



LES VIDÉOPHAGES PRÉSENTENT



CINÉ TAMBOUILLE

Du cinéma plein les papilles

cuisine participative
et projection de courts-métrages

LES VIDÉOPHAGES

Association loi 1901

SIRET : 449 129 451 000 34 - APE : 5914Z

9 rue de l'Étoile - 31000 Toulouse / Siège social : 197 bis avenue de Fronton 31200 Toulouse

Tel : 05 67 00 1152 - lassociation@lesvideophages.org

WWW.LESVIDEOPHAGES.ORG

Sommaire

Note d'intention...	p. 3
L'association Les Vidéophages	p. 4
Les objectifs	p. 5
Les 5 sens en action	p. 6
Les étapes de ce projet participatif	p. 7
L'équipe	p. 9
Les représentations	p. 10
Fiche technique	p. 11

Note d'intention

Le concept du **Ciné Tambouille** est simple.

Le but est de rassembler pour une projection – repas des amis, des voisins, des collègues afin de partager une soirée originale et inoubliable !

Ce projet a la particularité de solliciter les habitants pour les intégrer à l'organisation de la soirée.

Un premier rendez-vous en amont, conçu comme une « mise en bouche », permet de se rencontrer et d'élaborer ensemble le choix des films projetés et du menu proposé.

Le jour du **Ciné Tambouille**, un atelier de cuisine est mis en place l'après-midi pour préparer collectivement le repas.

Avant et après le dîner, l'écran s'allume pour une projection de films courts. Des films drôles, surprenants, touchants, qui donnent envie de débattre.

En famille, seul ou entre amis, chacun peut venir savourer le **Ciné Tambouille** !



L'association Les Vidéophages

Toujours en mouvement !

Toujours à l'affût des dynamismes locaux, les Vidéophages s'exportent et se transportent dans des lieux atypiques pour aller à la rencontre de nouveaux publics.

Nous retrouvons cette envie d'aller à la rencontre des publics dans tous nos projets :

LES SOIREEES MENSUELLES

Depuis 1996, nous organisons des soirées de diffusion de courts-métrages en présence des réalisateurs, hors des salles de projection classiques.

Depuis les premières diffusions dans le bar « la Loupiote » à Saint-Cyprien, les soirées se déroulent dans des lieux toulousains très variés : des restaurants, des friches culturelles, des cafés-concerts et même en plein air !

Nous programmons une dizaine de films durant 1h45 les 1er lundi du mois, d'octobre à juin.

LE COLPORTEUR D'IMAGES

Grâce à notre Colporteur d'images qui, dans le même esprit que les Soirées Mensuelles, sillonne le Tarn, la région Occitanie et les régions avoisinantes en proposant des projections dans des lieux atypiques.

LES VIDEO-MÔMES

Des projections pour les enfants à partir de 6 ans.

Chaque film proposé est suivi d'une discussion avec les enfants, animée par un professionnel de l'audiovisuel, pour amener à découvrir les images qui nous entourent de façon ludique.

Un goûter est offert en fin de séance !

LE FESTIVAL « FAITES DE L'IMAGE »

Un festival de « faiseurs d'images » où sont programmés des projections, des expositions, des ateliers, des installations, des performances audiovisuelles et des ciné-concerts.

Organisé chaque année, le 1^{er} week-end de juillet, dans un quartier différent de Toulouse.

LE VOYAGE AUTOUR DE L'IMAGE

Depuis 2006, les Vidéophages se déplacent en Europe pour échanger des films, des regards et des savoir-faire sur la création audiovisuelle indépendante. Projet européen organisé tous les trois ans et qui change de pays partenaire à chaque édition.

Porto en 2006, Bruxelles en 2009, Huesca en 2012 et Rome en 2015.



Les objectifs

L'esprit des Vidéophages

LES ACTIVITÉS DES VIDÉOPHAGES MARQUENT UNE VOLONTÉ

Montrer des images différentes de celles diffusées sur les chaînes de TV classiques, en salles de cinéma et lors des festivals : films d'ateliers, premiers films, essais, poèmes, films militants, films amateurs que l'on nous a envoyés, repérés sur Internet ou lors de festivals.

Favoriser une diffusion hors des lieux spécifiques à la diffusion audiovisuelle pour surprendre un public peu habitué au format court.

Stimuler l'échange entre les réalisateurs et réalisatrices avec les spectateurs en favorisant les rencontres et les discussions.

Mettre à la disposition des non professionnels des outils et savoirs sur l'image, dans une démarche réfléchie d'éducation à l'image.

LES OBJECTIFS SPÉCIFIQUES À CE PROJET

Création d'un projet commun en associant un groupe d'habitants à la construction d'une soirée alliant projection et repas ;

La mise en valeur de notre spécificité qui est le court-métrage :

- Sensibiliser à la diversité des productions audiovisuelles avec des films originaux et pertinents qui, tour à tour, interrogent, divertissent et prêtent à débat.
- Développer l'analyse critique des images et de leurs messages.

L'utilisation d'un projet artistique pour renforcer la cohésion sociale

Avec un rendez-vous « tout public » participatif.

Nous inscrivons notre projet dans la volonté de soutien aux structures locales et de maintien du lien social.

Nous privilégions la programmation du **Ciné Tambouille** en zone rurale, en périphérie urbaine et dans les quartiers prioritaires.



Les cinq sens en action

LA VUE ET L'OUÏE

Par la diffusion de courts-métrages d'auteurs

NOUS PROPOSONS DES PROGRAMMATIONS ÉCLECTIQUES ET GRAND PUBLIC.

Avec la mise en place de deux moments de projections :

- Lors du 1er rendez-vous avec le visionnage de films qui permet de nous présenter mais aussi de construire collectivement la programmation de la projection.
- Lors de la projection-repas ouverte à tous.

L'objectif est d'éveiller l'attention et l'esprit critique face à des discours et des images véhiculés par la télévision et pour lesquels nous n'avons pas toujours tous les outils d'analyse et de compréhension.

Le catalogue est composé de 200 films courts de 33 secondes à 52 minutes, réalisés entre 1997 et 2017, sélectionnés par le collectif des Vidéophages, suite aux diffusions mensuelles lors de la saison culturelle.

Des films de fiction, des documentaires, des films d'animations, des films engagés, des films d'ateliers... essentiellement de réalisateurs de la région Occitanie.

LE GOÛT, L'ODORAT ET LE TOUCHER

PAR LA MISE EN PLACE D'UN ATELIER CUISINE

Encadré par un cuisinier de l'équipe de Sancho de la Plancha.

Nous proposons un atelier de cuisine qui prône un esprit du bien manger tout en s'amusant en cuisinant.

L'application de cette philosophie passe par le respect des saisons et des marchés de terroir.



Les recettes sont élaborées en fonction des produits locaux, de l'histoire de la commune, de son nom.

Cette façon de manger s'inspire du mouvement « Slow Food », qui prône une alimentation bonne, propre et juste tout en profitant au maximum d'un temps de table zen et décontracté.

Le groupe d'habitants prépare le repas et revisite la cuisine traditionnelle.

Les étapes



Nous proposons deux rendez-vous.

Un premier rendez-vous où nous nous présentons aux habitants de la commune qui deviendront les co-organisateurs du **Ciné Tambouille**.

Un 2ème rendez-vous, pour préparer et présenter ensemble le **Ciné Tambouille**.

1er rendez-vous - Apprendre à se connaître

Durée : 2h

Public : De 5 à 15 personnes

Intervenants : 3

Nous convions une quinzaine de personnes – des habitants de la commune, un groupe associatif ou autres – pour les impliquer dans la mise en place d'une projection-repas co-organisée avec eux qui aura lieu au moins un mois plus tard.

Visionnage et choix de programmation

Nous proposons pour commencer ce moment d'échange, 40 minutes de visionnage de courts-métrages pour nous présenter à travers nos films.

Ceci avec une programmation éclectique par leur genre et leur thème.

S'en suit une discussion afin d'élaborer ensemble un axe de programmation selon une thématique pour la projection-repas.

Présentation de l'atelier cuisine

Ce rendez-vous est aussi l'occasion de réfléchir à la proposition culinaire du **Ciné Tambouille**.

Nous prenons connaissance des goûts et des envies des participants.

Nous recueillons des informations sur les producteurs locaux ;

Nous élaborons ensemble un menu ;

Nous discutons de la logistique d'organisation ;

Nous rappelons les règles d'hygiène et de sécurité.

Le groupe tient les réservations est se charge d'en faire la promotion auprès de ses proches : famille, amis, voisins, collègues.

2^{ème} rendez-vous : faire ensemble!

Durée : De 16h à 19h & de 19h à 00h

Public : 120 personnes maximum

Intervenants : 4

Dans l'après-midi : atelier cuisine et préparatifs

De 16h à 19h nous retrouvons le groupe de 15 personnes pour mettre en place l'atelier cuisine. Selon le choix de la recette et le courses faites auprès des producteurs, le groupe cuisine sous la houppette de notre cuisinier.

Un chaudron de 60 litres permet de préparer une cuisine sans chichis, des recettes simples. Un temps est prévu pour mettre en place de jolies tables.

Dans le même temps, une partie du groupe encadré par un membre de notre équipe, se charge d'installer la projection et de mettre en lumière la salle.

Le soir : Repas et projection

- 19h – les invités (amis, famille, voisins, collègues) sont conviés pour un apéritif.

On leur a proposé d'amener le vin et le fromage

Une participation aux frais peut aussi être envisagée.

- 20h – Le grand écran s'allume et nous présentons la sélection de courts-métrages.
- 21h – le repas est prêt et les convives invités à passer à table.
- 22h – Reprise de la projection de courts-métrages et diffusion des photos prises tout au long de la soirée.
- 23h – Départ des convives.
- 23h à 00h – Rangement collectif.

LE + PHOTO

Lors du **Ciné Tambouille**, nous réalisons un reportage photographique.

Ces photos sont projetées sur l'écran lors de la soirée.

Nous proposons aussi de mettre un carnet de bord sur un site internet sécurisé où se retrouveront les photos et les recettes !



L'équipe



Corentin Charpentier

Coordination du projet

Il travaille pour différentes associations liées au cinéma et à l'audiovisuel en particulier les festivals de cinéma.

Il coordonne et réalise des supports de communication vidéo pour l'association Sens Dessus Dessous. Il forme au sous-titrage VSM.

Une grande attention est portée à la coordination entre les habitants et l'équipe.

Christophe Jacquemart

Coordinateur audiovisuel.

Membre fondateur de l'association «Les Vidéophages».

Il anime le pôle programmation de l'association.

Réalisateur de films documentaires. Il est aussi intervenant artistique dans les collèges, les lycées et intervient dans les centres pénitentiaires.

Accordéoniste, il a fondé le groupe « Okazou ».

Il s'occupe, pour ce projet, tout particulièrement des projections.

Delphine Jouve

Administration et Partenariats

Permanente de l'association Vidéophages depuis 2007, elle s'occupe de la mise en oeuvre du projet. Elle veille aux choix des fournisseurs en concertation avec le cuisinier et le groupe d'habitants.

Alex Melotto - La cuisine italienne

Restaurateur

Il propose une restauration itinérante en Occitanie : catering, événementiel, traiteur, restaurant mobile, cantine. Il travaille sur des tournages de films, des festivals, des concerts.

Il défend une guinguette mobile italienne à tendance occitane.

Il prône une cuisine généreuse avec des produits frais et locaux.

<https://www.instagram.com/lacontineitalienne/>

Les représentations

2023

Samedi 23 Septembre Jardin de Tunis Quartier Négrenays - Toulouse

1er RDV – Jeudi 14/09/23

En partenariat avec Ô Mazettes – La Passerelle et la Cuisine Italienne

Avec le soutien de la Préfecture de la Haute-Garonne dans le cadre de Quartier d'été

Vendredi 21 Juillet - L'envol des pionniers A Toulouse

En partenariat avec l'Envol des Pionniers Territoires et Services – Bistrot Ducoin

Avec le soutien de la Ville de Toulouse.

2022

Vendredi 22 Juillet- L'envol des pionniers

1er RDV – Jeudi 16 Juin 2022

En partenariat avec l'Envol des Pionniers et Territoires et Services

Avec le soutien de la Ville de Toulouse.

2021

Vendredi 27 août - l'Envol des Pionniers

1er RDV : jeudi 17 juin

En partenariat avec : Les têtes de l'Art Envol des Pionniers – l' Association STAER la régie Territoires et Services

Avec le soutien de la Ville de Toulouse.

2019

Samedi 14 décembre à Fonbeauzard

1er RDV : mardi 12 novembre En

partenariat avec Les têtes de l'Art – la Ville de Fontbeauzard

2018

Samedi 24 novembre à Balma

1er RDV : jeudi 8 novembre à 18h

En partenariat avec La grainerie – l'association Par haz'art – Les têtes de l'Art

2017

Jeudi 20 juillet - Quai des Arts à Cugnaux

1er RDV : vendredi 16 juin

En partenariat avec la Ville de Cugnaux

Le Centre Social – Coupe d'Or

Avec le soutien de Toulouse Métropole

Samedi 23 septembre à Toulouse

1er RDV : Mercredi 13 septembre

Avec les Jardins du Muséum de

Borderouge – Sancho de la Plancha

Samedi 30 septembre à Saint-Orens (31)

1er RDV : mardi 12 septembre

En partenariat avec Sancho de la Plancha

Avec le soutien de Toulouse Métropole

Dimanche 22 octobre à Anères (65)

En partenariat avec Sancho de la Plancha

l'association Remues Méninges.

Samedi 11 novembre à Fontbeauzard (31)

1er RDV : 19 octobre

En partenariat avec Sancho de la Plancha

Avec le soutien de Toulouse Métropole

2016

Samedi 4 juin à Mondouzil (31)

1er RDV : lundi 9 mai 2016

La Ville de Mondouzil – Sancho de la Plancha

Avec le soutien financier de Toulouse

Métropole

Samedi 6 septembre à l'Union (31)

1er RDV : mardi 6 septembre

En partenariat avec la Ville de l'Union,

l'association Passiflore

Avec le soutien de Toulouse Métropole

Samedi 1er octobre à Gratentour (31)

1er RDV : – jeudi 8 septembre

En partenariat avec Ville de Gratentour,

l'association Les petites canailles et Loisirs culture à Gratentour.

Avec le soutien de Toulouse Métropole

La fiche technique

APPORTS DE LA STRUCTURE PARTENAIRE

MISE EN CONTACT AVEC UN GROUPE

Entre 5 et 15 personnes

Une association, un comité des fêtes, un foyer rural, des particuliers, etc....

ELECTRICITE & EAU

Puissance électrique souhaitée : 7 KW (2 PC - 16 A - monophasé) ;

Un éclairage d'ambiance type guinguette ;

Une arrivée d'eau.

SECURITE

1 extincteur à poudre ;

1 extincteur à eau.

MOBILIER ET ACCESSOIRES

10 tables ;

100 chaises.

APPORT DES VIDEOPHAGES

POUR LA PROJECTION

Un écran 3 x 4 mètres ou 2 x 3 mètres autoporté (en fonction du lieu de projection) ;

Un ordinateur de diffusion ;

Une sonorisation sur pieds ;

Un vidéo-projecteur ;

Un éclairage de scène ;

Deux micros.

POUR L'ATELIER CUISINE

Un chaudron de 60 litres ;

Des ustensiles de cuisine ;

Un réchaud professionnel ;

100 couverts ;

Des tabliers sérigraphiés.

