

Samedi 9 avril 2011

1. Le lieu du design : autour de la nourriture

www.lielieududesign.com 74 rue du faubourg st-antoine



2. Maison rouge : Tous cannibales

www.lamaisonrouge.org

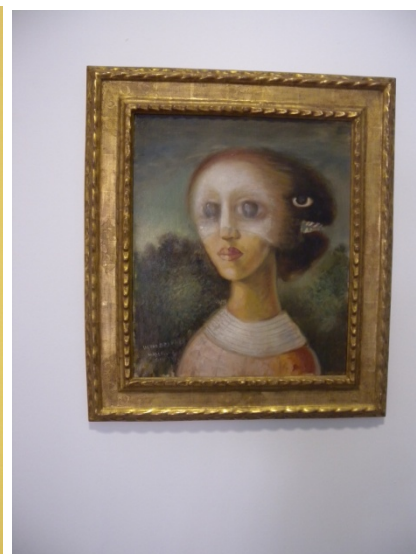
10 boulevard de la bastille



Bettina Rheims



Recette de boudin au sang humain
Prendre 50 cm³ de sang humain liquide (le contenu de trois seringues grand modèle) - 50 g de gras animal - 50 g d'oignons crus - un boyau sain, rempli à l'eau froide, puis éponge - 5 g de sel - 5 g de - quatre-épices - 2 g d'promise et de sucre en poudre.
Hacher la moitié du gras, couper le reste en dés et couper de même les oignons en dés et les faire blanchir cinq à six minutes à l'eau salée, les égoutter et les laisser refroidir.
Faire fondre le gras haché, ajouter les oignons et les faire cuire un quart d'heure à feu très doux, y mélanger le gras coupé en dés et laisser cuire sept à huit minutes, retirer la casserole du feu et mêler peu à peu le sang humain à la graisse, tourner alors le liquide sur le feu jusqu'à ce qu'il soit légèrement lié (10 à quinze minutes), ajouter les différents ingrédients.
Nouer le boyau à un bout, introduire un entonnoir dans l'autre extrémité, remplir avec le mélange, nouer et mettre sur une grille dans une casserole en couvrant avec de l'eau chaude fortement salée. Mettre le récipient sur le feu jusqu'à ébullition et le retirer aussitôt. Lorsque le boudin est raffermi, l'égoutter, le couvrir avec un linge et le laisser refroidir.
Couper le boudin en tronçons et le faire griller.



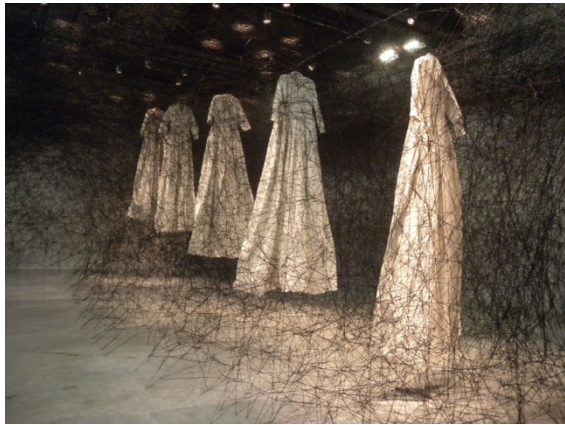
Victor Brauner



Patty Chang : melons



Will Cotton



Chiharu Shiota : home of memory



robe en steack



Exposition coloniale de 1937

