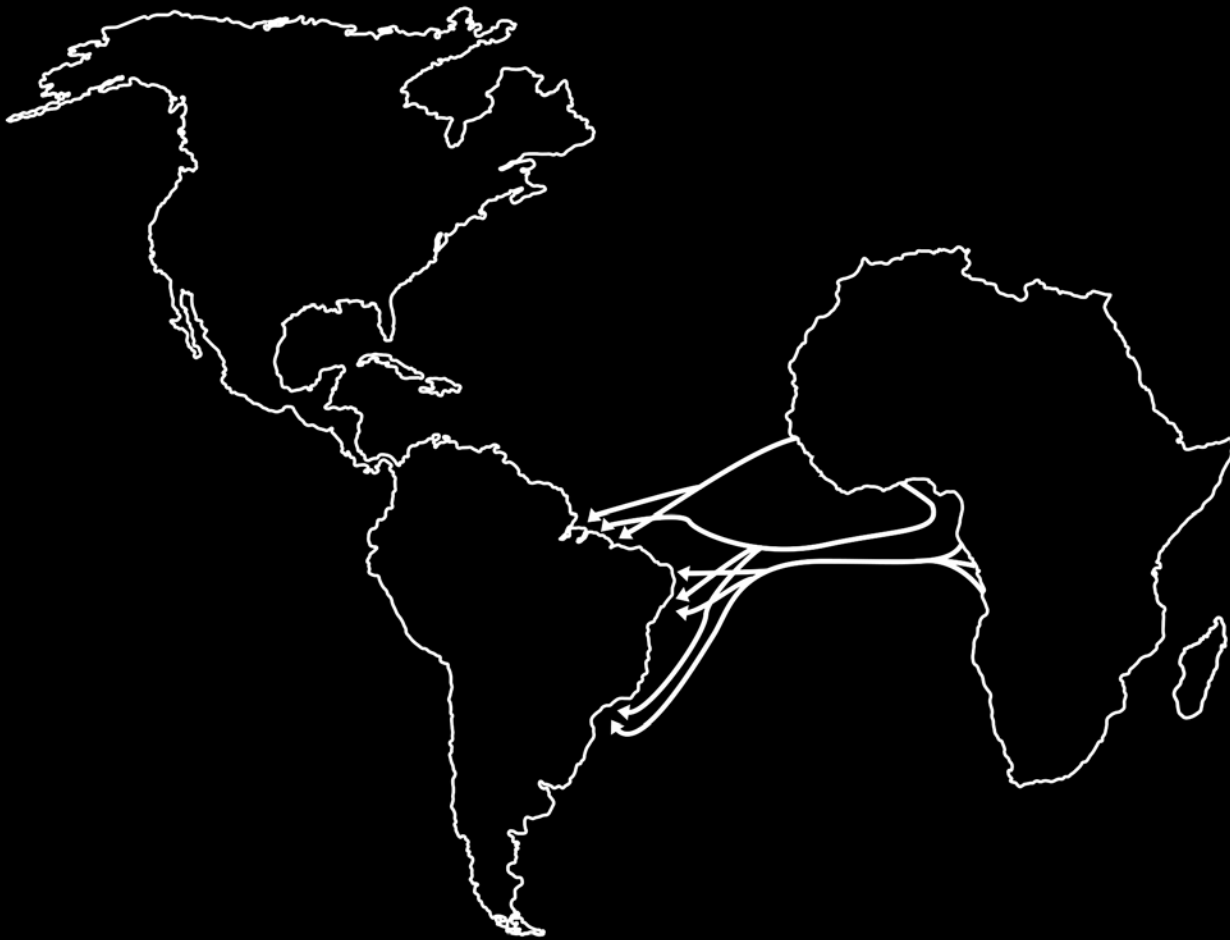


Lanchonete.org

MENU
ZINE
n.2



LANCHONETE.ORG @ RENCONTRES DE BAMAKO

Lanchonete.org est une plate-forme urbaine organisée par des artistes et portée sur la façon où les personnes vivent, travaillent et partagent dans les villes contemporaines, ayant le centre de São Paulo comme perspective. Son nom est emprunté des comptoirs de cafétérias, omniprésents à l'angle de chacune de ses rues.

LANCHONETE.ORG @ ENCONTROS DE BAMAKO

A Lanchonete.org é uma plataforma urbana e tocada por artistas focada em como as pessoas vivem, trabalham e compartilham na cidade contemporânea, tendo o centro de São Paulo como perspectiva. O nome vem dos onipresentes balcões das lanchonetes que se fazem presentes em cada uma de suas esquinas.



MANIÇOBA: L'Archéologie de l'Homme Américain

Thiago Correia Gonçalves

En 2014, un fossile portant des caractéristiques africaines et daté d'environ 15 mille ans a été retrouvé au Mexique. Toutefois, les analyses ADN réalisées ont indiqué son ascendance asiatique. Ce fossile endosse alors la théorie du métissage ancestral des peuples américains: les indigènes asiatiques venus de Béringie mélangés aux peuples africains venus du Sud.

Des études paléoclimatiques indiquent qu'il y a 130 mille ans à peu près, le continent africain est passé par une longue période de sécheresse, ce qui a produit ses déserts et mené les peuples qui y habitaient à se lancer dans la mer, où les vents alizés leur ont porté jusqu'à la Côte Atlantique de l'Amérique du Sud. Dans les plaines du fleuve São Francisco, deux biomes typiques du domaine tropical humide ont été trouvés : des forêts typiquement tropicales dans la vallée et des forêts amazoniennes dans le haut plateau, où se situe à présent le parc national de la Serra da Capivara (Piauí, Brésil). Ce parc est au cœur d'un conflit théorique qui oppose deux importants courants archéologiques : le nord-américain et le français. Pour ce premier courant, le site archéologique le plus ancien de l'Amérique est celui de Clovis (Nouveau-Mexique, États-Unis), daté de 13 mille ans. L'école française, d'autre part, considère que l'homme africain est arrivé en Amérique longtemps auparavant la période coloniale esclavagiste, datant d'il y a jusqu'à 50 mille ans.

La Maniçoba est un mets d'origine indigène beaucoup apprécié à Belém do Pará et au Recôncavo Baiano, au Brésil, qui ressemble beaucoup au Saka-Saka africain. Son ingrédient principal, la feuille de manioc sauvage, a un goût remarquable aussi que des concentrations importantes d'acide cyanhydrique, qui peuvent même tuer ceux qui la mangent – d'où sa préparation si élaborée, suivant des différentes techniques indigènes et africaines.

GÉNOCIDÉ#3

Jaime Lauriano

En 2015, l'insurrection populaire connu comme la Révolte des Malê a eu ses 180 ans. Tenue à Salvador, province de Bahia, ce soulèvement a réuni les peuples africains de religion musulmane – surtout des régions de l'Afrique-Occidentale française, actuellement le Mali, le Sénégal, le Bénin, le Ghana et le Niger – qui ont été amenés au Brésil pour travailler en tant qu'esclaves dans les sucreries. Ayant ras-le-bol du travail forcé et notamment de la conversion au catholicisme européen, les Malê (le terme utilisé par les colons pour désigner tous les peuples africains pratiquants de l'islamisme) ont organisé une révolte basée sur la libération des esclaves, soient eux pratiquants ou convertis à l'islamisme et venus du continent africain, et sur la décimation de la province de Salvador. Pour mener à bout ce plan, les Malê voulaient tuer les blancs, les mulâtres et les créoles (les noirs nés au Brésil), et puis créer à Salvador une république libre et islamique.

La Révolte des Malê n'a duré que quelques jours et tous ses leaders ont été exterminés. Les survivants ont repris le quotidien de travail forcé et de fléaux, ou encore le bannissement de retour au continent africain. Même de courte durée, cet épisode se fait présent de nos jours dans l'imaginaire des mouvements afro-brésiliens. Caractérisée par le courage de faire face au pouvoir militaire des oligarchies, la Révolte des Malê nourrit encore aujourd'hui la lutte pour les droits civiques au Brésil.

Musagetes soutient le prix du jury, une résidence artistique de deux mois à São Paulo dans le cadre de Lanchonete.org, accordé à une artiste des Rencontres de Bamako. Le prix sera offert à une femme dont le travail élargit et/ou met en question les perspectives concernant les migrations africaines contemporaines. On tient à remercier aussi à Royal Air Maroc, l'Ambassade du Brésil à Bamako, Daniel Lhümann le Musée National du Mali, l'équipe curatoriale des Rencontres de Bamako (Bisi Silva, Antawan I. Byrs, Yves Chatap), le monsieur Youssouf Sakaly et l'équipe de Café Cultura pour l'accueil de Maniçoba.

MANIÇOBA: Arqueologia do Homem Americano

Thiago Correia Gonçalves

Em 2014, foi encontrado no México um fóssil com datação de 15 mil anos que apresenta uma ossada com características africanas. Porém, os exames de DNA realizados revelaram a ascendência asiática da peça. Esse fóssil endossa a teoria da miscigenação ancestral dos povos

da América: índios asiáticos vindos da Béringia misturados a povos africanos vindos do Sul.

Estudos paleoclimáticos apontam que há cerca de 130 mil anos o continente africano passou por um longo período de estiagem. Essa seca originou seus desertos e parte dos povos que ali viviam se aventurou pelo mar, sendo levados pelos ventos alísios até a costa atlântica da

América do Sul. Na região da planície do São Francisco encontraram dois biomas típicos do domínio tropical úmido: no vale, florestas típicas de mata atlântica, e no alto do platô, onde hoje situa-se a Serra da Capivara (Piauí, Brasil), as florestas eram do tipo equatoriais amazônicas. O parque é centro de uma disputa teórica que envolve duas importantes

correntes arqueológicas, a norte-americana e a francesa. Para a primeira, o sítio mais antigo da

América é o de Clovis (Novo México, EUA), com 13 mil anos. Para a escola francesa, o homem africano chegou na América muito antes do período colonial escravocrata, com datações de até 50 mil anos.

A Maniçoba é um prato de origem indígena muito apreciado no Belém do Pará e no Recôncavo Baiano, assemelha-se muito ao prato africano Saka-Saka. Seu ingrediente principal, a folha da maniva brava, tem um sabor marcante e possui níveis de ácido cianídrico que podem matar. Por isso seu preparo é tão elaborado, contando com diferentes técnicas indígenas e africanas.

GENOCÍDIO#3

Jaime Lauriano

Em 2015 completou-se 180 anos da insurgência popular conhecida como Revolta dos Malês. Ocorrida em Salvador, província da Bahia, o levante reuniu povos africanos de origem mulçumana – principalmente das regiões que abrangem a África Ocidental, atuais Mali, Senegal, Benim, Gana e Nigéria – que foram trazidos ao Brasil para trabalhar como escravos nos engenhos de açúcar. Fartos da imposição de trabalhos forçados, mas principalmente da obrigatoriedade de conversão à religião católica europeia, os Malês (termo utilizado pelos colonizadores para designar todos os povos africanos praticantes do islamismo) organizaram uma revolta que teria por princípio a liberação dos escravos, praticantes ou convertidos ao islamismo e oriundos do continente africano, e a dizimação da província de Salvador. Para levar esse plano a cabo, os Malês pretendiam assassinar brancos, mulatos e crioulos (negros nascidos no Brasil), para com isso criar em Salvador uma república livre e islâmica.

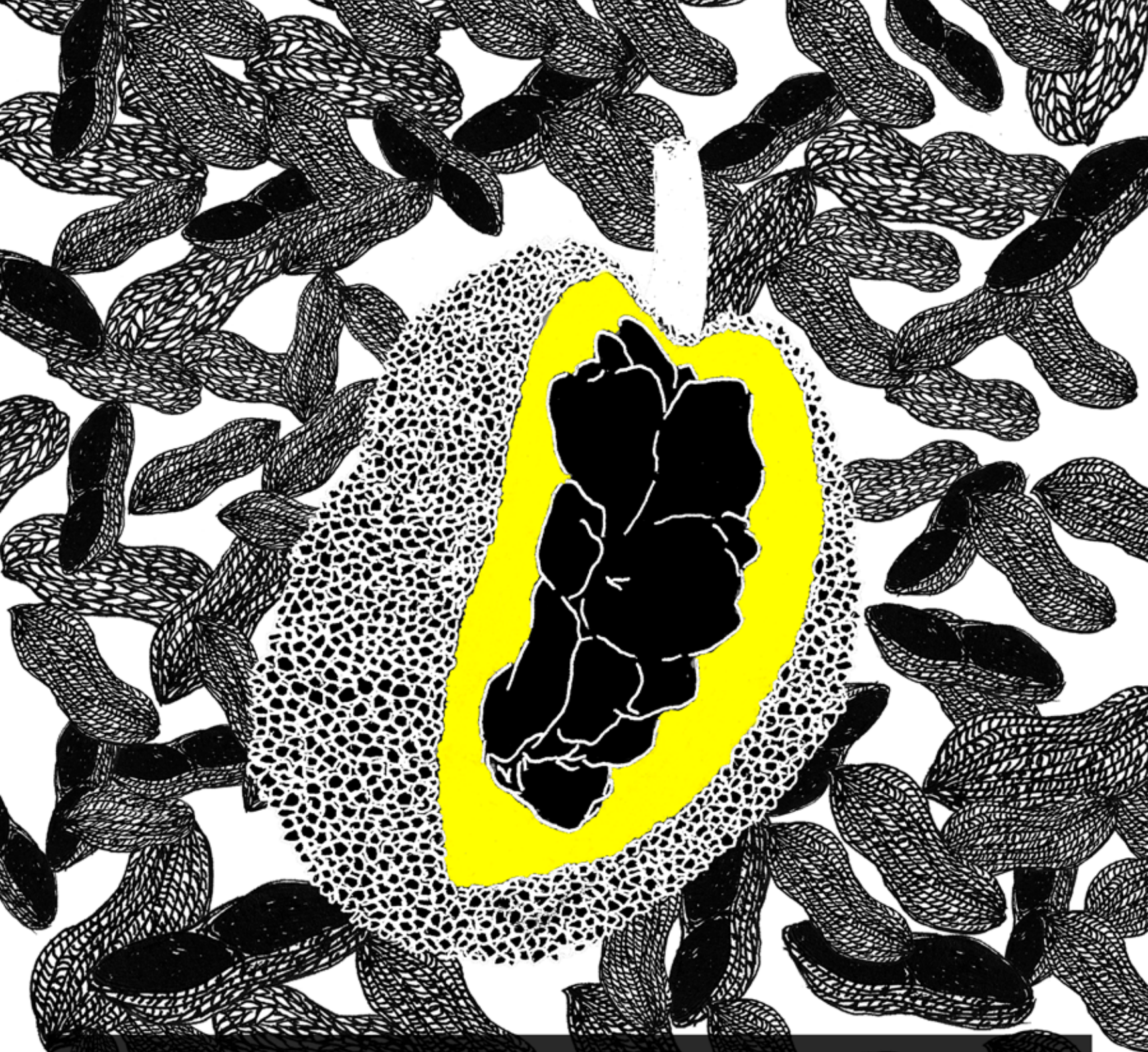
A Revolta dos Malês durou poucos dias e todos os seus líderes foram exterminados, sobrando para os demais integrantes o retorno para o trabalho forçado e para os açoites, ou ainda o degredo (retorno para o continente africano). Mesmo durando poucos dias, esse episódio permanece presente até os dias atuais no imaginário dos movimentos afro-brasileiros. Marcada pela coragem de enfrentar o poderio bélico das oligarquias, a Revolta dos Malês alimenta a luta pela conquista dos direitos civis no Brasil.

Musagetes apoia o prêmio concedido pelo júri para um artista dos Encontros de Bamako com uma residência de dois meses em São Paulo com a Lanchonete.org. O prêmio será concedido a uma mulher cujo trabalho amplie e/ou desafie as perspectivas sobre as migrações africanas contemporâneas. Também gostaríamos de agradecer a Royal Air Maroc, a Embaixada do Brasil em Bamako, o Museu Nacional de Mali, a equipe curatorial dos Encontros de Bamako (Bisi Silva, Antawan I. Byrs, Yves Chatap), o senhor Youssouf Sakaly e a equipe do Café Cultura por receber Maniçoba.

Lanchonete.org

en San Juan

Thiago Correia Gonçalves Ilustración



LANCHONETE.ORG @ LA TRIENAL POLI/GRAFICA DE SAN JUAN

Lanchonete.org es una plataforma urbana liderada por artistas, enfocada en cómo las personas viven, trabajan y comparten en el centro de la ciudad de Sao Paulo. El nombre hace referencia a la cantidad de cafeterías que se encuentran alrededor de la ciudad.

LANCHONETE.ORG @ SAN JUAN POLY/GRAPHIC TRIENNIAL

Lanchonete.org is an artist-led, urban platform focused on how people live, work and share in the contemporary city with the Center of São Paulo as its outlook. It takes its name from the ubiquitous lunch counters that populate every street corner.

EL DEPARTAMENTO DE LA COMIDA/EFECTO SOMBRILLA

El Departamento de la Comida, fundado en 2010, es un espacio híbrido entre la única cocina en Puerto Rico basada en fortalecer el consumo de cosechas ecológicas de las islas y un “food hub” sin fines de lucro que se enfoca en diferentes procesos de la cadena alimenticia, específicamente de siembras ecológicas. El Departamento de la Comida ofrece varios servicios a agricultore/as de siembras pequeñas y medianas y a consumidores que buscan aportar hacia un bienestar colectivo impulsado por alimento local sustentable. El Departamento de la Comida recoge cosechas semanalmente alrededor de la isla, visita proyectos de siembra ecológica y en transición de convencional / química a mejores prácticas, tiene un espacio de tienda manejada por un grupo de voluntarios/as que vende cosechas de alrededor de 20 productores semanales y participa de una serie de proyectos y colaboraciones con el fin de activar crecimiento para el movimiento de agroecología en Puerto Rico. Varios temas relacionados a justicia alimentaria, economías sustentables, salud humana, conservación de terrenos agrícolas y consumo de comida beneficiosa son los que impulsan este espacio único en la isla.

AUDITORIA DE ALIMENTO

¿De dónde viene nuestra comida? ¿Su origen, sus causas y efectos? ¿Además de ser saludables para uno, o no, son saludables para nuestra economía local? ¿Cómo se afectan los precios, los sabores y hasta la conversación al comer un plato de comida? Además de las agencias que regulan, subsidian y trabajan con nuestro alimento, ¿Quiénes realmente investigan el valor del alimento en las vidas de los seres humanos? ¿Cómo podemos realizar que existe una conexión directa entre nuestro bienestar individual y colectivo, nuestras economías locales y sistemas políticos y la cadena de alimentos? Lanchonete y El Departamento de la Comida estarán explorando algunas maneras de poder conectar nuestra comida con sus orígenes y su rol en la economía tanto local como global, de la misma manera que comparando precios, sabores y hasta reacciones individuales durante La Trienal Poligráfica de San Juan 2015. Con “Auditoria de Alimento” tendremos una cafetería rodante interviniendo varias galerías del área metropolitana gracias a la colaboración entre ambas plataformas. Los platos serán creados por el equipo del Departamento de la Comida, con la idea de crear una conversación, un tipo de laboratorio de investigación de cosecha en el cual los consumidores conocerán la historia y el bagaje que lleva cada alimento antes de ser servido. Auditoría Alimentaria (AA) será un experimento de alimentar mientras investiga,

Artistas y Colaboradores: Lanchonete.org (Isabel Gandía, Todd Lester, Thiago Correia Gonçalves) Departamento de la Comida (Tara Rodríguez Besosa, Paxe Caaballo Moll, La Gallina Vero Vero)

Website- www.lanchonete.org / www.efectosombrilla.org

EL DEPARTAMENTO DE LA COMIDA/EFECTO SOMBRILLA:

El Departamento de la Comida, founded in 2010, is a hybrid space focused on the unique cuisine of Puerto Rico - strengthening consumption of organic crops based on the island - and a nonprofit food hub called Efecto Sombrilla that focuses its ecological research on the different steps of the food chain. El Departamento de la Comida provides various services to small and medium farmers as well as their consumers by supporting sustainable local food production and sales. The Department collects food crops from 20 producers around the island each week; visits eco-planting projects and those in transition from conventional farming to best practices; runs a retail space managed by a group of volunteers who sell the crops; and participates in a number of projects and collaborations to enable the growth of the agro-ecologic movement in Puerto Rico. Food justice, sustainable economies, human health, preservation of agricultural land and beneficial food consumption are the driving forces behind El Departamento de la Comida and Efecto Sombrilla.

FOOD AUDIT

Where does our food come from? What are its origins, its causes, and its effects? When considering our bodily health, do we also consider that of our communities? How does the use of different products affect prices, flavors and even the conversations had while eating a meal? Do we realize the direct connection between our individual and collective well-being, our local economies, political systems and the food chain? For the 2015 San Juan Poly/Graphic Triennial, Lanchonete.org and El Departamento de la Comida join together in ‘*Food Audit*’, a mobile lanchonete-as-crop research laboratory (visiting several galleries in the San Juan Metropolitan area) from which consumers compare prices and flavors while considering the historical ‘baggage’ of the food they eat. The dishes served are created by El Departamento de la Comida, with the simple idea of creating a conversation to connect our food with its origins and explore its role in the local and global economy. *Food Audit* is an investigation in the guise of a meal.

Artists and Collaborators: Lanchonete.org (Isabel Gandía, Todd Lester, Thiago Correia Gonçalves) Departamento de la Comida (Tara Rodríguez Besosa, Paxe Caaballo Moll, La Gallina Vero Vero)

Website- www.lanchonete.org / www.efectosombrilla.org





BAMAKO 2015

STRUTZCOCCZET

LA-NNE-RTI-C-I-h-par-g-Y-LO-F NANNAS 2015



FOOD AUDIT
Isabel Gándia
Tara Rodríguez
22 y 23.11 07:00PM
Galería Agustina Ferreyra
Galería Walter Otero
Museo de Arte de San Juan
SAN JUAN / PUERTO RICO

MANIÇOBA

Jaime Lauriano
Thiago Correia Gonçalves
Todd Lanier Lester
31.10 01, 02, 03 et 04.11
01:00 - 02:30

CULTURA CAFE
Centre commercial, Avenue Marius Mouté,
Contigue au Monument Ouezzin
BAMAKO / MALI

musagetes

