



Endive - purée

Résidence mission - École Anne Godeau, Porte du Hainaut, 2025.

Camille Bleu-Valentin

C'est bien décidé à revisiter l'assiette endive/purée que nous nous sommes lancés dans cet atelier.

Inspirés par l'exercice de sculpture consistant, enfants, à construire des volcans dans nos assiettes de purée ; nous avons repensé leurs géographies au regard de l'histoire du territoire.

Deux terrils de purée se sont ainsi formés : T261 et T262 enrichissent désormais les reliefs de l'ancien bassin minier.

Enfin, en lien avec la deuxième production intensive du territoire, après celle de la pomme de terre, nous avons créé des parures en « Perles du Nord », puisque de toute façon : « les chicons, c'est pas très bon ».



Série *Perles du Nord*,
Portait au collier,
Endives locales et fil de fer.
Photographie numérique, 2025.



Terrils T261 et T262 en perspective,
Purée mousseline bon marché,
Sculptures modelé et photographie numérique, 2025.



Série *Perles du Nord*,
Main au bracelet,
Endives locales et fil de fer.
Photographie numérique, 2025.





Série *Perles du Nord*,
Jeune fils à la perle,
Endives locales et fil de fer.
Photographie numérique, 2025.

LA RECETTE :

L'atelier vise à sensibiliser les enfants à leur environnement alimentaire immédiat, en leur faisant découvrir les légumes cultivés localement. Il s'agit également d'initier une réflexion sur la notion de produit ultra-transformé, en mettant en lumière ses impacts tant sur la santé que sur les modes de consommation contemporains. Enfin, l'atelier propose d'explorer le lien entre pratiques agricoles et transformation du paysage, en établissant un parallèle entre l'exploitation agricole et les traces laissées par l'activité minière, telles que les terrils.





Ci-dessus : Un terril, typique des paysages du Nord. Il s'agit d'une colline artificielle formée par l'accumulation de résidus issus de l'exploitation minière. Ces débris rocheux, majoritairement composés de schistes houillers, contiennent aussi des grès carbonifères et des résidus de charbon en plus faible proportion.

Ci-contre : Construction d'un terril en purée par les enfants. Dans le temps, la pomme de terre constituait l'un des aliments de base des mineurs de fond.



Ci-contre : « Perles du Nord » 90 % des endives consommées sont cultivées dans la région des Hauts-de-France et l'appellation « Perle du Nord » concerne la moitié d'entre-elles.

Ci-après : enfilade de chicons pour créer un collier.





MERCI !

À tous les élèves pour leur (très) active participation (nous avons frôlé la bataille de purée), ainsi qu'à leur enseignante pour sa confiance dans le projet.

Enfin, rassurez-vous : tout a été mangé, pendant ET après l'atelier.

Les enfants, franchement, c'était vraiment dé-goû-tant !