

SEMIOTICS OF THE KITCHEN RADIO. 15 November 2008

PART 1

15:00	<b>Chanson paté</b>	L'air du paté. Chimay, Hainault. Tiré de G Roullier, à Biarent, Mélodie populaire Wallone et Flamande - 1924.
	<b>Introduction</b>	Scenario: OSP / Playlist, Harrisson, Christophe Piette / Presentation: Harrisson, Ludivine Loiseau / Sound: Wendy van Wynsberghe / Streaming server: Denis Devos
	<b>L'enigme des sandwichs</b>	Les Sandwiches. Georges Perec, Jeux interessants, Ed. Zulma, 1980-1982
	<b>Semiotics of the kitchen</b>	Martha Rosler (interview: Iwona Blazwick, Art Monthly. Fragment, 2007)
	<b>Colruyt: programmeren met levensmiddelen</b>	Pierre Huyghebaert (interview: Ivan Monroy Lopez)
	<b>Promo de Bruno</b>	Promo. Bruno Coeurvert, 1999
	<b>Feral Trade</b>	Kate Rich (interview: Femke Snelting)
	<b>The Cooks in Trinidad</b>	The Cooks in Trinidad. Wilmot Houdini, 1931
	<b>Man pages and Manuals</b>	Ivan Monroy Lopez, 2008
	<b>The vert et thé noir</b>	Yi Liang
	<b>Réponse de l'énigme</b>	Les Sandwiches. Georges Perec, Jeux interessants, Ed. Zulma, 1980-1982
	<b>Foley Folie</b>	Performance Christophe Piette (R.O.T), Rachelle Sassi. Texts used: Achille Ozanne in Auguste Helie: La crepe, Traite general de la cuisine maigre. Paris, fevrier 1890 / Jules Maincave. Premier manifeste de cuisine futuriste. (xxxxx-1914 à 1918) / Rabelais. Le Quart Livre. Chapitre XLI: Comment Pantagruel rompit les andouilles aux genoux. 1548-1552 / Roger Pol Droit. Manger une substance sans nom, 101 experiences de philosophie quotidienne. Odile Jacob, 2001 / Alfred Jarry. Ubu roi, La merdre. 1896 / Curnonsky. Cuisine et vins de France. Larousse, 1953 / L'Art Culinaire Français, Menu du Cafe Voisin. Flammarion, 1950

PART 2

16:30	<b>Introduction</b>	
	<b>Un délicat problème de pesée</b>	Un delicat probleme de pesee. Georges Perec, Jeux interessants, Ed. Zulma, 1980-1982
	<b>Chevaliers de la purée</b>	Les Chevaliers de la Purée. Paul Peri, 1930?
	<b>I think the ideas behind it are beautiful in my mind</b>	George Williams (interview: OSP, 2007)
	<b>Pickels et frères</b>	Pickles et frères (Performance, 2008)
	<b>The edible metaphor</b>	The Edible Metaphor. Peter Kubelka, Berlin Biennial, 2006 (lecture, fragment)
	<b>J'aime l'ognon</b>	J'aime l'ognon. Haversin, Namur. Note en 1974 d'apres Mme Meurisse, 81 ans.
	<b>As with the commander of an army</b>	Reading by command of Isabelle Beeton, The book of Household management (1870). (script: Femke Snelting)
	<b>Carol's cake</b>	Carol's Cake. Volapuk, Pneu, 2005
	<b>Some forms of repetition are not redundant</b>	Nicolas Maleve (interview: Femke Snelting)
	<b>Feral Trade Commercial break</b>	Kate Rich
	<b>Réponse de l'énigme</b>	Un delicat probleme de pesee, Jeux interessants, Ed. Zulma, 1980-1982
	<b>Foley Folie</b>	Performance Christophe Piette (R.O.T), Rachelle Sassi. Texts used: Achille Ozanne in Auguste Helie: La crepe, Traite general de la cuisine maigre. Paris, fevrier 1890 / Jules Maincave. Premier manifeste de cuisine futuriste. (xxxxx-1914 à 1918) / Rabelais. Le Quart Livre. Chapitre XLI: Comment Pantagruel rompit les andouilles aux genoux. 1548-1552 / Roger Pol Droit. Manger une substance sans nom, 101 experiences de philosophie quotidienne. Odile Jacob, 2001 / Alfred Jarry. Ubu roi, La merdre. 1896 / Curnonsky. Cuisine et vins de France. Larousse, 1953 / L'Art Culinaire Français, Menu du Cafe Voisin. Flammarion, 1950