



PARADISE



ChezKit

UN ATELIER - 3 ANS
11 ARTISTES
ET AUTANT DE COCKTAILS

- Textes écrits par des membres de Diamètre -

Recette n°1 / Clémence Fonquernie / Violette Morisseau
Océan / Louise Gugi / Manon Klein

Le dodécanèse renversé / Ronan Le Creurer / Pauline Roches
Burning Kisses / Bérénice Lefebvre / Mathilde Hivert

Black Spirit / Célia Nkala / Manon Klein

Jelly Fizz / Gwendoline Perrigueux / Anne-Sophie Luyton

Ice Lamp / Lucie Riou / Mathilde Hivert

Surfaces / Margaux Simonetti / Camille Frasca

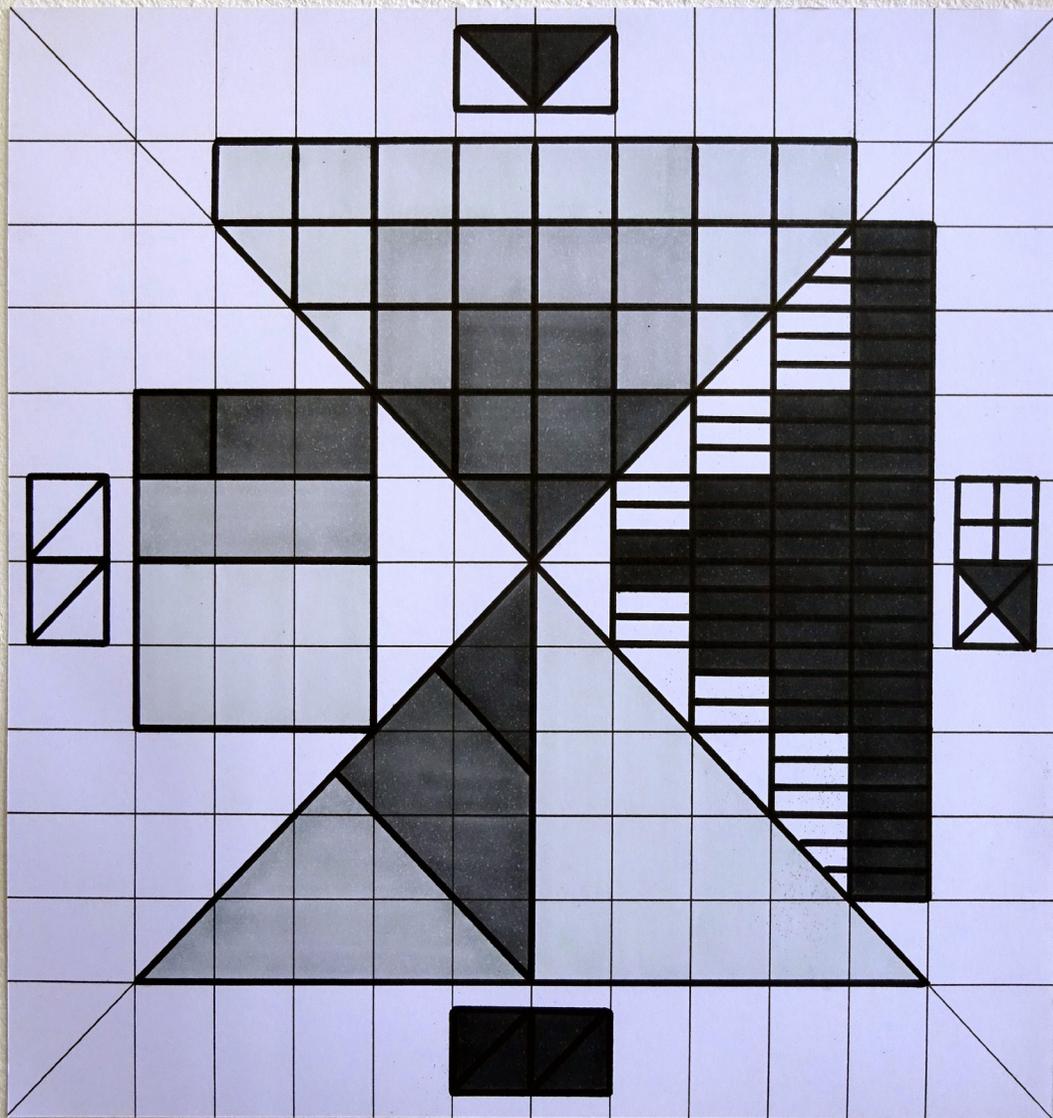
Guilty pleasure / Vincent Tanguy / Manon Klein

Résidus I / Bruno Vanderaert / Violette Morisseau

Bois, vodka, 2017/ Cyril Zarccone / Andy Rankin

Recette n°1

CLÉMENCE FONQUERNIE



D'une simplicité monstre et d'une logique implacable, s'impose en notre esprit avec l'évidence du prototype, à la fois « l'exemple premier » et le plus parfait.

. 2 cl de sirop de sucre de canne		. 6 cl de Gin
. 4 cl de jus de citron		. 12 cl d'eau gazeuse

« L'exemple premier », parce que les éléments qui composent cette recette sont multipliables et divisibles à souhait, permettant une quantité infinie de variations. Le plus parfait, car la logique intrinsèque de la recette empêche toute perturbation de l'équilibre rigoureux des proportions (le point de départ du travail étant la recette du ginfizz). La moitié des éléments constitutifs de la recette sont des éléments « gustatifs » (le sucre de canne, le citron, le gin) tandis que l'autre est toujours un élément « neutre » (l'eau gazeuse), afin de contrebalancer les premières saveurs amères et acides.

1 - 2 - 3 - 6 / 4 - 8 - 12 - 24 / 8 - 16 - 24 - 48

$1+2+3 = 6 / 4+8+12 = 24 / 8+16+24 = 48$

La neutralité est essentielle : l'aspect blanchâtre et légèrement troublé (celui qu'adopterait l'ensemble s'il eut été réalisé) nie toute volonté de couleur et de démarcation, toute manifestation d'une individualité derrière la recette.

Cette apparente neutralité permet à l'artiste Clémence Fonquernie une liberté absolue, comme celle de ne pas réaliser le cocktail tout en le faisant exister clairement en nos esprits. La recette par sa logique systématique, devient applicable à toute autre création. Clémence Fonquernie transpose enfin ce rapport idéal de proportion au dessin : elle l'applique sur la feuille en une variation modulaire déclinée dans des nuances de gris, qui se développe en une grille de proportions. La rhétorique structurelle de la recette est ainsi préservée par l'artiste, qui lui donne une existence matérielle.

La cohérence protocolaire de la recette induit un rapport de subordination à ses règles internes que l'artiste transgresse elle-même en ouvrant les champs des possibles : une même œuvre peut être aussi bien dessinée que consommée, sculptée ou écrite. L'artiste met en exergue les possibilités d'existence et de formalisation d'un même système, jusqu'à son épuisement, jusqu'à la rupture des éléments mis en tensions pour son bon fonctionnement. « Recette n°1 » pourrait ainsi s'avérer le parfait prototype de nombreuses œuvres à venir.



Fontaine d'eau

- . Armature en métal
- . Tube
- . Moteur
- . Gélatine colorée
- . Eau

Il n'y a pas d'alcool dans ce cocktail de couleurs, simplement de l'eau. Simplement de l'eau ? Ou une fontaine de jouvence ?

La sculpture honnête et heureuse de Louise Gugi s'impose d'elle-même comme une image de la jeunesse. Elle invite le passant à se servir un verre de ce nectar régénérateur jaillissant d'un tuyau en demie molle. Ce dispositif qui se mord la queue est une recette en lui-même : l'armature en métal maintenant le conduit en érection est habillé de dizaines de gelées de couleurs différentes, assez translucides pour laisser la structure à nue.

Il y a quelque chose de créole dans la démarche de l'artiste : tous ces éléments se mêlent sans jamais s'entrechoquer ou disparaître les uns dans les autres. Les organismes gélatineux rencontrant étrangement le métal froid donnent naissance à un ensemble généreux. Ce désir de réunion est souvent à la source de ses œuvres : le trivial épouse le noble, et alors le noble devient trivial - et vice versa. C'est notamment le cas de sa Perruque en perceuse, sorte de ballet pour balai fait de cuillères et de découpes multicolores de tapis de salle de bain. Dans cette danse activée par le mouvement d'une perceuse, chaque forme continue d'exister pour elle-même, tout en se fondant dans l'autre. Fusion, jouissance et arc-en-ciel. La palette chromatique de cette œuvre ou de notre fontaine correspond d'ailleurs aussi à celle des chakras. Exposer la multiplicité de ces énergies c'est inviter à les ouvrir afin de regagner une peu de notre pouvoir sur le monde, en se reconnectant à son corps, à la nature et au divin. Au fur et à mesure de la soirée, se servir de cet Océan carnavalesque devient ainsi un acte rituel purificateur. Une baignade de bonheur.

Le dodecanèse renversé



RONAN LE CREURER

- . 3,5 cl de sirop de romarin
- . 3,5 cl de thym sauvage infusé dans une liqueur d'amande
- . Une branche de thym

A l'occasion de l'anniversaire des 3 ans de l'artist run space Chez Kit à Pantin, Ronan Le Creurer a construit son cocktail à partir de 3,5 cl de sirop de romarin, 3,5 cl de thym sauvage infusé dans une liqueur d'amande, et d'une branche de thym. L'ensemble est présenté dans un verre posé sur une carte postale dessinée. L'idée initiale de ce mélange est inspirée par l'image de la carte postale sur laquelle il repose, celle, d'une des îles de Rhodes. Ainsi, les ingrédients constituant la boisson se retrouvent dans la flore de cette île grecque. Le cocktail de Ronan Le Creurer offre une douceur rafraîchissante à la chaleur ardente des paysages de l'île représentée sur la carte postale et du mois de juin à Pantin. L'artiste a effectué des dessins de traces de débordement sur l'image du sous verre, où des cercles formés par le fond du verre composent le paysage de la carte. À travers le cocktail, une collaboration est lancée, les dessins sont à continuer en autant de possibilités que de cocktails bus. Cette relation entre l'image socle et le gobelet du cocktail illustre le procédé de bascule à l'oeuvre dans le travail de l'artiste. Ronan le Creurer collectionne des cartes postales offrant un intérêt formel particulier dans ce qu'elles représentent, il les active et les complète par des objets glanés, fabriqués et des dessins. Le travail de l'artiste s'axe autour de la sculpture et de l'installation, et s'articule autour de l'histoire des formes et des objets. L'insularité, la littérature de Robinsonnades sont des thématiques que développe l'artiste dans sa pratique.

Depuis trois ans que la jeune fille a échoué sur l'île de Lindo, elle glane sur les chemins arides, les tiges des plantes aromatiques et des cailloux antiques qu'elle range dans ses poches. Les voies qu'elle trace par son passage à travers les ruines sont rythmés par des arbrisseaux qui poussent en corps à corps avec les marbres. Et on ne sait même plus quel âge ils ont. Depuis tous les jours et toutes les heures que la jeune fille a passé sous les rayons du soleil ardents, son corps cuivré semble s'être fondu à l'île de Lindo. Il n'est pas de territoire qu'elle n'ait parcouru. Alors, lorsque le vent s'enfle, et que les marées se font plus fortes elle se rappelle l'ailleurs de l'île, et ces espaces devenus étrangers. Elle se rappelle toutes les machines à voler qu'elle a pu construire dans l'espoir de les explorer, et qui sont à présent tant de carcasses fracassées sur l'île. Elle n'a conservé intacts que quelques cerfs volants, ou peut être plus, elle ne sait plus. Les plantes ramassées lors de ses explorations ont été travaillées, décortiquées, cuites pour en faire sortir leurs jus sucrés et éthyliques. Ainsi, pour l'anniversaire de son naufrage, elle a bu quelques gobelets en terre remplis de sa liqueur d'amande agrémentée de thym sauvage et elle a fait voler un cerf volant. Le vent qui anime la structure légère de l'objet l'amène par tous les sens, dans un tourbillon enivrant. Et lorsque le cerf volant stabilisé a dégagé le soleil, la jeune fille y a porté ses yeux dans un face à face icarien. Ivre et éblouie, lâchant l'objet au vent, elle se retourne vers un bloc de marbre froid. Son regard dardé de rayons y dessine des auréoles de lumière. Elle les fixe avec quelques gouttes de liqueur qui débordent du marbre, et y dispose quelques cailloux qu'elle avait dans la poche.

Cocktail : B52

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Mettre dans un shot : | 2. Enflammez |
| . 2 cl de triple sec | |
| . 2 cl de crème de whisky | 3. Goûter |
| . 2 cl de liqueur de café | |

A première vue il n'est d'aucun rapport entre le B52 - cocktail qui, pour être dégusté dans les règles de l'art, doit être flambé - et le travail de Bérénice Lefebvre ayant une pratique largement menée en ville où le béton est maître. Seulement le B52 fait partie de ces cocktails dit « à étage », constitué de différentes strates. Ces strates attestent d'actions consécutives du Bartender en étant à l'origine, tout comme les images que Bérénice obtient après un travail par couches successives. Les images urbaines et polymorphes au cœur du travail de l'artiste, sont glanées au fil de déambulations attentives : à l'affût du moindre détail architectural et particulièrement attirée par la verticalité qu'elle choisit souvent de restituer sous forme immersive, en composant de grandes installations au sein des espaces d'expositions. Engager le corps du visiteur. C'est la volonté première de cette démarche et cet engagement n'est pas sans évoquer celui qu'il est nécessaire d'adopter pour savourer le cocktail embrasé que Bérénice a choisi. Boire le B52 nécessite de la réactivité car il doit être savouré immédiatement après avoir été enflammé. Alors prenez le temps de contempler sa structure étagée et dès que vous vous sentirez prêts à voyager : buvez !



Black Spirit



CÉLIA NKALA

- . Vodka
 - . Fruits rouges
 - . Menthe
 - . Sucre de canne
- . Eau bénite
 - . Eau gazeuse
 - . Citron vert

On croirait à une boisson maléfique telle qu'on en lit dans les contes. Une bougie noire et un flacon de verre sont déposés sur un miroir. Dans Blanche Neige l'objet magique reflète la vanité de la Reine et se fait symbole des vérités invisibles. Pourrait-on voir un parallèle avec l'alcool, sérum de vérité ? La sombre potion porte le nom de Black Spirit. Génie maléfique enfermé en bouteille ? Se servir ouvrirait alors la porte des ténèbres... Il suffit pourtant, à celui qui a le goût du risque, de tremper ses lèvres pour comprendre qu'on ne nous veut aucun mal. La vodka couleur violette se perd dans les fruits des bois et la mûre se lie à la menthe - dont la feuille est d'ailleurs un antidouleur naturel.

Ce léger autel mystique à l'architecture verticale précise et équilibrée, fait écho à l'ensemble Tribalités, totems élancés constitués de céramiques rassemblées par du tissu et recouvertes de noir. Ici, la couleur n'est plus couverture mais contenu destiné à disparaître. Les Tribalités, comme Black Spirit, mélangent les références culturelles, des arts décoratifs à la statuaire vaudou - et, plus l'on s'imbibe, moins il est aisé de distinguer si ce breuvage relève de la fable ou du rock, de traditions bourgeoises ou de rites archaïques.

Comme son doux poison, les œuvres de Célia Nkala comportent une pointe d'acidité, mais pas d'aigreur, ni d'amertume. Sa démarche n'est ni rebelle ni naïve mais doucement transgressive : avec recul et respect, elle détourne régulièrement des éléments de rites et coutumes spirituels de tous temps et de tous lieux. Passionnée par l'invisible, l'artiste tente, par la réappropriation, de saisir les forces qui nous dépassent et que tant de cultes ont tenté de définir. Sa recette contient ainsi de l'eau pure qu'elle a pris le soin de faire bénir par un prêtre. Black Spirit serait donc un cocktail protecteur sur fond d'eau expiatoire et éclairé d'une flamme exorcisant les démons. Mais, une fois l'alcool consommé et la bougie consumée, l'humeur noire pourra succéder à l'ivresse enchantée. Et, comme par magie, les langues des buveurs constitués en tribu seront elles-mêmes marquées de cette mélancolie.

- . Champagne
 - . Gelée
 - . Paillettes comestibles
 - . Poivre concassé
- | |
|--|
| Dispositif de présentation : |
| . Néoprène |
| . Carrelage blanc |
| . The Usual: <i>Her plan for a movie career is just a pipe</i> |

Elaboration de la recette avec Alexis Perrigieux, cuisinier.

Ne vous y trompez pas, Gwendoline Perrigieux aime l'ambigüité et semer le trouble chez ses invités. Le cocktail prend l'apparence d'un petit objet à la texture compacte et vibratoire. La gelée se rétracte au contact du froid et tient captive les bulles de champagne évanouies dans la matière. Pesanteur et légèreté, détournement des formes minimales et usuelles composent le vocabulaire de l'artiste. Comme pour sa dernière série The Usual, un ensemble de sculptures dispersées dans un atelier appartement, *Jelly fizz* vient contrarier les habitus et amener de la fantaisie là où on ne l'attend pas. Ainsi, le verre à shooter n'est plus le contenant d'un liquide mais le moule d'une substance dense et sirupeuse. L'œillet en métal adopte le rôle de pochoir tandis qu'un rond de cuir de couleur chair, socle ou sous-bock, complète le dressage ; la magie s'opère.

Dans la cuisine de Gwendoline, tout est question de détails et d'attention portées aux choses. C'est par projection et association formelle qu'elle parvient à créer une ambivalence de l'œuvre et à lui donner une beauté transgressive. La rondeur de *Jelly fizz*, sa fraîcheur et son aspect lustré appellent au toucher et à la gourmandise. On aurait fait une bouchée de cette douceur si les paillettes noires parachevant cette préparation festive ne nous soumettaient pas à un avertissement : le cocktail serait-il toxique ? Ces paillettes signalent-elles une mort heureuse ? L'apparence séduisante vient d'être brouillée par ingrédient subversif. Ce jeu de mascarade provoque malaise et doute ; la manigance se dessine.

Il suffirait ensuite de goûter cette étrangeté que propose nôtre hôte, en accusant la chance de pouvoir enfin palper et ingérer les créations qu'elle nous donne à voir. Nous pourrions aussi malaxer *Jelly fizz* pour sentir sa texture et déconstruire avec malice le travail engagé. Puisque l'heure est à la fête, nous avons carte blanche. La perspective d'un dérèglement du réel est annoncée par le dispositif de présentation du cocktail : le carrelage blanc, loin de renvoyer à un univers clinique, devient un espace de réception des possibles, prêt à accueillir les fantômes d'une jeunesse hédoniste dont l'oeuvre The Usual : *Her plan for a movie career is just a pipe dream* révèle les aspects tendres et grinçants. *Jelly fizz* serait un doux subterfuge pour oublier l'amertume du réel et nous conduire vers un monde de surprises ; la fête, lieu de lâcher prise où s'affirme une générosité des espérances.



Ice Lump

LUCIE RIOU



- . 6 cl de gin
- . 4 cl de jus de citrons
- . 2 cl de sirop de sucre de canne

- . 12 cl d'eau gazeuse
- . Glaçons sculptés

« Qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse » (Alfred de Musset)

A Lucie le contenu importe peu, comme le contenant d'ailleurs, c'est vers le détail, le sculptural et le mouvant glaçon que se porte son attention. L'artiste forme dans des moules précieusement ajourés ces éléments en constante mutation, instables par essence, qui génèrent chez elle une ivresse créatrice. Ainsi, si le liquide est translucide pour permettre à cette sculpture diaphane d'être perçue, peu importe ses composantes précises. Le choix de Lucie ne se porte pas sur le milieu dans lequel évolue ce travail, tout comme elle n'avait pas choisi les sculptures soutenues par ses Béquilles. La présence de l'artiste est souvent de l'ordre de l'inframince, perceptible suite à une grande attention. Ses interventions nécessitent ainsi une disponibilité et une sensibilité aigüe qui permettent, une fois mobilisées, un recul particulier sur les micros-événements qui composent notre entourage. Ce glaçon auquel vous ne faisiez jamais attention, Lucie vous propose de le regarder évoluer et même de participer à le façonner, de vous l'approprier comme elle l'a fait.





- . Gin
 - . Sirop de matcha
 - . Lamelles de concombre
 - . Lamelles de betterave
 - . Citron vert
 - . Glaçons à la camomille
 - . Colorant alimentaire rouge
 - . Quelques fleurs de camomille
- . Tige en bois
 - . Fioles en verre et en céramique de tailles différentes

Aurore, beurre, fleur de soufre, auréolin, camomille, canari, banane, impérial, moutarde, or, vénitien.

L'étendue d'un nuancier aqueux, les possibilités d'une couleur - ou de plusieurs. Une texture, des jus plus ou moins épais, des couleurs à la fois vives et diffuses.

Des jeux de matières et de couches qui appellent à s'interroger sur les surfaces de la peinture de Margaux Simonetti.

L'artiste travaille le liquide consommable de la même manière que la liqueuse peinture : des trompe-l'œil d'épaisseurs, des formes en deux dimensions qui semblent en avoir trois.

Fuschia, indien, dragée, cerise, framboise, peut-être saumon, bisque, thé, homard, incarnat, ou même bonbon.

Le faux effet du mélange des aliments, dans une valse des flacons, se crée par un geste instantané, mis en scène. L'idée d'une construction simultanée et d'un processus.

Albâtre, ivoire, céruse, d'Espagne, crème, de lait, de lin, platine, de Saturne, opalin, lunaire, cuisse de nymphe.

On trouve suffisamment d'épaisseur à la surface du monde, à la surface d'un verre, à la surface d'une rencontre. Ici, on tombe sur un halo lumineux d'informations esthétiques, de visions, de densité picturale.



- . 1/3 Gin
- . 2/3 jus de Gingembre
- . quelques gouttes de citron vert pressé
- . concombre trempé quelques minutes
- . à servir avec ou sans glaçons.

Le terme « cocktail » nous évoque souvent des images de vacances, de plage et de couleurs sucrées. Le bleu du ciel se mêle à celui de la mer, l'orange du jus au sirop grenadine et, l'alcool nous faisant tout confondre, on se retrouve devant un arc-en-ciel.

Vincent Tanguy porte une attention toute particulière à la psychologie des couleurs, soit à l'étude de notre perception de celles-ci. Chacune d'entre elles a sa signification, influence nos esprits et impacte nos actions.

Mais lors de l'élaboration de sa boisson, l'artiste préfère un monochrome beige à un dégradé multicolore. Car le monochrome a la force de la clarté, il montre ce qu'il est. L'installation de Vincent Tanguy au titre significatif de General Synesthesia (2017) le démontre bien au travers de l'exemple des feux de signalisation (vert, orange, rouge) transposés dans le domaine du langage.

Qu'en est-il de l'écrû de notre nectar ? Dans son ouvrage *A theory of everything* (2000), le spiritualiste américain Ken Wilber attribue une couleur aux différentes visions du monde. Le beige correspond alors à une vision archaïque et instinctive, fondée sur la simple survie par la satisfaction des besoins essentiels. On est proche de ce corps liquide, sobre, lisse, lucide, sans glitch, et servi dans son plus simple appareil, sans colorant ou autres fioritures.

Afin d'aboutir à ce teint, il a fallu opérer un mélange précis : sur un lit de gin s'allonge le jus de gingembre et quelques gouttes de citron pressé. Enfin, un concombre est délicatement trempé dans la mixture pendant quelques instants (l'une des vertus de ce dernier pigment aromatique est d'ailleurs d'entretenir la peau). On le devine à la lecture de la recette ou dès la première gorgée : le spiritueux est conçu pour exciter les sens, pour que le délice avalé nous traverse le corps et que ses effets perdurent le temps d'une nuit. Guilty pleasure est ainsi à un éloge aux plaisirs de la chair, une invitation au régal, à la dégustation totale dans une vie intense. Ce cocktail là nous évoque donc aussi des images de vacances. Mais c'est un paysage dénudé qu'il expose : le beige de la peau fait corps avec le sable, et, l'alcool nous faisant tout confondre, c'est le buveur qui se dévêt.

. Baileys . Vodka . Crème de pêche

Attrance / Répulsion. Ces deux contraires se fondent et se confondent dans le cocktail « Résidus » proposé par Bruno Vanderaert.

Un nuage de Baileys trouble progressivement un volume d'eau stagnante de ses vapeurs inquiétantes, comme un gaz qui résiste à la liquéfaction.

Mais ces résidus troubles et troublant, s'ils souillent la transparence, ont aussi un rôle constructeur : sous l'œil du buveur, les vapeurs mouvantes dévoilent peu à peu l'image qu'elles avaient d'abord occultée ; nous devinons des paysages désertés, des hommes en combinaisons de protection devant des animaux, des images d'autant plus inquiétantes qu'elles semblent prises sur le vifs. A quel temps appartiennent-elles ? La liqueur de pêche leur donne l'aspect d'une photographie ancienne dont le papier aurait jauni.

Le brouillard opaque et instable a donc un rôle révélateur : il accompagne l'image comme composante signifiante. Notre esprit identifie ainsi le concept, l'association formelle du liquide et de l'image entraînant une association d'idées : nuage-particules radioactives-nucléaire-Tchernobyl. Ces thèmes, qui évoquent les catastrophes du passé, sont aussi les questions de demain.

Ce rôle de révélateur, Bruno Vanderaert l'adopte aussi dans son travail de peintre. En re-présentant des images choisies par ses soins après une recherche d'un mot-clef sur Google, l'artiste se fait porteur d'image - celui qui attribue sens et fonctionnalité à une image générique. Le geste pictural (geste rapide, couleurs souvent saturées, matière ample), à l'instar du nuage de Baileys dans ses cocktails, transforme l'image générique de départ en une petite conscience qui s'anime en nos esprits. L'image s'y fixe alors tant que signe, sans toutefois renier son statut d'image. Ce statut, en effet, Bruno Vanderaert le revendique. En scotchant ses photographies sur le verre, en laissant les traces de la mise en carreau dans ses peintures, il affirme que ces images ne sont pas siennes : elles appartiennent à ce monde en crise et changeant qu'il entreprend de révéler.

Le peintre travaillant toujours selon la notion de « suite » autour d'un même mot-clef, les séries qu'il propose suscitent une réflexion profonde sur certains thèmes complexes de notre société actuelle : la question du nucléaire et de l'enfouissement des déchets radioactifs qui finissent toujours par remonter à la surface, la question des nouvelles technologies qui engendrent de nouvelles stratégies militaires, celle du développement des réalités virtuelles qui dessinent de nouveaux rapports au monde... C'est donc notre rapport au monde que Bruno nous invite à questionner : ses re-présentations successives nous forcent à re-construire notre regard, elles le rendent plus à même d'aborder les enjeux actuels et à venir de notre société.



CYRIL ZARCONI

- . Bois
- . Vodka

Le cocktail de Cyril Zarcone est étonnant à plus d'un titre. Fait de sciure, ce cocktail force le chaland à redoubler d'attention afin de boire la précieuse vodka que le verre piègeur renferme. Surtout, la sciure un matériau par essence non comestible, est détonnant au vu des recherches de l'artiste, habitué aux matériaux bruts -pour ne pas dire nobles-, à l'instar du bois et du plâtre. Fasciné par le savoir ancestral des artisans, l'artiste s'emploie généralement à reproduire leurs répertoires de forme, dans une optique de troubler la vision du visiteur, perdu entre original et copie.

La sciure, dont l'essence de bois est rarement connue, est un fragment fibreux dont la pulpe arborifère peut être employée à la fabrication du papier ou du contreplaqué. Rebut des menuisiers et ébénistes, la sciure est parfois utilisé comme litière pour animaux. Loin d'être festive, elle partage cependant avec les confettis le même pouvoir de s'immiscer dans tous les interstices possibles. En choisissant de la mêler avec l'âpreté de la vodka, Cyril Zarcone rend la sciure tout à fait fréquentables dans nos cercles de noctambules. Plus encore, il fait d'elle une malicieuse cachette pour s'abreuver en toute discrétion, on imagine aisément les alcooliques américains verdir de jalousie devant une telle ingéniosité cachant une alcoolémie galopante.

En Géorgie est produit artisanalement une liqueur de marc de raisin appelée Tchatcha, un alcool fort titrant largement au dessus des 60°. Réputé pour sa vigueur, certains racontent que cette eau de vie peut rendre dément, à cause notamment des branches de bois distillées avec la pulpe de raisin, résidus de la fabrication du vin. Peu importe la sciure, pour vu qu'il y ait l'ivresse.

© Célia Nkala

