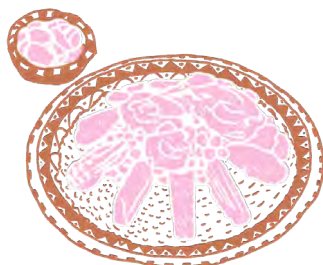
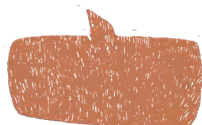
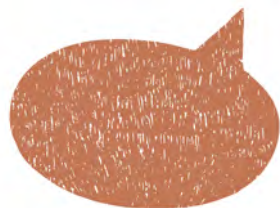
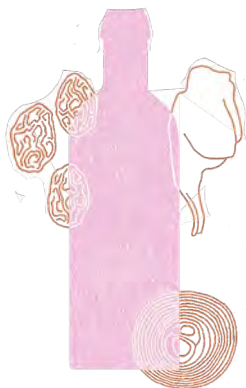


Papote et popote



**À la résidence
le Clos Lamotte**



Papote et popote

L'épopée

édito

Papote et Popote est un projet qui mêle plusieurs disciplines afin de permettre à des personnes de tisser des liens, partager leurs souvenirs et échanger lors d'ateliers cuisine et de pratiques artistiques.

Grâce à la cuisine, action universelle et quotidienne les participant·e·s sont amené·e·s à nous raconter des histoires ordinaires, insolites ou intimes, d'échanger et de se rassembler.

Après avoir écouté les histoires de chacun lors d'entretiens individuels, nous avons cuisiné les recettes récoltées lors des séances d'ateliers. Chaque personne devenait alors l'e·a chef·fe d'un jour et cuisinait avec et pour les autres. On s'échange des histoires, ses façons de faire, son coup de main ou son ingrédient secret. On s'étonne d'une recette qui ressemble à celle de son pays d'origine pourtant situé à des milliers de kilomètres. Ici pas de balance, on cuisine avec son cœur et on perpétue des savoir-faire acquis de générations en générations. Les résident·e·s répètent alors des gestes mille fois exécutés et les transmettent avec générosité aux participant·e·s.

Chaque lieu est unique et chaque groupe rencontré fait naître des expériences singulières. La résidence autonomie Clos Lamotte est un endroit rare, cosmopolite et chaleureux où l'on s'y sent bien dès les premiers instants de présence. Pousser ses portes vous fera entendre les rires de l'équipe et des résident·e·s, titillera vos narines avec des odeurs des quatre coins du monde, écouter des langues que vous ne connaissez pas et goûter des saveurs jusque-là inconnues. Mais surtout, chaque venue, vous fera connaître un peu plus les personnes qui y partagent leur quotidien, parce qu'elles y vivent ou y travaillent.

Nous vous offrons ici, les recettes cuisinées durant toute la durée du projet et vous invitons à voyager à travers la Normandie, la Bourgogne, les rives du Cameroun, les montagnes du Maroc, Israël et la région parisienne.

**Nicole
Pasquet**

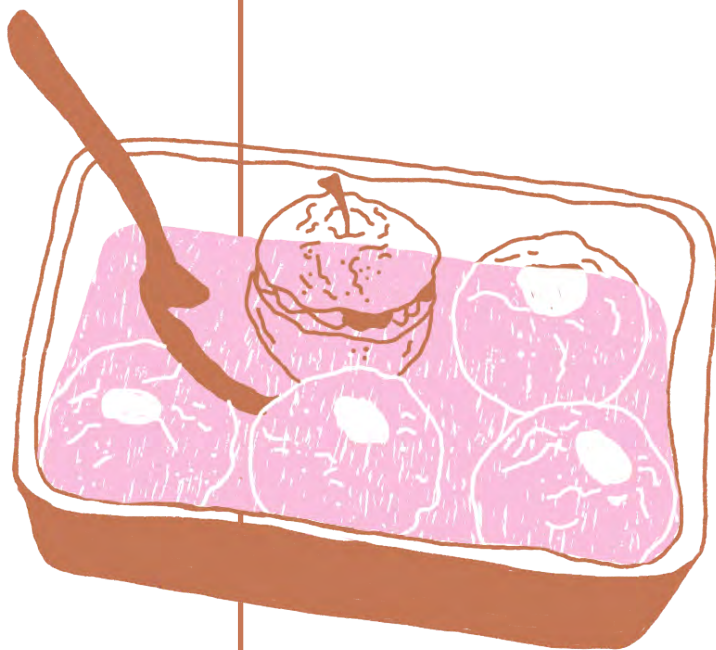
pommes au four

Maman ne cuisinait pas trop mais ma grand-mère avait un four à charbon dans lequel elle nous préparait de délicieuses pommes au four. Je n'aime pas trop les gâteaux mais celui-ci est un dessert que j'aime beaucoup et qui me rappelle ma grand-mère. Elle a vécu toute sa vie en Normandie sauf pendant la guerre où elle a dû fuir sa région natale.

Avec mes parents nous avons, nous aussi, dû quitter notre appartement à Pantin durant cette période difficile. Nous y sommes revenus par la suite et j'y suis restée toute ma vie. J'ai longtemps travaillé au service informatique d'Essilor et une fois la retraite arrivée je suis venue m'installer au Clos Lamotte.



La recette des pommes au four



- Préchauffer le four à 180°C
- Laver, équeuter et vider les pommes (sans aller jusqu'au bout)
- Les placer dans un plat allant au four
- Combler le trou avec du sucre et une noix de beurre
- Verser un fond d'eau au fond du plat
- Mettre au four pendant 30 min
- Servir bien chaud

Martial

Chou à la crème chantilly

J'ai travaillé toute ma vie en boulangerie. C'est un métier passionnant mais usant. Une fois pour Halloween j'avais mis une carotte dans ma bouche et un sac sur ma tête et je distribuais des bonbons aux gamins qui entraient et qui étaient assez effrayés de me voir comme cela. Sinon en décembre, j'aimais bien me déguiser en Père-Noël. Je vais partager une recette que je faisais très souvent et que la directrice du Clos Lamotte, Romi, aime particulièrement.



Pour la pâte à chou

500 g d'eau
200 g de beurre
300 g de farine
8 œufs
7 g de sel

- Faire chauffer l'eau, le sel et le beurre dans une casserole
- Quand le beurre est fondu, ajouter la farine en une seule fois.
- Quand une boule de pâte s'est formée, sortir la casserole du feu et travailler la pâte pour la faire refroidir
- Ajouter les œufs deux par deux en remuant énergiquement. Il faut recommencer dès que les œufs sont totalement incorporés à la pâte
- Pour vérifier que la pâte est bien prête, en prendre sur le bout de la spatule, la pointe doit retomber doucement en formant un crochet
- Remplir une poche à douille avec la pâte et former des choux sur une plaque allant au four
- Les dorer à l'aide d'un pinceau trempé dans un œuf battu
- Placer les choux dans un four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes, puis baisser la température à 180°C pendant 10 minutes



La crème chantilly

1 litre de crème fleurette bien froide
150 g de sucre
Vanille liquide

- Placer votre cul-de-poule au congélateur pendant quelques minutes
- Verser la crème fleurette dans le cul-de-poule
- Ajouter l'extrait de vanille liquide et le sucre
- Battre le mélange à l'aide d'un fouet électrique : doucement au début puis accélérer au fur et à mesure que la préparation s'épaissit
- Arrêter de battre quand la crème est bien ferme et qu'elle a doublé de volume

Percer la partie plate des choux avec un couteau et les garnir de crème chantilly à l'aide d'une poche à douille



Une autre recette que j'aime bien c'est celle de la ficelle picarde. Je faisais ça à l'armée où je travaillais dans les cuisines. Je servais cette recette au neveu du Général de Gaulle.

**Radmila
Peckovic**

**la recette
du gâteau serbe
et du Sarma**

C'est une recette que je fais souvent et que je connais maintenant par cœur. J'ai beaucoup d'autres plats à partager de mon pays : le sarma qui est du chou farci ou les punjene paprike : du poivron lui aussi farci.

Pour les fêtes, le menu typique c'est de commencer par une soupe, du poulet avec des pommes de terres et carotte après le sarma, puis le cochon de lait à la broche et on termine avec des gâteaux.

J'ai grandi dans un petit village qui se situe à 170 kilomètres de Belgrade. Je travaillais dans la ferme familiale, on élevait des bêtes et on faisait pousser nos légumes.

J'y suis restée jusqu'à mes vingt-ans et j'ai quitté mon pays pour venir en France où je vis depuis 48 ans.

J'ai beaucoup travaillé dans la confection à Paris et j'ai longtemps vécu à Sevran.

Aujourd'hui je suis bien mieux au Pré Saint-Gervais, il y a beaucoup plus d'activités à faire.



Le Sarma

1 chou fermenté
250 g de lardons fumés
500 g de côtes de porc
1 kg de viande hachée (porc, veau, bœuf)
2 oignons hachés
200 g de riz
2 cuillères à soupe de paprika doux
4 feuilles de laurier
Sel et poivre



- Décoller les feuilles de chou fermenté une par une, en faisant attention d'en déchirer le moins possible. Bien laver les feuilles, puis les mettre à tremper dans l'eau froide
- Dans une poêle, faire revenir les oignons, une bonne cuillère à soupe de paprika doux et ajouter les lardons. Dès qu'ils sont bien colorés, ajouter la viande hachée, du poivre et un peu de sel
- Quand la viande est bien colorée, verser le riz et remuer puis retirer la farce du feu
- Tapisser une cocotte en fonte avec les petites feuilles de chou. Ajouter quelques morceaux de côtes de porc
- Poser sur chaque feuille de chou une à deux cuillères à soupe de farce, puis rouler de façon à en former un petit coussinet
- Poser délicatement le chou farci ainsi formé, la jointure vers le bas, dans la cocotte
- Opérer de la même façon avec les feuilles suivantes
- Une fois qu'un étage est formé, mettre deux feuilles de laurier, quelques autres morceaux de viande et saupoudrer d'un peu de paprika, puis continuer de déposer les choux farcis, en faisant la même chose à chaque étage suivant
- Couvrir le tout avec de l'eau. Cuire à feu moyen, jusqu'à l'ébullition puis baisser le feu au minimum et laisser mijoter



Le gateau Serbe

6 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs + 4 blancs d'œufs pour faire la meringue
8 cuillères à soupe de sucre
8 cuillères à soupe de lait
8 cuillères à soupe de farine
8 cuillères à soupe d'huile
Levure chimique
Zeste de citron
Confiture de prunes

- Verser les jaunes d'œufs et les deux blancs d'œufs, le sucre, le lait, la farine, l'huile, la levure chimique et le zeste de citron dans un récipient
- Mélanger le tout et verser dans un moule à gâteau
- Mettre au four à 180°C pendant 20 min
- Juste avant que ce soit cuit, étaler une couche de confiture
- Réaliser une meringue : battre les blancs en neige avec un peu de sucre
- Verser la meringue sur la confiture et remettre à cuire quelques minutes

**Jocelyne
Pinchon**

filet mignon de porc

C'est une recette que Romi la directrice aime bien. Je la faisais souvent quand mes enfants étaient petits, c'est un plat qu'ils appréciaient beaucoup. Quand j'étais moi-même enfant c'était le plat du dimanche. Ma maman s'occupait de faire tous les repas et même la gamelle du midi pour mon papa qui travaillait à la Bred, où il s'occupait du coffre-fort. Nous étions six à la maison entre mes trois frères et mon père, il en fallait des quantités !

Moi aussi j'ai pris la relève et je faisais beaucoup de plats pour mes enfants et mon mari.

Mon père allait au marché de Bagnolet, il partait avec la liste préparée par ma mère. Pour la viande, nous allions tous les vendredis après-midi jusqu'à Réaumur-Sébastopol à la grande boucherie Bernard. Mon père la commandait le matin et on partait la récupérer tous les trois, avec mon petit frère. Il faut dire que quand j'étais petite, j'étais tout le temps sur les talons de mon père. Ça faisait une trotte de chez nous dans le 20^e, à la Porte des Lilas. C'était quelque chose le quartier de Réaumur-Sébastopol à l'époque !

Quand j'ai eu l'âge d'aller au collège, ma mère me donnait des sous pour le repas du midi et nous allions au McDonald's avec les copines. Nous allions à celui de la porte de Montreuil car notre lycée était juste derrière.



La recette du filet mignon de porc

Un filet mignon de porc
Des champignons de Paris
1 bel oignon
Ail
Thym et laurier
1 verre de vin blanc
Pommes de terre

- Faire chauffer de l'huile dans une sauteuse
- Quand l'huile est bien chaude, y faire dorer chaque face du filet mignon
- Ajouter les oignons et les faire revenir
- Ajouter l'ail, le thym et le laurier et enfin les champignons coupés en quatre
- Verser le verre de vin blanc et laisser mijoter (adapter le temps selon la taille de votre filet mignon)
- 20 minutes avant la fin, déposer des lamelles de pommes de terre et les laisser cuire dans le jus
- Servir bien chaud

**Marcelle
Zeitoun**

poivrons farcis

J'aime beaucoup cette recette car c'est un repas complet à elle seule. Elle est toute simple mais c'est bon ! Plus jeune, j'avais un restaurant dans le 17^e arrondissement qui servait des spécialités françaises et israéliennes. J'ai toujours beaucoup cuisiné, je suis l'ainée d'une grande fratrie et je me suis occupée de tous mes frères et sœurs jusqu'au jour de mon mariage. J'ai beaucoup appris de tout ça. Après j'ai aussi beaucoup cuisiné pour mes six enfants.



La recette des poivrons farcis

5 poivrons

1 belle poitrine de blanc de poulet

1 verre de riz

1 gros oignon

Persil et coriandre

2 œufs durs

2 œufs

Sauce tomate

Épices : sel, poivre, noix de muscade, paprika, gingembre, ail en poudre

- Faire cuire le riz mais arrêter le feu à mi-cuisson
- Pendant ce temps, émincer le blanc de poulet, les œufs durs et l'oignon.
- Hacher le persil et la coriandre pour les ajouter à la farce
- Ajouter les épices et les œufs afin de lier la farce
- Laver les poivrons, les couper en deux, ôter les graines et saler
- Garnir de farce les poivrons et réserver
- Dans une poêle à bord haut, verser la sauce tomate et y ajouter une cuillère à café de paprika et un grand verre d'eau. Amener à ébullition et ajouter les poivrons
- Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 15 à 20 min

**Khadija
Martinez**

couscous de veau et crêpes aux mille trous

C'est une recette traditionnelle du Maroc, mon pays d'origine. En ce moment je fais souvent un couscous d'orge, ça va bien avec les joues de la tête de veau. Certains utilisent de la tête de mouton aussi mais je préfère la cuisiner à la vapeur avec du sel et du cumin. J'aime le couscous avec beaucoup de légumes.

Il y a une autre spécialité au Maroc c'est le couscous Tfaia avec les oignons caramélisés et les raisins secs.

Quand je cuisine du couscous on peut le sentir dans les couloirs et tout le monde veut le goûter.

J'aime accueillir les autres résidents chez moi pour leur montrer les recettes et qu'ils apprennent à les faire : les crêpes aux mille trous c'est facile, en cinq minutes à peine c'est fait et tout le monde se régale !



La recette du couscous de veau

**Blanquette de veau et de la joue de veau
1 morceau de potiron**

Carotte

Navet

Courgette

Pois chiche

Tomate

Oignons

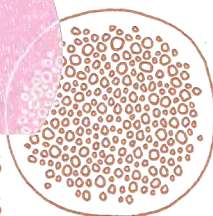
1 piment

Épices : gingembre, poivre, curcuma, safran

Semoule fine

Persil et coriandre

- Faire revenir la viande dans de l'huile d'olive, ajouter les épices et les oignons émincés
- Couvrir d'eau et laisser mijoter une bonne heure
- Intégrer les légumes selon leur durée de cuisson: carottes, navets et pois chiche puis courgettes, potiron et la tomate râpée
- Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre et tous les légumes cuits
- Laver la semoule puis y ajouter de l'huile avant de la faire cuire trois fois à la vapeur au dessus du couscous qui termine de cuire



Les crêpes aux mille trous

800 ml eau

500 g de semoule extra fine

8 g de levure boulangère

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de sel

- Verser l'ensemble des ingrédients dans un récipient et mixer deux ou trois fois.
- Laisser reposer 30 minutes
- Verser une demie louche de pâte sur une poêle bien chaude et non huilée.
- Les mille trous apparaissent au bout de trente secondes !
- Les crêpes ne se cuisent que d'un côté donc placer dans une assiette dès qu'elles sont cuites
- Recouvrir de miel

Kamu Zitoumi

poulet fermier farci

Cette recette c'est un délice, elle est traditionnelle de ma mère et de ma région. J'ai grandi à Alger mais ma mère est native Mascareigne. Le couscous c'est vraiment la recette avec laquelle j'ai grandi. Le véritable il est frais, on le roule le jour même - avant celui en sachet n'existait pas. Il faut le faire cuire à la vapeur, surtout ne pas mettre d'eau dessus comme on voit maintenant ! Ma grand-mère fabriquait un couscoussier en rafia vert, qu'on trouve dans le sud de l'Algérie et qui donne un goût parfumé. C'est incomparable, le goût comme ça. En été, ma mère faisait les provisions pour l'année, elle était entourée de plusieurs personnes pour l'aider à le rouler.

Après il fallait le faire sécher sur les draps avant de mettre ça dans des sacs.

Le couscous peut se faire de mille façons, avec du poulet, de la viande, du poisson ou encore le couscous Berkoukes qui sont des petits plombs qu'on fait cuire dans un bouillon. Avec du gras double c'est un délice mais il faut bien nettoyer l'intestin et le mettre dans du vinaigre. Après il suffit de le hacher cru et de le mettre dans des poches qui cuisent dans la sauce du couscous.



La recette du poulet fermier farci de mon enfance

Un poulet fermier entier
4 cuillères à soupe de semoule moyenne
6 œufs
2 oignons
1 navet
1 courgette
Pois chiche
Beurre
Épices : poivre, sel, safran, clou de girofle et laurier

- Émincer l'oignon et le faire revenir dans du beurre avec le gésier et le foie préalablement coupés en petits morceaux. Assaisonner avec du poivre, du sel et une pincée de safran
- Ajouter la semoule puis retirer du feu
- Casser six œufs et bien mélanger
- Farcir le poulet de ce mélange et le coudre. Il faut ouvrir le poulet le moins possible afin que la farce ne s'évade
- Dans une grande marmite, mettre un oignon, trois clous de girofle, une pincée de safran, une feuille de laurier, du sel et du poivre et de l'huile
- Immerger le poulet d'eau et faire cuire au court bouillon et y ajouter des petites courgettes, ou des petits navets et des pois chiches. On peut mettre aussi une feuille de laurier
- Laisser cuire et laisser réduire le bouillon pour le servir avec de la semoule

La recette des Qtayefs

On fait du beurre clarifié et on plonge les feuilles de vermicelles qui vont se séparer. On fait une farce avec des amandes et des pistaches concassées qu'on arrose de beurre et de fleur d'oranger. Dans des petits moules on met une couche de vermicelles puis une couche de pistache ou d'amandes puis on recouvre de vermicelles, on imbibe bien de beurre et on enfourne. À la sortie du four, on arrose de miel et on saupoudre de cannelle.

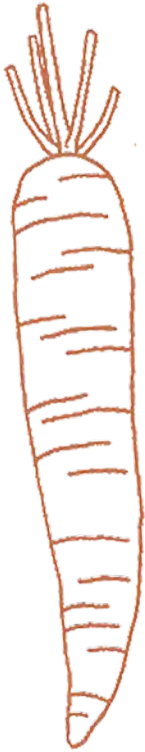
**Janine
Hanot**

**boeuf
bourguignon**

Un bourguignon c'est facile. Ça ne fait que trois ans que j'en fait, mais maintenant mes enfants me le réclament. Autrement je leur prépare du rosbeef, des lentilles au petit salé ou une raclette - on a rien à faire cuire à part les pommes de terre ! Quand mes enfants étaient petits je ne cuisinai pas, si vous leur demandez ils vous parleront des raviolis en boîte, des frites, des pommes de terre sautées ou des pâtes.

Mais il y a trois ans j'ai décidé de me lancer. J'ai essayé de me rappeler de la recette du boeuf bourguignon que j'ai cuisinée et ils ont trouvé ça bon. Alors maintenant c'est souvent au menu quand ils viennent me voir. Par contre, je ne fais toujours pas de dessert, à quatre-vingts-ans je ne sais pas faire un gâteau.

Je me sens bien chez moi, entourée de ma décoration de clowns et de charlots. Comme mes amis savent que j'aime bien ça, ils m'en ramènent dès qu'ils en croisent ! Les gens à la résidence sont gentils mais je préférais le Pré Saint-Gervais d'avant. C'était vraiment comme un village, tout le monde se connaissait - il faut dire que j'y suis depuis 59 ans.



La recette du bœuf bourguignon

1 jarret
1 gîte
Du paleron
Des lardons
1 gousse d'ail
1 oignon
Carottes
Pommes de terre
Vin rouge
Du beurre
Thym, laurier, sel et poivre

- Dans une grosse marmite, faire revenir dans du beurre un oignon, une gousse d'ail, les morceaux de viande et des lardons avec les aromates.
- Ajouter un peu de farine et faire dorer quelques minutes
- Ajouter le vin rouge, du bouillon et laisser mijoter pendant trois bonnes heures, 3H30 dans l'idéal.
- 30 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les carottes et les pommes de terre.

Suzette Cortello

Lapin aux pruneaux

Je ne suis pas cuisinière du tout mais j'aime manger les bonnes choses. J'ai grandi chez les sœurs et on ne peut pas dire qu'elles ont le sens de la cuisine. À mon âge, 99 ans, on aime plus tellement manger. On se nourrit, on mange ce qu'il faut pour rester en bonne santé.

On arrive pas à mon âge en faisant des choses qu'il ne faut pas. Il ne faut pas faire de régime mais par contre il faut se dépenser, ne pas fumer, ne pas boire d'alcool - un verre de temps en temps, on est pas non plus des religieuses.

Bouger c'est important aussi, marcher, courir après son bus ! J'ai commencé ma carrière comme aide-soignante très jeune, vers quinze ou seize ans. Après vingt-ans dans le milieu médical j'ai voulu changer et j'ai intégré le Printemps Haussmann où j'étais vendeuse au rayon décoration. J'étais dans mon élément à cette époque. J'ai rencontré beaucoup de gens célèbres, des présidents de la République, Grace Kelly, Jackie Kennedy... J'aimais bouger, ne pas rester à la maison, aller danser dans Paris. Je connais tous les dancings de la capitale : la coupole, ceux des Champs-Élysées, à la Madeleine, au Plaza... Je m'y rendais la nuit et je rentrais au petit matin, il m'est même arrivé d'aller travailler sans rentrer me coucher ! Je dansais de tout mais j'aimais particulièrement les danses orientales. Maintenant on ne danse plus, c'est fini. Pourtant, c'est bon pour le physique, ça fait une silhouette qui reste jeune, ça donne un bon maintien !

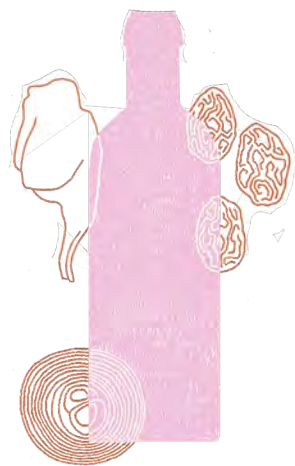
Je suis arrivée à la résidence pour mes 75 ans et maintenant je cours après les 100 ans. Il y a quelques années ça m'ennuyait d'y penser mais maintenant ça m'embêterait de partir avant ! Mais on verra, ça c'est la vie. Pour les 99 ans, on a sabré le champagne, je ne m'y attendais pas, j'en avais parlé à personne mais ils sont gentils ici.



La recette du lapin aux pruneaux

50 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1,5 kg de lapin (râbles, gigolettes...)
300 g de lardons fumés
1 oignon
3 gousses d'ail
1 grosse cuillerée à soupe de farine
350 ml de vin blanc sec
500 ml de bouillon de légumes
350 g de pruneaux dénoyautés
Sel, poivre

- Mettre l'huile d'olive et la moitié du beurre dans une cocotte sur feu vif et placer les morceaux de lapin. Saler et poivrer.
- Retourner la viande et laisser dorer sur toutes les faces. Ôter les morceaux de la cocotte et réserver.
- Placer les lardons dans la cocotte et les faire griller. Les ôter et les réserver.
- Hacher l'oignon et les gousses d'ail puis les faire revenir dans la cocotte. Quand ils commencent à dorer, ajouter la farine et le beurre.
- Mélanger pendant quelques secondes puis ajouter un peu de bouillon de légumes. Bien gratter le fond de la cocotte pour récupérer les sucs de cuisson.
- Ajouter du vin blanc puis mélanger vivement. La sauce va épaissir très rapidement. Quand il n'y a plus aucun grumeaux, il est possible d'ajouter plus de liquide.
- Placer la viande sur la sauce et tout le jus qu'elle aura rendu.
- Ajouter les lardons et 250 g de pruneaux.
- Ajouter le reste du bouillon de légumes et de vin blanc.
- Fermer la cocotte et laissez cuire 45 minutes.
- Ouvrir la cocotte, ajouter les 100 g restant de pruneaux et poursuivre la cuisson pendant 50 minutes à une heure.



Mme Peulois & Mme Ekwalla

ndolé et beignets

Ce qui fait le goût du plat, c'est l'amertume du ndolé. Il faut donc ne pas trop le laver pour qu'il conserve cette particularité. Le plat s'accompagne de plantain pas trop mûr qu'il faut cuire à l'eau, s'il est trop mûr il faut alors le faire frire.

C'est un plat typique du Cameroun où j'ai grandi tout comme le gombo qu'on fait avec du poisson frais. C'est une épice sous forme d'écorce qu'il faut écraser pour pouvoir s'en servir.

On lave le poisson, on le coupe en morceaux et on fait cuire. J'aime utiliser du saumon ou de la truite qui sont des poissons gras. Je vais acheter les différents ingrédients sur les étals de Château rouge. On peut le manger avec de l'igname, du taro ou du plantain mûr frais.

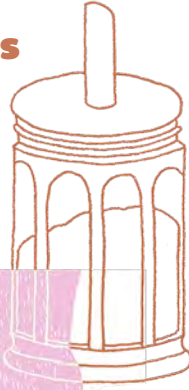
J'ai vécu au Cameroun jusqu'en 1981 et depuis j'essaie de rentrer une fois par an.

J'ai appris à tous mes enfants à préparer le ndolé. Tous les dimanches, avant d'aller au culte, je faisais cuisiner mes enfants par deux : un garçon et une fille à chaque fois. Ils devaient alors se lever plus tôt, suivre les instructions que j'avais écrites à l'avance et tout préparer. Lorsque nous revenions tous ensemble du culte ils devaient également s'occuper du service.



La recette des beignets

Farine de blé
Sucre
Sel
Eau
Levure de boulanger
Huile de friture



- Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte à beignets
- Laisser reposer
- Faire chauffer de l'huile dans une casserole
- Faire cuire les beignets, les sortir quand ils sont bien dorés et les saupoudrer de sucre



La recette du ndolé

Arachide fraîche
Écrevisses
Viande de boeuf ou
de la morue ou les deux
Ndolé
Pistache écrasée
Sel
Huile
Cube maggi

- Écraser l'arachide, ajouter de l'eau puis la laver
- Laver le ndolé pour lui ôter son amertume
- Faire chauffer de l'huile et faire cuire la viande, réserver
- Faire frire l'arachide puis ajouter les écrevisses
- Faire cuire le ndolé dans une casserole d'eau salée
- Ajouter le ndolé dans la casserole et remettre la viande.
- Laisser mijoter 15 minutes

Remerciements

Papote et popote un parcours conçu sur mesure pour la résidence du Clos Lamotte et mis en œuvre par Emmanuelle Pardini qui mène des projets éditoriaux mêlant l'écriture et la création graphique autour de la transmission et de l'inter-générationnalité. Ces projets sont portés par l'association L'épopée qui édite une revue documentaire éponyme.

Les illustrations ont été réalisées par Glenn-Morgane Kibiti et Thuy An Nguyen Dac, étudiantes en graphisme en action et territoires d'innovation sociale au lycée Claude Garamont de Colombes, où elles mettent en pratique un univers sensible et engagé au sein du projet Papote et Popote.

Papote et Popote est un des six parcours artistiques et culturels qui sont coordonnés dans six Ehpad et résidences autonomie de Seine-Saint-Denis par la coopérative Esopa Productions.

Financés par la Conférence des financeurs 93, ces parcours sont l'un des fruits d'une politique publique ambitieuse et pro-active en faveur de l'inclusion sociale et de l'autonomie des personnes âgées portée par le département de Seine Saint Denis. Ils nourrissent, par ailleurs, le laboratoire de recherche-crédation Vieillir Vivant dans laquelle l'équipe d'Esopa Productions est impliquée depuis 2019.

—

Je tiens tout particulièrement à remercier la coopérative culturelle Esopa Productions - Christine Milleron, Solène Champroy, Angèle Matret et Fany Barbey pour cette invitation et le soutien tout au long de ce projet.

Rien n'aurait été possible sans la confiance et l'accueil fait par l'ensemble de l'équipe de la résidence autonomie Le Clos Lamotte et de la ville du Pré Saint-Gervais : Sylviane Blind, Sylvie Bruel, Romain Ceccarini, Mimouna Dergal, Anne-Laure Duny, Mary Anton Jesuthasan, Luzmary Velasco Lopez, Nadia Madiou et Romi Raelison.

Enfin, un immense merci aux résident-e-s qui m'ont ouvert leur porte, partagé leurs recettes et leurs souvenirs.



Crédits

Graphisme : Frédéric Rauzy

Typographies : GT Sectra Medium - GT Sectra Medium italic

Brevia ExtraBlack - Brevia regular

