

RHÔNE

LE DÉPARTEMENT

F comme **Fleur**
Carnet *Gourmand*
6 octobre / 4 novembre
du mardi au dimanche
10h à 17h Entrée gratuite

Des animations : ateliers dès 4 ans, une conversation, des contes
Une artiste plasticienne : Karine Proriol
Un cuisinier : Eric Lambolez

LACROIX-LAVAL

NATURE ET CULTURE

Route de Sain Bel 69280 Marcy l'étoile / 04.78.87.65.65
www.lacroix-laval.com / www.rhone.fr

EVENEMENTS AUTOUR DE F COMME FLEUR

ANIMATIONS SUR RESERVATION 1.50 €

au 04.78.87.65.65 ou karine.serafin@rhone.fr

* Pour les 7/12 ans : « Goûteurs en fleur »

Le mercredis et samedis à 14h30 Durée 1 heure

…mais quel goût ça a une fleur ? Après découverte du carnet gourmand, les enfants deviennent goûteurs de fleurs transformées.

* Pour les 4/6 ans : « Mitonnons une histoire »

Le mercredis et samedis à 16h Durée 45 minutes

Le carnet gourmand ouvre ses pages, puis les enfants en écrivent une nouvelle à partir des marmites insolites que nous leur servons.
Bon appétit les oreilles !!

* Conversation sur les fleurs comestibles avec Stéphane Crozat, ethnobotaniste et Eric Lambolez, cuisinier, le lundi 15 octobre à 17h30

* Un après-midi contes, par la compagnie Café-crème

(conteuse : Caroline Sire), le mercredi 31 octobre séance de 45 minutes à 14h30 et 16h.

(ce jour là pas d'animations)

Le musée de la poupée est fermé au public
Cependant l'espace Exposition reste ouvert pendant les
périodes d'évènements culturels.

A venir :

« Fêtes escale au Mexique »
du 1^{er} décembre au 06 janvier 2008

Manger des fleurs, ça n'a rien de nouveau ...

Au fil des siècles, utilisées fraîches, séchées ou sous forme de poudre, les fleurs comestibles ont agrémenté et parfumé de nombreux mets. Certaines sont appréciées depuis l'antiquité grecque. Les Romains vénéraient la bourrache et le souci pour leurs vertus gastronomiques. Au Moyen Âge, les roses tenaient une place importante sur les tables des rois.

En Extrême-Orient, plus particulièrement au Japon, pays de toutes les surprises culinaires, un grand nombre de délices repose encore sur l'utilisation des fleurs. Mais l'introduction de la réfrigération et la grande variété d'aliments disponibles éliminèrent progressivement les fleurs des menus. Fort heureusement, les chefs cuisiniers redécouvrent les fleurs depuis quelques années si bien que leur consommation est à la page de la fine cuisine.

Ces fleurs comestibles offrent aux amateurs une nouvelle palette de couleurs, de formes, de textures, de fragrances et de saveurs.

d'après François Couplan, ethnobotaniste

Quelques astuces pratiques

Récoltez les fleurs lors d'une belle journée, après la rosée, mais avant que la chaleur du soleil ne fasse évaporer les huiles essentielles qu'elles contiennent...

Afin de retirer les insectes qui se nichent dans certaines fleurs "à risques" (ombellifères par exemple), plongez celles-ci dans un bol d'eau salée et les hôtes s'en iront gentiment.

Avant d'utiliser les fleurs, coupez leur pédoncule. Les pétales de quelques fleurs peuvent parfois avoir un goût amer ; en les blanchissant une seconde dans de l'eau bouillante salée, leur amertume sera réduite (ce conseil est très utile pour les fleurs de chrysanthèmes...)

Si les fleurs sont molles, rafraîchissez-les en les laissant flotter sur de l'eau glacée pendant quelques instants, mais pas trop longtemps car elles perdront une partie de leur saveur.

Pour conserver les fleurs, placez-les sur un papier humide et mettez-le tout dans un contenant fermé hermétiquement ou dans une pellicule plastique. Plusieurs espèces peuvent être conservées ainsi au réfrigérateur pendant une dizaine de jours.

Il est possible de faire sécher pétales (soucis, tagètes, roses...) ou petites fleurs entières (pâquerettes, capucines, mimosa...) et de les ranger ensuite dans des bocaux hermétiques pour vous en servir l'hiver dans des cakes, sauces et autres crèmes...

Si vous n'avez pas de jardin ou peu de place, vous trouverez un choix de fleurs séchées, destinées à la consommation, en herboristeries, magasins de produits naturels et rayons épices des boutiques exotiques.

Enfin, et cela est très important, pour la consommation, les soins corporels ou de santé, n'utilisez que des plantes non traitées chimiquement, et surtout pas de fleurs achetées chez un fleuriste : elles sont porteuses de multiples traitements chimiques et impropres à la consommation. Pour les fleurs sauvages, récoltez-les loin de toutes sources de pollution humaine (automobiles, bords de champs traités aux pesticides ou désherbant) ou animales (déjections de troupeaux...).

Attention : vous ne devez jamais manger ni le pistil ni les étamines des plus grandes fleurs et vous devez retirer la partie blanche autour des pétales lorsqu'il y en a une. Éliminez toutes traces de pollen : certaines personnes y sont fortement allergiques. Sur une même plante, certaines parties peuvent être consommées alors que d'autres seront toxiques : le cas est bien connu avec les pommes de terre ou les tomates, comestibles comme chacun sait, alors que leur feuillage est toxique ! Un guide botanique sérieux, avec photos et/ou croquis, pourra vous aider dans l'identification des végétaux, mais au moindre doute, veuillez consulter un pharmacien, et **abstenez-vous de consommer une plante qui n'est pas identifiée avec certitude.**

MANGEZ VOS SOUCIS...

Calendula officinalis



Le nom souci vient du latin Salsequier « qui suit le soleil » car ses inflorescences s'ouvrent à l'ascension de l'astre. Originaire d'Europe méridionale, le souci pousse aussi sous les climats septentrionaux.

Le Souci est une plante rustique dont la culture est vraiment aisée. Reconnu pour ses vertus décoratives, le souci était très présent dans les jardins depuis le 13^{ème} siècle.

"...chez certains épiciers et vendeurs d'épices" écrit John Gérard, dans son « Herbal » au 16^{ème} siècle, *on en trouve des barils pleins de pétales séchés*, destinés à la confection de potages et de préparations officinales. Les pétales servaient aussi couramment à colorer le beurre et le fromage.

Ses pétales peuvent remplacer le safran dans de nombreuses recettes à base de riz, mais aussi pour agrémenter les potages, oeufs, entremets au lait, gâteaux, salades...

Les feuilles peuvent être utilisées en quantité réduite dans les salades.

Aujourd'hui le souci fait l'objet de nombreuses recherches dans le domaine de la protection immunitaire.

Sachez enfin que, dans nos jardins, le souci repousse de nombreux insectes. Alors réservez-lui une place au potager qu'il viendra par la même occasion égayer !

LE DAHLIA, POMME DE TERRE DES AZTEQUES

Dahlia cultivars

Le genre *Dahlia* regroupe des plantes tubéreuses de la famille des Astéracées originaires des stations tropicales chaudes du Mexique et d'Amérique centrale. Le genre fut dédié au botaniste suédois, Anders Dahl.

Si tout le monde est d'accord pour considérer le dahlia comme l'une de nos plus belles fleurs, aux innombrables formes et coloris issus de la culture, ce n'était pas du tout le cas autrefois.

Le dahlia était très apprécié par les populations locales... pour ses tubercules charnus aux vertus nutritives particulièrement intéressantes.

Riche en insuline, ils sont assimilables par les diabétiques, tout en étant



agréablement nourrissants pour tous.

Leur saveur légèrement sucrée rappelle celle du topinambour, son proche cousin. On aurait pu surnommer le dahlia la "pomme de terre des Aztèques".

Et c'est bien dans le but de caler nos estomacs plutôt que dans celui de nous ravir l'œil que fut introduit la plante en Europe.

Mais elle était très belle et son et son sort fut différent...

LA PAQUERETTE

Bellis perennis

Cette "beauté vivace" comme le clame son nom latin *bellis perennis*, est une charmante petite plante. La "fleur de Pâques", car le début de sa floraison correspond à cette fête carillonnée, était fort populaire au moyen âge.

La pâquerette, qui fleurit en tous lieux était le symbole de la Vierge Marie...

Pétales, feuilles et boutons sont utilisés en cuisine salés ou sucrés, crus ou cuits. Les pétales et fleurs ornent les salades de leur grâce printanière.

Autrefois, les Italiens et les Espagnols consommaient les racines bouillies.

Alors, plutôt que de "pester" parce que ces charmantes petites fleurs envahissent votre pelouse, réjouissez-vous, et d'un désherbage écologique (votre main et un couteau), récoltez de quoi vous concocter une savoureuse salade !



FUCHSIA

Fuchsia arborescens

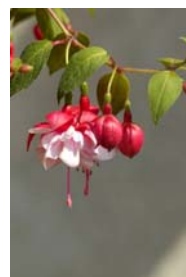
Le genre *Fuchsia* comprend une centaine d'espèces d'arbustes originaires pour la plupart d'Amérique.

Le nom du genre, *Fuchsia*, a été dédié par Charles Plumier, qui découvrit ces plantes à Saint-Domingue à la fin du XVIIe siècle, au botaniste allemand Leonhart Fuchs. En 1788, le premier fuchsia vivant fut introduit à Kew Garden en Angleterre : il s'agissait du *Fuchsia coccinea*, originaire du Brésil. Rapidement, cette espèce rencontra les faveurs des jardins européens. Aujourd'hui, de nombreux jardins botaniques pratiquent la collection de fuchsias.

Les fleurs pendantes, tubulaires sont composées de quatre sépales longs, effilés, et de quatre pétales plus courts et plus larges ; chez beaucoup d'espèces, les sépales sont rouge brillant et les pétales pourpres (couleur qui attire les oiseaux-mouches qui les pollinisent), mais les coloris peuvent varier du blanc au rouge sombre et à l'orange.

Les fruits sont de petites baies de couleur vert-rougeâtre à rouge.

Elles contiennent de nombreuses petites graines et sont comestibles.



LES TULIPES

Tulipa

Les tulipes (famille des liliacées) sont des plantes vivaces bulbeuses à tige solitaire, parfois ramifiée vers le haut. Les feuilles, charnues, sont assez peu nombreuses. Quant aux fleurs, elles présentent six pétales à peu près similaires. Originaires d'Iran, la tulipe apprécie le plein soleil, les endroits protégés du vent et les sols légers et bien drainés. On attribue à Charles de l'Écluse son introduction en Occident, même si elle devait déjà y être présente du fait des nombreux échanges commerciaux avec l'actuelle Turquie où la coutume voulait qu'on offre des bulbes en cadeau.

On dit qu'un importateur de tissus hollandais aurait trouvé dans sa marchandise ce qu'il prit pour une nouvelle variété d'oignons qu'il cuisina et mangea, sans se douter qu'il venait, juste avant l'Écluse, de découvrir la tulipe !

La tulipe a fait la fortune et la renommée de la Hollande au XVII^e siècle. Même si les tulipes horticoles sont les plus spectaculaires et les plus connues, il faut savoir qu'il existe en France diverses espèces sauvages, dont beaucoup sont menacées.

LES VIOLETTES ET LES PENSEES

Viola odorata et viola



Les violettes et les pensées sont des plantes herbacées vivaces de la famille des violacées appartenant au genre *Viola*. Le genre *Viola* se décompose en 2 groupes caractérisés généralement par la disposition des pétales :

- les violettes : 2 pétales vers le haut et trois vers le bas
- les pensées : 4 pétales vers le haut et un vers le bas

De nombreuses variétés ont été sélectionnées par l'homme, dont la Violette de Toulouse (devenue l'emblème de la ville) qui fait partie de la famille des violettes de Parme, variétés dont les fleurs ont des pétales multiples, jusqu'à soixante.

La violette fleurit au printemps pour la plupart des variétés et en automne si les conditions climatiques s'y prêtent (alternance de nuits froides et de jours chauds ensoleillés).

LA FLEUR QUE L'ON NOMME OR VEGETAL...LE SAFRAN

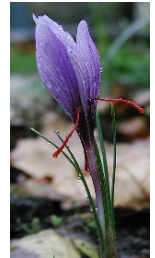
LA SEULE EPICE ISSUE D'UNE FLEUR

Crocus sativus

Le safran est une épice tirée d'une sorte de crocus de la famille des Iridacées qui serait originaire du Népal. Il est présent dans tout le bassin méditerranéen grâce, selon la légende, aux botanistes qui accompagnaient Alexandre le Grand dans ses voyages.

Il est extrait des pistils rouges de la fleur. La légende raconte qu'Alexandre le Grand, arrivé au Cachemire, avait installé son campement dans une Plaine dénudée. Le lendemain, il découvrit son armée au milieu d'un océan de fleurs mauves, apparues subitement, jusque dans sa tente et sous les sabots des chevaux.

Croyant à un sortilège, il fit demi-tour sans combattre.



Du côté de l'Olympe, l'origine du safran est accidentelle.

Philon d'Alexandrie rapporte cette légende : Krokos, un ami d'Hermès, jouait à lancer le disque avec le dieu du commerce et des voleurs. Il fut frappé au front d'une blessure mortelle. Le sang qui s'écoulait fut absorbé par la terre. Sur le lieu de l'accident surgit plus tard une fleur dont les trois stigmates rouge sang symbolisent la résurrection et la puissance vitale.

Le safran est à la fois un pigment aromatique et une épice colorée. Contrairement à l'idée reçue, ce n'est pas lui qui est utilisé comme colorant dans la confection des vêtements couleur safran des moines bouddhistes ou des sâdhus indiens, mais le curcuma, appelé aussi *safran des Indes* ou *safran calédonien*. La confusion est particulièrement marquée à la Réunion, où l'on utilise presque systématiquement le terme *safran* pour désigner ce dernier.

Riche en riboflavine (vitamine B2), le safran renferme également des caroténoïdes (pro-vitamine A), ainsi qu'une huile essentielle aux vertus sédatives, le safranal.

La fleur ressemble beaucoup à une plante non-apparentée, le colchique d'automne. Celui-ci, également violet, contient un poison dangereux, la colchicine, antimétabolique utilisé dans le traitement de la goutte.

Le safran est l'épice la plus chère du monde de par la difficulté de sa récolte qui doit être faite manuellement au rythme de 600 fleurs à l'heure, plus le même temps pour l'émondage. En effet, il faut cueillir jusqu'à 150 000 fleurs pour obtenir 5 kg de stigmates et préparer ainsi 1 kg de safran. Un kilogramme de safran coûte entre 3 000 € et 25 000 €. Cependant, cette épice ne s'utilise qu'en faibles quantités (0,4 gr pour une paella de 6 personnes).

De nos jours, le plus gros producteur de safran dans le monde est l'Iran avec plus de 100 tonnes de production annuelle mais on trouve aussi quelques safranières en France, en particulier dans la Creuse et en Provence.

LE GERANIUM

pelargonium peltatum

Et oui, nos sacro-saints géraniums se mangent aussi !
Ne criez pas au scandale, écoutez plutôt leur histoire.



Ils proviennent de l'extrême sud de l'Afrique, jadis patrie des *Hottentots* qui vivaient principalement de cueillette et de chasse. Différentes espèces de géraniums forment là-bas de gros buissons fleuris aux feuilles appétissantes semble-t-il, puisque les *Hottentots* les utilisaient comme légumes.

Comme ça ne pouvait être nourriture de Blanc (pensez donc !) mais que les fleurs étaient bien jolies malgré tout, on expédia en Europe quelques boutures qui connurent le succès que vous savez.

Alors, que penserait un *Hottentot* aujourd'hui en traversant un de nos villages fleuris ? N'aurait-il pas l'impression d'un beau gaspillage de nourriture ?

N'hésitez pas, en tout cas, à servir des géraniums sur vos tables, le succès est garanti ! N'oubliez pas non plus les cousins odorants de nos géraniums.

L'un des plus connus est le géranium rosat (*pelargonium graveolens*) surprenant parfum de rose, mais il existe de nombreuses autres variétés de *pelargonium* qui ont en commun de dégager, lorsqu'on les froisse, de délicieuses odeurs de menthe, citron...

Parfumez-en le lait qui vous servira à préparer des crèmes exotiques ou disposez les feuilles en alternance avec des couches de raisins secs : au bout de trois semaines, ces derniers vous serviront à aromatiser vos desserts.

LE BEGONIA : DES AILES D'ANGE

bégonia gracilis



Peu savent que *Bégonia* est le patronyme d'un contemporain du roi Soleil. Cette plante que l'on sème en début d'année (janvier et février) et que l'on récolte au mois d'août, tient en effet son nom du cousin de Colbert (1619-1683) : Michel Bégon de la Picardière (1608-1710) qui fut l'intendant de l'île de Saint-Domingue (île d'Haïti), de 1682 à 1684. En 1689, il chargea le père Charles Plumier d'étudier la flore des Antilles. Celui-ci découvrit lors de son périple, "une petite plante aux feuilles grasses et aux fleurs rondes", qu'il baptisa *Begonia roseo flore, folio orbiculare* ou plus simplement : *Bégonia*, en l'honneur de son protecteur.

Les feuilles du bégonia peuvent présenter une multitude de formes et d'aspects différents. Mais on les compare souvent à des "Ailes d'Ange".

On peut remplacer le citron de façon originale, avec ses pétales craquants et légèrement acides. Goûtez-le surtout avec du poisson !

LA CAPUCINE, CRESSON DU PEROU

Tropaeolum majus



La plante aux milles vertus, médicinales et culinaires, qui tire son nom de son prolongement en forme de capuchon, a été introduite du Pérou en France sous le règne de Louis XIV pour l'alimentation. Elle était à l'époque connue sous le nom de "Cresson du Pérou".

Ses feuilles rondes portent des fleurs à cinq pétales de couleurs vives. Dans sa version grimpante, elle peut atteindre plusieurs mètres. La capucine peut être intéressante dans un jardin potager pour protéger les autres plantes de l'attaque d'insectes nuisibles. Les pucerons noirs, qu'elle attire particulièrement, s'installent sur la Capucine et vont moins envahir les autres plantes voisines... Feuilles et fleurs sont consommées mélangées aux salades et autres crudités qu'elles pimentent et décorent agréablement.

Les boutons floraux peuvent être conservés dans du vinaigre pour être consommés comme des câpres.

A noter que ses feuilles contiennent de la vitamine C ainsi qu'un antibiotique naturel mais que, pour les gens sensibles au cresson, la capucine contient un principe actif identique à celui-ci et pouvant provoquer les mêmes troubles...

LE PAIN DES ABEILLES, LA BOURRACHE

Borago officinalis

La bourrache, de la famille des Borraginacées, est aussi connue sous d'autres noms tels que bourrage, *pain des abeilles* ou encore *langue de bœuf*. Elle est originaire de Syrie mais peut pousser dans tous les jardins.

Le proverbe anglais dit « **A garden without borage is like a heart without courage** » (Un jardin sans bourrache est tel un cœur sans courage).

Des fleurs d'un superbe bleu céleste, au sommet de grosses tiges hérissées de poils raides : la bourrache tire son nom du latin burra, "étoffe grossière"; d'aucuns ont cru voir dans "bourrache" une transcription de l'arabe abou rash, littéralement "père la sueur"; cette étymologie est fantaisiste, mais elle a le mérite d'exprimer les vertus sudorifiques de la plante.

Elle fut introduite en Europe par les Romains et on retrouve les premiers écrits sur cette plante en Angleterre au XIII^e siècle. En 1631, la bourrache est listée dans les herbes à emporter par les colons qui allaient s'établir en Nouvelle-Angleterre.

Ses feuilles sont larges et longues, rugueuses et hérissées de longs poils blancs assez drus qui peuvent irriter la peau ; leur parfum évoque quelque peu le concombre. Quant à ses fleurs, elles s'épanouissent, à la mi-été en forme d'étoiles ; elles sont tout d'abord roses puis se parent de bleu vif au plus fort de la floraison. Leurs "antennes" noires, qui contiennent du pollen en grande quantité, attirent bien évidemment les abeilles. On comprend mieux pourquoi les Anglais appellent la bourrache « BEE BREAD » (pain des abeilles)...On trouve la bourrache partout, aussi bien en Europe qu'en Amérique, sur le bord des routes. Cultivée dans un sol riche, cette plante peut atteindre facilement 1 mètre de hauteur.

La bourrache est utilisée principalement comme légume vert et comme herbe à pot. Les plus jeunes feuilles sont utilisables crues, dans les salades ou pour aromatiser un fromage frais.

Les plus anciennes nécessitent une cuisson (elles sont consommées en potages notamment).

Dans le sud de l'Europe, les feuilles de bourrache peuvent être farcies comme les feuilles de vigne.

En Corse, la bourrache entre dans la farce de l'*u ventru* (estomac de porc farci de sang, lard, oignons, ...)

Enfin, quand les huîtres sont ouvertes,
déposez sur l'eau contenue dans le coquillage une fleur de
bourrache !





KARINE PRORIOI

Artiste plasticienne

n° SIRET : 498 865 070 00011
Code APE : 923 A activités artistiques

12, rue Duphot - 69003 Lyon
06 20 54 63 96 - 04 78 95 18 93
klyonnet@free.fr



Révéler la beauté de la vie dans la simplicité des éléments qui nous entourent, pour nous amener à regarder le monde autrement.

Après ma formation initiale en arts plastiques, j'ai travaillé plusieurs années à Paris, dans les domaines de la décoration, puis de la promotion culturelle. Durant ces années, j'ai été amenée à garder un regard ouvert sur différentes formes d'expression

artistique, glanant des impressions, collectionnant des sensations et accumulant des images.

Lors de mon installation à Lyon, en 2003, mon envie de me replonger dans une recherche artistique dynamique et mon désir d'explorer de nouveaux champs plastiques, ont rencontré la passion et la volonté de créatrices soucieuses de faire connaître l'art textile contemporain. Mon attirance pour les couleurs, les fibres, les matières brutes et naturelles, m'a poussé à rejoindre « Trame de Soi », afin de partager cette nouvelle expérience dans l'art textile contemporain.

Parallèlement à cette approche plastique, j'éprouve une affinité de plus en plus forte pour le land art qui me semble s'inscrire harmonieusement dans le questionnement actuel sur le rapport de l'homme et de son environnement.

Entre art textile et land art, ma démarche actuelle s'articule autour de trois axes :

Harmonie avec la nature.

Mon intérêt pour le *Land Art* repose sur mon amour de la nature, et mon besoin de respect et d'équilibre avec elle. Une grande partie de mon travail cherche à insérer des réalisations dans des cadres naturels, et à valoriser la matière.

Connivence.

Sans disparaître complètement dans leur milieu, ces productions doivent être perçues sans aucun désir d'agresser mais avec une recherche de justesse, de connivence. Le regard peut être attiré par un effet de répétition. Il peut reconnaître, trouver un sens, une émotion, ressentir une complicité.

Simplicité des matériaux.



J'aime travailler avec des éléments naturels et bruts (arbres, bois, branches d'osier, feuilles), ou des matériaux simples (cocons de soie, papiers, fils et fibres) pour permettre à la matière de révéler sa beauté, sa vérité.

PARCOURS

PROJETS

- 2009** Exposition sur le thème de la soie, galerie l'Art du Fil, Rhône-Alpes
- 2008** « Face to face » : exposition textile au Birmingham Museum & Art Gallery, Angleterre

EXPOSITIONS

- 2007** *Fête des Feuilles*, en résonance avec la Biennale d'art contemporain, Lyon
- 2007** *Ensemble*, art textile contemporain avec le Textilekunstgruppe de Krefeld, Villa Créatis, Lyon
- 2007** *Textiles Gourmands*, tableau textile avec Trame de Soi, Maison des Métiers d'Art, Roanne
- 2007** *Carnet Gourmand : F comme Fleur*, installation textile, Domaine de Lacroix-Laval, Charbonnières-les-Bains
- 2007** *Voyage en Jardins*, exposition des projets des élèves dans la galerie du lycée et installation dans le parc du lycée du Valentin
- 2007** *Art Nature*, installation d'une vague d'osier, galerie de la MAPRA, Lyon
- 2006** *Ensemble*, exposition collective dans le cadre d'un échange entre Trame de Soi et le groupe de textile international de Krefeld, Allemagne
- 2006** *Fête des Feuilles*, parc de la Tête d'Or, Lyon
- 2005** *Trame et mots*, exposition s'inscrivant dans le cadre de l'évènement, « *Tissu /Papier : échanges d'impressions* », bibliothèque du 2ème arrdt, Lyon
- 2005** *Fête des Feuilles*, parc de la Tête d'Or, en résonance avec la Biennale d'art contemporain de Lyon
- 2005** *Soie*, tableau de cocons, Journées du patrimoine, Médiathèque des Avenières, Bugey
- 2004** *Fête des Feuilles*, parc de la Tête d'Or, Lyon
- 2004** *Respiration*, première exposition de Trame de Soi, Village des Créateurs, Passage Thiaffait, Lyon



Scénographie : Réalisation de décors pour vitrines, Paris (1996-2001), et spectacles de danse, Lyon (2005 -2006)

PROJETS PEDAGOGIQUES

2007 à 2008

En écho avec la Fête des Feuilles, sensibilisation à l'art-nature autour d'un projet d'installation dans l'école primaire Jean Giono et avec le centre social des Etats-Unis à Lyon

2007 Dans le cadre du projet « Voyage en Jardins », interventions et réalisations in situ dans le lycée agricole de Bourg les Valence et dans le lycée horticole de Dardilly

2004 à 2006

Animatrice d'ateliers d'arts plastiques dans le cadre de la Fête des Feuilles et de la Fête des Lumières

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2003-2004 Chargée de mission sur la soie, Service Patrimoine, Direction des Affaires Culturelles, Lyon

2001-2002 Chef de Projet Boutiques et Galerie, « Ateliers d'Art de France », Paris

1996-2001 Décoratrice et Assistante Commerciale, « Toiles et Lumières », Paris

FORMATION

2002-2003 D.E.S.S « Management International des Arts de la France », Université d'Angers

1994-1995 Licence d'Arts Plastiques, Université Saint-Charles, Paris I, Sorbonne Ecole du Louvre, Paris

1993-1994 DEUG d'Arts Plastiques, Université Jean Monnet, Saint-Etienne