

LES PAINS PERDUS

AVIVIT SEGAL

**MÉMOIRE
DE
L'AVENIR**

Commissariat de l'exposition

Margalit Berriet

Présidente-fondatrice de Mémoire de l'Avenir

Ashley Molco Castello

Responsable des expositions à Mémoire de l'Avenir

Daniella Talmor

Curatrice associée

Traductions

Ashley Molco Castello et Eva Claisse

Création graphique

Mémoire de l'Avenir - Ashley Molco Castello

Visuel de couverture

Avivit Segal

Exposition réalisée avec le soutien de

L'Ambassade d'Israël en France

Partenaires associés

UNESCO-Most

Conseil International de la Philosophie et des Sciences Humaines

Humanities, Arts and Society

Ville de Paris

LES PAINS PERDUS

PRESENTATION OF THE EXHIBITION

by Ashley Molco Castello, co-curator

Mémoire de l'Avenir presents the works of artist Avivit Segal (born 1970). Through mediums of photography, video and sculptural installation, Avivit Segal explores the conceptual and physical qualities of the vital element that is Bread, offering it a central place in her reflections on humanity, refuge and sustenance.

* * * * *

As human beings, we are intrinsically intermingled with that which is cyclical. The systems, both cultural and natural, that govern our behaviours and our becoming are bound by the founding principle of repetition. This, of course, can be said of all forms of living.

From the seasons of planting and harvesting to the cycle of live and death, this ebb and flow from renewal to decay and back again, can be seen as that which upholds all of observable reality. In current times, the absolute interrelatedness of the Living – to which humankind is no exception – stands as perhaps the most critical matter to address and artistic, scientific and philosophical discourse remain our most viable sources in offering the clues to transform the ways in which we, as experiential creatures, engage physically and intellectually with a reality which is both in constant flux and in an eternal state of return.

Through entering a dialogue with wheat, flour, dough and all its transformations in her latest works, Avivit Segal strips down her artistic practice to a minimalist approach, in which the artist displaces their position from that of the pro-active creator or unilateral doer to one of the fluid channel - they through which energies, elements, and materials may converge, communicate and transmute. Evacuating the fixed notions of authorship and technique, the works are the result of a practice entirely concerned with gesture, observation and relation; breaking open the conventional gallery which - more than a place to see - becomes a space for diving into memory, sensation and contemplation.

LES PAINS PERDUS

PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION

par Ashley Molco Castello, co-curatrice

Mémoire de l'Avenir présente les œuvres de l'artiste Avivit Segal (née en 1970). À travers les médiums de la photographie, de la vidéo et de l'installation sculpturale, Avivit Segal explore les qualités conceptuelles et physiques de cet élément vital qu'est le Pain, lui offrant une place centrale dans ses réflexions sur les thèmes d'humanité, du refuge et de subsistance.

* * * * *

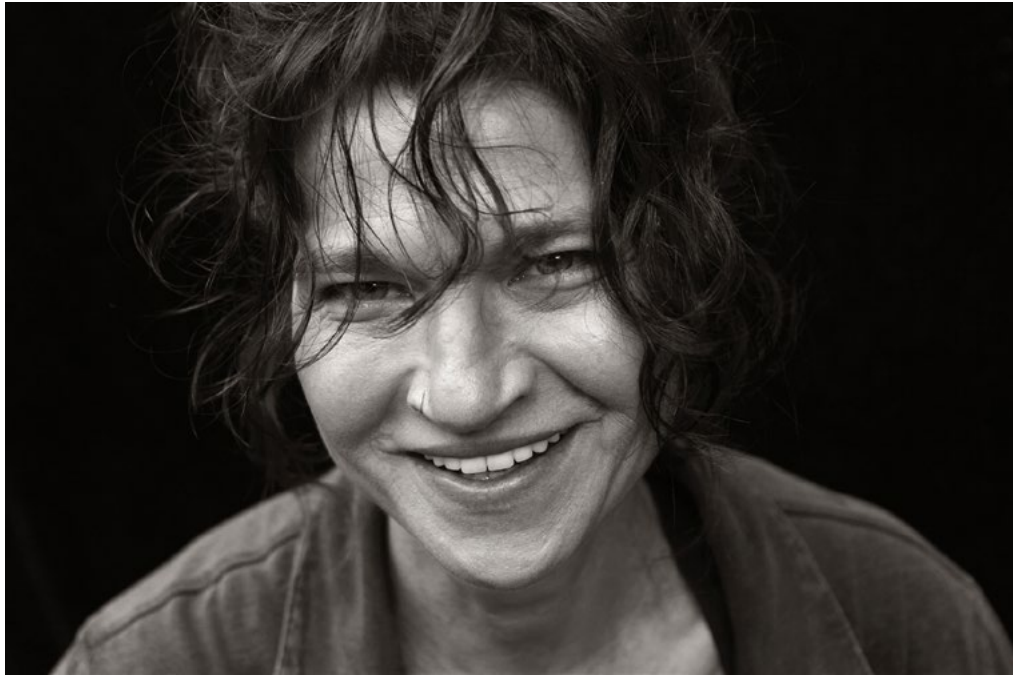
En tant qu'êtres humains, nous sommes indissociablement rattachés aux mouvements cycliques. Les systèmes tant culturels que naturels qui régissent nos comportements et notre devenir sont définis par le principe fondateur de la répétition. Ceci, bien sûr, peut être dit de toutes les formes de vie.

Des saisons de la plantation et de la récolte au cycle de la vie et de la mort, ce flux et reflux qui va et vient entre renouvellement et décomposition est une des fondations qui soutiennent toute la réalité observable. À l'heure actuelle, l'interdépendance absolue du vivant - à laquelle l'humanité ne saurait se soustraire - se présente comme la question cruciale de notre temps et les discours artistiques, scientifiques et philosophiques restent nos sources les plus fiables, nous fournissant les clefs qui nous permettront de transformer la façon dont nous nous engageons physiquement et intellectuellement avec une réalité qui est à la fois en constante évolution et dans un état de retour éternel.

En entrant en dialogue avec le blé, la farine, la pâte et toutes ses transformations dans ses dernières œuvres, Avivit Segal ramène sa pratique artistique à une approche minimaliste, dans laquelle l'artiste se déplace - du rôle de créateur proactif ou faiseur unilatéral à celui du correspondant - celui par lequel les énergies, les éléments et les matériaux peuvent converger, communiquer et se transmuter. Évacuant les notions figées d'auteur et de technique, les œuvres sont le résultat d'une pratique entièrement préoccupée par le geste, l'observation, la relation et ouvrent au sein du lieu d'exposition conventionnel un espace pour plonger dans la mémoire, la sensation et la contemplation.



AVIVIT SEGAL



Avivit Segal est une artiste multidisciplinaire née en 1970. Elle vit et travaille en Israël.

Avivit Segal is a multidisciplinary artist, born in 1970. She lives and works in Israel.

www.avivitsegal.com

D'aussi loin que je me souviens, la mer a toujours fait partie intégrante de ma vie. Vivant à Atlit, une ville du nord située au bord de la mer, la plage est pour moi source d'inspiration quotidienne. Je m'imprègne de la composition de la lumière, de l'air, de l'eau, du sable, des textures et des couleurs, ainsi que de la douceur et de l'intensité que la nature m'offre comme toile de fond quotidienne de la vie.

Mes médiums sont principalement la photographie et la création d'objets et d'installations à partir de pâte de farine. J'ai une passion et une attirance pour le contact de la pâte dans mes mains, le mouvement circulaire du pétrissage, les odeurs stimulantes et le goût. La mie de pain apporte avec elle un monde de connotations. Je le démonte et le réassemble avec mon art.

Contrairement au mur de pain et à la position orthogonale, les bols à levain ont un plus grand degré de liberté et de symbolisme. Les bols à levain, qui sont pétris et ouverts à la main jusqu'à un état semi-transparent, créent un équilibre délicat entre fragilité et force. Par ce processus, je définis un nouveau contenu avec des matériaux anciens. Le bord de la pâte, donc la «croûte», est le contenu lui-même. Avec mon processus de test des frontières, c'est comme si j'avais retiré la douceur de la pâte et utilisé la «croûte» comme plate-forme d'expression. Cela me permet de créer un nouvel espace qui devient le lieu d'un dialogue entre le présent et l'absent, le plein et le vide, tout en définissant l'espace et en même temps l'espace qui le définit.

Mon amour pour la nature guide mon choix de matériaux, qui sont organiques et périssables. Relier les signes du temps, se livrer, accepter et se réconcilier avec le cercle de la vie.

Ever since I can remember, the sea has been an integral part of my life. Living in Atlit, a northern town by the sea, I use the beach as a daily source of inspiration. Taking in the composition of light, air, water, sand, textures and colors, as well as the softness and the intensity that nature provides for me as a daily backdrop to life.

I focus mainly on photography and on creating objects and installations comprised of dough. I have a passion and an attraction for the touch of the dough in my hands, the circular kneading motion, the stimulating odors, and the taste. The bread loaf brings with it a world of connotations. I disassemble and reassemble it with my art.

Unlike the bread wall and the orthogonal position, the sourdough bowls have a greater degree of freedom and symbolism. The sourdough bowls, which are kneaded and opened by hand to a semi-transparent state, creating a delicate balance of fragility and strength. By this process I define new content with old material. The border of the dough, thus the "crust" is the content itself. With my process of testing borders, it is as if I have removed the softness of the dough and used the "crust" as my platform of expression. This enables me to create a new space which becomes the site of dialogue between present and absent, fullness and void, while defining the space and at the same time the space defining it.

My love for nature guides my choice of materials, which are organic and perishable. Connecting the signs of the time, surrendering, accepting and reconciling with the circle of life.









Avivit Segal, Le Mur de Pain

essai sur l'artiste par Daniella Talmor, curatrice associée

Le mur de pain exposé au sein de la galerie Mémoire de l'Avenir a d'abord été présenté comme une installation sous le nom de « Not by bread only » à la biennale Craft and Design de Tel Aviv en 2020. Les pains produits et exposés à la biennale sous forme de délicats bols de pâte cuits par l'artiste sont dépeints sur les murs comme des images photographiques hypnotiques. Le mur de pain est aussi présent au moyen d'une vidéo autour de laquelle volent des petits oiseaux dont les chants en chœur résonnent dans l'espace de la galerie.

Le travail et la production de pain a été symbole et source de subsistance depuis la nuit des temps. Le pain est une chose simple, primaire, terre à terre et humble. Le mot Hébreu pour pain, « Lechem », peut aussi signifier rêve, empathie et pardon. Le pain réveille des sentiments profonds de nostalgie, il a des pouvoirs nourriciers, il donne et libère la vie. Avec le Mur de Pain, l'artiste repousse et explore les limites de la pâte, au-delà de ses usages conventionnels. Pour l'artiste, le pain est synonyme de foyer, de lieu sûr, de chaleur et d'amour. La chaude étreinte du levain qu'elle utilise pour créer ses bols est un organisme sensible et vivant, qui doit être continuellement cultivé, nourri et écouté. L'artiste renouvelle sans cesse sa fascination face à la métamorphose constante de la pâte à travers toutes ses transformations.

Avivit Segal développe un dialogue permanent avec les matériaux qu'elle utilise, tout en cultivant un rapport sensuel liée au touché, crée par les mouvements circulaires du pétrissage de la pâte, ainsi que les odeurs et goûts alléchants. Elle laisse ses mains effectuer le travail ; pour elle, elles sont l'extension du cœur et de l'intelligence. Son amour de la nature et son choix de matériaux organiques, dégradables, sensibles au passage du temps et aux conditions climatiques lui permettent d'accepter, et de se réconcilier avec le cycle de la vie. La pâte à pain est la glue reliant les morceaux de sa propre vie.

Dans certaines de ses photographies, Avivit Segal occulte des parties qu'elle juge moins importantes pour la compréhension de la scène, en surexposant ou « brûlant » l'image. Les espaces blancs produits par la surexposition sont quant à eux d'une grande importance. Pour Segal, ils créent un espace entre le physique et la métaphysique, entre le visible et l'invisible. D'une part, c'est une absence, un vide qui se fait présent et qui incarne le silence entre les mots, de l'autre, il vient souligner les images elles-mêmes. Dans sa quête



des parties manquantes, l'artiste essaie d'instiller des signes, d'atteindre l'infinie clarté ; en résultent des images qui semblent flotter en arrière-plan. Les photographies ouvrent sur une réalité déconnectée du temps et de l'espace et permettent le démontage de leur réalité.

Pour cette exposition, Avivit Segal crée une expression abstraite à travers les photographies en gros plans de ses œuvres. Chaque œuvre de l'exposition forme une unité autonome, se représentant uniquement elle-même. Toutefois, la présentation des œuvres comme un ensemble détourne le spectateur du singulier vers le collectif.

Si le médium contemporain de la photographie sait documenter un moment et un lieu précis, il est également un outil pour orchestrer une nouvelle réalité. Dans ce travail, la capacité et l'expertise d'Avivit Segal en matière d'observation ainsi que son talent pour déchiffrer la réalité et son habilité à susciter l'émotion sont manifestes.

Avivit Segal, The Bread Wall

essay on the artist by Daniella Talmor, guest curator

The Bread Wall installed here in the Paris exhibition was first shown as an art installation under the title «Not by Bread Only» at the «Tel Aviv Biennale of Crafts and Design 2020 – First Person. Second Nature» at the «Muza, Eretz Isreal Museum Tel Aviv». The bread products exhibited at the Biennale, delicate dough bowls baked by the artist, are portrayed here on the walls as hypnotic photographic images. The Bread Wall is also displayed here by means of a video around which small birds are floating and their chirping chorus echoes within the space of the gallery.

Dough and bread products since time immemorial have been a basic source of sustenance. Bread is simple, basic, down to earth and humble. The Hebrew word for bread, «lehem», appears in the Hebrew words war, dream, empathy and forgiveness. Bread arouses deep feelings of yearning and aspiration. Bread has powers of sustenance, gives life and releases life. In the Bread Wall the artist expands the boundaries of the dough over and above the conventional uses and tests its limits. Bread for the artist, represents home, a safe place, warmth and love. The warm embrace of the sourdough she uses to create the bowls is a sensitive living organism which must be continuously cultivated, nourished and listened to. According to the artist she is fascinated each time anew by the constant metamorphosis occurring within the dough.

Segal cultivates and develops an ongoing dialogue between herself and the materials creating a passionate and sensory attraction to the touch, to the circular motions of kneading the dough and to the enticing smell and the taste. She lets her hands, which according to her are an extension of the heart and the intelligence within them, do the work. Her love of nature and her choice of materials, which are organic and degradable, influenced by time and weather showing signs of change enable her to accept and reconcile herself to the circles of life. The bread dough is the adhesive binding together the pieces of her life.

In some of her photographs Segal makes redundant the parts which are to her not important to the understanding of the scene through overexposure and «burning». The white spaces created through overexposure are of great significance. They create, according to her, a space between the physical and the metaphysical, between the visible and the invisible. On the one



hand it is a missing presence portraying silence between words; however, on the other hand it highlights the images themselves. In her pursuit to find the missing parts Segal tries to instill signs, to reach a precise and infinite clarity and the images in her works appear to be floating in the background. The photographs create a reality disconnected to time or place, allowing the dismantling and reassembly of their reality.

For this current exhibition Avivit Segal creates an abstract expression through photographing her works in close up. Each work in the exhibition stands alone as an autonomic unit representing only itself. However, the presentation of all the works as a whole diverts the viewer from the singular to the whole. Together the photographs merge into one rich mosaic of personal photographs, designed through the thought process of the artist and infusing life into them.

Photography, a significant and contemporary medium, knows how to document a specific time and place, but also to create and orchestrate a new reality. Segal's ability and expertise at observation, her talent in deciphering reality and her ability to inspire thought and emotion are most evident in her works.











LES PAINS PERDUS

par Margalit Berriet

Mais lorsqu'une fois les hommes sont parvenus à embrasser une religion pure et sainte, la superstition devient non-seulement inutile, mais très-dangereuse. On ne doit pas chercher à nourrir de gland ceux que Dieu daigne nourrir de pain.

Voltaire

Que ce soit sur les tables de banquet de la noblesse terrienne ou dans les espaces ordinaires du paysan, le pain est tout aussi présent ; parfois en forme de fines galettes cuites, d'autres sous forme de pain levé. Les anciennes sociétés de chasseurs ont été les premières à récolter des céréales alimentaires, puis, à partir de l'an 10 000 avant Jésus-Christ environ, elles ont également fonctionné en sociétés agricoles organisées, travaillant la terre pour maintenir la vie.

Les mois de «basses eaux» sont le moment de la récolte des céréales. Les fêtes de la moisson trouvent leur origine dans une croyance animiste qui attribue au maïs, au blé ou au riz les vertus de la fertilité et de la maternité. Ces fêtes montrant les êtres humains honorant et célébrant la terre, sont autant d'indicateurs du lien insécable qui unit la terre et la (re) génération de la vie.

Le blé est un élément nutritionnel essentiel, employé en concert avec les quatre éléments - terre, air, eau et feu - pour

produire du pain, de tous temps. Le blé est cultivé depuis le début de l'histoire de l'humanité et constitue l'une des récoltes les plus répandues sur Terre. Bien qu'il soit décrit comme un élément essentiel à la vie, il peut également causer la mort - les alcaloïdes de l'ergot de seigle qui se développent dans le blé, ainsi que dans l'avoine, le seigle et d'autres céréales, sont nocives pour la santé des animaux et peuvent être toxiques.

Comme pour tout symbole, les vertus du blé ont contribué à sa symbolique : il jaillit du sol après une saison peu fertile et se développe en une masse de tiges suffisamment importante pour nourrir la population tout au long de l'année. Le blé et les autres céréales représentent les lois de la flexibilité et de l'harmonie, car ils résistent aux tempêtes et se tiennent toujours dressés, faisant preuve de résistance, de force et de souplesse. Ainsi, le blé est devenu symbole de naissance et de mort, ainsi que de renaissance et de résurrection. Le blé - et le pain - représentent l'abondance et la prospérité.

Dans presque tous les textes anciens, on trouve des références à la nourriture. Que ce soit dans l'Égypte antique de l'an 8000 avant J.-C., ou dans l'ancienne civilisation maya en Amérique, nous retrouvons toujours des références au «grenier à blé». La culture du blé et d'autres céréales a facilité le développement de groupes organisés et de la vie urbaine. Aujourd'hui, avec la pénurie mondiale

de blé et d'autres céréales causée par des problèmes environnementaux tels que la sécheresse ou par la guerre, le pain évoque désormais la crise alimentaire mondiale qui menace de créer une famine généralisée. Les pénuries et l'insécurité alimentaire déclenchent misère, conflits locaux et mondiaux, migrations non-contrôlées, et crises de santé publique. Les décideurs politiques travaillent sur les chaînes d'approvisionnement mondiales, démontrant la nécessité d'une coopération entre les pays riches et les pays en développement.

Dans son livre *Notre pain*, Predrag Matvejević écrit : «La plupart d'entre nous mange du pain, et "le pain constitue le fil ininterrompu qui relie les civilisations à travers l'histoire.» L'histoire du pain est le reflet de l'histoire de l'humanité, des nomades aux citadelles : «Le pain est à la fois le produit de la nature et de la culture. Il a été condition de paix et cause de guerre, promesse d'espoir et raison du désespoir. Les religions le bénissaient. Les gens ne juraient que par lui».

Les préoccupations d'une époque sont souvent inscrites sur les objets culturels qu'elle a produit, et les motifs ornementaux en sont un bel exemple. Au XIXe siècle, dans un contexte d'anxiété croissante due au passage d'une société agricole à une société industrielle, l'idéalisation de la campagne et de la nature s'illustrait par des motifs tels que des tiges de blé mûr qui ornaient les vêtements et

les accessoires. Le blé, dont on trouvait des références aussi bien dans le textile, que dans les arts, dans le quotidien et dans la politique, était appelé «bâton de vie».

L'œuvre d'Avivit Segal célèbre les fêtes de la moisson où se cuisait le pain, provoquant chez nous une réflexion sur le rôle du pain dans les sociétés. Sensible à la beauté végétale du blé, Segal cultive un dialogue permanent entre les quatre éléments et les cinq sens, proposant une mise en scène dramatique dans l'expérience de son œuvre. Les Pains Perdus nous suggère que l'espoir n'est jamais totalement perdu, et qu'il n'est jamais trop tard.

Une seule chose était changée. Il se sentait libre à l'égard de son passé, et de ce qu'il avait perdu. Il ne voulait que ce resserrement et cet espace clos en lui, cette lucide et patiente ferveur devant le monde. Comme un pain chaud qu'on presse et qu'on fatigue, il voulait seulement tenir sa vie entre ses mains.

La Mort heureuse, Albert Camus

LES PAINS PERDUS

by Margalit Berriet

But once men have come to embrace a pure and sacred religion, superstition becomes not only useless, but very dangerous. One should not try to feed acorns to those whom Divinity deigns to feed with bread.

- Voltaire

From the tables of the landed gentry to the common spaces of peasants, bread is present, sometime only as thin, unleavened discs, sometimes as leavened bread. The ancient hunting societies were the first to gather food grains and then, from around 10,000 BC, also functioned in organized agriculture societies, working the earth to sustain life.

The months of «low water» are the time to gather grains. Harvest celebrations have their origins in an animistic belief that attributes to corn, wheat, or rice the character of fertility and motherhood. These festivals demonstrate human beings honoring and celebrating the earth, signifying an inseparable relation between the earth and the (re) generation of life.

Wheat is an essential nutritional element, always used within the sphere of the four elements—earth, air, water, and fire—to produce bread. Wheat has been cultivated since the begin-

ning of human history, and is one of the most widely grown harvests on earth. Though it has been described as the most vital component of life, it can equally cause death—the ergot alkaloids that develop in wheat, as well in oats, rye, and other grains, impair the health of animals and can be poisonous.

As with all symbols, the virtues of wheat have contributed to its legacy—it sprouts from the soil after an unfruitful season, and grows into a mass of stalks large enough to feed the people throughout the year. Wheat and other grains represent the laws of flexibility and harmony because they are resistant to stormy weather, always standing upright, demonstrating resistance, strength, and suppleness. Thus, wheat became a symbol of birth and death, as well as rebirth and resurrection. Wheat—and bread—represent abundance and prosperity.

In nearly every ancient text there are references to food. From as far back as around 8000 BC in Egypt or the ancient Mayan civilization in America, we find references to the «breadbasket.» Cultivating wheat and other grains facilitated the development of organized groups and urban life. Today, with the world-wide lack of wheat and other cereals caused by environmental

issues such as drought or war, bread has become related to the global food crisis threatening to create widespread famine. Food shortages generate misery, local and global conflicts, migration insecurity, and health issues. Policymakers are working on world supply chains, demonstrating the need for cooperation between rich and developing countries.

In his book *Our Daily Bread*, Predrag Matvejević writes: “Most of us eat bread, and bread is an unbroken thread that binds civilizations’ from past to present.” The history of bread is a reflection of the history of humanity, from nomads to citadels: “Bread is the product of both nature and culture. It was the condition for peace and the cause of war, the promise of hope and the reason for despair. Religions blessed it. People swore by it.”

Cultural preoccupations are often expressed through ornamental motifs. For example, in the 19th century, amidst the rising anxiety caused by moving from an agricultural to an urban/industrial society, idealization of the countryside and nature was seen in motifs like stalks of ripe wheat on clothing and accessories. Found on fabrics, in the arts, and in cultural and political references, wheat was named the “staff of life.”

The work of Avivit Segal celebrates the harvest festivities of making bread, leading us to question the role of the bread in societies. Seeing the beauty of wheat as a plant, Segal cultivates an ongoing dialogue between the four elements and the five senses, proposing a dramatic mise en scene in the tactile experience of her work. *Les Pains Perdus* is a suggestion that “it is never fully a lost cause, nor ever too late.”

*Only one thing was changed.
He felt free from his past,
and from what he had lost.
He wanted only this tightness
and this inner space, this lucid
and patient dedication to the
world. Like a warm bread that
is pressed and tired, he only
wanted to have his own life in
his hands.*

- *La Mort heureuse*, Albert Camus













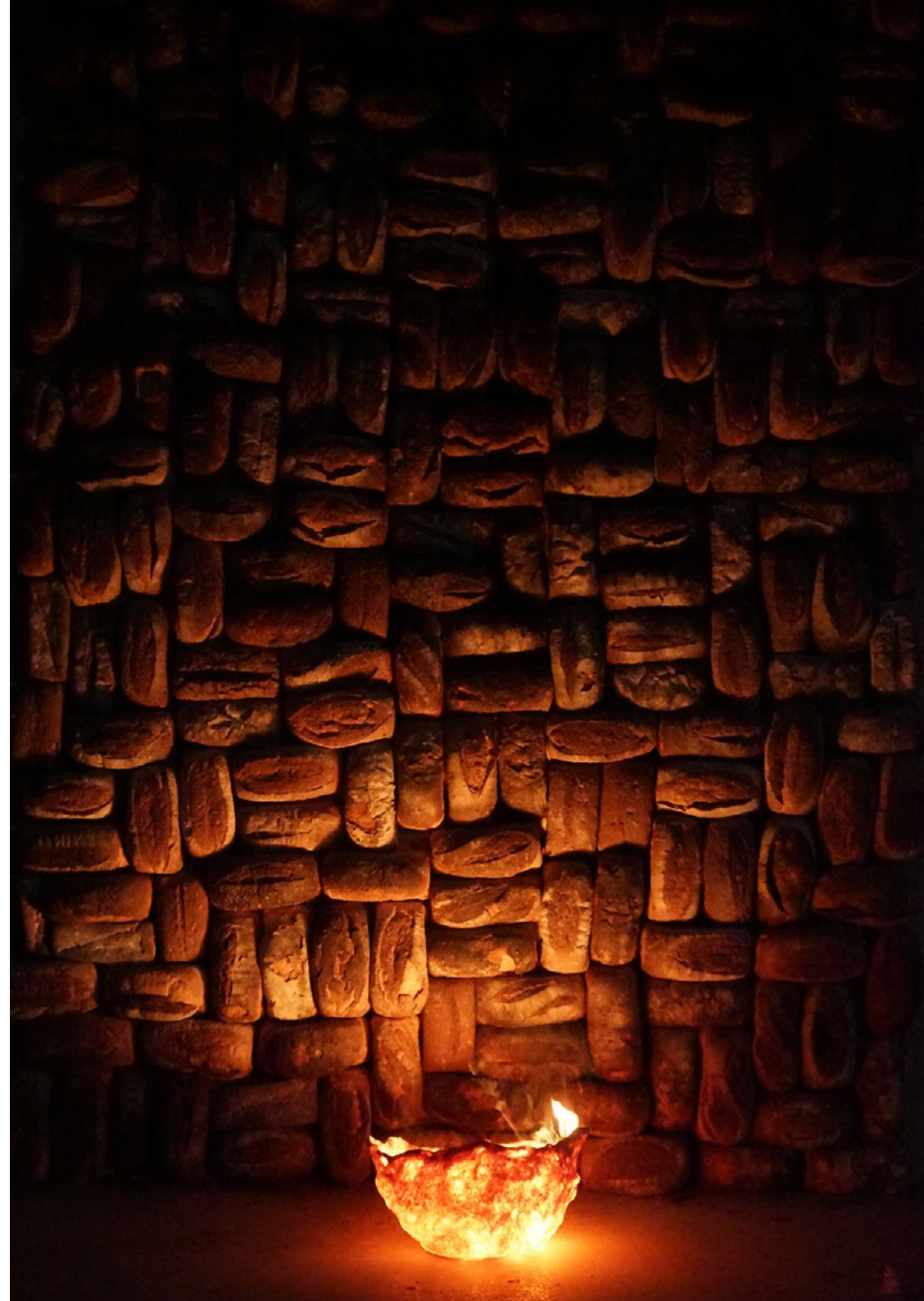






The artist would like to thank filmmaker Nadav Harel for the images and artist Gil Becher (physical theater teacher, actor, designer and multidisciplinary artist) for their precious contribution to the Ceremony Performance «Bread and Fire» which took place at the Eretz Israel Museum.

L'artiste tient à remercier le cinéaste Nadav Harel pour les images et l'artiste Gil Becher, (professeur de théâtre physique, acteur et designer) pour sa précieuse contribution à la performance de la cérémonie «Bread and Fire» qui a eu lieu au Musée Eretz Israël.



SATELLITE EVENT

ÉVÉNEMENT SATELLITE

PERFORMANCE

La Compagnie Humaine
Pierre Theoleyre & Éric Oberdorff

humaine
compagnie
éric oberdorff

Éric Oberdorff

Danseur, chorégraphe, réalisateur et metteur en scène français, Éric Oberdorff considère son rôle d'artiste comme celui d'un observateur privilégié du monde. Curieux des hommes, il explore la relation à l'autre et confronte les énergies contradictoires qui nous animent.

French dancer, choreographer and director, Éric Oberdorff considers his role as an artist as a privileged observer of the world. Curious about humans, he explores the relationship to each other and confronts the contradictory energies that drive us.

LA COMPAGNIE HUMAINE

Fondée en 2002 par Éric Oberdorff, la Compagnie Humaine rassemble en son sein des artistes de tous horizons avec lesquels elle développe des projets interdisciplinaires ambitieux pour la scène, l'écran et les espaces alternatifs. Son chorégraphe et directeur crée sur un mode subtil des pièces aux thèmes universels plaçant l'humain au cœur de la création. Attachée à la démocratisation de la danse contemporaine et très investie dans le tissu socio-culturel, la compagnie est aussi fortement impliquée dans ses missions d'éducation, de formation et de transmission.

Founded in 2002 by Eric Oberdorff, la Compagnie Humaine brings together artists from all backgrounds, developing ambitious interdisciplinary projects on stage, on screen and within alternative spaces. The choreographer and director of the company creates plays concerned with universal themes and puts the human being at the heart of the creation. Committed to the democratization of contemporary dance and invested in the social and cultural fabric, the company is also involved in missions of education, transmission and training.

VENDREDI 9 DÉCEMBRE
à l'occasion du vernissage
début de la performance 19h45

FRIDAY DECEMBER 9TH
on the occasion of the opening
performance starts at 7:45PM

Pierre Théoleyre

Diplômé du CNSMD de Lyon en 2018, Pierre intègre la formation "Prototype 5" à Royaumont sous la direction d'Hervé Robbe. Il collabore ensuite avec les chorégraphes Antoine Arbeit, Wendy Cornu, Efi Farmaki et Joana Schweizer. Il danse avec la Compagnie Humaine depuis 2022.

Pierre Théoleyre graduated from the CNSMD in Lyon and trained in « Prototype 5 » at Royaumont under the direction of Hervé Robbe. He has collaborated with choreographers Antoine Arbeit, Wendy Cornu, Efi Farmakin Joana Schweizer. He has been dancing with La Compagnie Humaine since 2022.

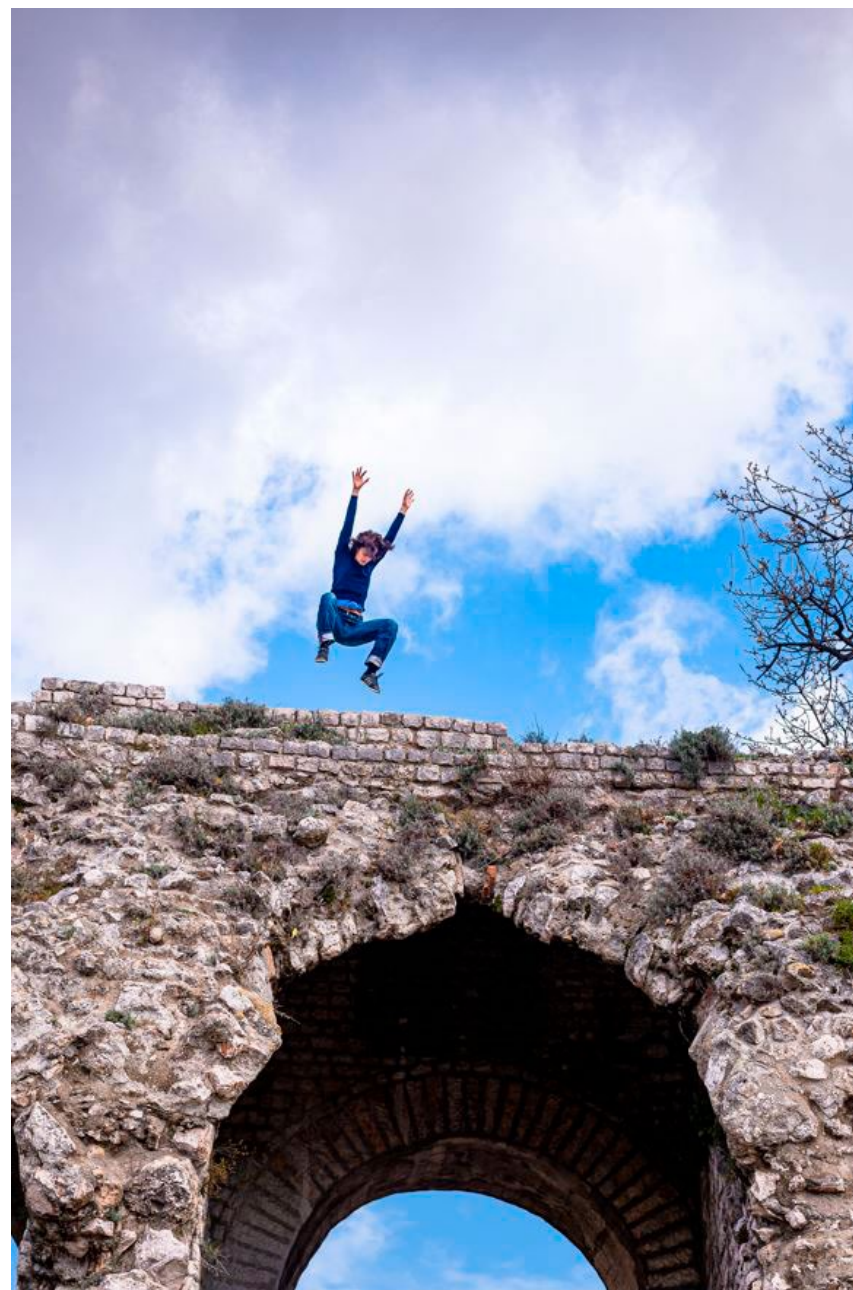


Image : La Compagnie humaine

Further reading

Références supplémentaires

1. Voltaire, *Traité sur la tolérance*, 1763, Chapitre XI, *Librio*, 2015, p. 87. « Mais lorsqu'une fois les hommes sont parvenus à embrasser une religion pure et sainte, la superstition devient non-seulement inutile, mais très-dangereuse. On ne doit pas chercher à nourrir de gland ceux que Dieu daigne nourrir de pain. »
2. <https://www.britannica.com/topic/harvest>
3. H. W. F. SAGGS/EVERYDAY LIFE IN BABYLONIA AND ASSYRIA/ <http://www.aina.org/books/eliba/eliba.ht>
4. Social, political, and environmental characteristics of early civilizations/ Khan Academy/ [https://tgmsystem.com/wp-content/uploads/2014/11/mycobook.pdf](https://www.khanacademy.org/humanities/world-history/world-history-beginnings/birth-agriculture-neolithic-revolution/a/why-did-human-societies-get-more-complexHugues de Saint-Quentin, Pourquoi le pain perdu se dit-il «French toast» aux Etats-Unis ?/ 28 avril 2018PAIN-PERDU. (See HERE)5. USDA-United State Department of agriculture Publication; Grain Fungal Diseases & Mycotoxin Reference Chapter 1 / P.2 and p. 31/NOVEMBER 2014/ <a href=) & <https://wheat.pw.usda.gov/ggpages/wheatpests.html#wheatstem>
6. Yawsef Beth Turo and Nurgül Çelebi/ *Heto u Sheblo: Wheat Ear Symbolism in Ancient Civilizations/ 01/04/2022//syriacpress.com/blog/2022/04/01/heto-u-sheblo-wheat-ear-symbolism-in-ancient-civilizations*
7. Yawsef Beth Turo and Nurgül Çelebi/ *Heto u Sheblo: Wheat Ear Symbolism in Ancient Civilizations/ 01/04/2022//syriacpress.com/blog/2022/04/01/heto-u-sheblo-wheat-ear-symbolism-in-ancient-civilizations*
8. Britannica, The Editors of Encyclopaedia. «Eucharist». *Encyclopedia Britannica*, 6 Oct. 2022, <https://www.britannica.com/topic/Eucharist>. Accessed 18 November 2022.
9. <https://lamusdworski.wordpress.com/2016/08/06/harvest/>
10. Stephen Block/ <https://www.kitchenproject.com/html/kpabout.html> <https://www.kitchenproject.com/history/FrenchToast/index.htm>
11. John F. Marian, *The Encyclopedia of American Food and Drink*, 1871 «French Toast» (p. 134)
12. Amarilla, *Every Woman's Cookbook* published in 1926. *Fench Toast*
13. *Apicius Cookery and Dining in Imperial Rome*, edited and translated by Joseph Dommers Vehling , recipe 296/Dover Publications:New York/1977 (p. 172)
14. <https://www.nytimes.com/2022/06/27/business/russia-food-crisis-sanctions.html>
15. <https://painsuisse.ch/blog/mythes-et-coutumes-autour-du-pain/>
16. Thomas Mauch / <https://painsuisse.ch/> 28. septembre.
17. <https://fidmmuseum.org/2010/03/wheat-motif.html>
18. https://www.academia.edu/28579380/Talking_of_Eating_and_Food_in_Iron_Age_Babylonia
19. <http://www.aina.org/books/eliba/eliba.htm>
20. Social, political, and environmental characteristics of early civilizations/ Khan Academy/ <https://www.khanacademy.org/humanities/world-history/world-history-beginnings/birth-agriculture-neolithic-revolution/a/why-did-human-societies-get-more-complex>
21. <https://lareviewofbooks.org/article/remember-the-bread/>
22. https://fr.wikipedia.org/wiki/Predrag_Matvejevi%C4%87
23. *Global Food Crisis Tests Western Resolve to Retain Russia Sanctions*
24. Alan Rappeport/ With a food shortage threatening to create widespread famine, Western countries face a tough choice as sanctions exacerbate the problem. Published June 27, 2022 Updated June 30, 2022/ <https://www.nytimes.com/2022/06/27/business/russia-food-crisis-sanctions.html>

**MÉMOIRE
DE
L'AVENIR**

45/47 rue Ramponeau Paris 20 - M° Belleville [L2 - 11]
Visites ouvertes au public du mercredi au samedi 11H-19H
uniquement sur rendez-vous les mardis
contact@memoire-a-venir.org / Tel: 09 51 17 18 75
www.memoire-a-venir.org / humanitiesartsandsociety.org

EXPOSITION RÉALISÉE AVEC LE SOUTIEN DE

Ambassade d'Israël en France



PARTENAIRES ASSOCIÉS

UNESCO-Most
Conseil International de la
Philosophie et des Sciences Humaines
Humanities, Arts and Society
La Ville de Paris



MÉMOIRE
DE
L'AVENIR

ISBN 978-2-494524-05-7