

## La cerise sur le gâteau de l'été

Une fois n'est pas coutume : la 29<sup>ème</sup> réunion de la Plate forme semble s'être dédoublée, comme étirée dans le temps des vacances. Nous avons été reçus officiellement en juin et officieusement (réunion à mi-parcours et en petit comité en juillet) dans deux lieux d'expérience sociale analogues, à la Maison des associations du XV<sup>ème</sup> arrondissement, 22 rue Deparcieux à l'invitation de Juliette Helson (Slow food) et le Café Reflets, site du Centre socioculturel C.E.R.I.S.E, bâti au 46 rue Montorgueil sur les terres de la paroisse Sainte Eustache. Nos dialogues ont porté sur le bien être « slow food » et l'innovation sociale par le design et le désir. Pour peu, on reviendrait aux valeurs féminines que la littérature consacre au fil des millénaires... à moins que ce soit l'antique Méditerranée qui fasse danser ses Muses.

Alors, en cette période de transhumance qui étire son aile sur un mois de juillet mouillé, réunissons les dialogues de ces deux maisons, l'une baignée de soleil grâce à sa verrière, l'autre embellie par une œuvre - miroir. Le Café Reflets, dit « maison Cerise » dispose d'un magnifique plafond composé de photographies illuminées par un néon bleu discret, qui se reflète dans des tables miroirs modulables en petites unités ou sur l'ovale d'une discussion pleine. Au travers de la réalisation soutenue par la Fondation de France, « Ouvrez vos fenêtres », le plasticien Jean Luc Vilmouth a demandé l'autorisation aux habitants du Quartier Montorgueil de photographier la vue de leur chambre à coucher : tour à tour vue monumentale, espace de débarras, courette, revers de rues inconnues ... ces images qui nourrissent les imaginaires des dormeurs façonnent un kaléidoscope changeant qui nourrit l'imaginaire en retour des personnes en réinsertion qui fréquentent ce lieu. Comme Angelo Ferlazzo, historien et consultant, le remarquait pour l'Italie, la gestion des imaginaires et des miroirs diffractés forme naturellement une expérience du temps multiple. Le bien vivre est né des villes italiennes, voire des régions morcelées comme des clairières.

Une belle ronde de lumière qui, après deux patios, conduit le promeneur vers un espace de possibles. Nous y reviendrons lors de la prochaine Plate - Forme, le 9 septembre.

La permission ... un mot que nous avons souvent utilisé et que Gabriel Szapiro estime indispensable pour toute relation réussie voire toute opération commerciale efficace. Nous abandonnons lentement une ère de matraquage et de marquage. Se faire plaisir et faire plaisir reconstituent un équilibre secret sur lequel les historiens comme les publicitaires se sont encore peu penchés.

Slow Food, sous ce néologisme anglais se cache une réplique italienne, aujourd'hui méditerranéenne, celle de se désengager du fast food. La partage de

midi, le *farniente* au soleil a trouvé une philosophie que l'Américain peut comprendre et adopter, car elle parle désormais sa langue. Manger lent plutôt que le manger lentement, l'objurgation traditionnelle que les parents féru d'hygiène et de bonnes manières assènent à l'enfant glouton. Cette maxime épicurienne mise en scène par le piémontais Carlo Petrini touche aujourd'hui 173 pays et concerne quelques 100 000 aliments.

« Bon, propre et juste » : ce slogan équilibré se décrit sous ses formes les plus diverses tant du point de vue du prix que de la qualité de la dégustation et de l'accueil. Le manifeste de Petrini conjugue 52 conditions qui labellisent le plaisir d'être et de manger ensemble. Manger des produits locaux est aussi une forme d'hospitalité attentive. Conjuguer les énergies renouvelables avec le bruit des cigales et les repas de famille. Le goût et la dégustation dévoilent leur vrai visage, celui du respect de soi et de l'autre, qui, comme le rappelle Gisèle Bessac, consultante pour le « bien vieillir » demeure un relais important entre les générations.

Bien manger, cuisiner pour autrui c'est porter une attention bienveillante à ce corps qui souffre aux cadences abstraites d'une société informatisée qui ne peut fonctionner que sur du quantitatif. *Noces* de Camus, *Un été à Tipasa*, *Regain de Giono*, les plats complets, le retour aux produits du terroir forment un agréable contrepoint à la dégringolade des monnaies et aux menaces de pauvreté qui pèsent sur l'Europe. Giono avait chanté un peu de pain frotté à l'huile d'olive. Et si c'était cela la réponse au chaos de l'économie...

L'attention à la cuisine et les banquets frugaux d'amis est une tradition essénienne du bien - vivre. La modernité y ajoute le bien voyager avec aujourd'hui des agences de voyages spécialisées depuis peu dans le slow tourism... qui se décline bien au-delà d'une marque dans les initiatives de chemins de Compostelle, de refuges silvestres, d'expériences de jeune dans la Nature ou au contraire de petits repas délicieux, à l'inverse de cette *Grande Bouffe* dont le cinéaste italien Marco Ferreri avait stigmatisé les dérives dans les années 1970. Le slow food de l'escargot italien n'est pas un parti pris bio, aux contours délimités, il est un flou de qualité, patiemment adapté de Toulouse, de Tours et du midi par des personnes qui redécouvrent avec lui une bienveillance pour le cuit à point et le fruit cueilli juteux... avec la ferme pensée que ce choix de qualité s'étendra insensiblement aux autres aspects de la vie personnelle et collective de ses adeptes.

A l'inverse, comme un contrepoint d'alerte, Michel Ickx a pointé combien le langage restait tributaire de l'inconscient monétaire, citant l'ouvrage dont il est

le traducteur, *Au cœur de la monnaie (systèmes monétaires, inconscient collectif, archétypes & tabous)* de Bernard Lietaer « un passionnant voyage de 20 000 ans dans le système touffu des monnaies ». Cette expertise qui s'apparente à la réflexion prospective menée par les équipes de Patrick Viveret, anticipe l'effondrement annoncé de la monnaie unique, le dollar puis l'euro. Sans entrer dans le détail des monnaies alternatives qui nous entraîne trop loin de notre œuvre patiente de créativité sur les territoires et à partir d'eux, je dirais que les systèmes d'alerte sont multiples. La monnaie est une mesure du comportement, un indicateur collectif et une valeur. Cet enchevêtrement de fonctions fonde sa nécessité.

Le problème est bien que nos politiques ne savent plus déchiffrer la pluralité des expressions. On ne peut transcender cette ambivalence, mais en la conjuguant avec une ère de post capitalisme que certains observateurs, telles les équipes de Jacques Delors en Europe, ont parfois pressenties. Le dispositif en étoile « Créativités & Territoires », conjuguant avec son pluriel une pluralité constitutive d'approche, se défie des solutions uniques, prophétiques ou angoissées (l'envers de la médaille) sur des systèmes conçus comme quantitatifs. Le quantitatif n'a pas d'âme et manque d'imagination tant la survie du système lui dévore la tête. Le cœur est l'éthique, que celle-ci soit mue par le respect de soi, la convivialité ou le goût. Le qualitatif est ontologiquement une respiration foisonnante, qu'il s'exprime au travers les monnaies locales, les repas entre amis, la micro -innovation, les cafés - projets, ou les discussions exigeantes.

Dominique Doré, porte-parole des SEL en Ile de France parle avec gourmandise d'une SELidarité et nous décrit l'expérience d'un village cévenol solidaire devenu « Terres de lien ».. André Brouchet (Eco business Angel Economie/Ecologie) cite l'expérience de Jean-Marc Borello (« ni Dieu, ni maître, ni actionnaires ») et les expériences des *Jardins de Cocagne*. Juliette Helson a détaillé pour sa part les actions menées de l'observatoire Slow food : Jardin Ecole à Perpignan, l'arche des goûts à Montpellier, l'Institut de formation au siège social de Toulouse... Ces actions ont permis de répertorier des produits qui risquent de disparaître dans une définition de la Haute Qualité Alimentaire. Grâce à ces « sentinelles » le porc noir de Bigorre, le navet de Pardailan, la lentille blonde de Saint-Flour, l'huître bretonne sont désormais respectées comme des produits de terroirs.

La relation à l'autre se construit aussi sur le goût et le talent. Lors de la réunion rue Montorgueil, *Made in Montreuil*, la marque qui pousse comme une jolie fleur de la « banlieue des pêches », veut faire connaître les talents de Montreuil. Cette initiative portée par Christine et Nicolas Bard (et associés) conjugue des

coups de cœur personnels et intuitifs avec une solide organisation éditoriale. Montreuil- sous Bois, j'en témoigne comme les cinq autres Montreuillois (dont l'artiste Luc Barrovecchio) présents chez Cerise, est un lieu convivial et hybride qui rassemble quelque six mille créateurs, quelques milliers de créatifs supplémentaires et une solide tradition artisanale et ouvrière. Les usines Pernod, Hémard, Chapal, aujourd'hui désaffectées, ont été reconverties à partir des années 1985 par une société d'aménagement et d'économie mixte, la Sémimo B qui, la première en Ile-de-France a su aménager des locaux d'usines dans le respect des bâtis et des souffles créateurs qui avaient prolongé la rue de l'ébénisterie et du travail des peaux. Montreuil, aujourd'hui forte de plus de 100 000 habitants, est une ville fière où coexistent des maisons de ville, des jardins ouvriers et les grands ensembles. Aux côtés des sièges sociaux comme celui de la BNP, les Centres d'Activité de Pointe (les C.A.P.) ont mutualisé les équipements des artisans et des artistes.

Pionnière des universités populaires, Montreuil reste bouillonnante de projets privés collectifs telle la Maison des Babayagas portée par la féministe Thérèse Clerc, qui, depuis douze ans de luttes administratives, ourdit une maison de retraite pour les « vieilles » comme elle aime à le dire. Six propositions françaises (Palaiseau, Bagneux, Brest, ST Priest, ST Etienne...) témoignent de cette philosophie, tandis que l'Allemagne et les Pays-Bas semblent avoir déjà acclimaté l'expérience. Ces « maisons du désir et du faire », veulent correspondre à une nouvelle étape de la culture citoyenne, qui interprète le binôme de la décroissance et de la longévité des seniors à la force que des « coeurs sans rides » peuvent encore développer. Ce questionnement de la créativité reste nécessairement au cœur de l'innovation sociale, dans une société où l'assistance doit être repensée sans référent de dépendance. Comme la multiplication des monnaies, la multiplication des expériences de vie reste garante de la vitalité d'une société.

La plasticienne et programmatrice Marie-Sylvie Rivière, à l'initiative de la rencontre CERISE, a mis en œuvre dans le quartier Saint Eustache, occupé de jour comme de nuit par une singulière alternance de bobos migrants et de migrants sans domicile fixe, une expérience bimensuelle de programmation cinématographique, « l'Autre écran ». Elle observe que la misère largement vécue en ces lieux détourne de la représentation de la misère et que pour apprivoiser des personnes à une programmation diversifiée et gratuite, il faut prendre les chemins du récit, du rire, de la fiction et surtout de la présence. Les séances de films se déroulent avec l'accord de la mairie du 2<sup>ème</sup> arrondissement dans un ancien centre de sport qui, par son aspect décalé, n'effarouche pas les exclus ou les déçus de la culture officielle. Détourner les codes est le jeu de Go que

l'humanité pratique comme une thérapie : au SDF stigmatisé, Sans Domicile Fixe s'allie désormais le ADF, Avec Domicile Fixe. Le Québec, pionnier de l'innovation sociale a repris le vieux terme d' « itinérants »... nomades par choix comme la Plate Forme, ou baladins du désespoir comme beaucoup d'autres.

Hybridation, relation, créativité, ces mots reviennent en ritournelle dès que les citoyens commencent à tutoyer leur espace de vie. Après le Slow Food, le Slow Travel de Julien Peron (Agence Neorizons) conjugue en Bourgogne et en Auvergne les activités de bien-être et d'éco - responsabilité... Dans une logique comparable, Michael Silly a créé son agence d'aménagement sur le dispositif « Ville hybride » dans une logique d'association de l'utilisateur à l'ingénieur pour le plus grand bien de l'urbaniste. Nous réfléchissons tous à des niveaux différents au remaillage des territoires à partir des énergies insolites mais pérennes : un moulin abandonné à la Courneuve devient le lieu éphémère du club « Villes hybrides, grand Paris », dans la mouvance sensible du projet européen « Human cities ». Le puzzle est aujourd'hui mouvant et comme nous l'expliquait au printemps Isabelle Guillauc lors d'un des séminaires « Ethiques & Mythes de la Création », la forêt entre en cousinage avec la ville. Michèle Gaspalot, élue de Gif sur Yvette, l'explique sur son projet Forêts : réunir à l'automne 2011 à la fois des acteurs de la francophonie, des paysans africains, des représentants français et des experts de l'environnement.

Cette approche transversale, également en œuvre dans « Villes hybrides » rencontre également les axes de développement stéphanois, tels que nous l'explique Josyane Franc, responsable du développement international de la Cité du design de ST Etienne, autre fière cité ouvrière, débordante de projets sensibles de mutualisation artistique et sociale. Nous aurons le temps de revenir sur Saint- Etienne, creuset des expériences innovantes, dotée de locaux et d'énergies collectives intactes. L'été arrive avec ses ponctuations culturelles : le Festival rhizomique « d'abord les Forêts » d'Aubepierre-sur-Aube (la maison Laurentine), le festival plus intime « les Arts ForeZtiers » à Chavaniac-Lafayette (27 et 28 août, Ferme Saint Eloi/Institut Charles Cros). Fin août, RuraliTIC sollicite l'expérience de la Plate- Forme « Créativités & Territoires » à un débat public (Table ronde avec Sylvie Dallet, Pierre Bongiovanni et d'autres invités, le 1 septembre à Aurillac sur les créativités rurales et le numérique) .

A indiquer last but not least, un colloque international exceptionnel organisé par le Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés contemporaines (CHCSC, Université de Versailles Saint-Quentin) relatif à « l'humour dans l'enseignement » ... Ce qui n'est ni une blague de potache, ni blog irrévérencieux, ni un poisson d'avril, se déroulera du 12, 13 au 14 octobre à Saint-Quentin (le RER y mène) et, parmi les

experts de la bonne humeur, trois membres hilarants de l'Institut Charles Cros vont y officier.

Si l'humanité vient de l'humus, l'humour se conjugue avec amour...  
Au prochain rendez-vous des cerises ou du raisin, en septembre...

Sylvie Dallet