

## La pastèque universelle

La pastèque est souvent une percussion et si elle est bien mure elle peut être une grosse caisse.

Les sons changent selon l'endroit où l'on frappe, l'épaisseur et la tension de la peau, ainsi que le degré de maturité de l'instrument. Les sons changent aussi selon que l'on frappe avec une branche de céleri, une carotte, une courgette ou encore avec des 'balais' de verts de 'poireau jazz'.

Comme pour beaucoup de peaux de fruits et légumes, on peut aussi frotter la pastèque avec un doigt mouillé pour l'utiliser comme 'tambour à friction', le doigt accroche la peau qui se met en vibration.



Il peut donc y avoir une variété impressionnante de sons différents à partir d'une seule pastèque, viennent ensuite les variétés de techniques de jeu et leur développement.

Tout ça est quand elle est entière et que l'on pose l'oreille sur la peau, qu'on l'écoute au stéthoscope ou en amplifiant ce que perçoit le stéthoscope. Quand elle est amplifiée, on peut aussi par exemple intégrer la pastèque à une batterie de fruits et légumes.

Il arrive aussi que d'un solo de percussions, je passe à jouer avec de petites lamelles en bois ou métaux posées sur le fruit,



ou d'une boîte à musique dont on découvre la mélodie dans la pastèque. Dans la citrouille de cette photo, l'on pouvait entendre la mélodie de la Panthère Rose.



L'on peut aussi utiliser des haut-parleurs qui vont permettre d'injecter des sons enregistrés dans la pastèque. Ci-dessus de petites pastèques bio qui rêvent parlent, chantent, ronflent ou racontent des histoires. La plupart du temps, après leurs brèves carrières d'instrument de musique, les pastèques sont mangées par les publics et nous.

Lors du festival « les Rutilants » ci-dessus, 2000 dégustations de 5 jus expérimentaux de fruits et légumes frais bio, était prévues pour encore ouvrir le champ des découvertes poly sensorielles.



Ensuite viennent différentes manières de la couper et l'évider pour entrer encore dans d'autres univers sonores. 1001 façons de récupérer la peau, qui peut avoir plusieurs vies avant de se diriger vers le compost.



En dessous du chapeau pastèque, moi qui joue de la flûte patate douce-carotte à côté d'une partie de l'orgue de pluie en fruits et légumes que j'ai créé en 2006, lors d'une résidence de deux semaines à la Maison Folie de Lille Moulin dans le cadre du festival international de la soupe de Lille.

Des gouttes de jus de pastèque filtré, dont le débit est réglé par une tige de menthe passant dans le fond du melon jaune, tombent sur une percussion en demi-pastèque évidée à la peau émincée.

La pastèque est très certainement une discipline injustement boudée par les chapeliers et grands couturiers, ainsi que les conservatoires de musique, d'agriculture et de cuisine... Mais il a fallu du temps avant que le violon s'impose comme une pierre d'angle incontournable de la table d'hôte !

Revenons à nos pastèques.

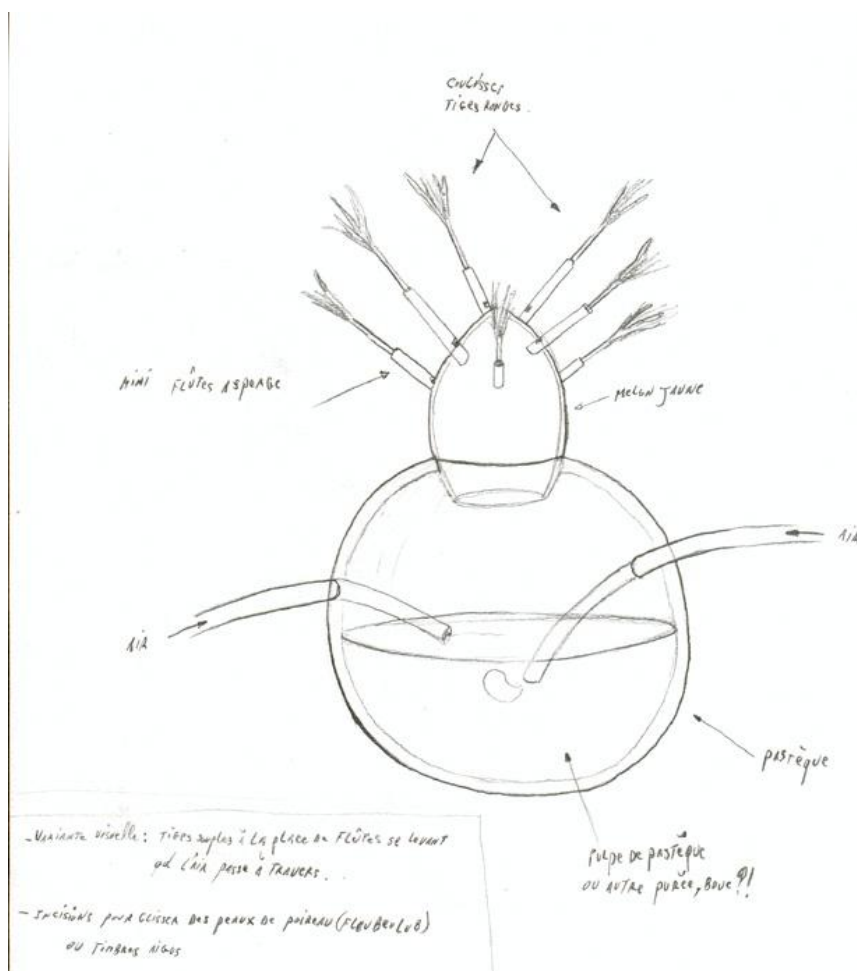
Avec la pastèque dont je suis casqué d'une partie ci-dessus, j'ai découvert que dans certains cas, après avoir servi de grosse caisse, au fil des jours l'intérieur peut commencer à fermenter et la pression augmente progressivement à l'intérieur.

La peau se tend et les sons deviennent de plus en plus aigus, au point que l'on croirait entendre les sons d'une caisse claire ou d'une pomme pas encore mure.

En faisant une incision pour libérer les gaz de fermentation, on peut faire chanter une flûte carotte... Faire rouler une automobile pendant 3 secondes ou chauffer Paris tout l'hiver ?!

Dans ce cas, il est évident à l'odeur que l'on ne peut plus manger la chair, elle sera pour le compost ou d'autres utilisations. Par contre la peau peut encore servir pour faire une lampe, des bijoux...

La peau évidée est une autre famille de percussions mais peut aussi être un réservoir pour distribuer de l'air vers des instruments à vent, je l'ai fait plusieurs fois mais n'ai pas de photos de pastèque cornemuse.



Projet de pastèque musicale ou l'on envoie de l'air à l'intérieur: pastèque verte chapeauté par un melon jaune avec des flûtes en asperge par exemple. Des tiges rondes de légumes correspondant aux diamètres des flûtes, permettent d'avoir des asperges à coulisse que l'on peut accorder. L'on obtient comme cela une cornemuse à flûtes.

Il faut des fameux poumons pour jouer de 7 ou 8 flûtes à la fois, alors parfois je prends un soufflet de plage qui gonfle un gros ballon de baudruche ce qui me donne une réserve d'air et de pression. Des robinets d'arrosiers de jardin permettent alors de régler le débit d'air vers la cornemuse via des tuyaux en plastique. Une installation possible et difficile à réaliser uniquement en légumes mais comme ce qui existe prend surtout sens en relation à ce qui n'existe pas, ce que je fais prend aussi sens en relation à ce que je ne fais pas et/ou ne fais plus.

En plongeant l'arrivée d'air dans de l'eau que l'on a mis dans la pastèque, avec selon l'effet recherché éventuellement plus ou moins de pulpe dont on a extrait le jus, l'air remonte à la surface en produisant des bulles qui donnent un son vibrant aux flûtes, un trémolo. Dans un buffet, la peau peut aussi devenir un distributeur de cocktails et jus de fruits.



Une version sans eau ou jus de fruit, ou une courge sert de distributeur d'air vers 4 flûtes carotte, 3 à coulisses pour former un accord et une sur laquelle on peut jouer de petites mélodies.

### **Vies, polyvalences et philosophie de la pastèque :**

Découper une pastèque pour la manger après qu'elle ait servi d'instrument de musique, est un des moments magiques, surtout que je la découpe autrement qu'à l'habitude pour révéler la beauté des structures de sa chair. Parfois, enfants comme adultes se sont défoulés dessus au point qu'il n'en reste pas grand-chose... Dommage ?

Mon intervention pour attirer l'attention sur la rencontre avec le vivant dépend de chaque situation unique et l'école de la pastèque devient la pastèque école, ce que l'on apprend à travers elle pouvant nous être utile dans toutes les situations de la vie.

Une cloche en métal et une guitare, demandent l'une et l'autre des attentions différentes, une pastèque demandera généralement attention et sensibilité et rapidement je suis sûr que vous découvrirez qu'elle vous le rend bien: Si l'on ne fait que se défouler, il n'en reste rapidement rien et l'on ne peut même plus la manger. Une autre approche permet d'être défoulé + plaisir + apprendre + manger +++... Puis il faut de bonnes dents, et un système digestif particulier pour manger une cloche en métal ou une guitare.

Chaque pastèque est unique et a ses qualités uniques d'être vivant unique.

## Durée de vie de la pastèque musicale.

Moi qui ai rencontré des milliers de pastèques, achetées, cueillies directement dans les champs d'arbres à pastèques avec celles et ceux qui les ont cultivées... J'ai travaillé et joué avec tant d'entre elles, découvrant aussi qu'il n'y a pas de fin aux manières de les manger et préparer. Les variétés de pastèques font partie de l'immense famille des courges; les petites rondes bio, vert foncé à la chair ferme et douce, les vertes dehors et dedans, les verte clair à confiture...

La pastèque des villes, des champs et des jardins, les Européennes, celle du Nord et les Méditerranéennes, les Costaricaines et Brésiliennes... Mais je ne crois pas avoir rencontré de pastèques Chinoises -> 68 000 000 de tonnes par an, soit plus de 70% de la production mondiale à eux seuls... Ce n'est pas étonnant que la sculpture des pastèques s'y soit tant développée et peut être irez-vous un jour y partager vos connaissances en pastèque musicale ?

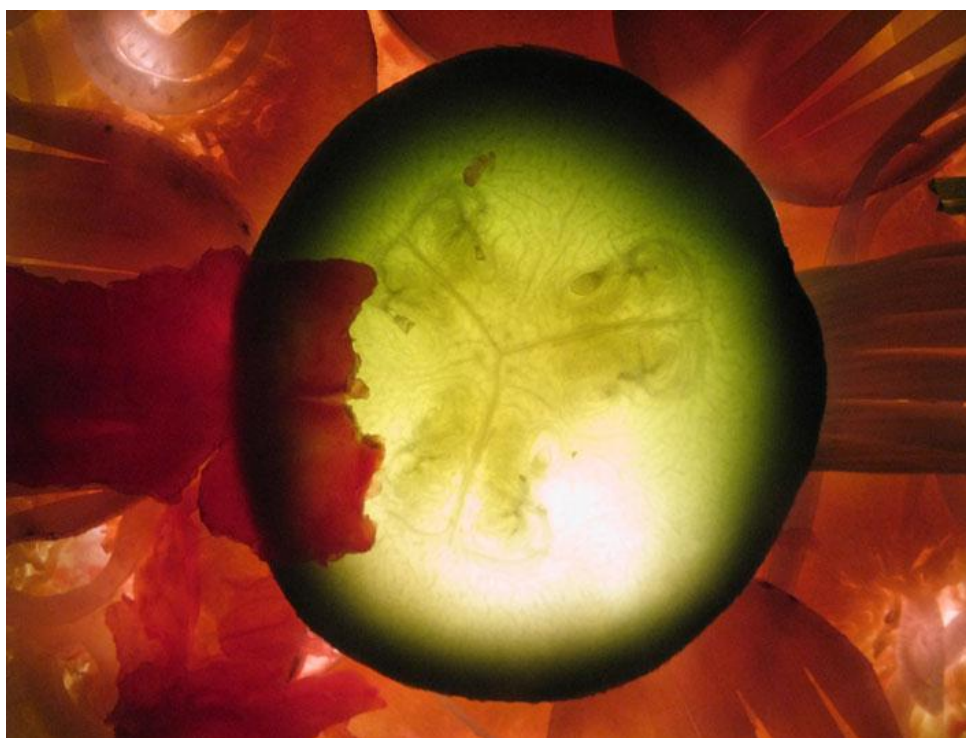


Photo de Peinture en fruits et légumes frais, dont une tranche de pastèque verte (Capendu 2009)

Il y a bien des manières de voyager et plus je m'aventure en terre inconnue, plus ce que je croyais être seulement une pastèque, est un mystère et un univers infini. Ce qui fait aussi que plus mon expérience et mes connaissances grandissent, plus j'ai à partager de mes voyages et plus je suis l'élève des vécus et connaissances uniques de chacun.

Comme instrument de musique, une pastèque peut avoir une durée de vie de quelques jours. Si l'on en joue finement et la traite avec attentions, selon les conditions climatiques et en évitant de faire une bêtise comme de la mettre régulièrement sur une scène sous des projecteurs, elle tiendra rarement plusieurs semaines.

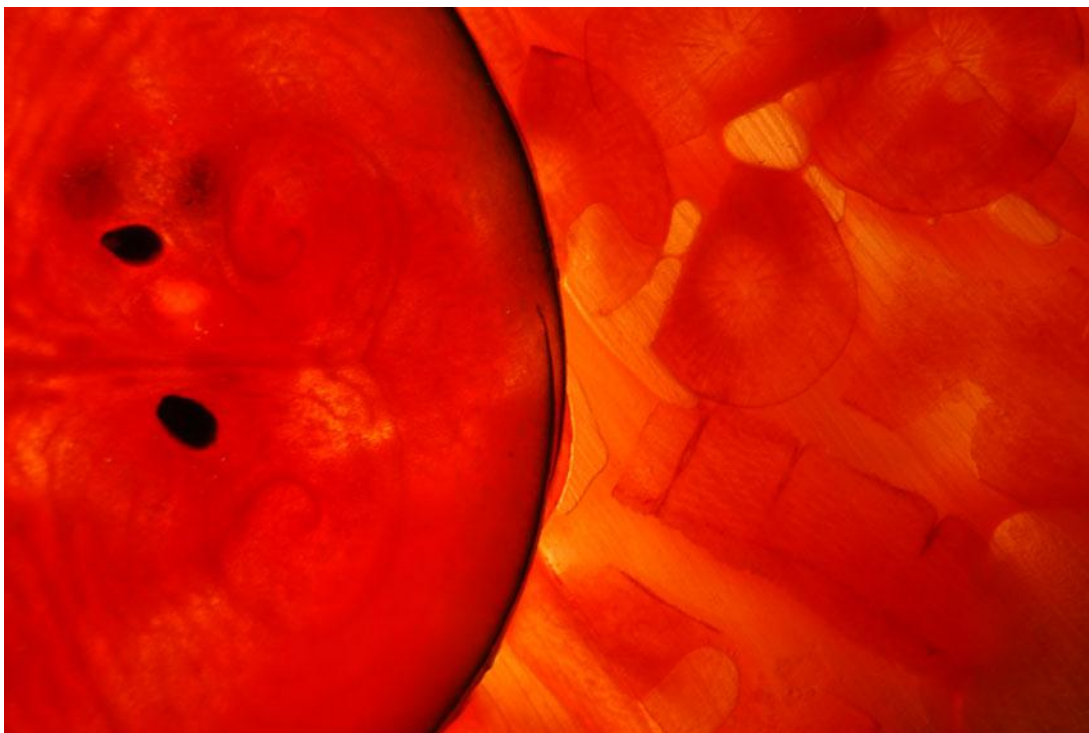


Cependant depuis 3 ou 4 ans, même en les malmenant, les grosses pastèques que j'achète sur les marchés ou chez les grossistes, ont une durée de vie de plusieurs mois. C'est plutôt une bonne nouvelle et je pourrais me dire que c'est parce qu'elles se sentent bien avec moi dans leur destin si particulier mais je crois plutôt que quelque chose a changé.

Ces nouvelles pastèques ressemblent à des pastèques, goutent la pastèque, chantent comme des pastèques... Mais est-ce que ce sont encore vraiment des pastèques ?

Vont-elles finir par s'appeler Pastoc et porter une petite étiquette de mise en garde humoristique comme pour le tabac « Uniquement pour usage musical, manger des Pastoc tue ! » ? Ou est-ce que ce sera inutile parce que nous changeons et qu'il n'y aura à l'avenir plus aucune forme de Pastoc ?

### **La valeur d'une pastèque :**



À 0,75€ du kilo, une pastèque de 12kg = 9 €

Bien sûr, c'est la valeur de la transaction mais l'argent est juste une valeur intermédiaire, ce n'est pas du tout la valeur de la pastèque. Il semblerait que nous sommes contraints à percevoir les réalités à l'envers, la valeur monétaire de quelque chose étant plus importante que sa valeur réelle.

Ce qui nous empêche peut être de la rencontrer ? Cette pastèque peut avoir une valeur nutritionnelle et fonctionnelle, une valeur plaisir et découverte... Sa valeur n'a de limite qu'en relation aux nôtres, même si l'on ne fait que la manger.

Comme la pastèque n'est pas qu'une chose à manger, manger n'est pas qu'une seule action. Dans la même relation, associer « manger » et « pastèque », plutôt que de réduire les possibilités de la pastèque et de manger, ouvre sur un univers infini dans toutes directions, découvrant que la réalité de toute chose et de ce que nous sommes, est toujours restée inexplorée : Une 3<sup>ème</sup> dimension ouvrant toutes dimensions à l'infini, est vierge de toute exploration, un mouvement de la vie est terminé, un autre commence.

Le gaspillage: Si la pastèque a poussé sans couter autre chose que du travail, il n'est possible que de gaspiller le travail, or gaspiller des ressources, de l'énergie et du travail, semble être devenu une spécialité de l'humanité: En nous surveillant les uns les autres, nous jugeant, nous opposant, cherchant à nous canaliser et contrôler les uns aux autres... Se retrouvant contraint de faire du vélo d'appartement parce que l'on ne fait plus pousser des légumes ? (Voir: Cyclophones :-)

En faisant pousser une pastèque, plutôt que ça ne coute que du travail, l'on peut aussi penser dans l'autre sens, à l'endroit : Pour que le travail soit plaisir, que cette activité nous enrichisse sur tous les plans, enrichisse les autres et l'environnement sur tous les plans... Des manières de fonctionner ou il n'y aurait plus que des gagnants en somme ?!



Rencontre des instruments après le concert d'ouverture de l'exposition « Paysages Gastronomiques » à l'Eco Musée de Sains-du-Nord.

En Hiver je peux avoir une pastèque du Brésil en Belgique ? Une graine a été plantée par quelqu'un qui s'en est occupé, pas loin de chez vous ou à l'autre bout de la planète.

La culture peut-être industrielle et mécanisée ou pas, ils et elles ont utilisés des graines produites sur place à partir des fruits précédents ou les ont achetées, ont utilisés des engrais et pesticides ou pas et ont utilisé des outils qui ont nécessité un ensemble de ressources, énergies et travail.

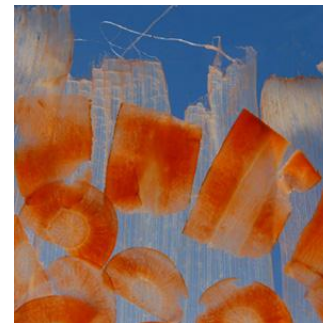


Ensuite la pastèque a été cueillie et transportée, parfois en avion ou dans un bateau dont on a modifié l'atmosphère des soutes de stockage de multiples façons pour conserver les fruits. Puis elle arrive en camion chez un grossiste, un autre, puis sur un marché ou chez un commerçant à qui nous pouvons l'acheter.

Les apparences : Deux pastèques qui semblent identiques peuvent avoir des vécus différents et être infiniment différentes l'une de l'autre.

Ressources, énergies et travail : Si l'on voyage dans toutes directions à partir de tout ce qui a eu lieu de la production au consommateur, l'histoire de chaque chose utilisée, chaque outil et matériaux qui les composent, le système monétaire et tout ce qu'il s'est passé pour que mon action d'acheter cette pastèque soit possible... Et bien toute la planète a participé.

Si l'on fait ce voyage pour chaque chose dans le temps, tout est totalement interconnecté depuis... 15 milliards d'années ? Ça fait longtemps avant notre naissance à tous.



Tout est totalement interconnecté sans limite d'espace et de temps et ne l'est pas moins quand on cueille un fruit ou légume dans le jardin communautaire ou on l'a cultivé. C'est juste un processus différent et si l'on prend du recul, on risque de découvrir que ce sont deux résultats différents d'un seul et même processus de répartition et de compensation ou tout est complémentaire.

Un seul ensemble fonctionnant en vases communicants qui tend vers un équilibre, une manière de participer à la vie, qui se complexifie depuis quelques millions d'années, sans jamais fondamentalement changer.

Peut-être aurez-vous dans les futurs la possibilité de faire pousser des fruits et légumes pour notre rencontre, pour entre autres faire des instruments et de la musique ensemble ?

Dans ce cas, c'est vous qui me raconterez l'histoire des légumes qui sont devant moi et m'invitez à rencontrer les fruits de votre travail, ces instruments que vous connaissez déjà si bien et dont nous investissons ensemble le développement des différences et potentiels en relation au développement des nôtres.

Aucune pastèque n'est juste une pastèque, un peu comme vous n'êtes pas juste un être humain, une fille ou un garçon. Vous êtes-vous, personne d'autre n'est pareil et n'a les mêmes potentiels que vous...

Peut-être que le développement de nos différences et potentiels uniques n'a pas encore réellement commencé, cependant quelque chose a changé et des manières de fonctionner ou il n'y a plus de perdant et que des gagnants sur tous les plans, semble être une piste intéressante pour générer des futurs parfaits qui le sont différemment des présents qu'on générés nos passés ?!

**Petit extraits du feuilleton « L'univers des fruits et légumes et nous » :**

Avec une société Franco-Polonaise spécialisée dans la conception de programmes informatiques pour la gestion des stocks de fruits et légumes, j'ai participé deux fois au salon « Fruit Logistica » à Berlin. Le salon annuel des spécialistes de la logistique des fruits et légumes frais, visité chaque année par plus de 40 000 visiteurs venus des 4 coins de la planète et quelques visiteurs discrets venant d'un peu plus loin... Depuis quelques années, un deuxième « Fruit Logistica » a lieu en Asie.



Pomme de terre Vitelotte (2009)

La permaculture : Est une approche nouvelle de l'agriculture, une autre direction de développement de 'nouvelles technologies'. C'est une nouvelle approche de l'agriculture et surtout une nouvelles manières de percevoir les réalités, de penser et agir...

Les dynamiques cloisonnées de contrôle deviennent ici un système dynamique relationnel décroisonné de coordination, où les frontières disparaissent et où chaque chose a tendance à gagner de quelconque évolution dans l'ensemble.

L'on m'a parlé d'un jeune permaculteur en Bretagne qui y ferait pousser des mangues. Manger local et de saison ne sera pas nécessairement synonyme de privation et reste une solution d'urgence, chaque situation est unique et quand les fonctionnements changent, une infinité de nouvelles solutions naissent ou l'on découvre qu'il n'y en a pas que des plus et moins bonnes ou mauvaises mais aussi des parfaites et plus que parfaites ! :-)

(Voir : L'eau)



Il s'en passe des choses dans les univers des fruits et légumes... Qui ne sont coupés d'aucuns autres et vice versa !