

Recette pour façonner un espace
autogéré et engagé

portion : généreuse

temps de préparation : à choix

Etape 1

Ingrédients

C'est la troisième fois que je loue un espace. D'abord un studio, puis un appartement et maintenant une vitrine.

J'aime beaucoup mon appartement actuel. Pour la première fois, je ressens enfin une connexion profonde avec un lieu.

Mais, dans les premiers mois, la solitude s'est rapidement installée. J'ai alors initié des soirées à thème, durant un an, pour rassembler, échanger des idées, partager des moments avec plein de personnes. J'ai voulu (co-)habiter pleinement cet espace.

Peu à peu, cet appartement est devenu plus qu'un simple lieu de vie : un espace d'accumulation, de réflexion, presque un autel. J'y ai déposé des fragments de pensée, des objets immatériels qui ont pris la forme de ressources.

À chaque fête, l'espace était réarrangé, transformé, adapté aux thèmes choisis, devenant le cadre d'une expérience où la convivialité se mêlait à la transmission. Il ne s'agissait pas seulement d'accueillir, mais aussi de réinventer l'espace, de le modeler pour qu'il reflète, le temps d'une soirée, une idée, un savoir, une culture.

Ces rencontres furent le terrain d'exploration de multiples pratiques : ateliers culinaires autour de recettes véganes, cocktails expérimentaux, pâtisseries partagées... Chaque moment devenait prétexte à l'échange, chaque préparation un support de transmission. Le simple fait de faire ensemble permettait d'ancrer des savoirs précieux, de valoriser des gestes du quotidien et d'en faire des rituels collectifs. J'y trouvais aussi l'occasion d'introduire ma culture maghrébine, d'en partager les saveurs, les histoires, les traditions à travers sa cuisine, ses odeurs, ses couleurs et décors qui parsemaient mon appartement en tout temps et qui faisait partie de moi en permanence.

D'autres soirées adoptaient des formes plus classiques, en écho aux fêtes du calendrier : Halloween devenait une réflexion sur la peur et ses manifestations, Noël un espace de re-définition des traditions, la Saint-Valentin une expérimentation sociale à travers un speed dating amical. Parfois, il n'y avait pas de thématique précise : se rassembler devenait en soi un sujet, une nécessité, une dynamique qui suffisait à faire naître du sens.

Dans ces moments de partage, les ressources avec les autres n'étaient plus simplement accumulées : elles prenaient vie, se transformaient à travers les échanges, circulaient d'une personne à l'autre pour se réinventer sans cesse. Accueillir l'autre, c'était provoquer un enchaînement d'interactions, une réaction en chaîne où chaque discussion, chaque geste, chaque idée nourrissait la suivante. J'ai trouvé dans ces soirées une source inépuisable d'énergie et d'inspiration.

Cet espace, dans ce cadre auto-créé, je me suis façonnée moi-même. J'ai réinventé une forme de famille, moi, jeune étudiante loin de son foyer d'origine, ayant traversé des bouleversements, sans parents pour m'accompagner. Dans cet ancrage fragile mais puissant, nous nous nourrissons les uns des autres : références, ressources, blagues, discussions... J'avais créé une micro-communauté, un réseau tangible.

Marbled pumpkin spice sourdough bread

315 gr water
500gr flour
15gr salt
100gr sourdough
starter

~100gr pumpkin spice
puree (pumpkin,
sugar, spice)

4h rest, 3 stretch and
fold every 30 minutes,
cold retard overnight
(min 8h)

Etape 2

Autolyse

Ces ressources, c'est comme quand je fais mon pain au levain chaque dimanche, dans mon temps libre et à la maison. Je dois créer une relation avec ma levure et y accueillir toutes sortes de bactéries.

À l'image d'un pain au levain, ces ressources vivent et évoluent. Faire du pain, c'est entretenir une relation avec une communauté invisible : bactéries, levures... Certaines sont bénéfiques, d'autres moins, mais ensemble, elles créent un équilibre pour vivre. Elles ne demandent pas d'être classées, définies, analysées. Elles sont, tout simplement là. Plus on en prend soin, plus le levain devient robuste, résilient, inaltérable. Il se transforme, se régénère, se nourrit et guérit. Mon pain est comme symbole : une structure vivante, façonnée par le temps et par l'attention qu'on lui porte.

C'est cette même logique qui guide ma vitrine installée dans cet espace public. Un bocal ouvert, où chacun peut puiser, s'y perdre ou simplement passer. Une accumulation d'idées, maintenues et partagées, trop ancrées pour disparaître.

Pour faire du pain, il me faut un levain solide. Un mélange de farine et d'eau que je dois nourrir chaque jour, avec patience, pendant au moins un mois. Ce levain est imprévisible. Il vit, il évolue, il résiste. Avec une farine simple, achetée en supermarché, peu coûteuse, j'ai mis près d'un mois et demi avant qu'il ne devienne fort. Sa force vient de la multiplication des levures et bactéries lactiques bénéfiques, qui travaillent autant pour elles-mêmes que pour moi.

Plus elles sont nombreuses, plus elles forment un rempart contre la moisissure et les autres organismes qui tentent de le coloniser.

Aujourd'hui, mon levain est increvable. Il survit à l'air libre sur mon plan de travail. Il sait se défendre, en collectif. Mon rôle se résume à le nourrir, lui apporter un peu d'eau et de farine, assez pour qu'il puisse continuer à se développer. Il se nourrit, il respire, il produit du gaz, il se multiplie. Il enfle et envahit son bocal, débordant presque de cette vie microscopique qui l'habite.

Quand je fais du pain, je prolonge ce cycle. J'introduis mon levain à une nouvelle masse de farine, d'eau et de sel. Cette fois, le mélange devient plus dense, plus structuré. En faisant des stretch and folds (étirements et pliage) de la pâte, je crée une tension, une architecture de protéines qui lui donne son élasticité. C'est une matière vivante, un fluide non-newtonien : malléable sous la pression, souple quand elle se repose. Si je la façonne en boule, je la contrains, je l'oriente, mais dès que je cesse, elle s'affaisse, s'étale. Elle lutte pour retrouver sa forme propre, jusqu'à ce que la cuisson la fige.

Même cuit, ce pain demeure traversé de vie. Il est habité par les bactéries lactiques que j'ai cultivées avec soin. En le mangeant, je prolonge le cycle une fois de plus : ces bactéries investissent mon corps, elles l'occupent et le protègent. Souffrant de troubles



digestifs, sensible à mon environnement, je ne peux pas ingérer n'importe quoi sans risquer la maladie. Mais ces bactéries s'allient à moi, elles combattent l'inflammation et rétablissent un équilibre interne. Elles sont un remède sans ordonnance, un soin sans industrie pharmaceutique. Elles sont punk, DIY, radicalement autonomes.

J'ai un attachement particulier à ce levain que je produis. Je n'hésite pas à en offrir à mes amiex, à transmettre ses bienfaits, à créer une chaîne de bactéries vivantes et bien-faitrices. En partageant mon levain, je donne une part de moi : mes mains qui ont touché la farine, ma peau, les micro-organismes qui m'habitent et me dessinent. Ce levain est devenu une extension de mon propre corps. Je vis avec lui comme je vis avec mes globules rouges, mes organes, tous ces éléments qui font de moi un être en constante transformation.

En le partageant, je me multiplie. Je soigne et deviens un tout communautaire avec l'autre.



Etape 3

pétrissage

Avec un ami, jimy, nous avons conçu un répertoire de ressources accessible en ligne (coinressources.neocities.org). Liens, adresses, contacts, espaces physiques et virtuels, réunis en une seule page web, classés par thèmes. Ce projet est né d'un besoin profond de collecte et d'un désir de transmission de ressources le plus accessibles possible.

Nous avons exposé une première version de cette liste au musée Jenisch, à Vevey, sur de grandes colonnes publicitaires. En parallèle, j'aménageais la vitrine : elle y accueille une structure légère de tissus sur les murs et son sol avec un écran et une coque de tour d'ordinateur vide.

Sur la tour d'ordinateur, un QR code rose renvoie à la liste en ligne, permettant une consultation continue et accessible.

L'enjeu est double dans ce projet de liste : préserver et actualiser. Certaines ressources ont le risque de disparaître, comme celles, par exemple, relatives à la Palestine. Cette mutation sociale et militante et technologique s'inscrit dans un geste précieux de préserver une trace. Dans une ère où l'information reste fragile et où l'information surtout en ligne voyage à une vitesse astronomique, la liste vient se proposer comme alternative à cette course aux données. En proposant une approche hybride entre le papier et le numérique, entre instantané et archive - elle fait place à un équilibre entre ces deux pôles.

Cette expérience m'amène à repenser les questions de censure que j'ai pu me poser, notamment face aux conditions du bail de la vitrine - aussi floues que légales - qui m'engagent à ne pas afficher de contenus illicites. Jusqu'où s'arrête la censure ? Dois-je transformer mon discours pour le rendre acceptable tout en préservant son essence ? Le dissimuler, l'adoucir ou l'exprimer de manière subtile pour mieux obéir ?

La crainte d'être censurée se retrouve dans les choix de ressources affichées, mais aussi dans la responsabilité de traduire nos valeurs à travers ces sélections. Nous défendons une liberté d'expression vaste, où chacun·e peut partager sa parole, mais aussi écouter celle des autres. Ce projet s'inscrit ainsi dans une pratique naissante que je façonne depuis quelque temps, plaçant la communauté au cœur de mes réflexions. L'interaction avec l'autre nourrit en permanence ma démarche, inspirant une forme d'activisme que je cultive avec soin, dans une dynamique collective et inclusive.

Il nous était essentiel d'inscrire ces informations dans le temps par la mention en début de document durant cette exposition à Vevey avec - au moment du 20 janvier 2025 - pour les empêcher de tomber dans un oubli. Une feuille imprimée devient alors un témoignage, une archive vivante.

Le projet interroge notre rapport aux données et à leur conservation. Faut-il accumuler sans fin ? Doit-on rendre ces archives consultables, les stocker, les exposer ? L'endroit de la vitrine interroge aussi le rapport avec les personnes transitantes.



Mais je souhaite aussi inscrire ce mémoire comme une archive vivante de la vitrine. Sa rédaction a permis d'ancrer une pratique, de lui donner une forme réfléchie et de la déployer au sein d'un cadre institutionnel – l'école où je réside. À l'image de cette liste, conçue pour circuler et être partagée, ce mémoire s'inscrit dans une même dynamique de transmission et de diffusion. Il ne se fige pas, il accompagne, il glisse discrètement dans le mouvement, se laissant traverser par les idées et les échanges que la défense pourrait prendre et aussi son résultat, ses discussions et son partage.

Dans cette dynamique d'accessibilité, nous avons également réfléchi à la traduction du site en anglais. Pour l'instant, il est disponible uniquement en français, mais nous projetons d'y intégrer plusieurs langues avec l'aide potentielle de personnes souhaitant rejoindre le projet. Parallèlement à la construction du site, nous avons rédigé un manifeste encore à re-travailler, exposant les fondements et les intentions du projet. Un onglet dédié lui est réservé en ligne.



Etape 4

Faire lever le mélange

Ce travail s'est construit sur plusieurs mois. Nous étions deux à le porter, mais la question d'une participation élargie s'est vite posée. Comment ouvrir la liste sans risquer la censure, l'ajout de ressources contraires à nos valeurs ou, à l'inverse, la dilution du projet ?

Pour l'instant, nous restons les seuls garants du contenu, tout en étant ouverts aux suggestions. Un formulaire de contact facilite les demandes de modification, tout en garantissant notre anonymat. Chaque proposition est étudiée avec attention, et nous nous réservons le droit de refuser celles qui ne correspondent pas à l'éthique du projet. Cette curation active nous permet d'établir une ligne éditoriale claire, un équilibre fragile entre ouverture et protection, afin de garantir la pertinence et l'intégrité du projet. La vitrine vient renforcer cette image par le lieu qui reste exposé en tout temps mais préservé dans son propre espace par sa vitre.

En investissant l'espace public avec cette vitrine, j'interroge les codes de la bureaucratie et de l'administration par le décor de celle-ci et de la forme que prend les ressources que nous déposons dedans. Ces systèmes sont souvent lents, complexes, exclusifs. Des mécanismes qui, parfois, entravent au lieu d'aider, et qui renforcent les inégalités d'accès à l'information.

Le dialogue entre les codes bureaucratiques et les éléments intimes de la chambre crée une tension subtile, engageant une réflexion sur la privatisation des espaces et d'exclusion, notamment selon les classes sociales. Un jeu de contrastes s'installe : l'écran allumé en permanence tentent d'infiltrer les espaces de rapports à la pub. Accompagnée par une tour d'ordinateur, vide, elle semble allumée magiquement dans l'espace. Comme si ces ressources permettaient d'exister sans aucun système. Indépendante de l'espace, elle demeure permanente dans nos vies et récits. Chacun·e est concerné·e. Ces éléments tranchent avec la douceur des tissus qui enveloppent l'espace, instaurant un double regard où le familial et l'institutionnel se confrontent.

La vitrine, inerte, agit comme un espace de contemplation, un temps suspendu où le spectateur·ice est invité·e à interroger sa propre place.

Cette réflexion s'est nourrie de mes expériences dans des lieux engagés. Depuis 2023, je suis bénévole à la librairie Les Médusales, un espace féministe, queer et anticolonial où se croisent ouvrages, fanzines, manifestes et créations d'artistes.

Mon engagement s'étend aussi à Club Feexs des Dents, une association lausannoise fondée en 2023 par Charlie Shaer T., dédiée à l'organisation d'événements queer et inclusifs. Pensé comme un espace de rencontre et de diffusion, ce projet vise à créer des moments de partage, de performances et d'expositions. Après une pause, il reprendra bientôt ses activités.

Ce projet ne se limite pas à une simple compilation de ressources : il interroge la manière

<https://coinresources.neocities.org>



<https://coinresources.neocities.org>

<https://coinresources.neocities.org>

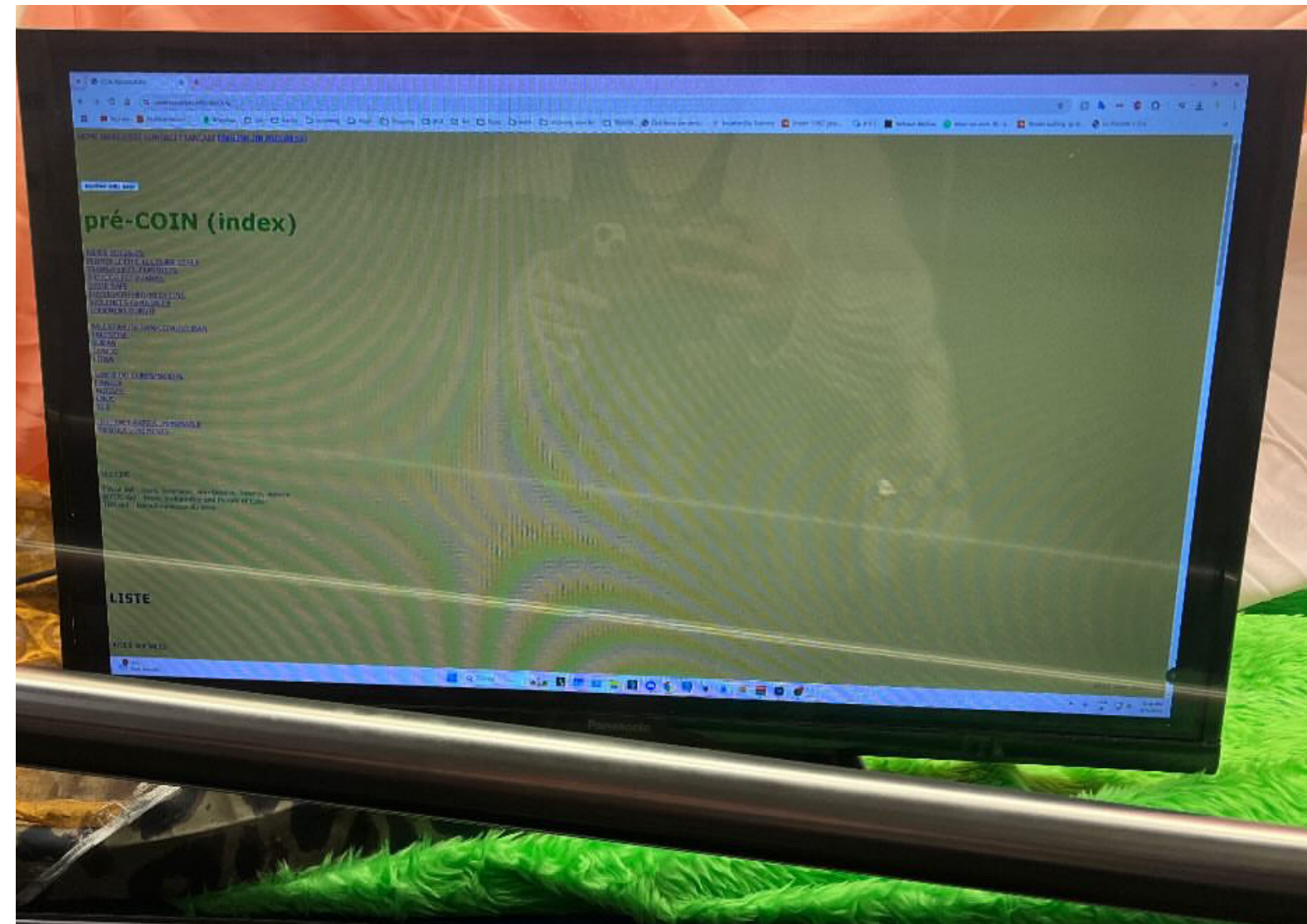
Etape 5

Cuisson

Par ailleurs, j'ai déjà pu expérimenter une première réception de la vitrine par le public, notamment par ceux qui empruntent la montée pour rejoindre la poste située en haut. Les passants sont souvent interpellés par cette première vitrine, qui accueille la montée. Contrairement aux autres vitrines qui suivent, chargées de publicités, celle-ci ne génère aucune sollicitation commerciale. Les couleurs plus chaleureuses et les drapés viennent rompre avec l'esthétique environnante corporative et administrative de la poste. Ce contraste crée un décalage, invitant les regards à s'attarder, à observer. Le texte présent suscite une lecture attentive, prolongeant l'interaction.

Une autre forme d'interaction s'est révélée lors des moments d'installation. J'étais souvent seule à transporter et disposer le matériel, sous les regards curieux des passants. Mon rôle, assumé dès le départ, questionne par sa singularité : une jeune personne occupant une vitrine dans l'espace public pour y disposer des objets éloignés du monde de la publicité. Cette présence inhabituelle interpelle. Pourquoi viens-je détourner l'espace public ? Qui suis-je dans ce contexte ? Quelles intentions suis-je en train d'exposer ? La vitrine soulève alors des réflexions sur les frontières entre l'espace public et la sphère privée, sur la nature des récits que l'on choisit d'y afficher.

Par ce statut volontairement ambigu, je me situe à la croisée des codes : branding, projet associatif, initiative étudiante ou simple désir de partage. Ce flou ouvre une multiplicité de lectures et interroge la manière dont nos modes d'expression se construisent dans l'espace collectif.





150 gr levain
315 gr eau tiède
500 gr farine
15 gr sel



