

le 4 février 2022 / carte d'information # 93



1 place Attane F – 87500 Saint-Yrieix-la-Perche
www.cdla.info
tél. + 33 (0) 5 55 75 70 30

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS
ministère de la Culture – DRAC Nouvelle-Aquitaine,
Région Nouvelle-Aquitaine, Ville de Saint-Yrieix-la-Perche

► Actuellement au Cdma ► 5 février - 3 juin 2022
Des enrichissements 2019-2021, première partie

Exposition produite par le Centre des livres d'artistes,
avec le concours du frac – artothèque Nouvelle – Aquitaine.
Commissariat : Didier Mathieu.

► Actuellement au Cdma [La salle du fond(s)] ► 5 février - 26 mars 2022

Joëlle de La Casinière «Grimoires magnétiques»

Exposition produite par Le Centre des livres d'artistes,
en partenariat avec le Musée d'art contemporain de la Haute-Vienne - Château de Rochechouart
Commissariat : Didier Mathieu.

► Prêts / Diffusion de la collection

Exposition *Songes d'artistes, le livre d'artiste et l'intimité partagée*, galerie BILD, École d'art de Digne-les-Bains,
14 janvier - 25 février 2022.

► La collection / Enrichissements

Carolee Schneemann

MORE THAN MEAT JOY

Bulletin de souscription pour le livre *MORE THAN MEAT JOY - Complete Performance Works & Selected Writings*.
New Paltz – New York : Documentext, 1978.

– 4 p. ; 22,3 x 14 cm, imprimées en n/b et rouge sur papier couché satiné blanc.

– 1 f. ; 21 x 13,3 cm, imprimée en noir sur papier blanc.

inv. n° 148 21

Nicolas Giraud

Indefinite expansion

Paris : mfc-michèle didier ; Los Angeles : galerie Frank Dumont, 2020. 500 ex.

– 5 cartes postales ; 9 x 14 cm, imprimées en couleurs au recto et noir au verso sur carton blanc.

– 1 f. ; 9 x 14 cm imprimée en noir sur papier blanc. – Dans une pochette en plastique transparent.

inv. n° 150 21

► A signaler – Exposition(s)

Marianne Mispelaëre *Die Sonne scheint noch*

Strasbourg, CEAAC, espace international, 13 janvier – 20 février 2022,

<https://ceaac.org/fr/exposition/die-sonne-scheint-noch-artists-lament/>

► A signaler

Lefevre Jean Claude - *Lecture Exposition*

Saint-Etienne, Musée d'art moderne et contemporain, 10 février 2022.

<https://mamc.saint-etienne.fr/fr/agenda/lecture-exposition-de-lefevre-jean-claude>

au verso un «post-scriptum» de Joël Audebert mangezmoi

Diffusée sous forme de fichier numérique, la carte d'information du Cdma peut vous être envoyée en format papier sur simple demande.

mangezmoi

Préparation

270 jours, cuisson 90 minutes, un porcelet de 2,5 kg, 550 kg de farine d'orge, 550 kg de bintjes, 550 kg de betteraves, 3000 litres d'eau, 8 kg de foie gras de canard, 1/2 litre d'alcool à 45°, sel, poivre, 1/2 litre de vin rouge.

Pour le cochon :

Prenez un porcelet de dix semaines, installez-le dans un bungalow avec terrasse à l'ombre des noisetiers, nourrissez-le avec de la farine d'orge, des bintjes et des betteraves cuites à l'eau. Pour cela écrasez les ingrédients dans l'assiette de la future victime à raison de 1 kg de bintjes, 1kg de betteraves et 1 kg de farine d'orge par repas ; arrosez abondamment le tout d'eau (5 litres), puis laissez faire l'animal. Répétez l'opération deux fois par jour pendant 9 mois environ. Une fois la cote atteinte (120 à 140 kg), regardez le calendrier des Postes. Les lunes vous diront quand vous pouvez préméditer avec vos voisins et amis d'abattre l'animal de sang-froid.

Aussitôt après avoir commis cet acte, saignez à blanc la victime et dites à vos invités, que pour éviter la coagulation, brasser le sang avec du vin rouge, ce mélange devant servir à la fabrication du boudin. Mais ceci est une autre histoire...

Faites ensuite prendre à l'exécuté son unique bain dans une eau frémissante pour pouvoir effectuer un rasage soigné sur tout son corps, puis faites un accrochage selon la méthode de Georg Baselitz. Décapitez-le. Enlevez le contenu du contenant sans perforer les éléments du contenu afin d'éviter toute pollution puis attendez le lendemain. Quand le cadavre aura refroidi, vous pourrez alors procéder à son autopsie.

En attendant, allez chercher les foies gras de canard : pour cela, tournez à droite, puis encore à droite, vous êtes sur la D5. Tournez à droite et suivez cette route sur 2,5 km. Vous arrivez sur un carrefour. Continuez tout droit sur la D6, et suivez cette route sur 3 km. La première ferme sur la droite vend des foies gras de canard frais.

Sur le chemin du retour, au carrefour une boulangerie. Entrez et demandez tailles). Continuez sur 5 km, puis à un cette route sur 1 km. Tournez à droite, tournez à gauche, puis, 500 m plus loin, côte, tournez encore à gauche. Vous crime.



de la D6 et de la D5, vous trouverez 26 boîtes de conserves (de différentes croisement tournez à gauche et suivez et 100 m plus loin, après le virage, tournez à gauche, et au sommet de la voilà alors de retour sur les lieux du

Procédez à la mise en condition des foies gras : disposez-les sur un plateau, arrosez-les d'alcool distillé (45°), blanchissez-les de sel et attendez la suite des opérations.

Préparation du pâté :

Le lendemain, dépendez et découpez la victime pour pratiquer une dissection en quatre quarts. Découpez les quatre quarts autant de fois que vous le souhaitez jusqu'à obtention des éléments désirés : jambons, rôtis, ventrèches, petit-salé, viande à pâté.

Les morceaux choisis pour le pâté doivent respecter la proportion d'un tiers de lard gras séparé de sa peau (1kg) pour deux tiers de viande (3 kg). Pratiquez une analyse de leur résistance en les passant au hachoir. Une fois le test de résistance effectué, mettez les ingrédients dans un réceptacle suffisamment grand, salez (20 g/kg) et poivrez (3 g/kg), mélangez et laissez reposer le temps que le sel soit fondu. Faites cuire dans une poêle une petite quantité de cette préparation pour goûter si l'assaisonnement vous convient. Vous pouvez alors procéder au remplissage des boîtes. Pour cela, prenez une boîte, tapissez-en le fond d'une première couche de chair à pâté (1 cm d'épaisseur), puis tranchez un morceau de foie gras (2 cm environ) que vous installez dans la boîte sur la première couche de viande, et finissez de remplir avec de la chair à pâté. Répétez l'opération jusqu'à épuisement du foie.

Retournez chez le boulanger pour le sertissage des couvercles sur les boîtes. Quand toutes ces opérations sont effectuées, faites stériliser toutes les boîtes en les mettant dans une grande lessiveuse, remplie d'eau froide que vous ferez chauffer et laisserez bouillir à 90 degrés pendant 90 minutes. Laissez refroidir l'eau avant de retirer les boîtes.

Si le meurtre a été parfait et l'élimination du condamné réussie, *mangezmoi* pourra prendre avec le temps une saveur plus délicate. En principe, une dégustation est possible dans les trois ou quatre années suivant le meurtre, mais à vrai dire on ne peut guère préciser la date limite de consommation. C'est là la surnoise vengeance du cochon et du canard. Vous pouvez tenter d'accroître la valeur de la conserve, en prenant toutefois le risque de voir se réaliser cette vengeance. Mes amis consommateurs-spéculateurs, quel plaisir de pouvoir déguster une production non-conforme aux règles d'hygiène de post-modernité !