

Une exposition gourmande et engagée en quelques dates !

SAMEDI 18 NOVEMBRE

16h



**F.A.I.R.E ARGILE :
FABRIQUE D'OBJET DE LUTTE**

Cynthia Vincent présentera ce collectif qu'elle a rejoint, son engagement, son mode de production mutualisé, ses recherches. Il s'inscrit dans une démarche, appuyée sur la recherche d'autonomie et de sobriété à partir de l'argile.

**PLUS DE CÉRAMIQUE,
MOINS DE PLASTIQUE !**

« Parce que l'argile a de stupéfiantes capacités, nous avons décidé de la placer dans une toute nouvelle catégorie : la matière à défendre, ou MAD. MAD comme ZAD, lieu de combat pacifique pour une autre façon d'habiter ensemble la terre. »

LES PRÉCOMMANDES F.A.I.R.E ARGILE
Pour l'occasion, la Maison du Potier présentera la production de F.A.I.R.E Argile qui sera en pré-commande le temps de l'exposition.

HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi 9h30-12h30 & 13h30-17h30

Les week-ends & jours fériés 14h-18h

Fermé le 25 décembre, le 31 & 1^{er} janvier / Du 26 au 30 décembre : 14h-18h

INFORMATIONS ET RENSEIGNEMENTS

☎ 02 41 70 90 21 ✉ maisondupotier49@gmail.com 📱 @maisondupotierlefeuille

www.maisondupotier.net

18h30

VERNISSAGE (SUR INVITATION)

Gérard Bossé, cuisinier, ex-chef d'Une Île à Angers, cuisinera et montrera les différents types de cuisson, dans les Pots, Au feu ! Et nous fera goûter !



SAMEDI 25 NOVEMBRE

9h & 14h

**ATELIER LACTO-FERMENTATION
avec Cynthia Vincent et Eva Binet**



Découverte de la lacto-fermentation, et réalisation de poids de lacto-fermentation en terre cuite.

Réservation au : 02 41 70 90 21
(10 participants) / Durée 3h / 35€

DESIGN : STUDIO LOSTPAPER

EXPOSITION D'HIVER

Les pots, au feu !

Exposition d'objets à cuisiner

13 NOV 2023 - 7 JAN 2024

LUNDI - VENDREDI
9H30-12H30
13H30-17H30

**WEEK-ENDS
& JOURS FÉRIÉS**
14H-18H



**Stéphanie Beaudouin-Goujon
Jérôme Colivet - Virginie Couffin
Sean Miller - Cynthia Vincent**

La
**Maison
du Potier**

2 rue des Recoins - Le Fuilet
49270 MONTREVAULT-SUR-ÈVRE



EXPOSITION D'HIVER **DU 13 NOVEMBRE 2023 AU 7 JANVIER 2024**

Cet hiver, la Maison du Potier met à l'honneur les productions qui ont fait la renommée du village, les pots culinaires...

Rappelez-vous, ces pots, mis au coin du feu faits avec cette bonne terre à feu ! Oignons, pommes de terre, carottes, mogettes, et hop, on laissait mijoter !

Les céramiques s'invitent dans la cuisine depuis longtemps déjà. Depuis la préhistoire et de siècle en siècle, pour la cuisson, la fermentation, la conservation, les utilisations et recettes associées sont nombreuses et variées.

Les outils modernes sont compatibles avec les ustensiles ancestraux en terre cuite, permettant de retrouver des saveurs oubliées ! Il se passe quelque chose de nouveau dans les vieux pots !

UNE EXPOSITION COLLECTIVE

Dans tous les Pays, on assiste au même constat : les jeunes potiers reproduisent, réinventent, les tajines, les daubières, les diables traditionnels... Pour cette exposition, la Maison du Potier accueille des potiers locaux, et de l'ouest de la France qui continuent à produire ces pots à cuisiner.

Depuis le début de l'année, la Maison du Potier relance les productions culinaires traditionnelles, en collaboration avec des potiers locaux. À cette occasion, diables, pots à mogettes et beurriers s'inviteront à cette exposition.



Cynthia Vincent

LA CHAPELLE-SAINT-FLORENT (49)

Marmites, plats à tartes, beurriers à eau et pots à lacto-fermentation



Virginie Couffin

GENNES (49)

Braséros mexicains de tailles différentes



Stéphanie Beaudouin-Goujon

SAINT-LAMBERT-DU-LATTAY (49)

Prototype de cuisson lente de volaille, marmites et plats à tarte



Sean Miller

PEILLAC (56)

Céramiques fonctionnelles et utilitaires pour la maison et la cuisine en terre vernissée



Jérôme Colivet

Potier Archéologue - PAIMPONT (35)

En lien avec l'exposition, La Maison du Potier présentera des reproductions qu'il a réalisées pour des musées, commandes publiques... et des plats à cuisiner, de conservation du néolithique et de l'antiquité