

THOMAS JOURNOT

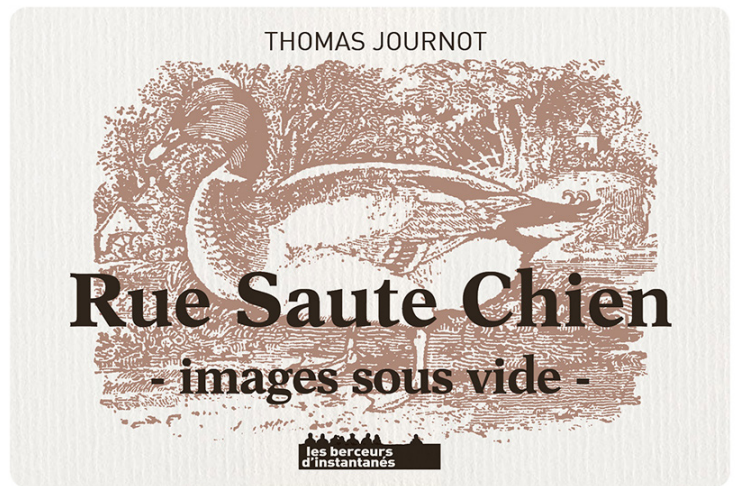
Rue Saute Chien

- images sous vide -

Pour parler des produits de Pascal Laprée, il faut parler de sa ferme, ou du hameau de Mairey, au croisement de l'Auxois et du Morvan, de la vue sur une vallée changeante, ouverte, avec le château médiéval de Mont-Saint-Jean perché sur sa butte. Il faut vous parler de l'herbe incroyablement douce, au sortir du printemps. De ce naturel si simple. Et puis, aussi, de la chaleur des brebis dans la bergerie et des canards simplement posés sur l'herbe, la tête dans les plumes pour dormir.

Il faut ensuite et surtout vous parler de l'équipe, jamais complète, jamais la même, comme un groupe qui se fait, se défait. Avec les piliers, qui sont là, toujours, mais aussi avec ceux qui gravitent, aident ou apprennent. Des copains, pour la plupart. Il y a des agriculteurs, un géomètre, un soufflant, un ancien bibliothécaire, une future agri ou même un facteur... Il faut les entendre discuter pendant la découpe des canards, parler du repas du midi qui mijote, en bas, à la cuisine, de l'amour des bonnes choses, de politique, ou de ce qui se passe au village, car l'entraide y est présente, tout comme l'amitié et l'art.

Il faudrait vous inviter à partager un café, à la pause, au soleil levant, au printemps, grignoter un morceau de gâteau rapporté par Pascal de la foire « circuit-court » de ce week-end. Décrire les moustaches de Pascal, ses pattes d'oies rieuses, et tout en



caressant son chien truffier, l'entendre dire qu'il faut aimer son produit pour le faire bien. Que c'est primordial, tant pour le producteur, le consommateur, et bien sûr, les animaux.

Enfin, il faudrait décrire le froid du labo, qui grignote vos deux paires de chaussettes, des pouces endoloris par la mise en pot, ou le bruit de ces mêmes pots qui passent de mains en mains en glissant sur l'inox. Il y a aussi les charlottes, les bottes qui dérapent pendant le lavage du labo, le bruit de la machine à laver la vaisselle, la vapeur pendant le plumage ou l'odeur des cuisses de canard qui mijotent. Mais les mots ne suffisant pas, il fallait des images.

Des mulards, pour le fois gras, les rillettes, les confits, les magrets, des vendéens pour les terrines et pour le plaisir, car il y en a, assurément, et du travail, aussi.



Thomas Journot, l'auteur :

Photographe professionnel indépendant depuis 2001, Thomas Journot travaille pour la presse, les entreprises, le théâtre ou l'édition. Outre son activité quotidienne riche (photographie, graphisme, mise en page pour l'édition), il est surtout à l'origine de reportages insolites et sensibles. Son propos : aller à la rencontre des hommes et du monde contemporain, décrire les relations humaines et montrer avec pudeur des lieux et des atmosphères insolites.

Il nous pousse à prendre le temps de découvrir l'émotion et l'inattendu. En attrapant le réel avec son boîtier, sans artifice ni complexité inutile, il nous conduit à son propos par un regard, un détail, une atmosphère.

Il faut regarder ses images avec attention, car Thomas Journot joue avec la lumière et le cadre pour nous aider à regarder ce que l'on ne voit pas, ce que l'on ne voit plus.

Installé depuis 2010 en Côte d'or, il crée en 2015, l'atelier des Berceurs, tout à la fois studio photo, galerie d'exposition et siège de la maison d'édition "les Berceurs d'instantanés".

ISBN: 978-2-9539641-2-7

parution: octobre 2018

recueil de 47 photo dans pochette sous vide d'air (non relié)

distribution et commandes sur www.lesberceursdinstantanes.fr

participation aux frais de port: 5€ - gratuit à partir de 5 exemplaires

INFOS PRATIQUES

PRIX: 9,00€



9 782953 964127

les berceurs d'instantanés

www.lesberceursdinstantanes.fr

12 rue gueneau 21350 Soussey-sur-Brionne lesberceurs@gmail.com siret 479 374 589 000 22 tél +336 73 43 12 23