

Cum panis : le pain et ses écologies

Co-curatrices : Adeline Lépine et Grace Gloria Denis
Du 10/02 au 05/05/2024

Cum Panis: Bread and its Ecologies

Co-curators: Adeline Lépine and Grace Gloria Denis
From the 10th of February until the 5th of May 2024



Le 19, CRAC
Centre régional
d'art contemporain de Montbéliard

CUM PANIS

Le pain et ses écologies

Du 10 février au 5 mai 2024

Une exposition collective rassemblant des pratiques artistiques internationales à propos du pain, de ses écologies¹ et de ses effets sociaux, politiques, économiques, culturels et esthétiques.

Avec des œuvres de Amanny Ahmad, Broudou Magazine, Grace Gloria Denis, Ymane Fakhir, Sameer Farooq, Anna Bella Geiger, Alison Knowles, Valeria Mata, Gordon Matta-Clark, Julia Morlot, Claude Ponti, Lúcia Prancha, Marie Preston, Lexie Smith et Louise Johansson Waite.

Avec des objets issus des collections du Musée de Grenoble et du Musée de la Résistance et de la Déportation de Besançon.

Co-curatrices : Grace Gloria Denis et Adeline Lépine

Exposition labellisée dans le cadre de Pays de Montbéliard Agglomération, Capitale Française de la Culture 2024.

**J'ai cette sensation permanente
que le monde
est un morceau
de pain.
Je tends
la moitié
à ton attention.**

At a Waterfall, Reykjavik par Eileen Myles dans *School of Fish*,
publié par Black Sparrow Press en 1997.

Au départ de cette exposition il y a un paysage, une colline à Montbéliard où se trouve le parc dit “des miches”. En remontant l’histoire de cette dénomination toponymique, on retrouve la désignation “parc de la miche de pain” dans les archives de la Ville, en hommage à la forme de la colline – une butte de terre ressemblant à une miche de pain et entourée de petits monticules arrondis qui expliquent, peut-être, l’apparition du pluriel un peu plus tard. Selon un principe de topographie inversée, le livre *Bread and Water* d’**Alison Knowles**, dont est tiré le visuel de l’exposition, commence par des pains cuits par l’artiste, puis retournés afin de révéler comment leur croûte, leur forme et leurs aspérités, lui rappellent des paysages. Par le biais de juxtapositions poétiques, elle associe ainsi l’image du pain photocopié et celles d’environnements naturels, principalement des cours d’eau. Dans un recueil visuel accompagné de poèmes collagistes, l’ensemble offre ainsi une série de réflexions topographiques.

1- Le terme doit s’appréhender selon le principe des *Trois écologies*, telles que décrites par Félix Guattari en 1989 (éditions Galilée) dans l’ouvrage du même titre. Dans cet ouvrage, le philosophe et psychanalyste y développe la notion d’“écologie” afin de favoriser un renversement de la perspective anthropocentrisme dans les rapports à notre environnement. Pour cela, trois écologies sont à considérer : l’écologie environnementale (rapports à la nature, à l’environnement, à ce que l’on appelle communément l’écologie), l’écologie sociale (soit les rapports entretenus avec les réalités économiques et sociales) et enfin l’écologie mentale en lien avec la psyché ou la production de la subjectivité humaine.

L’alimentation est l’un des facteurs incontournables de la construction des sociétés, tant à l’échelle individuelle que collective. À ce titre, elle imprègne le langage, la culture et l’art qui, à travers les âges, ont abordé les différentes facettes de sa complexité. Au début du XX^e siècle, les avant-gardes ont placé l’art au cœur de la vie quotidienne, afin de les rendre indissociables et affirmant ainsi que l’interconnexion entre le quotidien et l’art existe dans une réciprocité. À partir des années 60, dans la continuité, les artistes ont poursuivi leurs investigations des relations entre les situations de partage (de nourriture notamment) et les identités collectives afin de pointer à leur tour une crise des valeurs, des modes de représentations et des systèmes de production. Associer art et nourriture est une manière de percevoir, d’absorber et d’être au monde et la table se situe le plus souvent au centre de ces convergences. Elle est tout autant un lieu du commun et du consensus, que de l’expression des tensions et des antagonismes. La table structure en outre un espace de résistance et de compagnonnage. Inspirée de l’étymologie de ce dernier terme, issu du latin *campanionem* ou *cum panis*², qui signifie « avec le pain », l’exposition souhaite questionner les relations entretenues entre l’art et le pain, tout en examinant l’importance de cet aliment dans les constructions sociales, politiques, économiques et géographiques. Le pain est ici considéré comme révélateur de récits, qu’ils soient personnels ou collectifs, comme le montre l’œuvre participative de **Valeria Mata** dans l’exposition. Il est également un levier générateur de communs favorisant l’émergence de formes de co-créations conviviales, comme le montrent les œuvres de **Marie Preston** autour d’une investigation sensible et scientifique du levain.

Les liens entre les humain·es et le pain sont ancestraux. Ces dernières années, des restes carbonisés de pain ont été découverts sur un site Natoufien et tendent à démontrer que son invention serait antérieure à celle de l’agriculture³. Compte tenu de ces relations au cours des siècles, comment pourrions-nous définir le pain et spéculer sur les liens qui l’unissent à l’Homme ? Quelles histoires surprenantes⁴ le pain a-t-il à nous transmettre ? À travers sa production et sa consommation, que révèle le pain de nos manières de nous nourrir, de structurer nos sociétés et de concevoir des modes d’interactions culturels collectifs ? Compagnon omniprésent, que révèle-t-il à chaque fois de l’endroit où il a été conçu ou de celles et ceux qui ont contribué à sa conception, de la production du blé et de sa farine, à sa cuisson en passant par son levain et son pétrissage ? Peut-on concevoir le pain, à la fois comme un ensemble de strates technologiques (levure, grain, moulin, four, etc.), et comme un outil pragmatique et symbolique de la transmission de contextes spécifiques ?

Par ailleurs, dans un climat international de tensions économiques, écologiques et sociales, la production du pain et de sa matière première, le blé (deuxième céréale la plus consommée au monde après le riz) constituent de véritables objets “politiques⁵”, des “armes⁶”. Les citoyen·nes s’en emparent pour mettre en œuvre des formes actives de résistance tandis que certains gouvernements ou entreprises multinationales peuvent également les exploiter à des fins de pression. Comme le pointe l’artiste **Amanny Ahmad**, dans son œuvre-manifeste pour *Cum Panis*, les terres agricoles, les boulangeries et les centres de distribution de nourriture ont été prioritairement ciblés par les bombardements aériens à Gaza depuis le mois d’octobre 2023 et à la suite de plusieurs décennies de destruction des récoltes.

Le pain est donc politique et polémique. Controversée en raison des méthodes contemporaines de l’agriculture du blé, sa production est aussi partie prenante de la dégradation des sols liée aux résidus de pesticides dont l’emploi massif est l’une des dérives de l’industrie agro-alimentaire.

2- Donna Haraway, *Quand les espèces se rencontrent*. Trad. de l’anglais (États-Unis) par Fleur Courtois-l’Heureux. Paris, La Découverte, 2021.

3- Les restes carbonisés de Shubayqa 1, un site de chasseurs-cueilleurs du Natoufien situé dans le nord-est de la Jordanie (dans la région appelée Le Levant), révèlent les premières preuves d’expériences de la préparation de produits semblables à du pain, composés de petit épeautre sauvage et de racines de tubercules de joncs, 4 000 ans avant l’apparition du mode de vie agricole néolithique.

4- En 1996, Piero Camporesi, historien littéraire et anthropologue italien, publie l’ouvrage *Bread of Dreams* dans lequel il explore le monde des paysans et des populations les plus pauvres de l’Europe pré-industrielle en se basant sur des hypothèses mêlées à des données scientifiques. Dans ce livre, il suggère que ces personnes vivaient probablement dans un état d’hallucination quasi permanent, droguées par leur faim même ou par du pain frelaté par des herbes hallucinogènes.

5- Citation du Groupe Blé rassemblant des paysan·nes, des meuniers·ères, des boulangers·ères au sein de l’Association régionale pour le développement de l’emploi agricole et rural Auvergne-Rhône-Alpes.

En 2019 ces membres publient un ouvrage à l’écho important : *Notre pain est politique - les blés paysans face à l’industrie boulangère*.

6- *L’arme du blé* - titre de l’hebdomadaire *Courrier International* du 15 juin 2022 à propos de la flambée du cours du blé et des risques de famine encourus suite à la guerre entre l’Ukraine et la Russie.

Le pain a joué un rôle identifié et prolongé dans la domination coloniale à travers une multitude de régions, entraînant souvent l'appropriation de terres pour la production de denrées alimentaires. En témoigne ainsi, les recherches du **collectif Broudou** qui publie en 2021 dans son magazine *Bread* زبڤ *Pain* une chronologie du pain en Tunisie par Heythem Guesmi. En 1885 l'occupant français a promulgué la loi du cadastre qui légalise les "appropriations de terres privées par les colons français. Son introduction porte un coup à la propriété collective des terres et entraîne des émeutes chez les tribus locales, comme celles de Thala en 1906 et de Kébili en 1943". Dans de nombreux cas, les paysages agricoles ont été profondément transformés, tout en supplantant la production de céréales locales. Dans le cadre du système colonial français, la "baguette", inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'UNESCO en 2022 et "symbole de la gastronomie française"⁷ a été largement exportée, avec son savoir-faire, générant une modification profonde des écologies locales et des écosystèmes des pays touchés, dont beaucoup comptent encore ces traces comestibles du colonialisme.

Comme pour d'autres pains largement exportés et consommés, la production massive de baguettes a contribué au développement des boulangeries industrielles⁸. Le rôle identifié de l'industrie agro-alimentaire dans la domination capitaliste est notamment abordé dans l'exposition à la fois dans l'œuvre d'**Anna Bella Geiger** et à travers le film de **Lúcia Prancha** réalisé à partir d'un scénario de Bertolt Brecht, *The King's Bread* (1941) co-écrit pour le cinéma lors de son exil américain avec Ferdinand Reyher. Comme souvent chez Brecht, l'histoire implique un sujet politique aux implications sociales. Dans ce cadre, *le Roi du Pain*, propriétaire d'une chaîne de boulangeries alterant la qualité du pain en raison de sa production massive, est aux prises avec la pratique boulangère artisanale d'une famille paysanne prolétaire.

Les multiples facettes du pain en font également un outil de résistance populaire : de la foule réclamant son pain quotidien à Marie-Antoinette⁹, dont la perruque était blanchie à la farine de blé ou de l'amidon, aux manifestations les plus contemporaines brandissant le pain comme étendard symbolique de la révolte, comme en 2011 lors de la Révolution du 25 janvier en Égypte, lors de laquelle les manifestant-es scandaient « Pain, liberté, justice sociale ».

S'intéresser au pain, c'est donc plonger dans les multiples histoires agricoles, culturelles, familiales, économiques et spirituelles de contextes socio-politiques complexes et très différents.

7- Citation du communiqué du 30 novembre 2022 sur le site du Ministère de la Culture : <https://www.culture.gouv.fr/Actualites/La-baguette-de-pain-inscrite-au-patrimoine-immateriel-de-l-Unesco>

En novembre 2023, un autre pain a intégré la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, l'Al-man'ouché du Liban. D'autres pains plats sont inscrits dans la liste de l'UNESCO tels que, le ftira de Malte (depuis 2020), le Lavash, le Katyrma, le Jupka et le Yufka des communautés d'Azerbaïdjan, d'Iran, du Kazakhstan, du Kirghizistan et de Turquie (depuis 2016) ou encore le Lavash d'Arménie (depuis 2014).

8- La baguette se consomme vite et se conserve difficilement. Elle nécessite donc une production permanente, disponible dès tôt le matin et renouvelée tout au long de la journée. Elle implique également une grande partie du travail de nuit des boulangers-es.

9- "La pratique consistant à poudrer les perruques avec de la farine de blé ou de féculé de pomme de terre est apparue en Europe à l'aube du XVIII^e siècle. [...] Après de mauvaises récoltes en 1774, le contrôle des prix par l'État sur les cultures en France fut levé. Un sac de farine atteignit des prix correspondant approximativement au revenu mensuel moyen, provoquant une série d'émeutes connues sous le nom de guerre de la farine. [...] Cela n'empêcha pas la noblesse de cour de continuer à poudrer ses perruques. La plus célèbre porteuse de coiffures extravagantes était la reine Marie-Antoinette. [...] En raison de son influence, Marie-Antoinette est critiquée dans les pamphlets pour ses coiffures opulentes, et notamment pour l'emploi d'un ingrédient plus controversé que la perruque : la farine." Extrait de l'éditorial d'Anja Dietmann et Julia Lerch Zajackowska in *Pfeil Magazine 15 - bread*, Montez Press, 2022.

C'est également observer de plus près un patrimoine mondial¹⁰ qui constitue un vecteur de convivialité, d'invention et de création. Le pain sous toutes ses formes suscite la curiosité, stimule les sens et ouvre l'appétit ; il traverse l'histoire des pratiques artistiques : entre art et vie, art et science, comme matière à expérimentations, à enseignements et à partages.

Cum Panis : le Pain et ses écologies incorpore des investigations portant sur les histoires agricoles de la Région Bourgogne-Franche-Comté, avec le travail de **Julia Morlot** sur les variétés de blé menacées dans la région ou la recherche de **Grace Gloria Denis** en lien avec des paysan·nes·boulangers-es¹¹ de Haute-Saône. L'exposition rassemble des pratiques artistiques variées, de nouvelles productions et des œuvres historiques comme des objets d'archives, associant ainsi un groupe transgénérationnel d'artistes et d'usages issus-es d'horizons différents. Elle réunit également différentes formes de transmission dont des textes, des contributions documentaires et un programme culturel spécifique. Grâce à **Louise Johansson Waite**, il sera même possible de déguster du pain cuit à partir de moules reproduisant des détails du bâtiment du 19... ingérant au passage un morceau du centre d'art à la faveur d'une réflexion sur la consommation en tant que modalité d'expérimentation des hiérarchies institutionnelles.

Cette exposition est un voyage subjectif à travers des pratiques artistiques qui mettent le pain au centre, mais qui nous parlent également de beaucoup d'autres choses. De l'exploration du levain aux subtilités de la culture du blé, en passant par l'examen des formes données lors de la production du pain, comme dans la multiplicité des pains plats explorés par **Sameer Farooq**, les artistes s'engagent de manière critique avec le pain. Il devient un vecteur permettant d'aborder les questions de territoire et de genre, comme le propose **Ymane Fakhir**, ainsi qu'un moyen d'examiner les identités et les relations géopolitiques, avec l'œuvre diagrammatique de **Lexie Smith**. *Cum Panis : le Pain et ses écologies* s'interroge sur la relation inextricable du pain avec les biens communs et la production de ressources, dans un contexte de crises multiples qui fait rejaillir nos besoins de convivialité et de créativité, comme c'était déjà le cas il y a cinquante ans pour les artistes de *Food* filmés par **Gordon Matta Clark**. Ensemble, les œuvres démontrent combien explorer le pain révèle les permet de se connecter à des contextes ou des pratiques du "faire", aux rythmes de la terre et du vivant, mais aussi d'explorer simultanément des espaces d'autonomie et d'émancipation, nous permettant ainsi, comme le dirait l'Isée de **Claude Ponti**, "de vivre une vraie belle aventure [avec] une fantabuleuse baguette magique bien cuite".

Grace Gloria Denis et Adeline Lépine, co-curatrices de l'exposition.

Le 19, Crac de Montbéliard et Grace Gloria Denis remercient chaleureusement les Archives de la Ville de Montbéliard, le Pays d'Agglomération de Montbéliard, l'Association du Fort du Mont Bart, le GAC la Modestine, Michotte et confiole, l'Ecole G. Jacot de Belfort, le Frac Sud, 49 Nord 6 Est Frac Lorraine, le Musée de Grenoble, le Musée de la résistance et de la déportation de Besançon, l'Université de Franche-Comté, l'ISBA Besançon, la Fondation Daniel et Nina Carasso et la Fondation Agropolis pour le soutien de la recherche de Marie Preston, la Ville de Toronto et le Canada Council for the Arts pour le soutien de la recherche de Sameer Farooq, l'Institut Français à Tunis pour le soutien apporté au collectif Broudou, L'Ecole des Loisirs pour le soutien à l'exposition des œuvres de Claude Ponti. Remerciements particuliers à Marta Mestre et à l'association Femmes d'Ici et d'Ailleurs de Valentigney.

Le projet artistique et la résidence de Grace Gloria Denis sont spécifiquement soutenus par Pays de Montbéliard Agglomération dans le cadre du programme "Les couleurs de l'agglo".

10- "le pain, né peut-être dans le croissant fertile, s'est répandu dans toute l'Europe et une grande partie de l'Asie (...). Des tablettes mésopotamiennes datant du II^e millénaire avant J-C font état de plus de 200 sortes de pains différents, classés selon la variété de farine, le pétrissage, les ajouts de divers ingrédients, les saveurs ou aromatisations, les cuissons" in Marie-Claire Frédéric, *Ni cru ni cuit, Histoire et civilisation de l'aliment fermenté*, édition Texto, réédition Paris, octobre 2023. P204.

11- Paysan-ne-boulangers-es est un mouvement émergent dans lequel toutes les opérations liées à la production de pain sont exécutées par une seule entité, souvent selon des méthodes traditionnelles. Comme pour paysan, paysan-boulangers-es n'est pas une profession répertoriée. Pour les autorités, les paysan·nes·boulangers-es sont toujours considérés-es comme des agriculteurs-ices qui vendent directement leur pain, ou éventuellement comme des boulangers-es qui s'auto-provisionnent. Être paysan-ne-boulangers-es, c'est donc recouvrir plusieurs métiers : céréalier, meunier, boulangers-pâtisseries, voire semoulier, pratiqués dans un souci d'agriculture de conservation ou biologique et/ou d'agriculture de proximité pour offrir des produits traditionnels fabriqués localement.



(1)



(2)

(1) Julia Morlot, *Regain*, 2022. ©d.allisy ©ADAGP-19.

(2) Sameer Farooq, *TANDOOR-PEMEX*, 2023. ©Rubén Garay.

(3) Lúcia Prancha, *Bread story*, installation vidéo, 2021. ©L.P.

(4) Alison Knowles, extrait de *Bread and Water*, 1992–2023. ©Alison Knowles.

(5) Claude Ponti, extrait de *La venture d'Isée*, 2012. ©L'École des loisirs.

(6) Lúcia Prancha, *Bread story*, installation vidéo, 2021. ©L.P.

(7) Marie Preston, *Le Pain commun, Sacs à cheminer*, 2020. ©M.P.

(8) Lexie Smith, *Bread on Earth, Wood grain crisp breads*, 2023. ©L.S.

(9) Grace Gloria Denis, *Tri du blé au Fournil de la Modestine*, 2023. ©G.G.D.

(10) Louise Johansson Waite, *Before I Die I Should Bake a Museum*, 2019. ©Kerttu Penttilä Luovi Productions.

(11) Couverture *Broudou Magazine*. ©Broudou

(3)



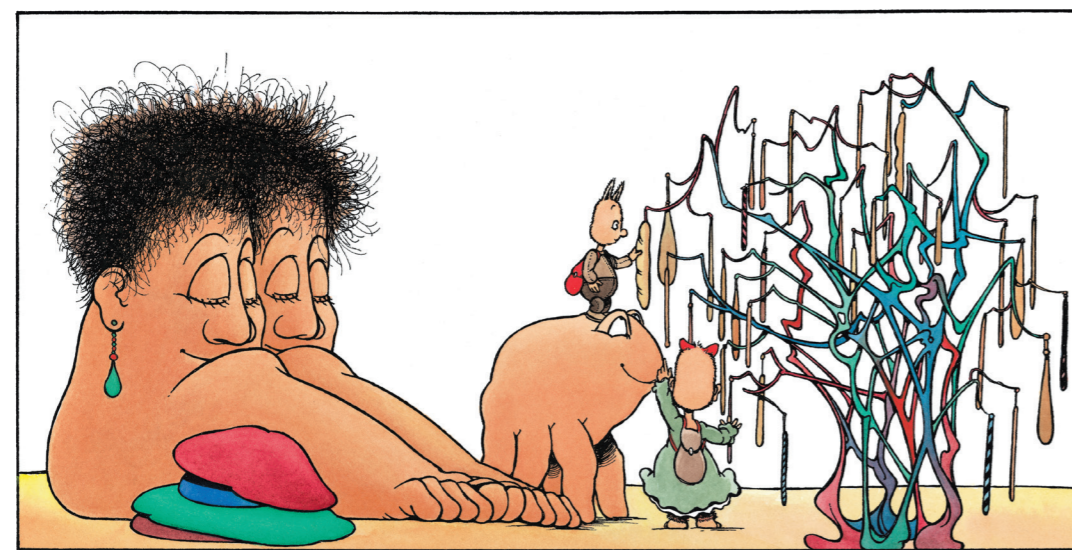


(4)



(6)

(7)



(5)





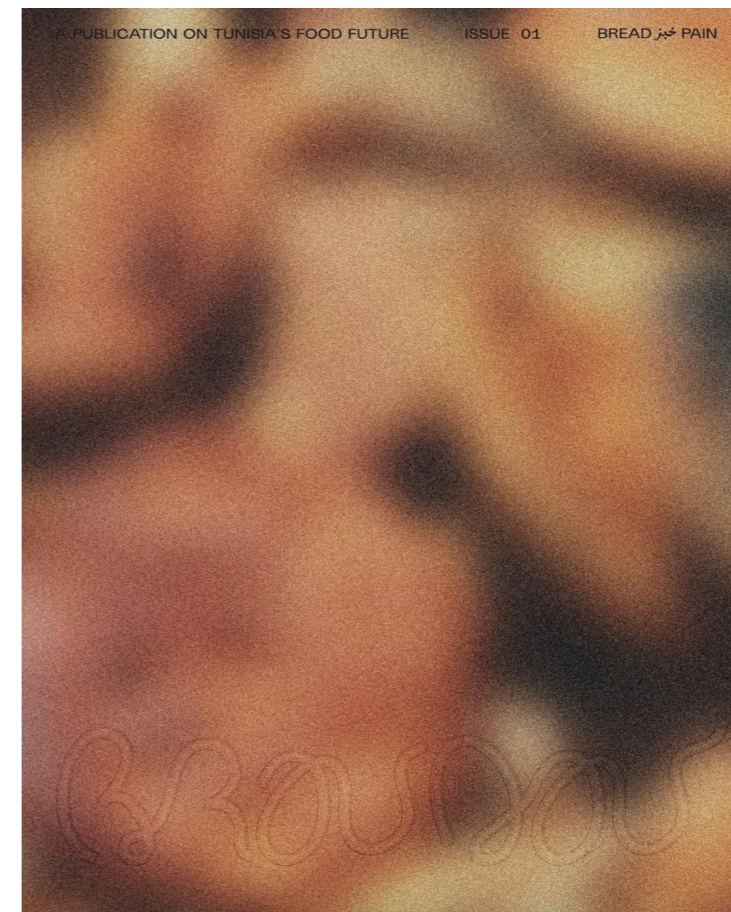
(8)



(10)



(9)



(11)

Cum Panis: Bread and its Ecologies

from the 10th of February until the 5th of May 2024

A group exhibition assembling international artistic practices around the notion of bread, its ecologies¹, and its social, political, economic, cultural, and aesthetic effects.

With works by Amanny Ahmad, Broudou Magazine, Grace Gloria Denis, Ymane Fakhir, Sameer Farooq, Anna Bella Geiger, Alison Knowles, Valeria Mata, Gordon Matta-Clark, Julia Morlot, Claude Ponti, Lúcia Prancha, Marie Preston, Lexie Smith, and Louise Johansson Waite.

With objects from the collections of the Musée de Grenoble and the Musée de la Résistance et de la Déportation de Besançon.

Co-curators: Grace Gloria Denis and Adeline Lépine

Exhibition labeled in the frame of Pays de Montbéliard Agglomération, French Capital of Culture 2024

**I still feel like
the world
is a piece
of bread
I'm holding
out half
to you.**

“At a Waterfall, Reykjavik” by Eileen Myles in *School of Fish*,
published by Black Sparrow Press, 1997.

The germination of this exhibition is embedded within a landscape, a hill in Montbéliard, home to the Parc des Miches which translates as Bread Loaves Park. In tracing back the history of this toponymic denomination, we find the designation «parc de la miche de pain,» indicating Bread Loaf Park, within the town's archives in direct homage to the shape of the hill – a mound of earth resembling a loaf of bread and surrounded by small rounded mounds that explains, perhaps, the eventual appearance of the plural form. Following a principle of inverted topographies, **Alison Knowles'** book *Bread and Water*, from which the exhibition visual is taken, begins with loaves of bread baked by the artist, subsequently turned upside down to reveal how their crust, shape, and jagged contours remind her of landscapes. Implementing poetic juxtapositions, she collates images of bread with those of natural environments, particularly of waterways, in an arrangement accompanied by collaged poems, rendering a series of topographic reflections.

1- The term should be understood in terms of the Three Ecologies, as described by Félix Guattari in his 1989 book of the same title (published by Galilée). In this work, the philosopher and psychoanalyst develops the notion of «ecosophy» to encourage a reversal of the anthropocentric perspective in our relationship with our environment. To achieve this, three ecologies need to be considered: environmental ecology (our relationship with nature, the environment and what is commonly referred to as ecology), social ecology (our relationship with economic and social realities) and, finally, mental ecology in relation to the psyche or the production of human subjectivity.

Food is one of the imperative factors in the construction of societies, on both an individual and collective scale. As such, it permeates language, culture, and art, all of which have addressed various facets of its complexities throughout the ages. In the early 20th century, the avant-gardes placed art at the heart of everyday life, rendering the two inseparable in an acknowledgment that the interconnection between the quotidian and art exists as a reciprocity. From the 1960s onwards, artists continued to investigate the relationship between encounters that valorised the act of sharing food alongside nascent collective identity, pointing in turn to a crisis that actively confronted entangled values, modes of representation, and production systems. Associating art and food has historically served as a way of perceiving, absorbing, and situating oneself in the world, with the table often situated as a central node for these convergences. The table is as much a place of commonality and consensus as it is an expression of tensions and antagonisms, simultaneously sculpting a space for both resistance and companionship. Inspired by the etymology of the latter term, derived from the Latin *campanionem* and *cum panis*, meaning «with bread,»² the exhibition aims to question the relationship between art and bread while examining the importance of this staple food in social, political, economic, and geographical constructions. Bread is considered here as revalatory of both collective and individual narratives, as seen in the participatory work of **Valeria Mata**, as well as a lever for generating commonalities that encourage emergent forms of co-creation and convivial forms of research as seen within the work of **Marie Preston** around yeast.

The links between humans and bread are ancestrally intertwined, with charred remnants of bread discovered at a Natufian site suggesting that its production predates the invention of agriculture³. In cognizance of the companionship between bread and humans spanning centuries, how might we define bread and speculate upon its bonds? And what surprising⁴ stories does bread have to tell us? Through its production and consumption, what does bread convey about the way we eat, the way in which we structure societies, and the way in which we conceive of collective cultural interactions? As an omnipresent companion, what does it reveal about the place in which it was conceived or the stories of those who contributed to its conception, extending from the production of wheat and flour to baking, leavening, and kneading? Can we envisage bread as a set of technological strata that encompasses both human and non-human mechanisms such as yeast, grain, mills, and ovens? And what capacity does bread possess as both a pragmatic and symbolic tool in the transmission of certain contexts?

Within an international constellation of economic, ecological, and social tensions, the production of bread and its raw material, wheat, which is the second most consumed cereal in the world after rice, constitute a veritable «political⁵» object, a «weapon⁶» that citizens seize as an implement in active forms of resistance while certain governments or multinational companies exploit it in the exertion of pressure. As artist **Amanny Ahmad** points out in her work for *Cum Panis*, agricultural areas and bakeries were the priority targets of the aerial bombardments in Gaza starting in October 2023, following decades of crop destruction. Bread is inherently political and controversial, enmeshed within the convoluted methods of contemporary wheat production while being additionally tethered to residuals of degradation provoked by the agri-food industry. Bread has played an identified and prolonged role in colonial domination throughout a multitude of regions, often resulting in the appropriation of land for food production. A case in point is the research carried out by the **Broudou collective**, which in 2021 published *Bread خبز Pain*, a chronology of bread in Tunisia, by Heythem Guesmi. In 1885, four years after the colonisation of Tunisia, French occupiers promulgated the land registry law, which “legalized the appropriation of private land by French settlers. Its introduction dealt a blow to collective land ownership and led to riots among local tribes, such as those in Thala in 1906 and Kebili in 1943.»

2- Donna J. Haraway, *Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene*, Durham: Duke University Press, 2016.

3- Charred remains from Shubayqa 1, a Natufian hunter-gatherer site located in northeastern Jordan (region called the Levant) reveal the earliest empirical evidence for the preparation of bread-like products comprised of wild einkorn and roots of club-rush tubers, 4,000 years before the emergence of the Neolithic agricultural way of life.

4- In 1996, Piero Camporesi, an Italian literary historian and anthropologist, published *Bread of Dreams*, in which he explores the world of peasants and the lower class of pre-industrial Europe based on hypotheses mixed with scientific data, proposing this group lived in a state of almost permanent hallucination, drugged by their own hunger and by bread infused with hallucinogenic herbs.

5- Quote from the Groupe Blé, which brings together farmers, millers and bakers within the Association régionale pour le développement de l'emploi agricole et rural Auvergne-Rhône-Alpes. In 2019, they published a widely acclaimed book: *Notre pain est politique: Les Blés Paysans Face à L'industrie Boulangère*.

6- *L'arme du blé* [The wheat weapon] - headline in the June 15, 2022 issue of the weekly *Courrier International* on the soaring price of wheat and the risk of famine in the wake of the war between Ukraine and Russia.

In many cases, agricultural landscapes have been profoundly transformed, while local cereal production has been supplanted. Under the French colonial system, the «baguette», listed as an intangible cultural heritage of humanity by UNESCO in 2022 and a ubiquitous «symbol of French gastronomy⁷», was widely exported, along with its know-how, generating a lasting shockwave on the local ecologies and ecosystems of the affected countries, many of which still amongst these edible traces of colonialism.

As with other widely exported and consumed breads, the mass production of baguettes contributed to the development of industrial bakeries. The identified role of the food industry in capitalist domination is explored in the exhibition in both the work of **Anna Bella Geiger** and through **Lúcia Prancha's** film based on a screenplay by Bertolt Brecht, *The King's Bread* (1941), co-written for the cinema during his American exile with Ferdinand Reyher. As is often the case with Brecht, the story involves a political subject with social implications. In this setting, the King of Bread, the owner of a chain of bakeries that vary the quality of their bread due to mass production, is pitted against the artisanal baker of a proletarian peasant family.

Bread's manifold nature makes it a tool of popular resistance: from crowds demanding their daily bread to Marie-Antoinette, whose wig was bleached with wheat flour or starch, to recent demonstrations brandishing bread as a symbolic banner of revolt, as in 2011 during the January 25 Revolution in Egypt, when demonstrators chanted «bread, freedom, social justice.» Taking an interest in bread entails delving into the multifarious agricultural, cultural, familial, economic, and spiritual histories of complex and varied socio-political contexts. It beckons a further examination of the notion of world heritage, in particular as a vehicle for conviviality, invention, and creation. Bread in its diversified applications arouses curiosity, stimulates the senses, and whets the appetite; it traverses the history of artistic practices, merging art with the quotidian, art with science, while additionally serving as a subject for fields of experimentation, teaching, and sharing.

Cum Panis: Bread and its Ecologies investigates the agricultural histories of Bourgogne-Franche-Comté as within the work of Julia Morlot addressing endangered varieties of wheat in the region and as within the research of **Grace Gloria Denis** with *paysan-boulangers*⁸ of the Haute-Saône. The exhibition convenes varied practices, ranging from historical works to archival objects to new productions by a trans-generational group of artists stemming from geographically dispersed contexts. It involves experimentation with forms of transmission, including texts, documentary contributions, and a cultural program. Thanks to **Louise Johansson Waite**, it will even be possible to taste bread baked from molds of the building's interiors, ingesting a piece of the art centre itself in a rumination upon consuming the museum as a modality to experiment with institutional hierarchies.

7-Quote from the press release dated 30 November 2022 on the Ministry of Culture website: <https://www.culture.gouv.fr/Actualites/La-baguette-de-pain-inscrite-au-patrimoine-immateriel-de-l-Unesco>
In November 2023, another bread, Al-man'ouché from Lebanon, was added to the list of Intangible Cultural Heritage of Humanity. Other flat breads have also been included on the UNESCO list, including Malta's ftira (since 2020), Lavash, Katyrma, Jupka and Yufka from Azerbaijan, Iran, Kazakhstan, Kyrgyzstan and Turkey (since 2016) and Armenia's Lavash (since 2014).

8- «Paysan-boulangier» directly translates to farmer-baker, which is an emerging movement in which all operations involved in the production of bread are executed by one entity often using traditional methods. As with the peasant, the peasant-baker is not a listed profession. For the authorities, peasant-bakers are still considered farmers who sell their bread directly, or possibly self-supply bakers. Farmer-baker therefore covers several trades: cereal grower, miller, baker and confectioner, or even semolina-maker, practised with a regard to conservation or organic farming and/or local farming to offer locally-produced traditional products.

The exhibition is a subjective journey across artistic practices that place bread at the fulcrum, ultimately positioned as a catalyst to reveal often peripheral or nuanced narratives. From the exploration of sourdough to the intricacies of wheat cultivation, to the examination of forms allocated during production as within the multiplicity of flatbreads explored by **Sameer Farooq**, artists engage critically with bread. Within this frame, bread becomes an agent to address issues of territory and gender such as proposed by **Ymane Fakhir**, as well as a vector to examine identity and geopolitical relations as within the diagrammatic work of **Lexie Smith**. *Cum Panis: Bread and its Ecologies* inquires about bread's inextricable relation to the commons and the production of resources, posited against a backdrop of ecological, political, economic, and social crises that inch toward the need for conviviality, as seen in **Gordon Matta Clark's** film *Food*. Assembled as such, the works demonstrate the extent to which exploring bread allows us to connect to contexts and practices of «making,» to the rhythms of the earth and living matter, and simultaneously to explore spaces of autonomy and emancipation, thus allowing us, as **Claude Ponti's** *Isée* would say, «to live a truly beautiful adventure⁹ [with] a fantabulous well-baked magic baguette».

Grace Gloria Denis and Adeline Lépine, co-curators of the exhibition.

9- This play on words evokes Ponti's invention of a new word in French in the original text, in which he uses «venture» instead of adventure, which does not exist in the French language.

Le 19, Crac de Montbéliard and Grace Gloria Denis warmly thank the Archives de la Ville de Montbéliard, the Pays d'Agglomération de Montbéliard, the Association du Fort du Mont Bart, the GAC la Modestine, Michotte et Confiote, the Ecole G. Jacot de Belfort, Frac Sud, 49 Nord 6 Est Frac Lorraine, Musée de Grenoble, Musée de la résistance et de la déportation de Besançon, Université de Franche-Comté, ISBA Besançon, Fondation Daniel et Nina Carasso and Fondation Agropolis in support of Marie Preston's research, the City of Toronto and the Canada Council for the Arts for supporting Sameer Farooq's research, the Institut Français in Tunis for supporting Broudou collective, L'Ecole des Loisirs for supporting the exhibition of Claude Ponti's work. Special thanks to Marta Mestre and the Femmes d'Ici et d'Ailleurs Association in Valentigney.

Grace Gloria Denis' artistic project is supported in the frame of a «Couleurs de l'Agglo» residency in partnership with Pays de Montbéliard Agglomération.



Sameer Farooq, flatbread display in Afghanistan. ©Sameer Farooq



Marie Preston, *Le pain commun*, 2020. ©Céline Bertin.

Voyage de presse

Press trip

Lors de votre passage, nous vous invitons à découvrir les expositions présentées dans les centres d'art de la région. Un voyage de presse peut être organisé entre plusieurs expositions sur simple demande.

During your visit, we invite you to discover the exhibitions showed in the other art centers in the region. A press trip can be organized between several exhibitions on simple request.

L'Espace Multimédia Gantner à Bourogne

www.espacemultimediagantner.cg90.net

La Kunsthalle à Mulhouse

www.kunsthalleMulhouse.com

Le Crac Alsace à Altkirch

<https://www.cracalsace.com/fr>

Le 19, CRAC
Centre régional
d'art contemporain de Montbéliard

19, avenue des Alliés
25200 Montbéliard
Tel : 03 81 94 43 58
www.le19crac.com

CONTACT

Hana Jamaï, chargée de
communication
communication@le19crac.com