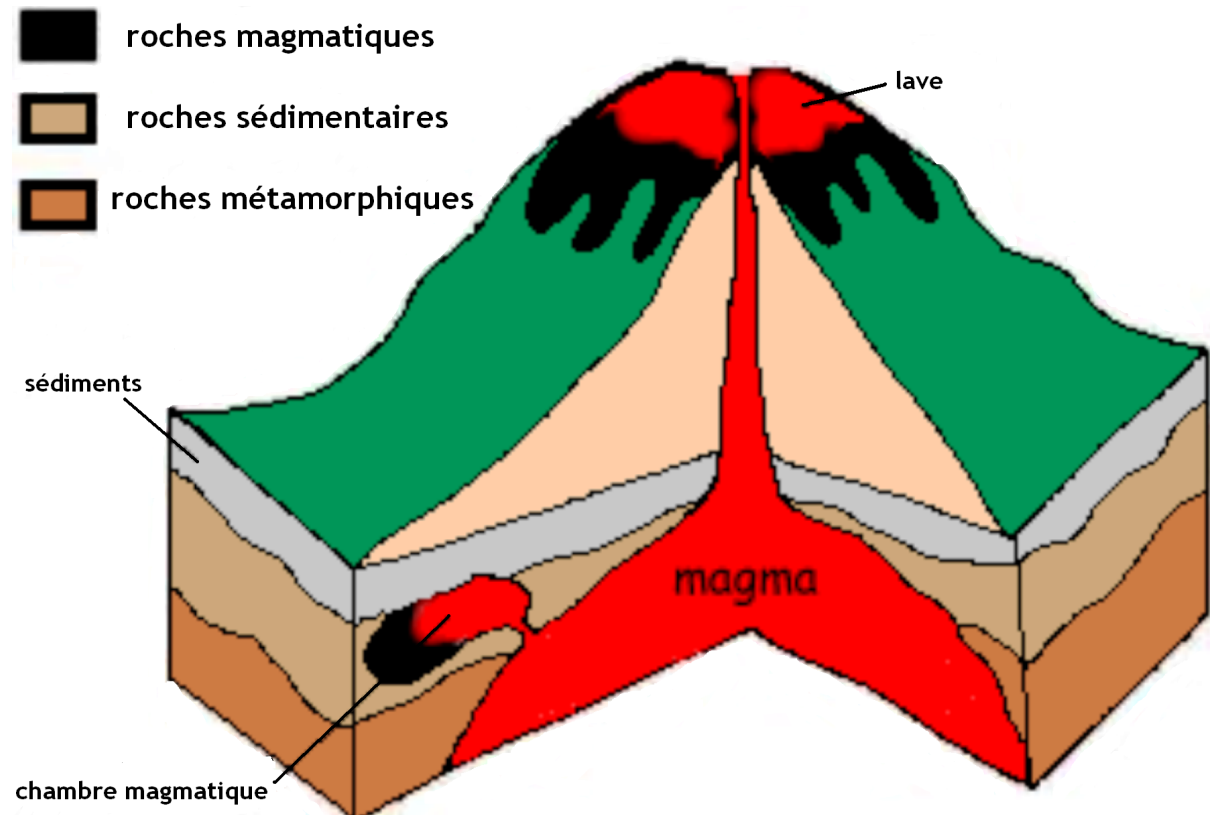


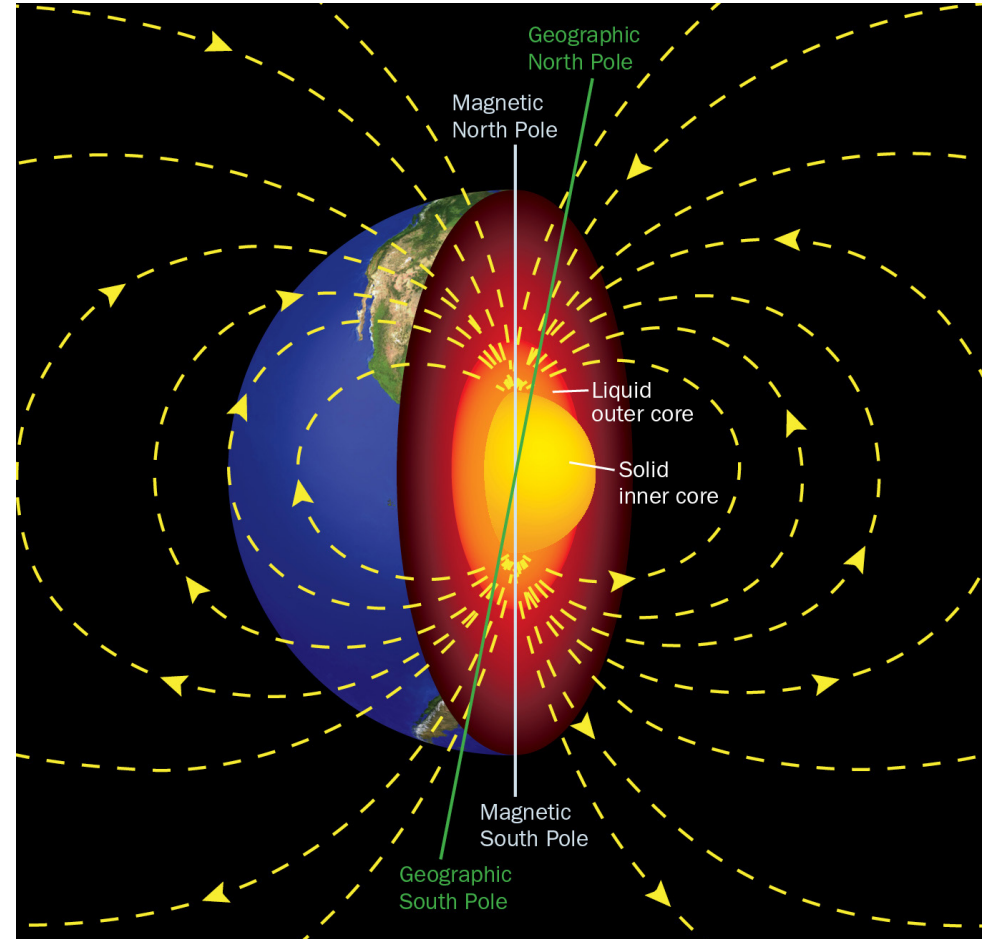
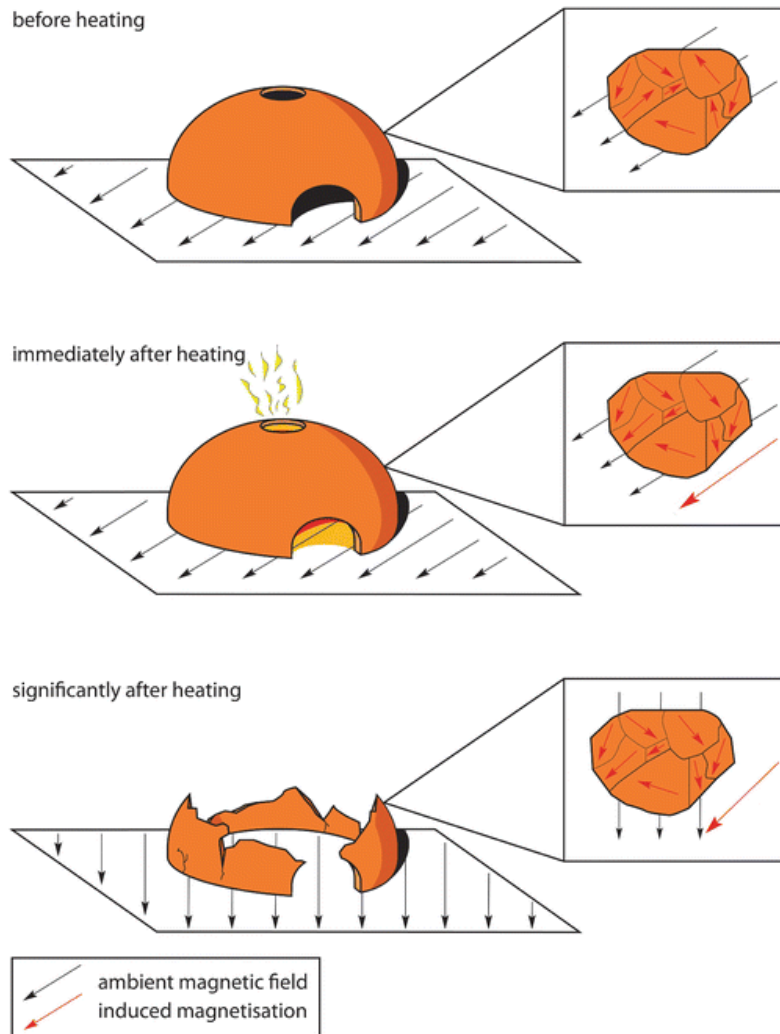
Si l'on se représente déjà mal la durée géologique et l'activité de métamorphose qui s'y accomplit, on imagine encore moins bien que ces roches sur lesquelles nous marchons, qui nous apparaissent immuables, ne sont qu'à telle ou telle étape de leur évolution cyclique et qu'ainsi il n'y a pas pour elle d'état définitif.

Surgi des profondeurs, le granite éruptif se sédimente en argile qui, délavée, entraînée à nouveau en direction du centre, est recuite aux approches du magma, ce four terrestre, pour recristalliser et refaire à nouveau surface en raison de mouvements tectoniques, et ainsi de suite. « Grains de sable ou argile, nous ne saurons jamais combien de fois ces "vils sédiments" ont été gneiss ou granite et quand ils le redeviendront »³ Personne ne remarquera jamais rien de ces métamorphoses, une vie d'homme n'étant que l'ombre d'une seconde de l'existence de la roche.

Jusque-là, ces considérations très schématiques pourraient paraître encore bien accessoires à l'artisan qui n'est guère bousculé par la durée géologique. Mais elles éclairent la situation du potier dès que l'on compare les processus géologiques et céramiques.

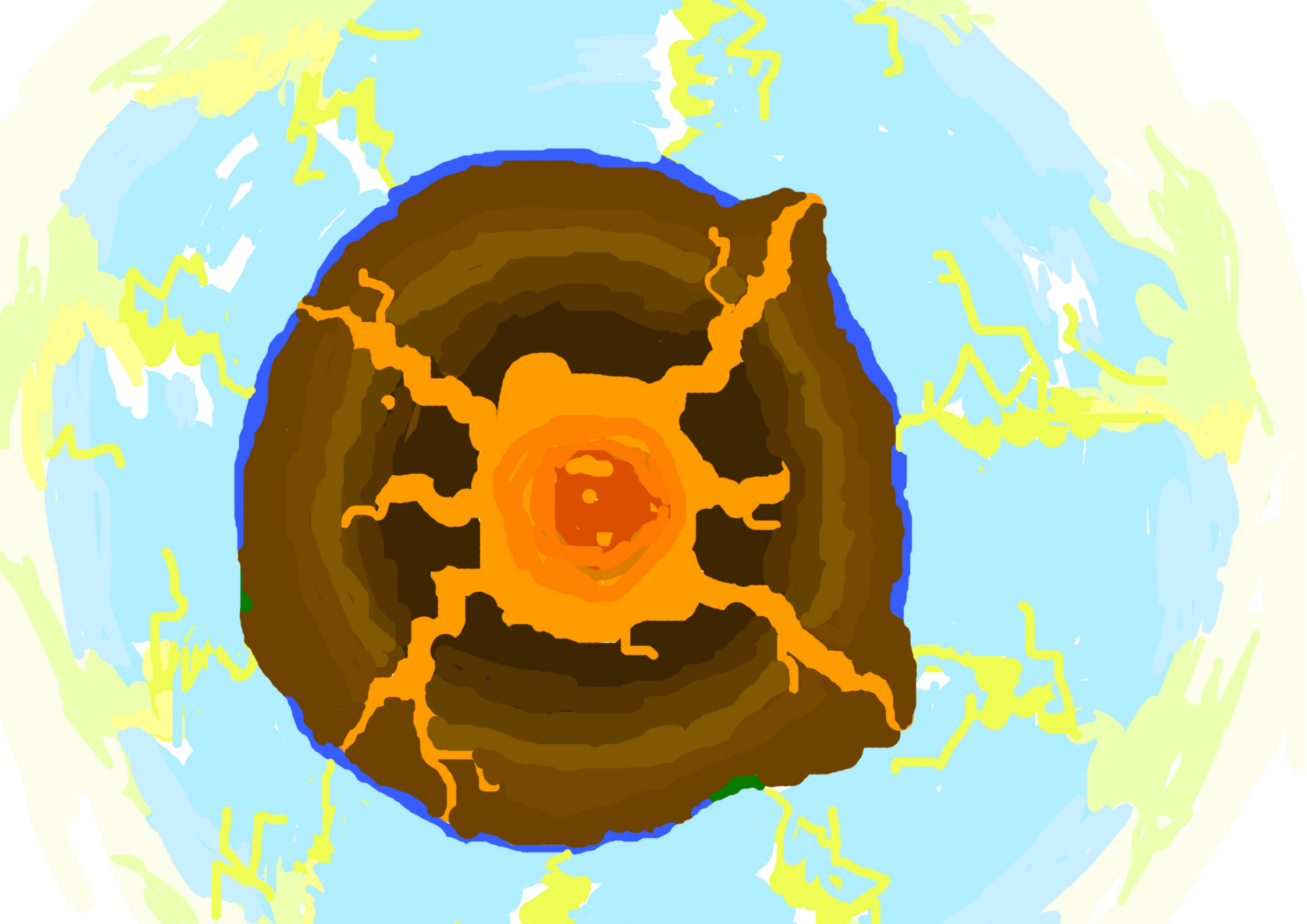
Sur plusieurs points en effet ces processus se rejoignent. En résumé disons que le potier, lui aussi, fait évoluer l'argile en la rapprochant du feu qui transforme le sédiment en une nouvelle roche. Mais alors qu'il reproduit dans son four une part des conditions naturelles de l'évolution de l'argile, il soustrait pour finir celle-ci à son cycle de métamorphoses, il l'arrache à la durée géologique qui est cyclique pour l'introduire dans une durée céramique, linéaire, qui, elle, est à l'échelle humaine. *RAPPORT AU TEMPS DEREGLE*





2. Principe de l'archéomagnétisme

Les matériaux portés à haute température acquièrent, lors du refroidissement, une **aimantation rémanente** avec une direction parallèle et une intensité proportionnelle au **champ magnétique terrestre** ambiant. La mesure de cette rémanence permet de déterminer la direction et l'intensité du champ magnétique terrestre au moment du refroidissement. Inversement, la connaissance de la variation du champ magnétique terrestre dans le passé permet de dater la dernière cuisson d'une terre cuite, on parle alors d'une **datation archéomagnétique**.

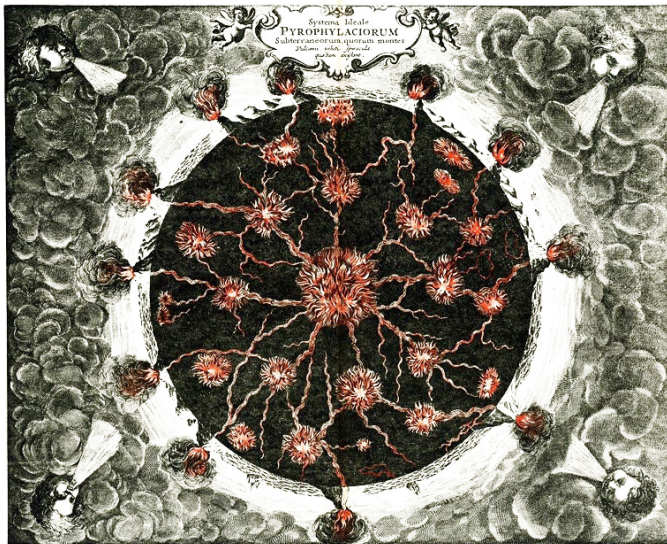


rocks fusion

1600 ~~_____~~

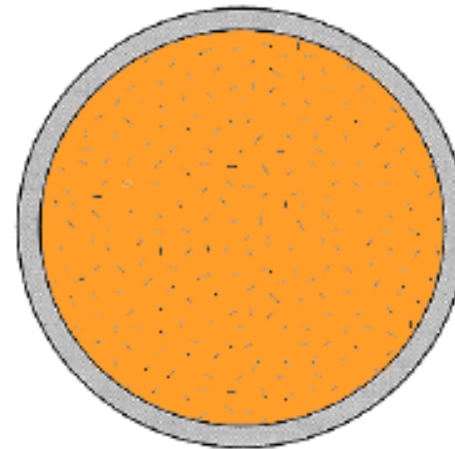
Le modèle de Kircher de 1665

Un foyer liquide et central alimente la terre en un réseau de magma qui produit chaleur et mouvement.



Le modèle de Cordier de 1830

Première théorie unitaire, ce modèle se base sur les découvertes croisées du réchauffement progressif de la terre vers son centre et du point de fusion des roches découvert à 1600°C. Au rythme de 1°C chaque 25m, la terre est liquide 50km au dessous des pieds des hommes du XIXème siècle.

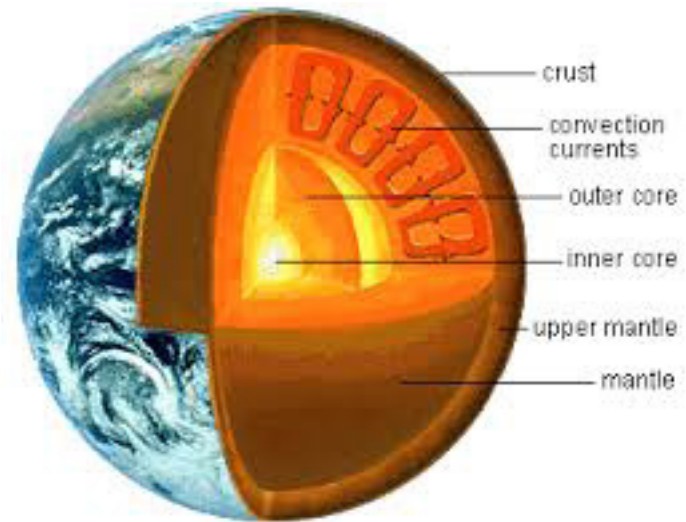
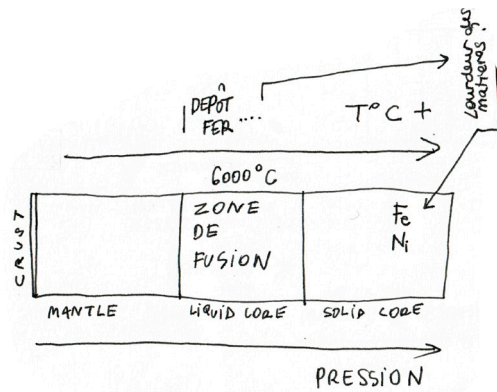


Le modèle contemporain

Dans cette représentation de la terre, les mouvements de convection ont fait décanter progressivement les matières les plus lourdes au centre de la terre.

Nous savons maintenant que la pression intense augmente le point de fusion du fer et du nickel qui compose donc un noyau solide.

Celui-ci est entouré d'une mer de magma liquide sur laquelle repose le manteau en mouvement. La croûte terrestre subit en surface les répercussions de cette lente convection.



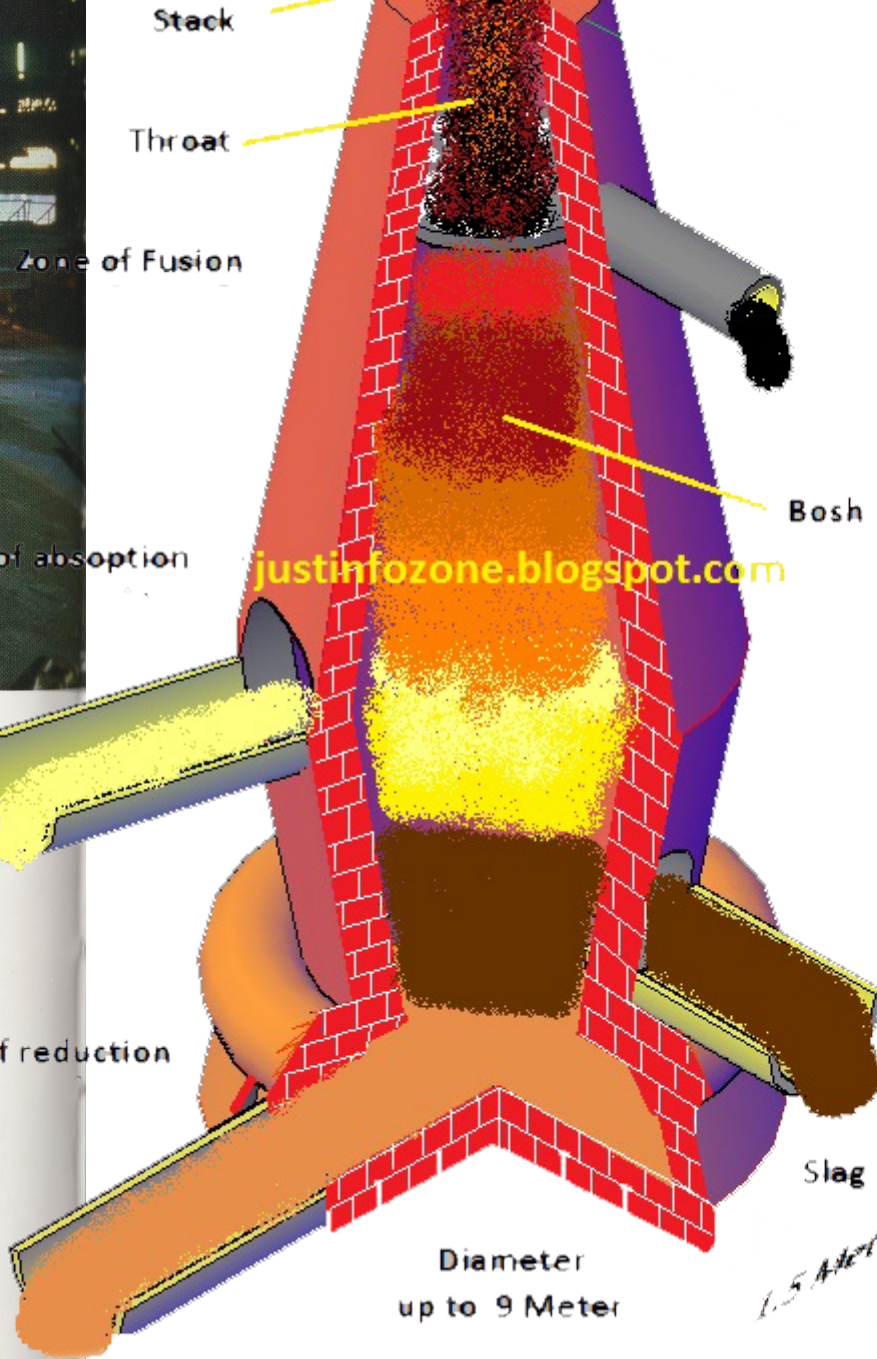


iron casting

1650



Model Of Blast Furnace



ci-dessus
VUE GÉNÉRALE D'UN PAYSAN
DE COULÉE AU PIED D'UN
HAUT-FOURNEAU, GROUPE ARCELOR,
FRANCE.

ci-contre en haut
COULÉE DE FONTE, HAUT-FOURNEAU,
GROUPE ARCELOR, BRÉSIL.

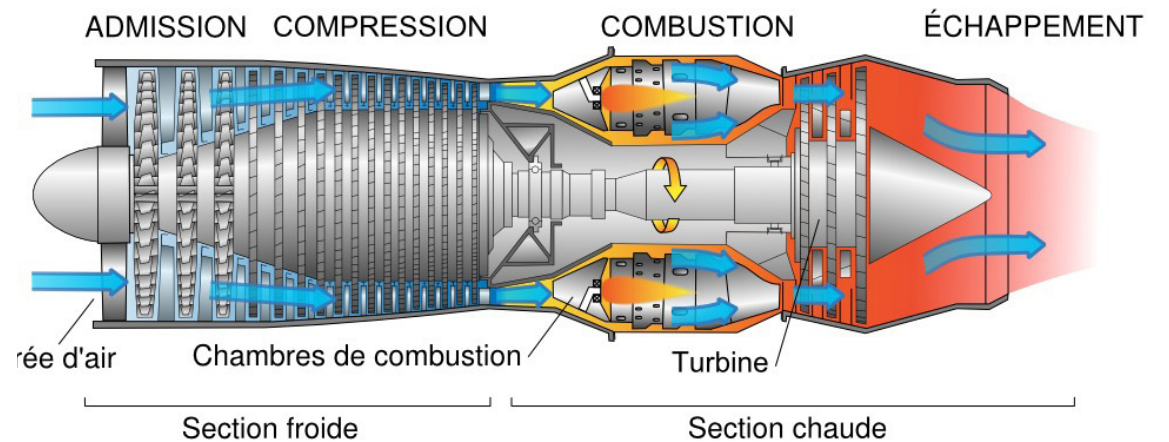
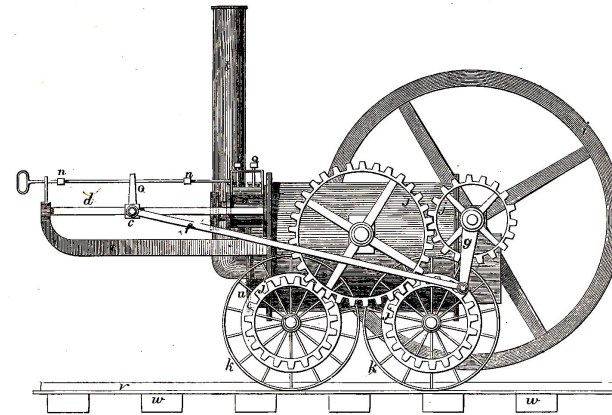
ci-contre en bas
PLANCHER DE COULÉE,
HAUT-FOURNEAU, LA FORTÉ,
À PARTIR DU HAUT-FOURNEAU.

jet combustion

2000



— “Thermodynamics is the branch of physics that deals with heat and temperature, and their relation to energy, work, radiation, and properties of matter. It applies to a wide variety of topics in science. Historically, thermodynamics developed out of a desire to increase the efficiency of early steam engines.”



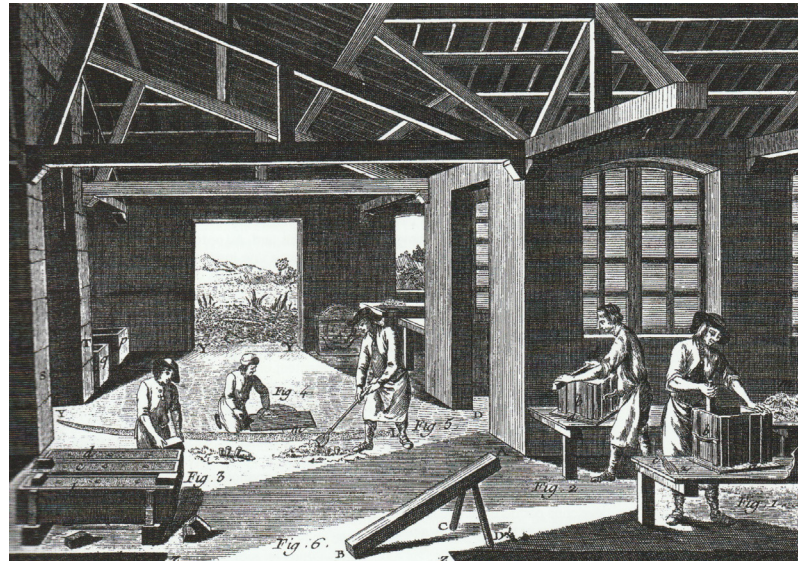
e avec Charley 1962.

la Chute du III^e Reich de Shirer. Mais je m'aperçus que je ne pouvais pas lire et j'éteignis. La lumière éteinte, je ne pus trouver le sommeil. Le clapotis du torrent sur les pierres était un bruit agréable et reposant mais la conversation du fermier était restée en moi... un homme réfléchi et éloquent. Je n'avais pas beaucoup de chances d'en retrouver souvent de semblables. Sans doute voyait-il juste. L'humanité avait mis des millions d'années à s'habituer au feu, comme objet et comme idée. Entre le moment où un homme s'était brûlé les doigts aux restes carbonisés d'un arbre abattu par la foudre et celui où un autre les avait transportés dans sa caverne et découvert que cela le réchauffait, cent mille ans peut-être s'étaient écoulés ; et de ce moment aux hauts fourneaux de Detroit, combien de temps ?

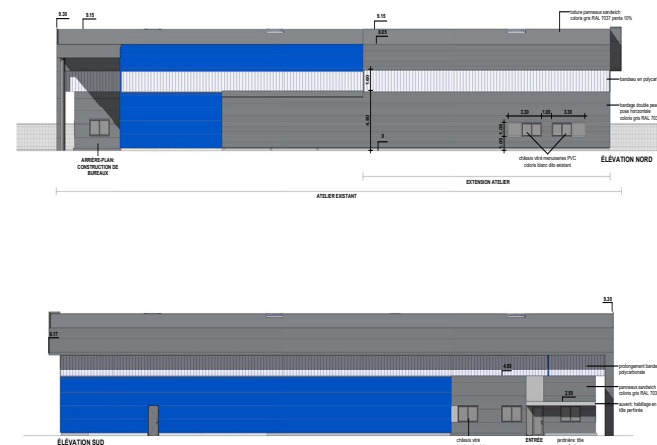
Nous avons à présent à portée de la main une force autrement puissante, mais nous n'avons pas eu le temps de retrouver les moyens de réfléchir. Car, à l'homme, il faut d'abord la sensation, puis les mots, avant qu'il approche enfin la pensée. Dans le passé, cela avait duré longtemps.

Les coqs chantaient que je ne dormais toujours pas. Je me rendis compte alors que mon voyage avait commencé. Je n'y avais pas vraiment cru jusqu'alors.

Charley aime se lever de bonne heure et il lui plaît de me voir faire la même chose. Pourquoi



Il. 1 Les forges, dans l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, Paris, 1753.



Adresse du projet: 13 A rue Jacques Monod 26700 PIERRELATTE	Esquisse	Echelle - Format A3 1:200
URBAN Le Cabinet 18bis, avenue de Romains 38100 SAINT MARCELLIN 04 76 70 38 00 contact@urban3a.fr www.urban3a.fr	Demandeur: M. S. J. A. rue Jacques Monod 26700 PIERRELATTE	33AE19
Extension d'un atelier existant et construction de bureaux		Destiné: CM Métier: Date: 08.05.2019
Façades Nord et Sud		ESQ 3a

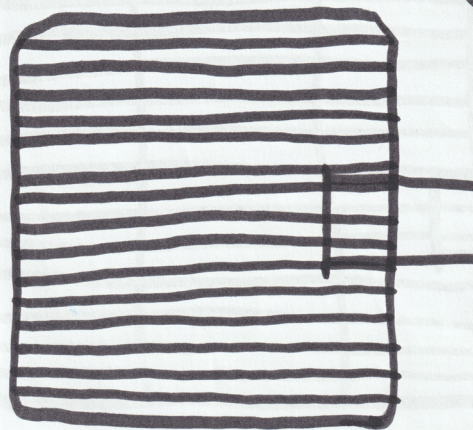
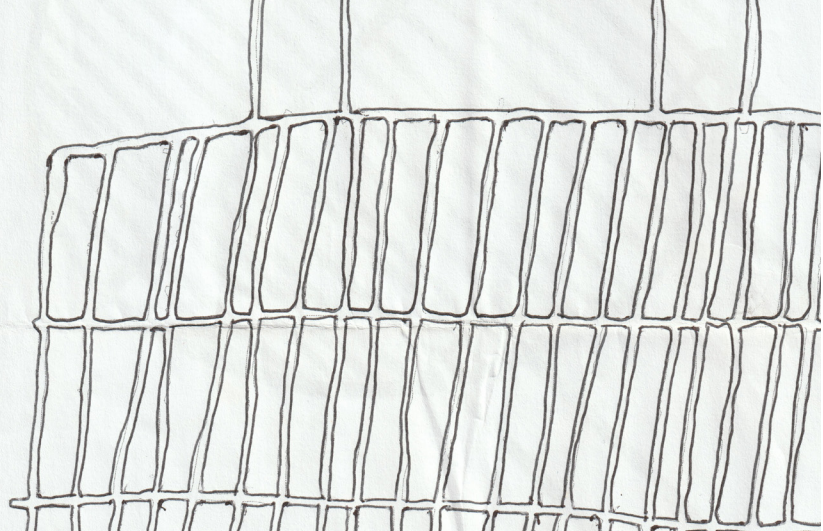
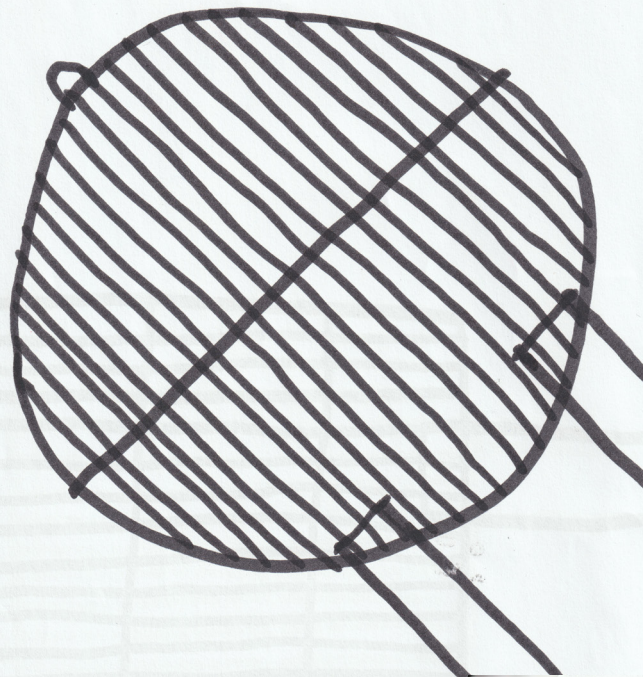
Ce document est la propriété exclusive de la SAS URBAN 3A. Il ne peut être reproduit et/ou utilisé sans son autorisation.

DETAILS PIECES

Nom GRILLE-AN50



Référence	GRILLE-AN50	1
N°		1
Qté		1
Dimensions	802 X 783 mm	
Périmètre	29162 mm	
Surface	0,094 m ²	
Poids	37,8 kg	
Temps	00:46:51	



Dimensions **960 X 960 X 50 mm**
Poids **368,6 kg**
Identifiant **Acier**
Matière **Acier**
Chute

Dim. utiles **810 X 786 mm**
Multiplicité **1**
Chute totale **89,75 %**
Chute au front **84,12 %**
EFFICACITE

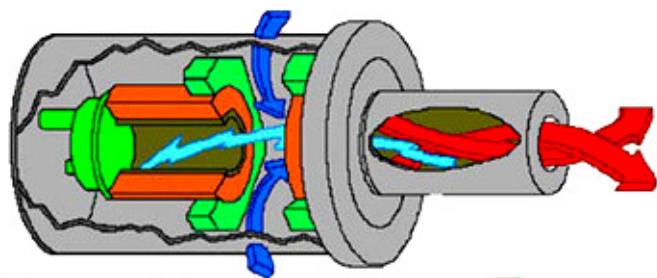
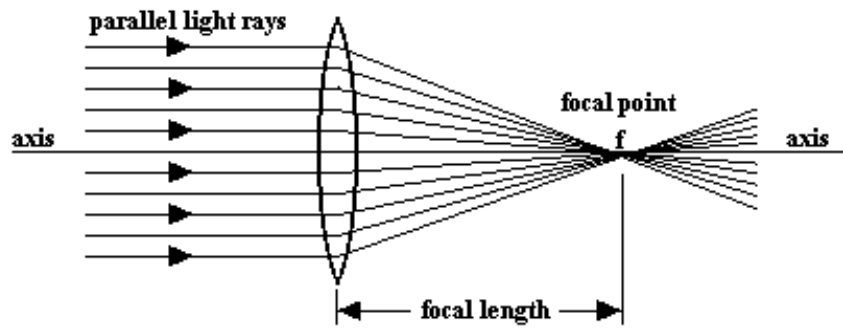
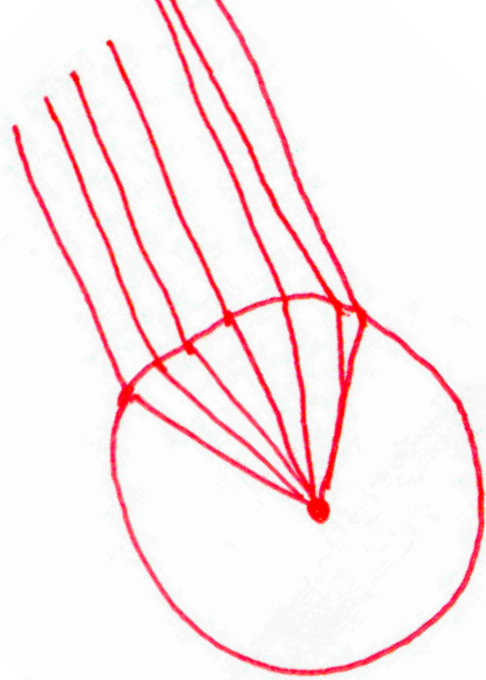
TÔLE



Longueur trav. rap.	6,584 m	00:00:18
Nb marquages	0	
Longueur marquage	0,000 m	00:00:00
Nb amorçages	66	00:08:48
Longueur coupe	31,674 m	00:37:44
Nb ponts pos/neg	0/0	
Nb arrêts	0	00:00:00
Temps d'usinage total		00:46:51

Type	Longueur	Temps
1	31,674 m	00:37:44
CHANFREINS		
Séquence	Nombre de têtes	Ecart
SEQUENCE		

LISTE PIECES						
N°	Nom	Qté	Référence	Dimensions	Surface	Poids
1	GRILLE-AN50	1	GRILLE-AN50	802 X 783 mm	0,094 m ²	37,8 kg

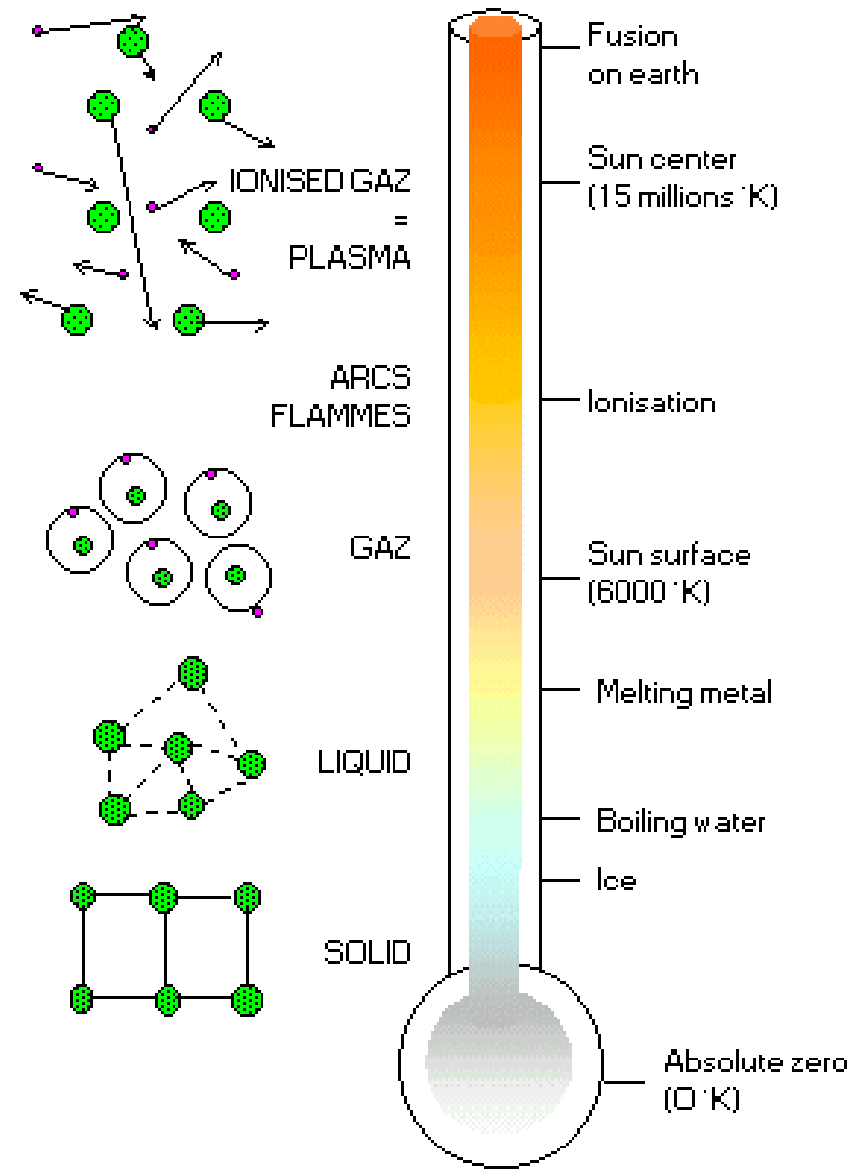


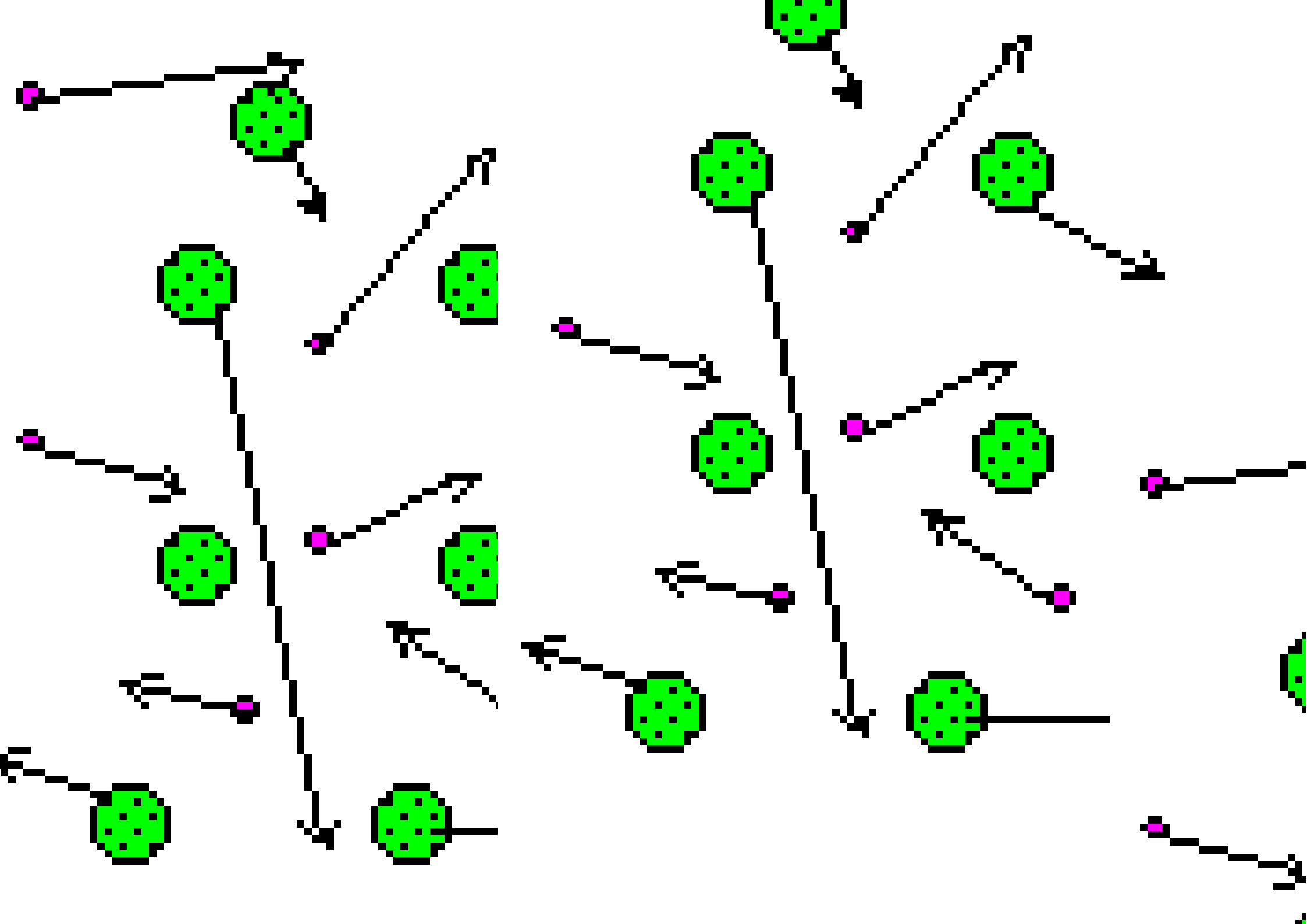
- Plasma Column
- Entering Process Gas
- Magnetic Field
- Power Terminals
- Electrodes
- Heated Process Gas
- Cooling Water Manifold

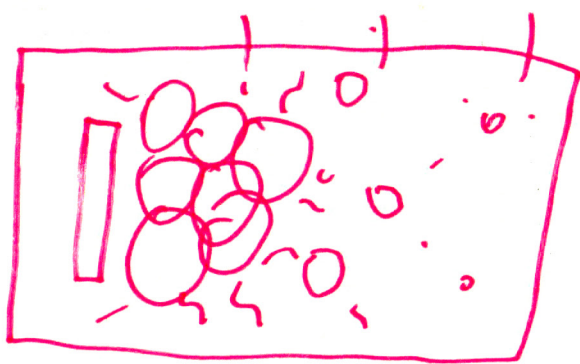


Plasma (from Ancient Greek πλάσμα, meaning 'moldable substance') is one of the four fundamental states of matter, and was first described by chemist Irving Langmuir in the 1920s. Plasma can be artificially generated by heating or subjecting a neutral gas to a strong electromagnetic field to the point where an ionized gaseous substance becomes increasingly electrically conductive, and long-range electromagnetic fields dominate the behaviour of the matter.

Plasma and ionized gases have properties and display behaviours unlike those of the other states, and the transition between them is mostly a matter of nomenclature and subject to interpretation. Based on the surrounding environmental temperature and density, partially ionized or fully ionized forms of plasma may be produced. Neon signs and lightning are examples of partially ionized plasma. The Earth's ionosphere is a plasma and the magnetosphere contains plasma in the Earth's surrounding space environment. The interior of the Sun is an example of fully ionized plasma, along with the solar corona and stars.







PEOPLE DANCING
IN A CLUB
ROOM

HEAT..

EXCITATION



fill the space

RADIATION

TRANSMISSION

DISPERSION



→ POSSIBILITY TO
MOVE AROUND

↳ Heat up
compensate

↳ smtg to do with
PRESSURE

HEAT

PHYSICAL

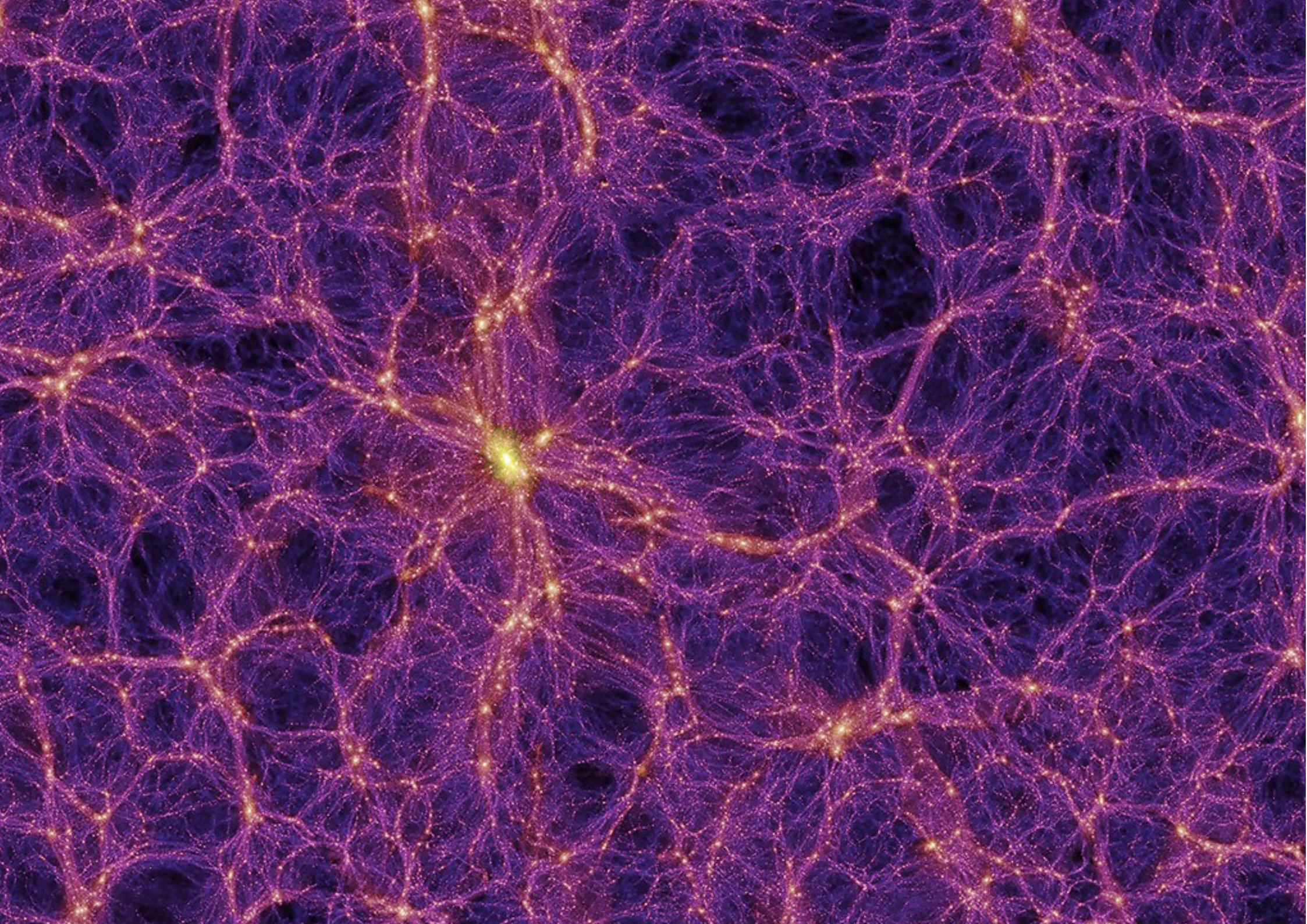
MENTAL

— WIN

— LOSS.

LOW & DOWN

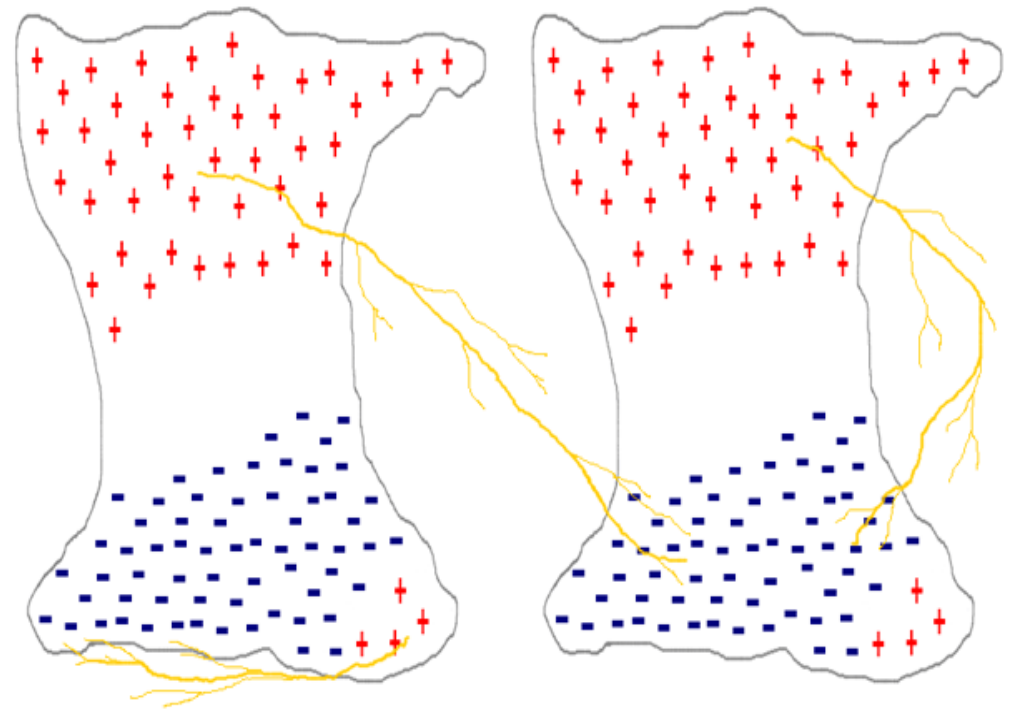
Un électron excité est un électron qui possède une énergie potentielle supérieure au strict nécessaire.



Forms and Expressions of Overexcitability

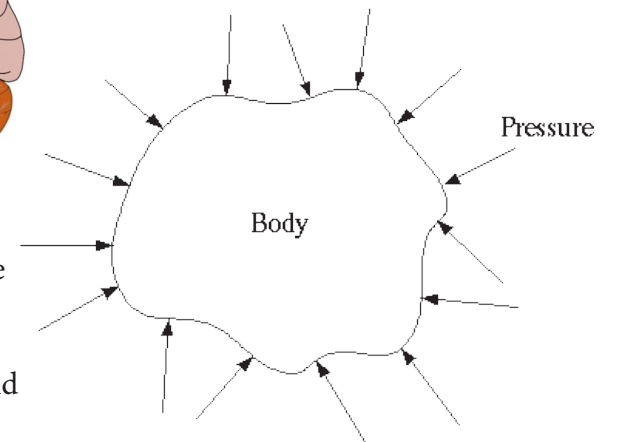
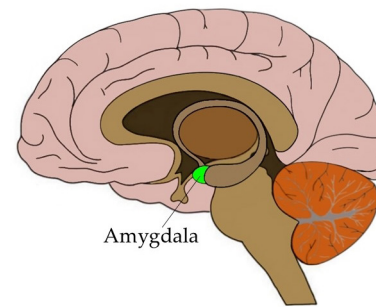
Psychomotor	Imaginational
<p><i>Surplus of energy</i> Rapid speech, marked excitation, intense physical activity (e.g., fast games and sports), pressure for action, (e.g., organizing), marked competitiveness</p> <p><i>Psychomotor expression of emotional tension</i> Compulsive talking and chattering, impulsive actions, nervous habits (tics, nail biting), workaholism, acting out</p>	<p><i>Free play of the imagination</i> Frequent use of image and metaphor, facility for invention and fantasy, facility for detailed visualization, poetic and dramatic perception, animistic and magical thinking</p> <p><i>Capacity for living in a world of fantasy</i> Predilection for magic and fairy tales, creation of private worlds, imaginary companions; dramatization</p> <p><i>Spontaneous imagery as an expression of emotional tension</i> Animistic imagery, mixing truth and fiction, elaborate dreams, illusions</p> <p><i>Low tolerance of boredom</i></p>
Sensual	Emotional
<p><i>Enhanced sensory and aesthetic pleasure</i> Seeing, smelling, tasting, touching, hearing, and sex; delight in beautiful objects, sounds of words, music, form, color, balance</p> <p><i>Sensual expression of emotional tension</i> Overeating, sexual overindulgence, buying sprees, wanting to be in the limelight</p>	<p><i>Feelings and emotions intensified</i> Positive feelings, negative feelings, extremes of emotion, complex emotions and feelings, identification with others' feelings, awareness of a whole range of feelings</p> <p><i>Strong somatic expressions</i> Tense stomach, sinking heart, blushing, flushing, pounding heart, sweaty palms</p> <p><i>Strong affective expressions</i> Inhibition (timidity, shyness); enthusiasm, ecstasy, euphoria, pride; strong affective memory; shame; feelings of unreality, fears and anxieties, feelings of guilt, concern with death, depressive and suicidal moods</p> <p><i>Capacity for strong attachments, deep relationships</i> Strong emotional ties and attachments to persons, living things, places; attachments to animals; difficulty adjusting to new environments; compassion, responsiveness to others, sensitivity in relationships; loneliness</p> <p><i>Well-differentiated feelings toward self</i> Inner dialogue and self-judgment</p>
Intellectual	
<p><i>Intensified activity of the mind</i> Thirst for knowledge, curiosity, concentration, capacity for sustained intellectual effort, avid reading; keen observation, detailed visual recall, detailed planning</p> <p><i>Penchant for probing questions and problem solving</i> Search for truth and understanding; forming new concepts; tenacity in problem solving</p> <p><i>Reflective thought</i> Thinking about thinking, love of theory and analysis, pre-occupation with logic, moral thinking, introspection (but without self-judgment), conceptual and intuitive integration; independence of thought (sometimes very critical)</p>	

Les éclairs internuageux

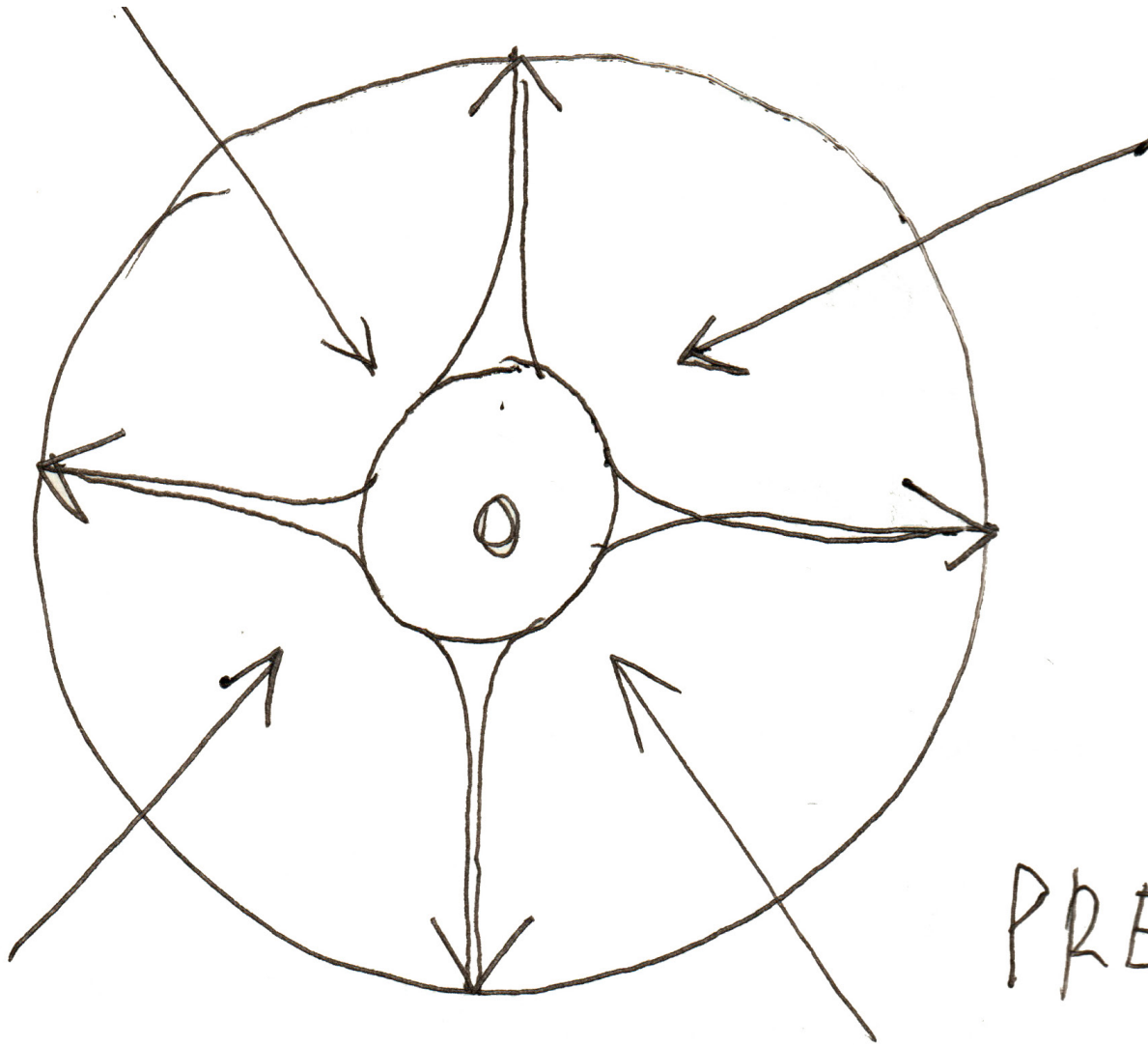


Characteristic for individuals with emotional OE is the affective response to a variety of stimuli and an emotional reaction out of step with the stimulus. Emotional OE in combination with sensual and psychomotor inclines a person toward development of tenderness, sympathy, compassion, a deepened and creative experiencing, especially when the imaginational and intellectual OEs are also in evidence.

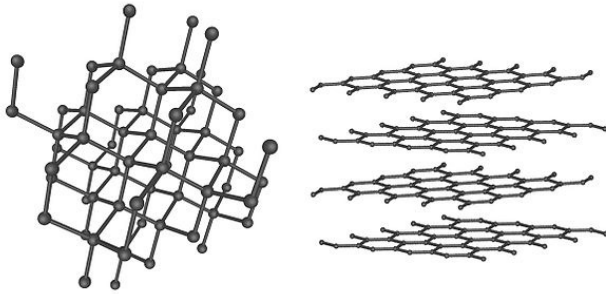
EMPATHY



the larger the amygdala^{is}—and the stronger its connections with other regions of the brain responsible for perception and the regulation of emotion—more anxiety is experienced



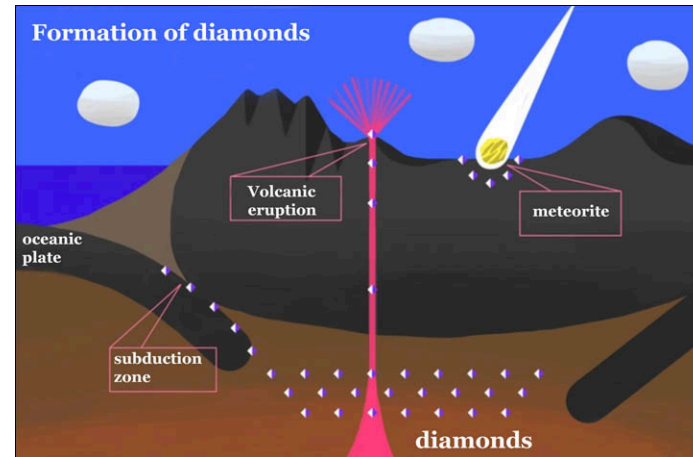
PRESSION
CHALEUR



Diamond and graphite are two allotropic shapes of carbon. It means that the connections between the same atoms are ruled by a different structure. the principle of Allotropy explains why carbon can be found in different shapes and therefore different properties.

The shift from an allotropic shape of an element to another is often induced by change of pressure or temperature. As far as we know, true diamonds are formed only where the planet's own weight pressures enough the carbon atoms together.

Though, it has been observed that when lightnings strike a carbon-rich sediments soils, powder of diamond is formed and spread around the impact .







_Giovanni Caselli, view of what life must have been like at Dolni Vestonice during the winter.

_Jean Girel, Une brève histoire de la céramique, ed. JC Béhar, 2014 and notes from Alice, the speaker of the film

-22 FREEZERS

_Fragment of ceramic figure, Dolni Vestonice, Moravian Museum, Brno.
_*frozen meat piece*

_personal sketches from reading of Christine Perlès, Préhistoire du feu, ed. Masson, 1977

_proto-kiln of Dolni Vestonice
_inventory of ceramic fragments of Dolni Vestonice
_personal drawing of the kiln in the hut
_personal notes from reading of The Origins of Ceramic Technology at Dolni Věstonice, Czechoslovakia
Pamela B. Vandiver, Olga Soffer, Bohuslav Klima and Jiří Svoboda, 1989.

_personal notes from reading of The Origins of Ceramic Technology at Dolni Věstonice, Czechoslovakia
Pamela B. Vandiver, Olga Soffer, Bohuslav Klima and Jiří Svoboda, 1989.

_underground stratigraphy, personal etching
_fragment of ceramic bear figure, Dolni Vestonice, Moravian Museum, Brno.
_*skeleton bear*

_thermal shock symphony, personal etching

_active agents in performance, personal etching
_colourisation try-out for carpet project

_*body heat vision*
_hot/cold, personal sketch
_burial archeology, Dolni Vestonice

_*thermodynamics principles*

_hot chicken leg, personal sketch
_*thermal insulation definition*
_ice cream, personal sketch

_*insulation mat*
_*survival blanket*
_*fur*
_*wool*
_*brick*

_Dolni Vestonice hut
_Dolni Vestonice kiln
_*nuclear shelter*
_*ice house*

_thermodynamic heat pump cycle, personal sketch
_*freezer display*

_*domestic freezer*
_electric and heat network, personal sketch

_*surprise discovery*

_*freezer*
_*mammoth discovery*

5 WINTER

_ *fireplace*

_ *pelera preparation*

_ La pelèra ou le tue-cochon, fiche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France.

_ La pelèra ou le tue-cochon, fiche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France.

_ group and pig, personal collage

_ chief and parts, personal collage

_ pelèra study case, scan from personal sketchbook

_ paté container, La fortune du pot, petite histoire illustrée du conditionnement, ed. Delpire, 1960

_ cans, La fortune du pot, petite histoire illustrée du conditionnement, ed. Delpire, 196

_ Jean Baudrillard, le système des objets, ed. Gallimard, 1968

_ *drying sausages*

_ *heater*

_ *heating house system*

_ *heating house system*

_ *thermal bridge principle*

_ *thermal bridge principle*

_ *chimney installation*

_ *air circulation*

_ *ventilation house*

_ *ventilation house*

_ *chimney pressure*

_ kinaesthesia, email from Romain S.

_ around fire house, personal sketch

_ comforts, personal sketch

_ screenshot of 10h long youtube fireplace video

_ seasonal switch, personal notes

27 SUMMER

_ theatrical pig, personal etching

_ Colryut advertising leaflet, season 2018

_ L'encyclopédie du bricolage, Les presses des Petits-Fils de Léonard Danel, 1967

_ personal sketch from reading of John K. Toole's A confederacy of Dunces, 1980

_ *getty images barbecue*

_ *do it yourself barbecue*

_ *american barbecue *

_ *fire makers prehistory*

_ sky view of Bois-Dieu, suburbs of Lyon

_ gardens row, personal drawing

_ *factory pizza oven*

_ *permaculture garden plan*

_ from central places to backyards, personal sketch

_ *permaculture garden plan*

_ *periodic table*

_ *english garden*

_ *french garden*

_Michel Foucault, Les utopies réelles ou lieux et autres lieux, France culture, 1966

_*architect model garden*

_typology of my previous garden, personal drawing

_ersatz, personal sketch

_dream vs. reality, personal sketch

_Aurel Rotival, on-going thesis, Université Lyon 2

_ Kermesse saucisse, tir de fourchette, personal collage

_modele terre en OT, mappa mundi Bartholomeus Anglicus, 1480, BnF

_Kathy Jakobson, Meet me in the magic Kingdom, Disney press, 1995

_*garden fence*

_*fake grass*

_disney plan, personal sketch

_*Age of empires settlement*

_Louis Marin, Utopiques: jeux d'espaces, Les éditions de minuit, 1973

_ 3D scan documentation of Paper kiln for clay barbecue event

_green key barbecue, personal sketch

_*Age of empires berry bush*

_3D scan documentation of Paper kiln for clay barbecue event

_*prehistoric tools*

_*ceramic tools*

_*barbecue utensils*

_advertising magazine on barbecue product

_collage concept for the event Paper kiln for clay barbecue

_wandering around the idea of barbecue, personal sketch

_communication poster for the event Paper kiln for clay barbecue

_clay barbecue, personal archive

_Paper kiln, personal archive

_*homer simpson barbecue making attempt*

_ few barbecues, personal drawings

_charcoal packaging visual

_marge simpson kiln, personal drawing

_*homer sausages*

37,5 FEVER

_*woman eating sausage*

_*digestive system*

_*heat body psychology*

_*sweating system*

85 SAUNA

_American's test kitchen, 5 basic rules for cooking meat, lecture realised in PAF's sauna, 2019

_*sauna*

_Il était une fois... l'Homme - l'homme de Neandertal (Épisode 2 - intégral)

_big belly, personal sketch

_calorie intake, personal sketch

_cooking around fire, personal sketch

_personal notes from watching Anjan Chatterjee's lecture, neuroscience of aesthetics and art, 2015

_Il était une fois... l'Homme - l'homme de Neandertal (Épisode 2 - intégral) 10:48

_Il était une fois... l'Homme - l'homme de Neandertal (Épisode 2 - intégral) 12:12

150 ROASTERS

_barbecue systems, personal sketchbook

_dancing asados, personal collage

_sauce elevator, personal collage

_*frying fries in shovel*

_*mechoui apparatus*

_mechoui lateral, personal sketch

_recipe of mum's marinated pork ribs, personal etching

_lasercut self-made roaster for barbecue, personal archive

180 OVENS

_mum's recipe of birthdays' chocolate cake, mum's archives

_mum's recipe of birthdays' chocolate cake and clafoutis, personal archives

_birthday volcano cake on earth carpet, personal archives

_first spark, still from family film's archives

_my brother and I, family archives

_memory of our childhood's game

_Renée Kayser, Pierre Ballouhey, Copain des bois, le guide des petits trappeurs, 1987

_lit fast, last long, Renée Kayser, Pierre Ballouhey, Copain des bois, le guide des petits trappeurs, 1987

_comburant, combustible, chaleur, personal sketch

_*log stack for fire*

_*log stack for fire*

_*log stack for fire*

_geometry of participation, personal sketch

_*drying and combustion turning point*

_*relative heat in flamme*

_*progressive heat dispersion*

_*3 types of heat transfer*

_*conduction*

_point zero, personal sketch

_fire geometry, personal sketchbook

_reproducible tool, personal sketch

_*disposable lighters*

_*concert crowd lighters*

_gathering fire, personal sketch

_circular architecture, personal sketch

_Il était une fois... l'Homme - l'homme de Neandertal (Épisode 2 - intégral) 12:16

_social gathering around fire, personal sketch

_social gathering around fire, personal sketch

_social gathering around fire, personal sketch

_Bruno Munari, Circle, Square, Triangle, 2015

_Bruno Munari, Circle, Square, Triangle, 2015

_Memphis group photo on Masanori Umeda's Tawaraya bed

_sofa vortex, personal sketch

573 QUARTZ INVERSION

_firing notebook, personal sketch
_ *states of quartz*

_ *sintering process*
_ *porosity and permeability*
_ Bruno Munari, Circle, Square, Triangle, 2015

_sintered ceramic, Paper kiln for clay barbecue, personal archives

1064 GOLD FUSION

_ *gold mineral*

_ *early gold currency*
_ *chemistry tools*
_ *neutron star collision*
_ resilience definition
_ *kintsugi*

_ *electric kiln*
_ *fire kiln*

_ *dragon kiln*
_sebastien's kiln, personal sketch

_sebastien's kiln, personal sketchbook

1230 CONE 6

_bended cones after firing at Sebastien's
_ *pyrometric cone*

_ *pyrometric cone*
_body bending, personal sketch

_during fire, personal sketchbook

_people staring, personal sketch
_people staring, personal sketch
_people staring, personal sketch
_kiln opening, personal archives

_people staring, personal sketch
_ *solar system*

_ De Montmollin Daniel, Le poème Céramique, introduction à la poterie,
Éditions revue céramique et verre, 2011
_ *volcanic activity*

_ *archaeomagnetism applied in archeology*
_ *archaeomagnetism principle*

_preparatory drawing for carpet weaving project

1600 ROCK FUSION

_tiny lecture on Kircher model
_tiny lecture on Cordier model

_tiny lecture on contemporary model

_self-portrait next to Sebastien's kiln
_forged and welded pliers, personal archives

_Mid- to late sixteenth-century fireback moulded with rope and cutler's
tools, Anne of Cleves House, Lewes, Sussex, courtesy of Jeremy Hod-
gkinson. from Plaques de cheminée, the French Revolution, and the
Politics of Iconoclasm by David Bennett

_Guidot Raymond, Design, Techniques et Matériaux, Flammarion 2006
_Constantin Meunier, the puddleur, 1884, Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique, Bruxelles.
_ *blast furnace*

2000 JET COMBUSTION

_Hough Walter, Fire as Agent in Human Culture, Smithsonian institution, 1926
_ *thermodynamics definition*
_ *steam machine*
_ *jet combustion chamber*

_John Steinbeck, Voyage avec Charley, 1962

_preparatory drawings for laser cutting, personal archives

_ *focal point*
_ *laser beam*
_work in process, personal archives

_ *plasma matter definition*
_ *four states of matter*

_ *plasma matter*

_excitation in social space, personal sketchbook

_ *neural activity*

_ *forms and expressions of overexcitabilities*
_Limont Wieslawa, Passion of Growth, giftedness and creativity in Dabrowski's theory of positive disintegration, 2012
_empathy, personal sketch
_ *éclairs internuageux*
_ *amygdala brain*

_ *pressure body*

_ pression - chaleur, personal sketch

_tiny lecture on Allotropy and diamond

30000 LIGHTNINGS

_Il était une fois... l'Homme - l'homme de Neandertal (Épisode 2 - intégral)



Clémentine Vaultier
Master project research
conducted at KASK, 2019
Autonomous Design

contact vaultier.clementine@gmail.com
to access the pdf. version

Thanks to:
Michel Vaultier
Isabelle Vaultier
Heike Langsdorf
Hans Bryssinck
Bram Van Damme
Peter Westenberg
Matilde Gony
Baptiste Delouis
Roxanne Gaucherand
Pauline Hawyurck
Aurel Rotival
Romain Simian
Carla Frick-Cloupet
Pierre Grondana
Jesse Van Winden
Simon Ruault
Joelle Swanet

...