

Agitation
fiévreuse

A Radio To Print

Workshop
à l'état de
Roubaix

D5AA Design
graphique

2023

Sommaire

5	Introduction
8	Casomorphine
18	No pain no gain
24	Choco pause
30	Conversations fermentées
42	Colophon

Introduction

A RADIO TO PRINT

Bienvenue dans *Agitation fiévreuse*, l'émission qui fermente. Durant une heure, retrouvez les meilleures chroniques. Casomorphine, No Pain No Gain, Chocopause, Conversations fermentées, tout un programme à mijoter.

La présente édition est une retranscription expérimentale de l'émission *Agitation fiévreuse (l'émission qui fermente)*, née du workshop A Radio to Print avec Sarah Garcin, en décembre 2023. L'émission a été diffusée sur Radar la radio de l'ésaat et sur p-node.org. Elle rend compte des différentes chroniques élaborées par les étudiant·es de DSAA Design graphique de l'ésaat de Roubaix. Quatre chroniques, quatre chapitres : Casomorphine, No Pain No Gain, Chocopause et Conversations fermentées.

La forme imprimée d'*Agitation Fiévreuse* a pu être générée simultanément à l'émission grâce à des dispositifs numériques de captation et de mise en page. La retranscription textuelle des chroniques est faite à l'aide d'un script de speech-to-text tandis que les images et singularités de mise en page émanent des différents dispositifs imaginés par les étudiant·es.

Les entrées de chapitres ont été dessinées au Plotter à partir d'images tirées de la session d'enregistrement et la reliure abrite des schémas explicatifs des dispositifs et de l'organisation générale du workshop.



Moi il y a deux jours, je ne savais pas ce que c'était la casomorphine, mais c'est issu de la protéine caséine dans le fromage...

Pendant la phase de digestion, c'est ce qui est sécrété et qui vient activer le système de récompense. Aujourd'hui, on est entre nous pour parler fromage...

Ça peut paraître facile de parler fromage, mais en fait il y a des gens qui sont experts à la matière, les caséologues, et qui sont professionnels avec des connaissances autour de la fabrication et des subtilités du fromage...

Donc c'est hyper sérieux. Il y a des étapes pour déguster correctement un fromage, l'observation, visuel et olfactif, tout ce qui concerne l'esthétique des fromages,

les parties gustatives et l'accompagnement, ce qui concerne l'association du fromage avec du vin rouge, des raisons. Nous on n'est pas du tout caséologues, mais c'est pas pour ça qu'on ne va pas manger de fromage...

de la pâte frais soit en bûche, soit en fromage du chèvre frais. Et notamment en France, la France est donc le premier producteur au monde de fromages

de chèvre et également le premier consommateur de ce type de fromage...

le pin de sa voix qui a une couleur un peu jaunette avec une croûte grise. C'est un goût subtil et c'est un peu délicat selon les saisons lorsqu'il va être produit. Et je ne sais pas si vous savez le nombre de tomes qu'on fait par an. Alors 6.534, c'est assez énorme. Toi vas y, j'aime bien. Bah moi j'aime bien parce que ce qui est différent c'est que c'est par sa couleur et je voulais en plus vous faire découvrir ce fromage

là, c'est un fromage

qui n'est pas français de base. Qui veut la croûte ? Bah dis moi je vais bien. souvenir d'enfance liée au fromage...

Moi c'était les petits ficellos qui me faisaient envie mais en fait c'est pas très bon. Moi, c'était plus, je pense, l'Équirigouté que tu avais le droit... Enfin, tes parents, ils ne voulaient jamais assister à ça. Et tu avais le droit seulement quand tu partais en pique-nique avec l'école ou ce genre de choses. Et c'était génial, parce que tu avais les petits bâtonnets que tu pouvais troper dans le Quirigouté. Je sais pas si vous avez connu ça aussi. Il n'y a souvent pas assez de bâtonnets, en fait. Oui, c'était le grand problème d'Équirigouté. C'était pas ouf, finalement. Ouais, bah comment c'était fait ? C'est le verre de l'heure. Je veux bien. qui va être scanée toutes les 30 secondes environ. Solé est en train de déposer la concrègle pour se... Très coolant. C'est vraiment drôle. Sur moi, j'ai vraiment hyper étonnant, par contre. des images qui bougent en fonction au fur et à mesure de la dégustation de fromages...

Corentin, tu peux passer du fromage

de chef ? la trappée. Merci. Je sais pas si tu veux goûter Aline. Oui, je veux bien. Tu vois qu'il y a jamais goûté la campagne. Moi, j'ai jamais goûté. Je mange pas mal de fromage même si j'en mange moins maintenant. C'est quoi votre consommation de fromage en une semaine ? En une semaine ? Est-ce que vous achetez 3 ou 4 fromages

pour la semaine ? En mettre vraiment... Si

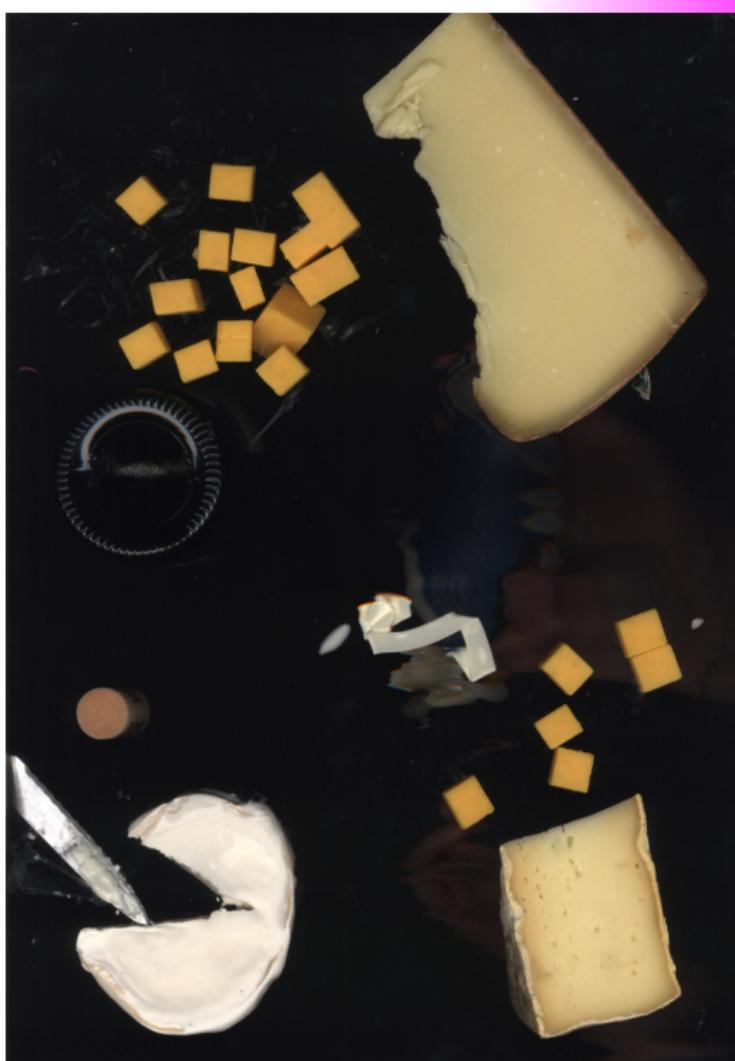


j'étais riche, oui. J'en ai toujours dans mon frigo. de 2-3 fromages chez moi. Oui je dirais que ça me parle. Mais par semaine 2-3 fromages ? Ça se mange vite. Alors que nous on a un sachet de mentale dans le frigo 4. Ça dépend si c'est tout seul ou si c'est à plusieurs... Non tout seul. Non parce que je sais que... Enfin, l'impair sur le moment avec mes parents, plus qu'on va au marché, c'est vrai qu'on prend en achète pour... Après j'ai pas d'idées en tête mais je pense 5-6 fromages et... Je pense à 4, ça nous tenait 3 jours. Enfin après je sais pas vous du coup par rapport à ma consommation si vous, c'est plus ou moins. C'est vrai qu'en étant étudiant, moi j'en achète moins quoi. C'est un petit plaisir maintenant. C'est un peu pour ça aussi qu'on a voulu se faire plaisir pour ce workshop quoi. Je pense que c'est énorme. 1000 doit y en avoir beaucoup. C'est plus de 1000 non ? 1200 je crois. que j'allais tout. Dans les fromages bleus. Ouais. Ouais, je pense moi c'est le bleu. Franchement ça c'est un truc. Ouais, les bleus, les rockforts et tout. J'aime, je les aime tous. Mais le bleu, je peux pas... Ça passe, je crois. Quand ils ont trop fermenté, qu'il y a trop de noix d'assure pour le coup, là. D'ailleurs, j'ai gravé une histoire là-dessus pour le rockfort. J'avais lu un truc une fois. C'est une sorte de légende, je sais pas trop si c'est vraiment vrai, mais la création du rockfort apparemment, ce serait un berger qui veillait sur ses bobis. Et en fait, il s'apprêtait à prendre son repas et du

coup c'était une tranche de  avec un

morceau de fromage de breville, du coup. Et en fait, apparemment, selon la légende, il aurait vu une beurre ger, une jolie beurre ger passée et il avait décidé de la surer. Hyper bizarre, mais il l'aurait suivi pendant hyper longtemps et tellement qu'en fait, quand il est revenu à l'endroit où il avait laissé son fromage dans une grotte, je crois, il est revenu et en fait, c'était quelques jours plus tard et il avait super faim. Mais tout était moisi, il se dit bon, c'est pas grave, j'ai faim, donc je vais le manger et en fait, il a trouvé ça super bon. Et c'est comme ça qu'il est né le rockfort parce qu'il a essayé de le recréer après. C'est comme ça qu'il est né le rockfort. Apparemment, après, est-ce que... de l'estomac des animaux. Donc c'est l'histoire un peu... Ça ne donne pas du tout envie sur le monde. C'est du coup, on est en train de manger le fromage...

Après, le fromage, je ne mets pas beaucoup de personnes, ça ne donne pas envie, rien qu'à l'odeur... Ah, ça dépend, ça dépend lesquels. Oui, je me souviens, quand tu as ouvert mon frigo, l'odeur, tu t'en plaignais. Ouais, ben en même temps... Excuse-moi. Et sinon, est-ce que vous savez quel est le fromage le seul qui ne font pas ? Non, aucune. Ça ne fait pas. Pas la raclette, j'imagine. Non, je ne pense pas. C'est le halloumi. C'est un fromage que tu peux faire griller à la poêle, tu peux le faire en brochette au barbecue, au four. Mais tu l'as découvert, c'est avec tes parents ? Ou c'est... T'en manges-tu souvent ? Avec des



amis, notamment une amie qui est végétarienne et qui du coup, ne ~~mangeait~~ pas forcément de viande pour des barbecues, tout ça. Ah, c'est un truc bien. Du coup, elle se faisait griller son morceau de halloumi. Ok. Du coup, tu peux t'en servir comme alternative pour la viande, pour des barbecues. Ouais, éventuellement, c'est possible. Je crois que tu es grillée, qui reste. famille vient du jurat donc j'ai toujours connu la cancoyote et j'ai quelques anecdotes notamment de mon père qui me racontait que quand il était petit il cachait ses peaux de cancoyote que faisait son père dans les ressorts de son lit et il venait les ~~manger~~ après avec une petite cuillère le soir il en faisait ~~manger~~ à son frère pour pas qu'il le balance et qu'il soit de mèche dans l'histoire. J'ai un peu toujours vécu avec la cancoyote. Et du coup pour ceux qui connaissent pas On a dû ~~prendre~~ nature. Il y a plein de grous différents du coup. Tu peux faire... Tu en as des natures à l'ail, au noix, tu as aussi au vin blanc, aux herbes. Tu peux le faire de plusieurs façons en fait. Tu mets un peu ce que tu veux dedans. Tu ~~manges~~ ça à quel moment tu repa~~s~~ ? N'importe quel moment. Tu peux en ~~prendre~~ au petit déjeuner, au ~~gouter~~, au ~~dessert~~... Est-ce que tu as d'autres anecdotes de familles comme ça avec d'Akongoyes ? J'en ai une qui m'est propre. Quand je faisais mes études à Beuzanson, donc dans le Doudou, il y avait pas mal de cancoyotes. Et j'avais l'habitude de ramener du ~~fromage~~ à mes parents, notamment du comté, mais aussi du méton pour qu'ils fassent de la cancoyote. Et une fois, j'ai oublié le sachet de méton dans mon frigo. Donc quand je suis revenue de vacances, je me suis retrouvée avec un sachet de méton de 250 g à faire moi-même. Donc déjà, c'est pas forcément facile de faire sa propre cancoyote. Et d'autant plus que je me suis retrouvée avec 7 peaux de cancoyotes dans mon frigo, peaux que je n'avais pas. Donc j'ai fini par mettre dans des verres et avec du film plastique dessus. Et autant vous dire que pendant un mois, j'ai mangé de la cancoyote à toutes les sauces. J'ai tout testé sur des pommes de terre, dans des crocs-monsieur, un peu partout. Des crocs-monsieur, ça doit être bon. Ce n'est pas mauvais. Du coup, tu peux ~~manger~~ sa chape, quoi ? Oui, ~~importe~~... Ok, les deux. Tu peux le faire fondre sur des pommes de terre, dans des gratins. Les deux. D'ailleurs, ça m'a rappelé, je ne sais pas pourquoi. Un ~~fromage~~ vraiment horrible que j'ai découvert qui s'appelle le casou marzu. Et en fait, c'est un ~~fromage~~ italien de Sardin. En gros, la traduction, c'est un ~~fromage~~ pourri. Ça ne donne pas très bon. En fait, c'est un ~~fromage~~ avec des verres ~~vivants~~ dedans. En fait, ils mettent dedans les oeufs des mouches de ~~fromage~~ à l'intérieur. Et genre, le ~~fromage~~, quand il va m'achurer, les larves à l'intérieur vont grandir et vont se ~~manger~~ avec. Voilà. Et c'est horrible. Tu ~~manges~~ des larves, on va mettre un tout autre fromage. C'est ça. Et ce qui donne le goût au ~~fromage~~, le fameux goût. Et elle s'est même préconisée



de mettre des protections pour ses yeux. Parce qu'elle peut sauter à 15 cm et du coup, t'attaquer. C'est un peu nul quand même. C'est ultra dangereux. Attaché par du fromage...

Tu peux me voir peut-être, non ? On mange du fous. C'est un peu nul, quand même. Je veux bien de la tome, s'il te plaît. Je pense le préférer que j'ai mangé c'est la tête de moine, c'est un fromage

assez particulier. En fait, il a une forme, un petit peu de fleurs, ou en fait, c'est la manière dont on va le couper avec une gyrole, on fait le tour et ça va créer ce côté un peu, en fait, on va avoir en forme de cône et la fin du cône va peu ressembler à un chou fleur avec une sorte de fleurs. Et justement, l'histoire qui est particulière avec ce fromage,

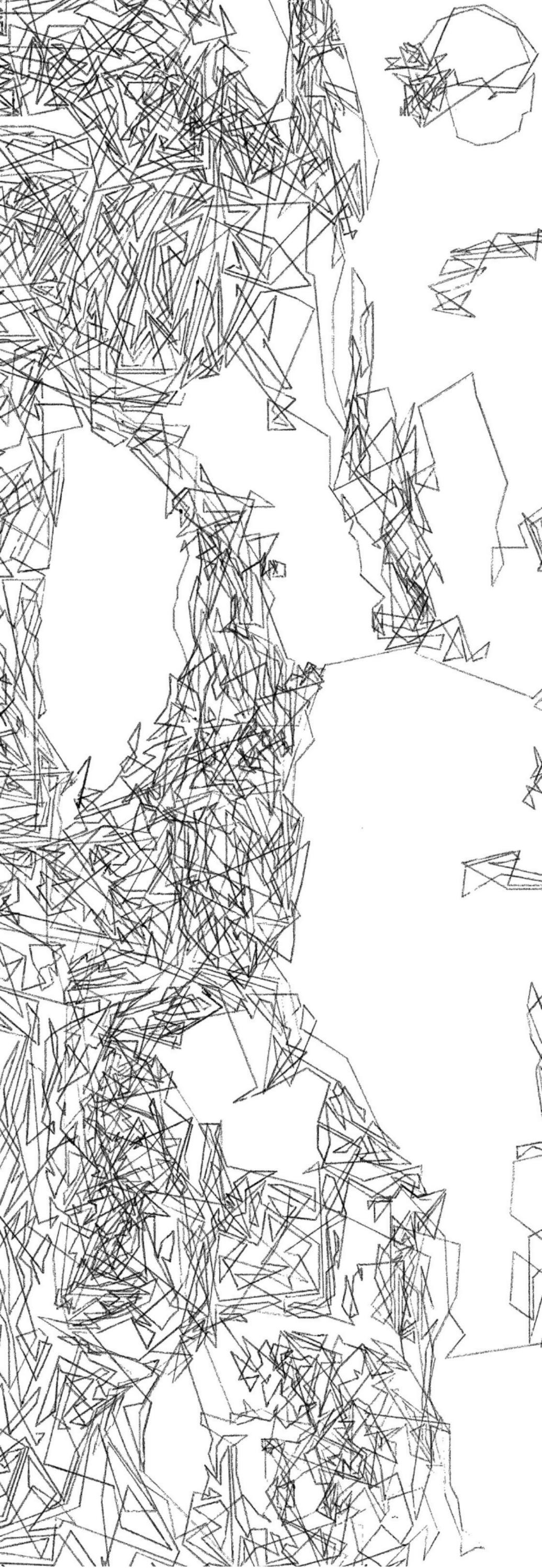
c'est que tellement il était réputé, il était utilisé comme monnaie d'échange par les moines de l'ABI qui faisaient ce fromage...

Il permettait de régler notamment des litiges où les moines le donnaient en échange d'amandes, ou de problèmes qu'ils pouvaient avoir avec les... Enfin, ce chose était en Suisse, c'était avec les duchés ou pas de balles. Trop drôle. Ok, incroyable. Et ça existe encore, on peut en acheter de ça ? Oui, ça se trouve, mais ça, qu'après là, on n'a pas pu, enfin, j'aurais bien voulu le prendre, mais on n'a pas pu le trouver pour aujourd'hui. Dommage. Oui. Bon, ben, super. Je crois qu'on a à peu près fait le tour du plateau de fromage, à peu près. Du coup, je pensé qu'on va laisser place à la prochaine chronique qui s'en titre «



Nos nos gains ». Et merci à toutes de nous avoir écoutées, manger plein de fromages et ben à bientôt.





Aujourd'hui, une nouvelle qui nous tourne...
détrôné par le pan chinois. En effet lors de
notre 9e mondial du pan... de fabrication de
peins et de viénoiserie. Une nouvelle défaite
cuisante pour notre équipe nationale, Gema
Lamafrans. Cette fois-ci jusqu'au coup, il est
blessure et la prise en ferme. Un jeune mi-mis-
année de mi-misans est condamné à quatre
mois avec sursis pour avoir fracturé la mâ-
choire et renfoncer le crâne d'un bassin ayant
prononcé le mot chocolatine. fois grattouche
de miel. Regardez bien s'il y a du miel dedans.
Certains le remplacent par du sirop glucose
fructose, un incident qui est... Turbo, elle est
enrichie en caféine pour vous donner un coup
de fouillet dès le petit déjeuner. Les clients
rapportent déjà les effets secondaires inatten-
dus... Place à la polémique, doit-on toujours

couper le  en tranche égale ? C'est le

débat qui a eu lieu hier soir sur la chaîne TF



Certains affirment que c'est une ques-
tion de justice gastronomique, tandis que
d'autres défendent la liberté de couper selon
l'humeur du moment. Un débat en tranche de

vie qui divise des amateurs de  du

monde entier. En approche des fêtes, Noël
s'affiche déjà partout à Bergen en Norvège, au
cœur de la ville, une exposition. Merci pour ces
actualités très pidentes et tout de suite le jeu
que vous attendez tous chaque semaine, le

Blind Test  Et bonjour à tous et bienve-

nue pour le Blind Test  cette semaine.

Vous allez vous faire deviner des musiques

avec des symphonies en  mineur. Alors

pour cela, j'aurai besoin d'au moins trois per-
sonnes, peut-être des inédels mêmes que je
vais choisir. Quelqu'un, quelqu'un qui est envie
de faire... Alors il faut le lire. Ce que je vais
faire c'est que je vais faire dire des différents...
Je vais donner un exemple. Par exemple, j'ai

marqué ici avec des  Je retranscrit une

musique en  Parce que je sais... Vous
allez me dire, est-ce que quelqu'un l'a ? Oui
quand même. Bon voyons, voilà bravo très

Après l'effort, vient le réconfort, c'est le moment de lui donner la tête que vous voulez. Prenez un petit scalpel ou un couteau et vous laminez d'apate. Si vous rater la première fois, c'est pas grave, ok ? Vous pouvez recommencer en la reprétirer sans. Une fois que vous êtes satisfait, saupoudrez la farine et enfoncez le tout, le four préchauffé à 250°C pendant 25 minutes environ. Et hop, tada, vous avez votre

petit  fashion ! Merci madame Trange

pour vos conseils  Vous en avez marre d'être certain sur votre futur ? Faites confiance

à notre  strologue pour le paroscope.

Place à madame Astro-Boulangé. d'hôtes seront vos atouts majeurs. Signes du

 aux

olives, ce mois-ci attendez-vous à des saveurs surprenantes dans votre vie. Au niveau amour, soyez ouvert aux nouvelles rencontres inattendues.

Signes du  de siècle, robuste,

vous êtes prêts à relever tous les défis. Cependant, n'oubliez pas de vous détendre et de savourer les petites joies de la vie. Une pause bien méritée vous attend. Signes du

 de my, sensible, prenez soin de vous ce mois-ci. Les moments de détente et de cooing seront essentiels pour maintenir votre moelle de intérieur. Signes de la fougasse, votre forme artistique et élaboré brille ce mois-ci. C'est le moment idéal pour explorer votre créativité, alors laissez-vous emporter par

l'inspiration. Signes du  pita, avec votre flexibilité, vous pouvez vous adapter à n'importe quelle situation. Explorez de nouveaux horizons professionnels ce mois-ci et soyez ouvert aux différentes expériences de la vie.

Signes du  de noix ensuite, saisissez les

opportunités avec enthousiasme et énergie. Ce mois-ci, vous allez impressionner le monde avec votre personnalité vibrante. Signes du

 des piss, vous,  des piss, apportez

une saveur spéciale à la vie. Des moments doux et chaleureux sont à venir, alors

 des piss, vous,  des piss, apportez

une saveur spéciale à la vie. Des moments doux et chaleureux sont à venir, alors

célébrer les joies simples de la vie avec ceux

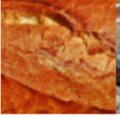
que vous aimez. Et enfin, le signe du



au levain. Accordez du temps à vos relations familiales. Laissez-les s'épanouir comme une pâte levée. Votre sagesse intérieur est la clé

de votre croissance personnelle.  au 59

cent et accéder à la crème de la crème des conseils de nos experts boulanger. Fini les interrogations sans réponse. Nos professionnels

sont là pour vous.   au 59 cent.

Alerte au bon plan. Une baguette achetée, une offerte. Deux fois plus de tresses, deux fois plus de bonheur. Rendez-vous vite dans votre boulangerie pour profiter de cette offre irrésistible.

Chez  le bon plan, c'est maintenant.

Avez-vous déjà vu du  qui brille ?

Chez les rois du  brillant, chaque

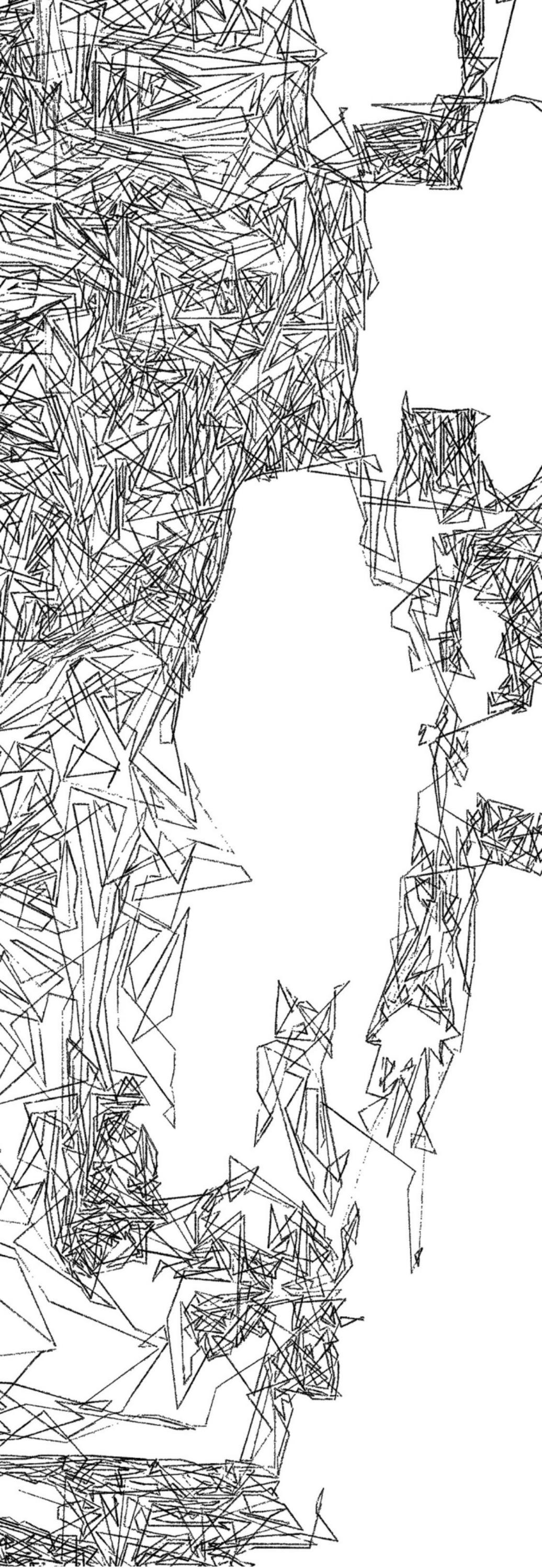
tranche est un spectacle. Du  qui rend votre artine magique. Alors, capturez les rois

du  brillant pour des matins étince-lan.

Hey vous les apprentis boulanger ! Vous en

avez ras le vol des  pas assez dodus et

des croûtes pas assez croustillantes ? Ne restez pas dans le pétrin ? Envoyez croûtes au 59 cent. Nos pros sont là pour vous aider 24 heures sur 24. Croûtes au 59 cent. On retrouve désormais Chocopose.







A.C.R. Choc pause.

Je suis Elios ChocoMicro et je vais vous accompagner dans votre aventure chocolactée. Nous avons fermement déprouvé un unboxing spécial chocolat de Noël pour stimuler votre processus biologique. De choix pour les fêtes. Nous avons donc invité des célèbres spécialistes en chocosciences. Bonjour chers chocolat-feurs. Je vais vous demander de vous présenter une par une. Les patients ont réglé leurs problèmes avec du chocolat. Je les quitte sur le chemin du chocolat sacré. Ben de cœur, cure de praliné. Vous avez les chocolates, prenez un smoothie chocolaté. Merci, Jeanne. Je n'hésiterai pas. Nous avons ensuite Eloïne, la chocolatière. Bonjour à tous, donc je suis chcolatinacier.

et le secret de notre longitude.

Quel dommage ! Et donc ensuite nous avons une s chocotin. Bonjour à tous, je suis choco esthéticienne, c'est-à-dire spécialiste en soins de beauté, en chocolat. Ma spécialité sont les masques onctuos qui ont tout déjà pour un dain des plus fondants. N'hésitez pas à me retrouver dans mon salon à mon s'embarreule. Nous n'hésiterons certainement pas. Ensuite nous finissons avec Anna-Elle Chocolat.

Mon chocolat favori ~~évidemment~~ c'est le chocolat négulier Merci beaucoup pour votre présentation. Nous allons donc maintenant procéder à la dégustation. Devant nous, il y a différents chocolats présentations dans ce bocal en verre. Que nous allons ~~déguster~~ et glacer pour vos papilles chocolatées. Nous allons donc faire une tier à liste avec six catégories. La première, la catégorie ~~exhalant~~ puis digestes, stériles, ~~acides~~, moissies et enfin putréviers. Je vais donc biaucher le premier chocolat. classés dans la catégorie des exaltants. Pour information, dans mes allons je l'utilise particulièrement pour les commas. Je trouve que son biscuit est particulièrement adapté à cette activité. et il est gros quand à souhait avec un bruit très confortant. Cependant, son acidité chocolatée le placerait plutôt en acid. Légère, dès qu'il rend totalement nul. Donc d'accord pour le classer dans les ~~acides~~. Oui. Je veux bien y concéder, oui. Très bien. Melle-Tesseur est donc dans les ~~acides~~. J'avais bueché le chocolat suivant.

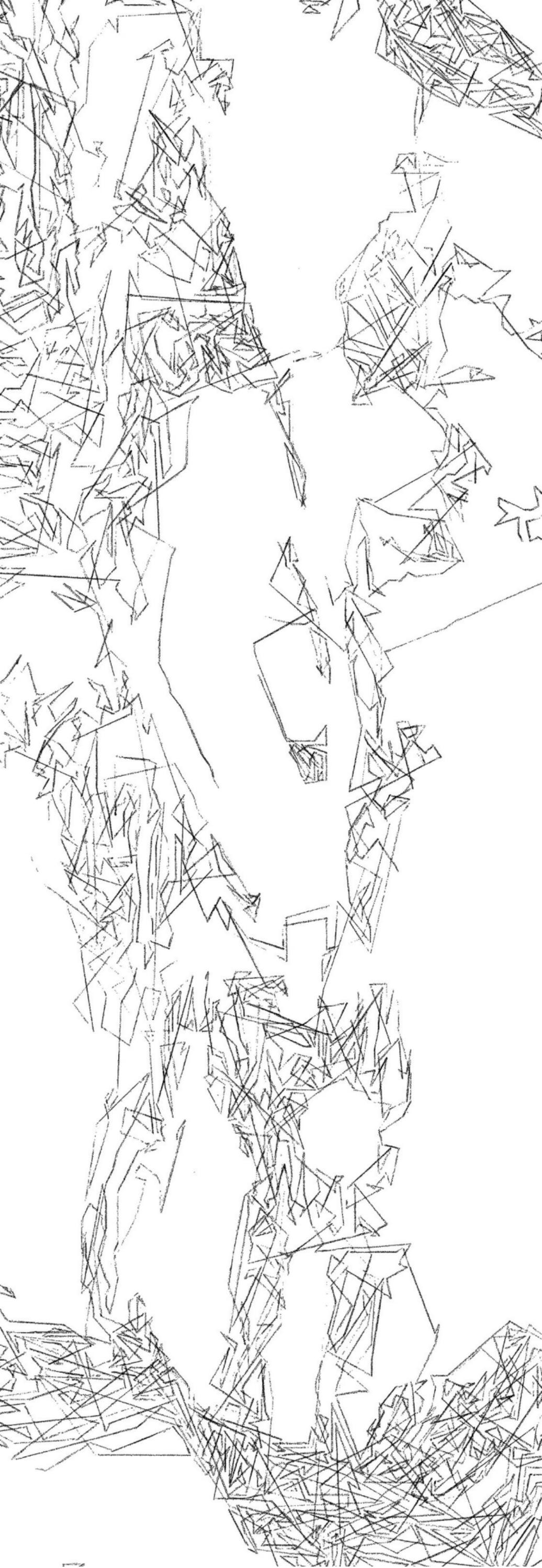
concernant le Snickers, j'ai un petit secret concernant sa fabrication. Vous savez que le nombre de cacaouettes par part de taille standard est toujours le même. Il y a précisément ces cacaouettes dans chaque part. J'utilise donc le Snickers dans mes consultations pour les personnes atteintes du syndrome de thérogène. Cela leur permet d'avoir une vision sur l'organisation des cacaouettes dans les pâres chocolatées. le sticker dans la catégorie. T-Shest. Je ne suis vraiment pas d'accord. J'ai moi-même une allergie au cacaouette qui fait que la transformation de sucre se passe très mal. Et il est à la fois croquant et fondu Et bien écoutez, nous allons donc peut-être le glacer en seconde position en digeste comme nous.

Je vais biaucher le troisième chocolat. Le troisième chocolat est donc le milkyway. Enfin, ce chocolat là, tout le monde sait bien qu'il est un digest. Nous devons te le mettre en putréfié. Expediez le hors de la liste. Trina, il n'a vraiment rien à faire ici. Très bien, voilà ton camp putréfié.

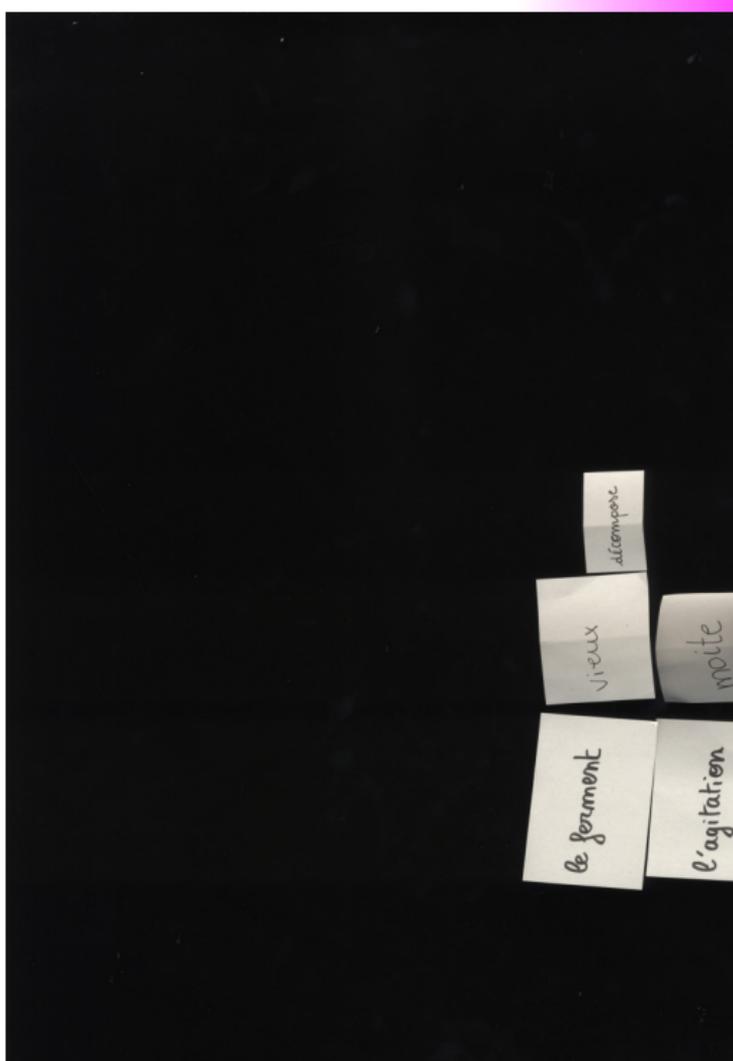
Je passe ton coche chocolat suivant. Qui se trouve être le toux ? Ah oui, effectivement saviez-vous que le caramel de Twix est obtenu en faisant bouillir du lait concentré ? Cela crée une consistance épaisse et crémeuse qui se m'avère parfaitement avec le biscuit croquant et le chocolat onctueux. Donc en tenant compte de cette spécificité, je le place en exaltant. Qu'en pensez-vous ? Alors je pense que ça va être très plus moins exaltant de ce fait parce que je suis sur la même ligne que vous. Personnellement. C'est Noël que de Twix Alors on est vraiment fans avec ce caramel fondant exquis Donc voilà, exaltant Ah tu j'ai vendu le Twix et donc là c'est un exaltant

Maintenant je vais repyoger J'ai donc pioché le pointy très vieille ou moitié mais personnellement je le placerai en petits gestes parce que si on se pensera que c'était une émission ... Je ne pense pas que il a quoi que ce soit offert dans la tigécorytigeste, mais plutôt butréfié. Très bien. Je pense que les sauvies sont assez expéditives. Le bunti est donc dans les chocolats moissiers. Ça presse le cœur. Écoutez, c'est la vie. Ensuite, à un seul, ici, c'est le chocolat Mars. Le chocolat Mars. Donc, écoutez, moi le chocolat Mars, c'est vraiment l' élu de mon cœur. À chaque fois que j'en mange, je me sens tout de suite partir plus loin. Je prends une fusée. Et donc, j'y suis tout élu. Et donc vraiment, c'est très dommage parce que ça vient vous quand même que le Mars. Au Cédats Unis, c'est vendu comme le Mickey way. Et je trouve quand même que c'est terrible car chocolat aussi bon. Soit vendu sous le genou, même non que cette horreur. Mais enfin, c'est un débat et nous ne sommes pas tous d'accord pour le mettre dans le haut du classement. Je propose donc la catégorie stérile. Si vous êtes d'accord. Je pense que c'est plutôt convenable, oui. Bon, très bien. Le marre, c'est donc en catégorie stérile.

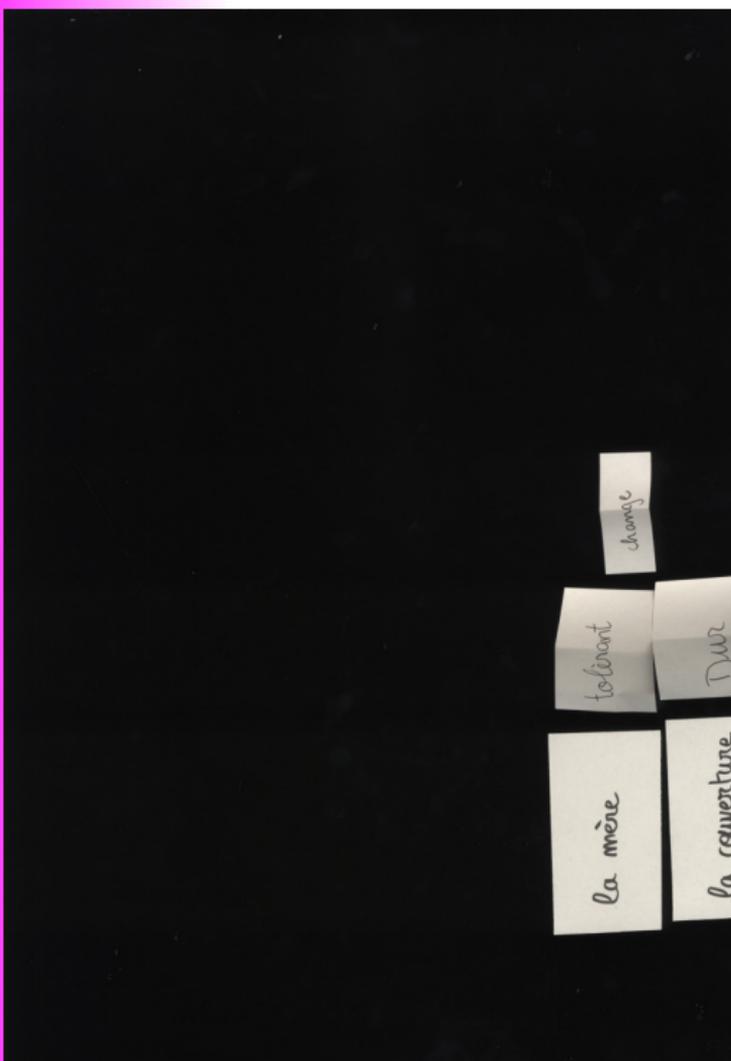
En résumé, le chocolat classement final des chocolats séglébravions que nous avons fait aujourd'hui et le suivant. Dans les chocolats pixel temps, nous avons donc le Twix. Le snicker se place en deuxième position dans les chocolats élu-tigest. Et enfin, le bon ne dit se place dans les chocolats moissiers. Et puis, en bon vieux dernier, le milkyway est glacé dans les chocolats putréviers. Je vous remercie pour votre chocoprésence et j'espère que notre classement aura pu être à la fondamentatation de vos chocolatiers pour les fêtes. Maintenant, place à l'amusement avec Conversation Fermont.



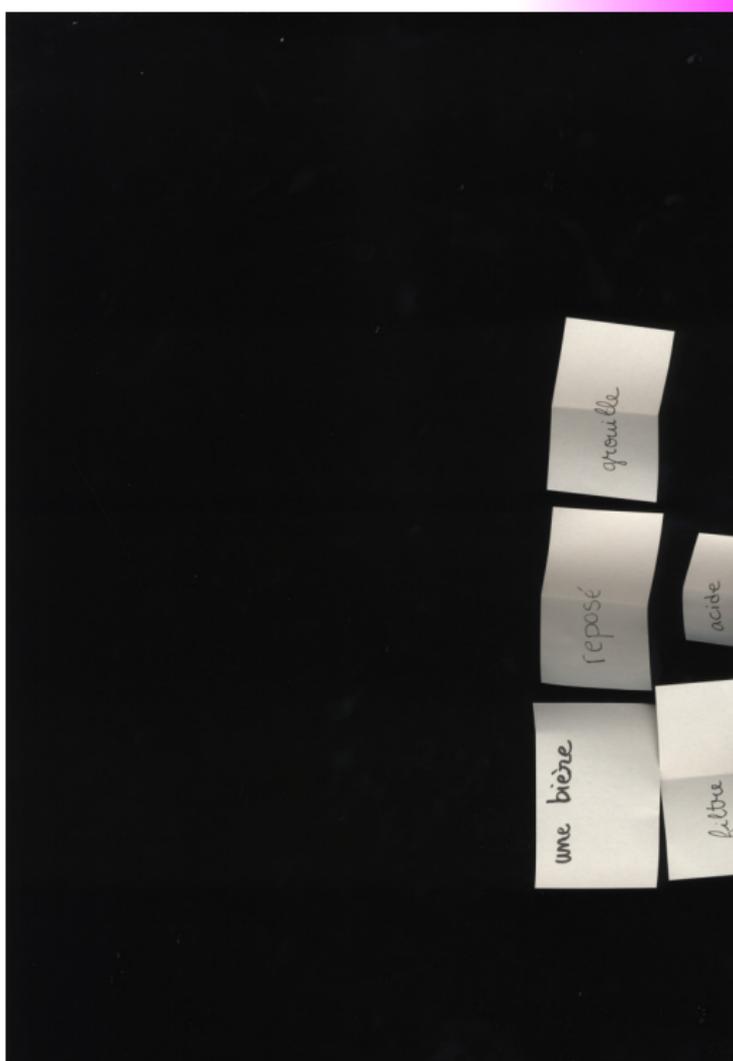
Je pense que c'est émission. On est plus dans la bienveillance à mon avis. Paul, je te mets un avertissement. Je suis désolée. J'espère que tu faisais l'illusion à la bière qui est sur cette table. Voilà, c'est ça. Évidemment, bière piquante.



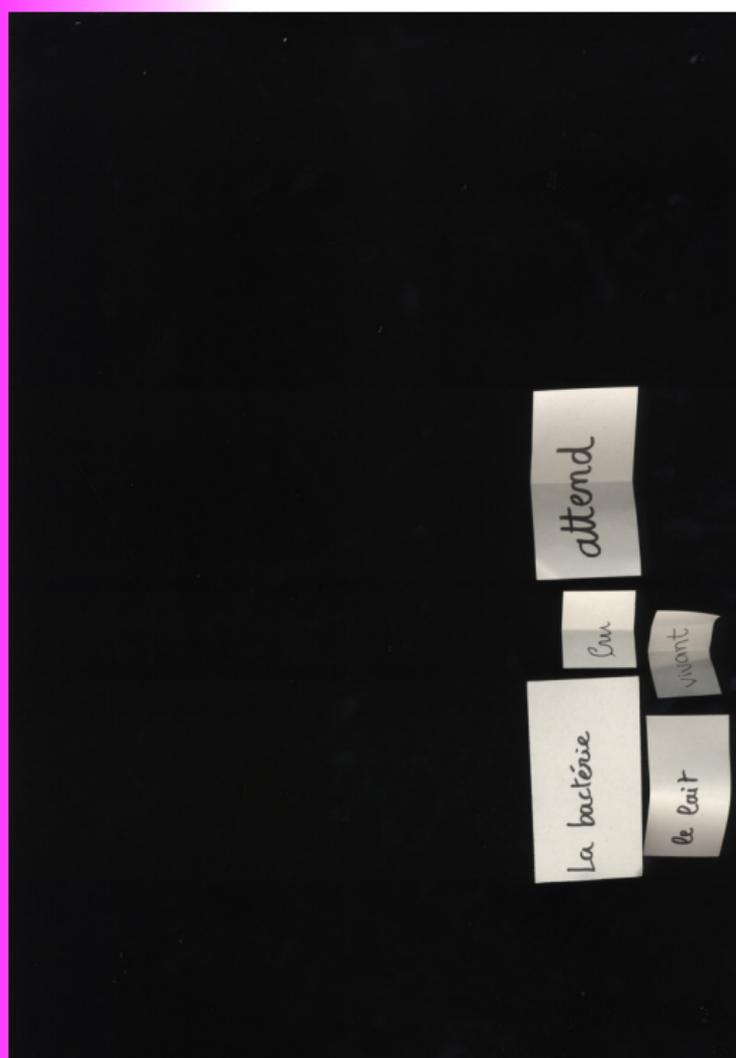
le fermin VIEU décompose l'agitation moite. On est encore sur l'âge, on est très axés sur le temps ce soir. Je sais pas si c'est un signe... Je pense. On passe beaucoup de temps ici. de prendre le temps de son agitation moite justement son activité de faire perdre la notion du temps par l'activité du moite de l'agitation moite d'accord est ce que plus elle bouge plus les composent et elle devient moite au fur et à mesure du temps et puis ça t'occupe parce que regardez un bocal qui bouge pas tu sens le temps passer quand même alors que là tu peux noter chacun des petits mouvements etc est ce que ça devient une activité physique à part entière oui je pense de regarder le bocal qui bouge pas de regarder mais le fait d'agiter aussi le bocal est ce qu'on pourrait pas imaginer en eps intégrer une matière spécialisée en bocal qui bouge éducation physique et fermentation remise que tu dis ça me rappelle un truc la semaine dernière justement j'étais dans mon club de jim habituel et on a commencé à mélanger des sodates cette façon c'était marrant les 10 premières minutes mais à la pause quand on les a ouvert ou il y en avait partout ça peut créer des petits accidents malheureusement des expérimentations fermentés quoi ça reste que d'être difficile au début mais je pense qu'on peut tester aussi ce genre d'expérience et et trouver une bonne activité sur le terme ça met à mal la pression dans la bouteille et enfin la bouteille par la pression



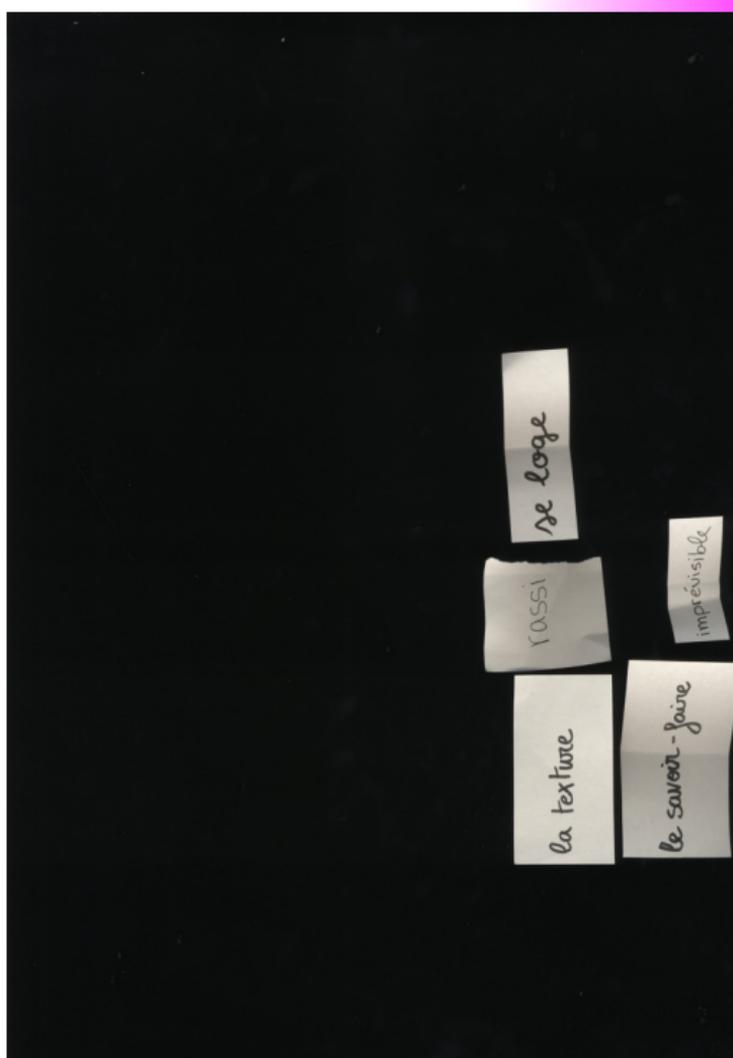
La couverture dure. La mère tolérante change la couverture dure. Avec cette tolérance, la mère, dans toute sa bienveillance, finit par lui rendre le coeur plus mou à la couverture. Elle est plus douce, mais ça c'est grâce à la tolérance de la mère. Finalement l'éducation, c'est ce qui fait à peu près tout sur notre psyché et d'adulte. Merci la mère. Puis c'est en apprenant de sa maman que la couverture lui a réussi à développer sa capacité à envelopper. Voilà. Peut-être que le sel présent dans la mère, il a douci justement la couverture. Ou alors c'est du sucre dans la mère depuis le début. Voilà. Et on a menti. Oh là là. Depuis le début, c'est du sucre dans la mère. Je sais pas, mais ma théorie c'est que la mère c'est plutôt une soupe. Ah oui une soupe. Une soupe sucrée donc. Et du coup les soupes oranges, c'est du sucre roux. À mon avis oui. Et ferment. Si tu le laisses suffisamment longtemps. Tu peux faire de l'alcool, de mère sucre roux. J'essayerais juste après le mission. On se dit ça.



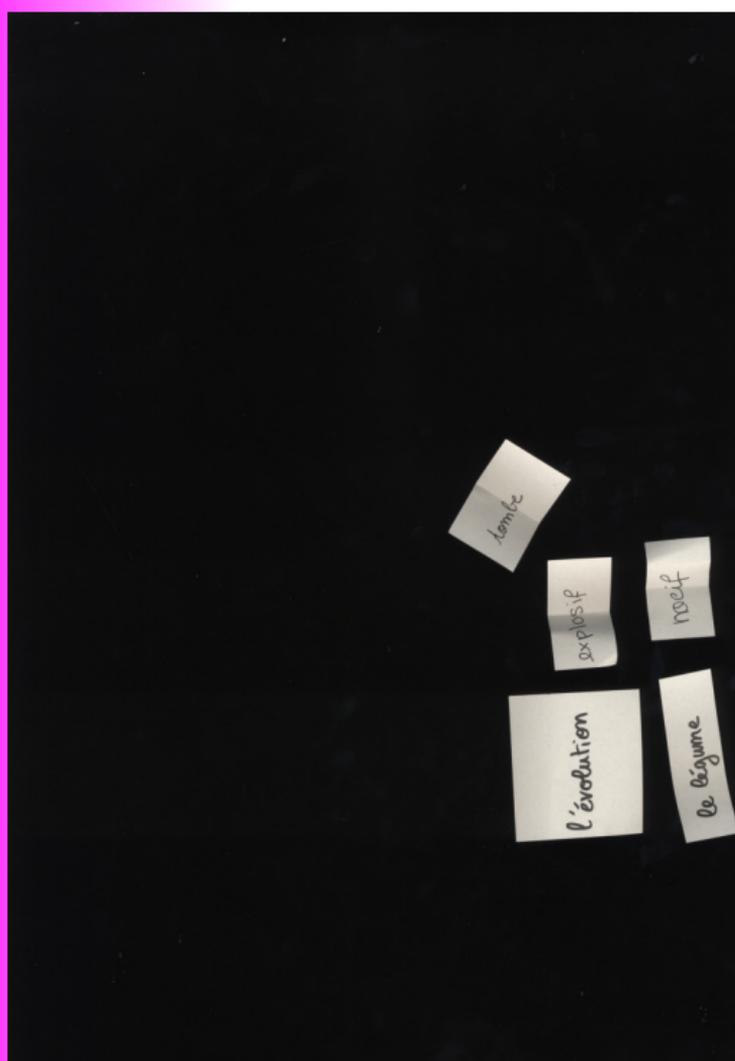
Mais il faut les réveiller pour les boire, c'est ça ? Oui, exactement. Il faut leur caresser le ventre ? Oui, et plutôt gentiment, d'ailleurs. C'est au fur et à mesure qu'elles sont de plus en plus... De plus en plus gazeuses. Et donc goutu, oui, exactement. Tu leur caresses le ventre. Est-ce que ça augmente le cilte d'alcool qui a dans la bière ? En général, oui, ça augmente. Donc, il vaut mieux passer du temps à chérir sa bière pour qu'elle soit plus alcoolisée, donc parfois meilleure. Donc, cher des auditeurs, n'hésitez pas à caresser le ventre de votre bière si vous voulez avoir un peu plus d'alcool dans une soirée. Ça permet d'arrondir les fins de mois. Moins de bière, plus d'alcool. Mais alors, le filtracide, c'est quand la bière se prend en photo ? Voilà, c'est ça. Elle fait un petit snapchat, la bière avec ses autres potes, en train de se faire caresser le ventre. Dans la soirée. Voilà, dans la soirée. Histoire. Peut-être que les bières font des soirées, ou elles boivent des humains. Oui, voilà, c'est un peu comme dans ta histoire, mais ça s'appelle la rétbière histoire, du coup. Pendant qu'on dort, elles se réveillent toutes, elles font la soirée, ce qui reste mutuellement le ventre. Oui. Elles font des cocktails ? Oui. Des cocktails de mélange de bière ? Oui. C'est parce qu'on appelle des cimetières, du coup. Des cimetières ? Des mélanges de plein d'alcool différents. Ah oui ? Ça fait des cimetières de bière. Mais là, c'est que de la bière ? Oui. Cimetière de bière ? Cimetière de bière. Je mets le nom.



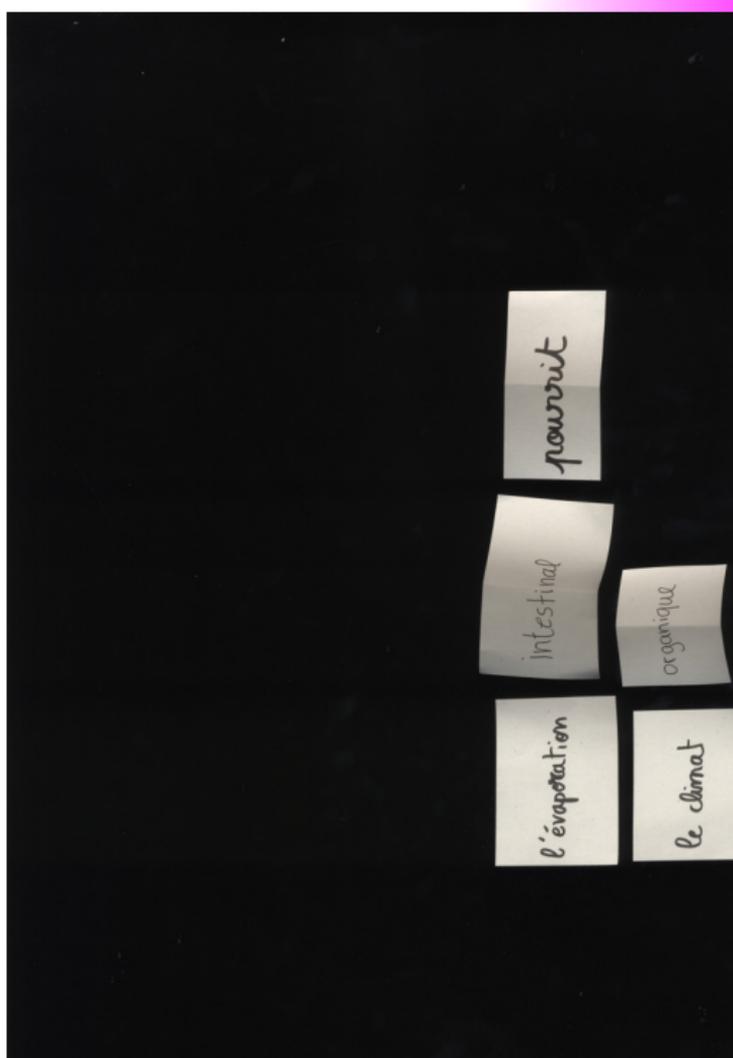
à tomber la bactérie avant qu'elle a ru'n. Faut demander à la bactérie, je pense. Comment vous cuisez vos bactéries crues, du coup, qu'elles soient cuites ? Moi, toujours à feu doux, toujours à feu doux. À la vapeur, c'est pas mal parce que ça permet de garder une bactérie assez moelleuse. Moi, j'aime bien faire ça en camping au coin du feu, enfin, un petit feu de camp. J'aime pas. Enfin, j'aime bien un peu l'atmosphère que ça dégut. Non, mais je suis d'accord. Les chamalos, c'est sur côté. Il faut faire des bactéries. Oui, justement, on fait camp. C'est la nouvelle mode maintenant. Après, quand elles sont crues, j'adore les manger à la toute petite cuillère. OK, sympa. Mais c'est une salade de bactérie que tu mangerais à la petite cuillère. Une à une, c'est pour ça que la cuillère, pardon, est vraiment toute petite. C'est VG ? Ça dépend de bien la bactérie.



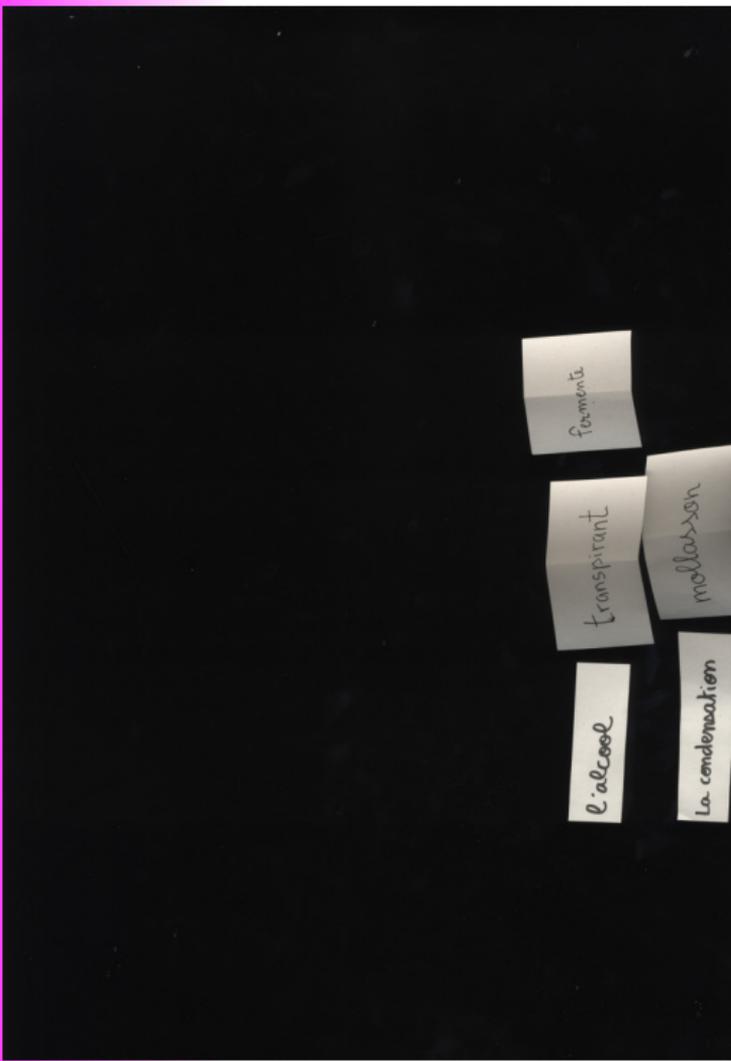
Ça va savoir faire qu'il se renouvelle à chaque fois donc... Plein de textures rassies. Nous qui nous chions un peu de surprises, on ne sait jamais à quel point ça va être rassi. C'est ça. À quel point la texture, elle est rude, gueuse, rassie. En fait c'est un peu la version de Jane Kinder Surprise mais... Avec la texture rassie. Il faudrait faire ça des Kinder Surprise fermentés. Imagine ta surprise, à quel point il est fermenté, il n'y a rien à l'intérieur. Tu aurais des petits qui partiraient en larbes comme ça, l'enfaisant. Est-ce que ça libérerait des gaz différents sur la fermentation ? Et des fois ça explose. C'est ça la vraie surprise. C'est qu'on s'est fait de fou. Kinder Explosif fermenté. Tu peux faire des critères de rarté et tout. Moi je vois carrément un jeu de cartes sur les kinders avec des champignons dedans. - De toute façon, c'est devenu Aswin les Pokémon maintenant ? - Oui, c'est vrai. On est dans sur la tier list des champignons. - Plutôt Trompette de la mort ou... - Ou Jirroll.



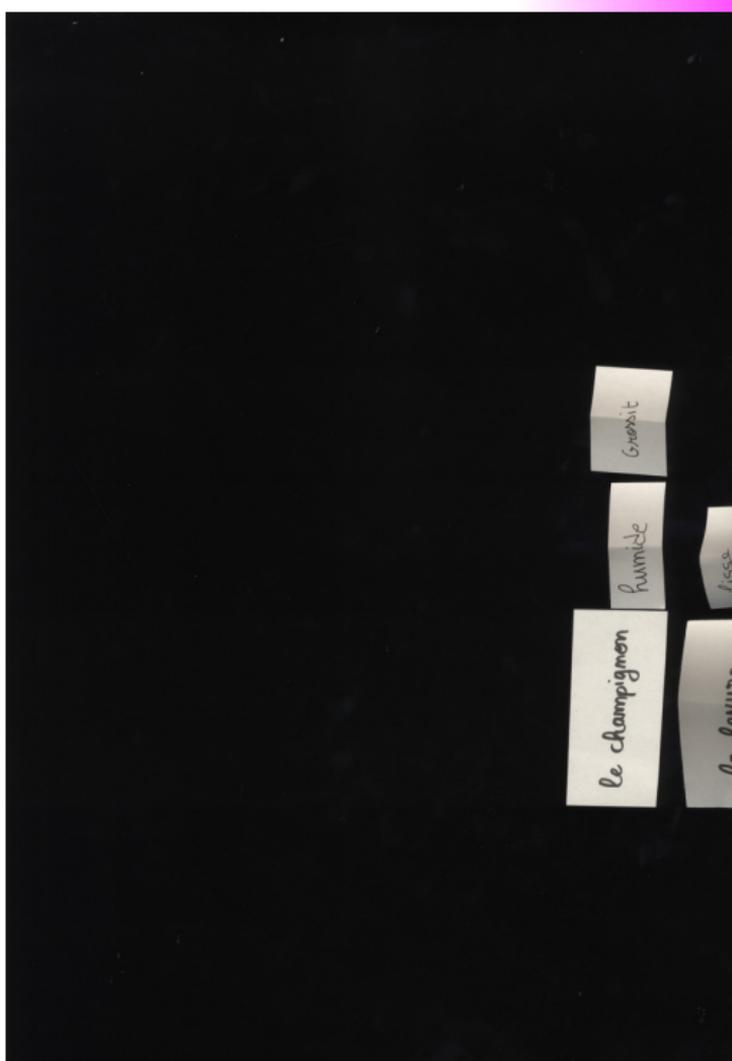
L'évolution explosive tombe le légume nocif. Légume nocif, c'est très dangereux, je ne sais pas si vous saviez, mais... Moi, ce qui me questionne, c'est cette évolution explosive. Peut-être que le légume champignon nocif fait l'explosion. Et alors, on en revient à cette Kinder Surprise, et quand ça explose, c'est que justement, on a bien fait de pas les manger. Wouah... pour ma part, totalement inconnue au bataillon. Enfin, j'en ai déjà entendu parler, j'ai entendu des légendes urbaines aussi à ce sujet et il y a des explosions un peu imprévisibles où il y a de la poussière rose, des paillettes qui sortent. Ils ont été en fait trafiqués, on a trafiqué la fermentation et ça a fait l'objet de énormément de scandales dans les journaux. Qui trafiquait les les fermentations surprises et il était des paillettes à l'intérieur ? Ça c'était un mystère qui n'a jamais été résolu d'ailleurs. Ça veut dire que tu peux faire ta propre fermentation, comme les toupies bay bled en fait, ça force. Donc c'est une gaz quand ça explose. Ça se personnalise un petit peu. Et puis plutôt que tu pues acheter du maquillage, tu peux acheter des kinders du coup et du coup tu récupères les paillettes roses. C'est ça, et ça te fait un maquillage comme ça d'un coup, comme ça, un maquillage kinder surprise. Si j'en avais eu un avant de venir, je serais pas ribordard à la soirée.



C'est les... Ça parle de gaz, de CO2 libéré par les pets de vaches, non ? C'est ça. C'est du méthane, je crois. Je me souviens bien. Ah, OK. Qu'est-ce qui s'évapore dans l'intestin ? Et genre, du coup, tu peux faire des montgolfières de vaches. En fait, l'air dans l'intestin s'évapore et, du coup, la vache elle s'envole. Oula. Est-ce que si on les met dans une piscinelle flotte ? Une vache flottante. Est-ce que si tu manges trop de nourriture fermentée, tu flottes ? C'est possible. Bah, tu gonfles, hein. C'est à tester... Et qui gonfle du melon ? Après, j'espère qu'on ne explose pas en paillettes, du coup. Rose. J'ai un cousin qui est explosé, comme ça. Ah ouais ? D'accord. À cause de pickles. En paillette rose ? C'est embêtant. En paillette rose. Ça a dû bien décorer l'endroit dont elle est explosée. Je ne suis pas sûre que je puisse me permettre de donner trop de détails en palantaine. Est-ce que c'était un acte politique ? Un accident domestique. OK. Ça fait lien, du coup. Achetez la surchaverose.



Je bois l'alcool, mais il transpire à travers mes ports après. Je me suis déjà dit avec des potes, une fois, il faudrait récolter l'alcool comme ça dans les sueurs, des gens qui boivent beaucoup d'alcool. Ça pourrait faire des parfums alcoolisés ou des nouveaux alcools qui devraient refaire fermenter, mais du coup, qui porte le nom de la personne qui la suait. On tcha une nouvelle approche très écologique. On fait une du recycle. C'est ça, hein. C'est vrai. Et celle de Paul, qui vient de me dire le droit ? La sueur de seconde main. Ah ! Est-ce qu'il y a des frépris d'alcool, du coup ? Des frépris d'alcool. Tu imagines si t'achètes, genre, pour 50 euros de sable, tu peux avoir ton petit bocal de sueur du vendeur. C'est un peu bizarre, du coup. Sur les vêtements, et comme ça, tu peux jouer un rôle aussi. C'est du role-play. De la tenue à l'odeur. T'as vraiment l'odeur de la personne, quoi. Pour une vraie bonne immersion. Voilà, c'est ça.



c'est peut-être un outil de cuisine en fait, le champignon, dont on parlait tout à l'heure. Ou alors il faut l'hydrater. Il faut hydrater le champignon pour qu'il fasse grossir la levure environnante. C'est vrai, c'est vrai. Du coup, c'est comme dans une recette de cuisine, tu vois. Bien hydrater son champignon pour faire grossir la levure environnante. Dans la farine, tu mets la levure et avant ça, dans la levure, tu mets ton champignon. Est-ce que ce serait un instrument de cuisine ou bien plutôt une forme de nouveau jardinage ? Est-ce qu'on ne cultiverait pas des champignons comme on s'occupe de plantes et il faut les arroger sous le jour ? Il faudrait faire un potager de champignons. Oui, en quelque sorte un peu. On va un élevage de champignons tout simplement. La champiculture. Et qu'il faut hydrater seulement avec de l'eau, du coup ? Ou alors est-ce qu'il pourrait y avoir des cosmétiques pour champignons pour hydrater leur peau de champignons ? Justement, on en revient au Kinder qui explose avec des paillettes. Si on veut des champignons roses, il faut justement ce Kinder-là. Les deux fonctionnent ensemble, c'est ça. Où tu les arroses rosées ?



Le gaz conservé, multiplié. c'était longtemps, longtemps, longtemps tout seul. C'est ça. Du coup, il est devenu granuleux. Mais c'est quand il y a beaucoup de bulles. Quand il y a beaucoup de bulles. Ça change la texture de la boisson et c'est à partir de ce moment-là que ça devient granuleux, je pense. Il faudrait faire de l'alcool avec des bulles. Ça existe, non ? Ça existe. Le pétillant. Ah, et du coup, aujourd'hui, tu fais ton élevage avec tes morceaux comme ça ? Ah, voilà ! Je vois que le Sarah est en train de s'endormir sur la table. Un petit excès de houblon, la levure lui est montée à la tête. Donc je pense qu'il est temps de clore l'émission et d'aller nous coucher. Merci de nous avoir écoutés sur agitation fiévreuse. Prenez soin de vous et longue vie à la fermentation. you

Colophon

Édition générée en direct lors du Workshop A Radio to Print initié par Sarah Garcin avec les DSAA Design graphique de l'éstaat de Roubaix en 2023

☒ Casomorphine

- ...Alice Bely
- ...Solenne Lagnien
- ...Solène Rebeix
- ...Corentin Fernandez
- ...Axelle Châtelet

☒ No Pain No Gain

- ...Jean-Baptiste Marcel
- ...Emma Picard
- ...Perrine Loison
- ...Camille Blondiaux
- ...Constance Treton
- ...Clara Viry

☒ Choco Pause

- ...Anaëlle Grandsire
- ...Éloïne Perlinski
- ...Hélios Behra
- ...Jeanne Hugé
- ...Inès El Kerraz

☒ Conversations fermentées

- ...Margarida Rosa
- ...Paul Binet
- ...Sarah Beusoleil
- ...Romy Warembourg
- ...Emma-Jade De Moor (Euji)

☒ Typographie

Fungal par Raphaël Bastide et Jérémy Landes

☒ Papier

Olin Bulk 80g

☒ Web-to-print

Design en HTML, CSS et JavaScript avec paged.js (Julie Blanc et Julien Taquet)

