

Il était une fois, à Vitry-sur-Seine, un drôle de château en forme de CRAPO. Contrairement aux autres forteresses, celle-ci était ouverte et accueillante, fourmillante d'êtres fantastiques. Gnômes, dragons et humains y cohabitaient joyeusement. Ils et elles avaient un mot d'ordre commun : transformer en or tout ce qui par d'autres était perçu comme déchets du quotidien. Allons donc à leur rencontre. Au pied du bateau pirate échoué qui signale l'entrée des lieux, la magicienne Romane, coordinatrice, nous accueille. Elle nous guide et nous présente les créatures installées dans le BATracien. Hugo, chevalier du copeau, nous fait découvrir les merveilles de son atelier menuiserie. La guilde des cueilleurs audiovisuel et prestidigitateurs son et lumière répare ce matériel pour l'envoyer vers d'autres contrées afin qu'ils puissent égayer les plus grands banquets. Un peu plus haut dans les tours résident les grandes prêtresses de l'administration et de la communication, Stéphanie et Pauline, sans les sorts desquelles aucun des gnômes ne pourrait besogner avec tant d'ardeur. Venue l'heure du déjeuner, notre hôte nous dirige vers le ventre du CRAPO. La taverne et ses grandes tablées se remplissent d'un brouhaha vivant. Créatures en tout genre se retrouvent pour célébrer les mets succulents concoctés par Julie et son armée de Petits Bras. La vie collective à gros bouillons. CROA CROA c'est déjà l'heure de partir. Nous n'avons même pas eu le temps de rencontrer les maîtres forgeron et les artisan.ne.s sculpteurices, de visiter la caravane des boulanger.ère.s, ni la caverne des cultivateurs de champignons, de demander notre reflet au pinceau d'Alexandrine, de plonger dans l'univers d'une borne d'arcade requinquée par Samy et Romain, ou encore de découvrir la diversité des plantes du royaume avec l'aide de Maria. Très bientôt, on l'espère, nous reviendrons !

Les Noël's solidaires, plus communément appelés chez nous « Baban Biki », ont vu le jour en 2015 au Chêne (ancêtre du CRAPO) à Villejuif avant de s'implanter au Crapo en 2017. Pourquoi le nom « Baban Biki » ? Lors de la première édition, nous avons travaillé avec une association rom et nous avons voulu leur rendre hommage en choisissant un mot qui allierait leur langue et notre concept, cela veut tout simplement dire « grande bouffe ». L'idée derrière cet événement est de rassembler et de partager un moment de convivialité et de joie, avec des personnes isolées, n'ayant pas forcément la chance d'être entourées au moment des fêtes. Tous les ans nous travaillons avec une association différente qui est

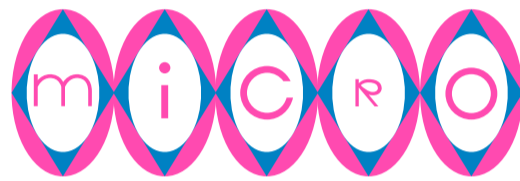


en lien avec la population du territoire. Par exemple, il y a deux ans, nous avons créé cette journée avec le foyer Manouchian à Vitry-Sur-Seine. **Au programme** : une grande tablée de 300 personnes, un tiep, des concerts, des animations jeunes publics, des marionnettes géantes, du bonheur pour les petits et les grands. Nous avons également organisé des ateliers avec nos résidents, du pain avec Elsa des Dépavées et de la linogravure avec Maria. Depuis 5 ans, cette initiative est rendue possible grâce aux bénévoles et à la Fondation de France, qui finance cette journée afin que tous les acteurs soient rémunérés.

• LE CRAPO.

Île-de-France

→ Vitry-sur-Seine



Entretien avec
Elsa Bernot
boulangère
au CRAPO !

Comment tu es arrivée à la boulangerie ?

Je faisais des études de géographie à la fac et je me disais bien que ça allait être très compliqué de gagner ma vie par ce moyen là, même si ça me passionnait.

J'ai pu croiser sur ma route des personnes qui faisaient du pain, à la fois plaisir sensoriel de manipulation de la pâte, objet qui se partage très bien, savoirs faire qui ne me paraissent pas démesurés à acquérir ... J'ai multiplié les expériences, d'abord dans un four à pain à Montreuil avec l'association Salut les Copains qui propose des animations chaque dernier dimanche du mois. J'avais trouvé fascinant la dimension collective du pain, la générosité du partage de savoir-faire, ce four à bois magnifique, et à la fin le temps convivial, les gens qui viennent partager leurs pizzas, quel que soit leur lieu d'habitation et leur appartenance sociale. J'ai aussi fait des passages en Ecosse et à Détroit pour découvrir des lieux dans lesquels on mélangeait activité de boulangerie et travail social, et beaucoup appris auprès de ces communautés. Ces expériences m'ont montré que faire du pain ce n'est pas juste le produire et le vendre mais réunir des personnes autour de la fabrique de quelque chose qui se partage, et qu'on peut réunir des gens d'horizons extrêmement différents, qui vont se rencontrer, échanger, débattre, mettre de l'affect et finalement en ressortir transformé. Moi-même j'ai été transformée par tous ces endroits.

En rentrant des Etats-Unis j'ai eu la chance de pouvoir investir dans l'achat de matériel pour me lancer dans cette activité, décidant de créer une boulangerie mobile, avec un four installé sur une remorque.

Quand est-ce que tu as atterri au CRAPO ?

Je me suis installée dans un squat de Vitry-sur-Seine, le Pylos, où j'ai pu entreposer mon matériel et entreprendre les travaux nécessaires. On m'y a offert beaucoup de temps et de gentillesse, ce qui m'a permis de construire de la confiance en moi. Je devais continuer à me former et à parfaire ma maîtrise du pain. Je faisais des fournées une fois par semaine,

deux bacs de dix quinze kilos de pain, pas levé, très durs et peu mangeables, mais les potes étaient très sympas et le mangeaient quand même. A force de travail et d'expérimentation j'ai quand même fini par trouver mes bonnes recettes, par comprendre comment lire la pâte et jongler avec tous les paramètres qui font du bon pain.

Après deux ans au Pylos, à l'hiver 2018, j'ai suivi la Ressourcerie du Spectacle qui venait de s'installer au CRAPO. Après une première cabane construite à notre arrivée nous avons obtenu en 2021 une subvention qui nous a permis d'aménager un algeco sur le site et d'y stocker de manière propre et pérenne le matériel.

Pour qui est-ce que tu fais du pain ?

Dans un premier temps pour des ami.e.s qui acceptaient de le manger. Ensuite la boulangerie mobile m'a permis de faire du pain lors d'événements et de mobilisations collectives. Puis des AMAPs, des magasins et des centres sociaux qui m'ont contacté à Vitry-sur-Seine et proposé de revendre le pain. Et il y a aussi tout le volet ateliers, le lien avec des scolaires et des centres de loisir, notamment via le CRAPO. On installe le four pendant trois quatre jours dans une cour d'école et on anime des ateliers avec les mêmes pour leur apprendre à faire du pain, il y a des gros goûters à la fin de la journée, des histoires autour du pain, des choses vraiment chouettes. J'ai aussi un partenariat avec l'association des marchés paysans qui organise des événements pendant lesquels on pétrit et on cuit la pâte devant les gens, ce qui permet souvent plein d'échanges.

Une journée type au CRAPO ?

J'arrive le soir entre 19h et 20h pour faire la pâte. Il y a souvent une personne du lieu qui reste pour m'aider, apprendre, échanger.... Je reviens le lendemain, plutôt tôt, entre sept et huit heures pour lancer le four et cuire les pâtes préparées la veille, ce qui me prend une journée. Je cuis d'abord le pain, puis les brioches et les biscuits qui se glissent dans la chaleur descendante de la fin de journée. Et là pareil, une fois sur deux des personnes m'accompagnent. Cette journée est aussi ponctuée par les mouvements des autres résidents qui travaillent, animent des ateliers, par le temps du déjeuner... Et parfois, une réunion collective nous permet de nous retrouver et de parler de nous, du lieu et des projets que nous voulons construire ensemble.

Entretien avec Elsa Bernot, boulangère au CRAPO !



En ce jour du 28 mars 2023, alors que le gros bâtiment rouge fourmille aussi peu qu'un calamar dans un verre de Perrier, six petits gnômes adeptes de shopping s'affairent dans la taverne afin de subvenir à leur besoin de subsistance. Tristement, le dragon aux bras raccourcis n'a pas revêtu son célèbre déguisement anti-taches, laissant les petits gnômes seuls, sans matière digérable. Mais leur survie en dépend ; faisant appel aux techniques de secourisme et

au grand magicien Lasombre, les voilà prêts à surmonter cette épreuve. Cylindres de métal et cubes chauffants résonnent dans la taverne. La magie s'opère : leurs acides assimilant sont enfin à l'œuvre. C'est un beau spectacle. Mais les pas du dragon et les rites de leurs aïeux résonnent dans leur mémoire ; la quête n'est pas finie. Pleins et prêts à tout pour vaincre, les petits gnômes font à nouveau sonner la douce mélodie de la grotte nourricière. Frixions, bulles et cubes marins se mélangent dans une splendide chorégraphie. Mais déjà l'appel des carrières se fait entendre ; vite, le temps presse et file aussi vite qu'un citron dans son chas. Les danseurs se dispersent dans la confusion, laissant les sphères translucides et les parazoaires pour morts, tels de vulgaires pois-chiches sous une brosse à ongles.

Julie Ming, dragon cuisinier pour l'association Les Petits Bras.



Contributions > Pauline, Romane, Julie, Elsa, Hugo, Bobby. Antonin et Hugo du collectif A3
Typographie > MyCoolFont & Manjari
Affiche & illustration > @paulineamiard
Graphisme > @Hugo.soriso
Impression Riso > Soriso_printing
Mai 2023
A3 est auto-édité!

Site du lieu : crapo.fr Site de la revue A3 : collectifA3.fr

Bonne dégustation!

04. RÉCOLTE

03. INCUBATION & FRUCTIFICATION

02. MISE EN PLACE

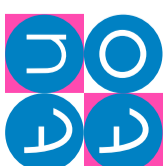
01. PRÉPARATION DU SUBSTRAT

4 à 5 jours après que les chapeaux aient commencé à pousser. Cueillir avant que les bords ne commencent à brunir et que le bourrelet ne commence à disparaître.

Incubation: Placer dans le noir, environ 20°C. 2/3 semaines. Fructification: Placer à la lumière. Retirer sparadrap pour la sortie des champis. Humidifier matin & soir. 2/3 semaines.

Mettre le substrat dans une bouteille en plastique, découper un couvercle et une petite porte sur la bouteille. Refermer le couvercle et la porte avec du sparadrap.

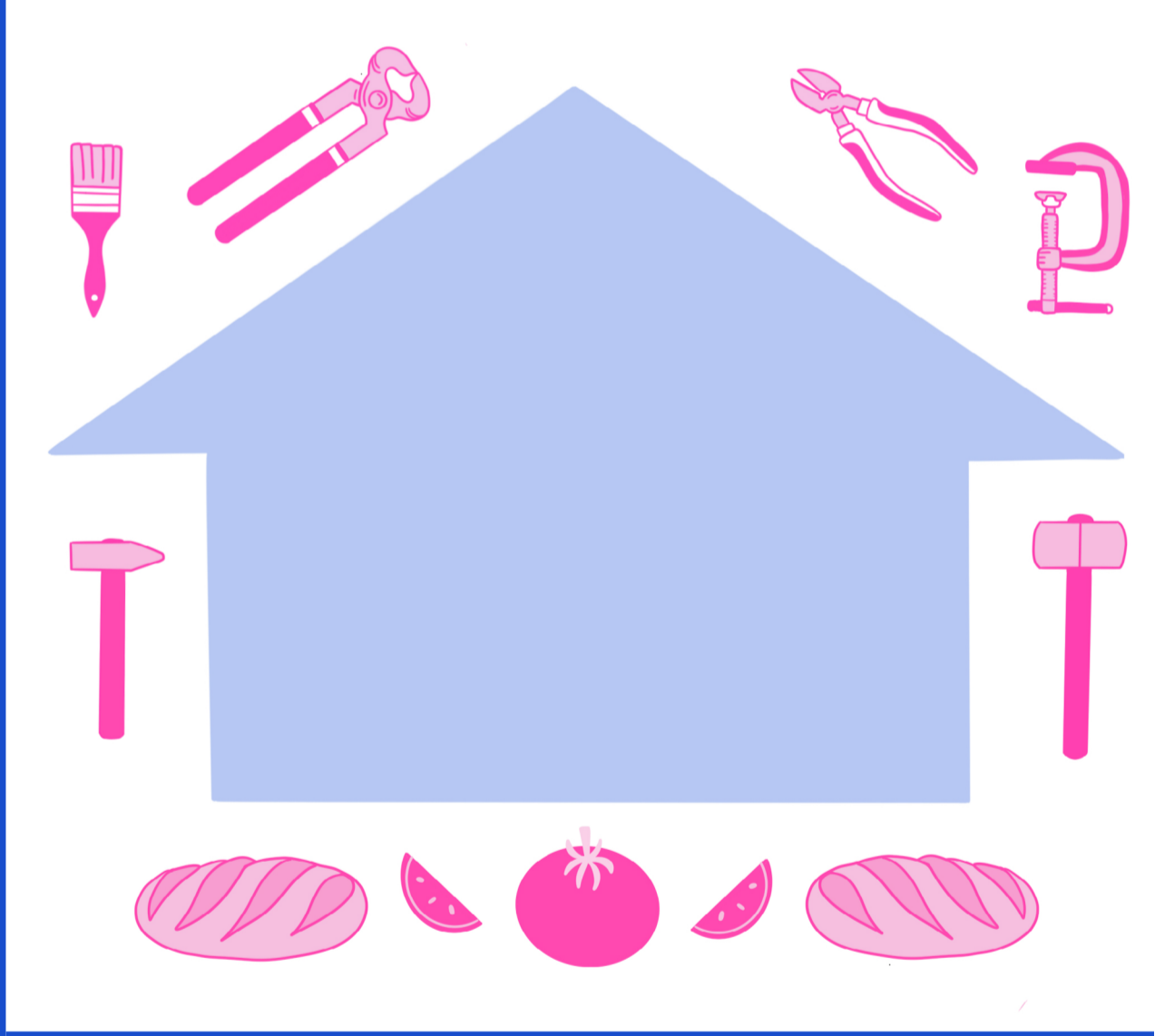
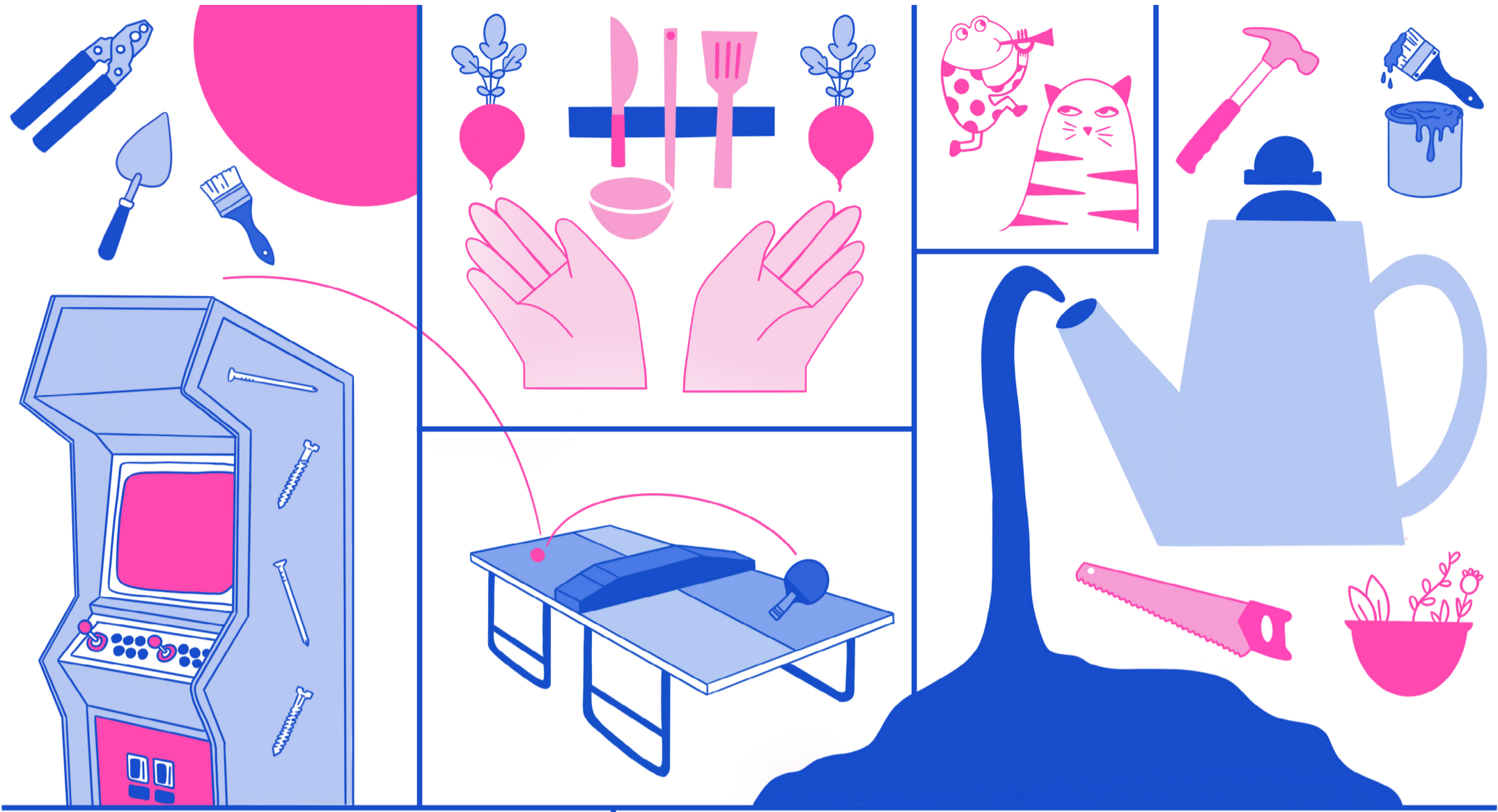
Bien mélanger le substrat.



PLEUROTÉS

Tutoriel réalisé avec Nathan de Zone Ah, résident du CRAPO.

IG: bruno_zoneah



LA VIE COLLECTIVE