

LES ARTS DE LA SUBSISTANCE ... STOCKER, PREPARER, MANGER

Il est ouvert aux chercheurs, aux étudiants, aux enseignants, mais aussi à un public plus large (entrée libre et gratuite).

Dans le cadre de « **Francoffonies ! le festival francophone en France** », **VIA** propose un colloque sur les pratiques actuelles liées à la nourriture à travers quelques zones culturelles de la francophonie : le Maghreb, l'Afrique Sahélienne, l'Extrême Orient, l'Europe Occidentale, l'Amérique du Nord, le Proche-Orient.

A travers les phénomènes conjoints d'urbanisation et de globalisation, une réflexion sur les transformations des activités liées à la nourriture et leurs influences sur les objets qui les accompagnent.

Vendredi 6 octobre 2006.

Centre Georges Pompidou de 13h30 à 22h00.

PROGRAMME

13 H 30 OUVERTURE

Monique Veaute , *Commissaire générale de francoffonies ! le festival francophone en France*

13 H 45 INTRODUCTION

Michel Bouisson , *Chargé des aides à la création et des relations avec les écoles de design — VIA*
Définition des Arts de la subsistance et présentation des enjeux de la réflexion.

[texte complet disponible p.5]

14 H 00 PREMIERE PARTIE

Mondialisation, NOUVELLE condition urbaine et arts de la subsistance

Trois éclairages complémentaires sur les enjeux mondiaux de l'alimentation, la nouvelle condition urbaine et l'universalité des gestes de la subsistance.

Gilles Fumey, Géographe, professeur des Universités (Paris IV Sorbonne)

A table, le goût des autres

Comment pensons-nous notre manière de nous nourrir dans le monde ? - Avec quels outils les êtres humains pratiquent-ils cet art subtil de mettre en attente ce qu'ils ont récolté, de cuisiner ce qu'ils ont choisi, de manger ce qu'ils ont préparé ? L'intervention sera accompagnée par la projection des photos de **Peter Menzel** – Hungry Planet, édition Material World Books, 2005.

[texte complet disponible p.8]

Chris Younes , *Docteur en philosophie et professeur en Sciences de l'homme et de la société des écoles d'architecture, ENSA Paris-la Villette et ESA Paris.*

Les arts urbains de la subsistance ou les paradoxes du prendre soin

Une nouvelle condition urbaine transforme les pratiques alimentaires. La post ou sur-modernité invente des modalités qui affectent la corporéité et les socialités. Cette nouvelle « économie affective » semble explorer d'autres formes de soin dans les arts de la subsistance.

[texte complet disponible p.10]

Thierry Paquot , *Philosophe de l'urbain, professeur des Universités (IUP - Paris XII) – éditeur de la revue « Urbanisme ».*

L'alphabet des doigts

Dans toutes les cultures, les doigts des mains sont sollicités afin de préparer les mets, les servir et les consommer : un petit voyage anthropologique dans le temps et dans le présent de nos cuisines.

15 H 00 DEUXIEME PARTIE

Voyage en Francophonie

Un voyage à travers cinq pays de la francophonie, cinq zones géographiques et culturelles caractéristiques dans lesquelles il nous est donné d'observer des situations de transformation structurelle. Chaque zone est introduite par la lecture d'un texte, extrait de la littérature classique, qui nous invite à un voyage dans le temps et favorise une mise en perspective du présent. Les lectures sont assurées par le comédien **Serge Maggiani**. LE VIETNAM

lecture introductive de Serge Maggiani

Philippe Louguet , *Architecte, professeur à l'Ecole d'architecture de Lille et à l'Ecole Camondo, co-directeur du Laboratoire de recherche en Architecture Conception, Territoire, Histoire.*

Le Vietnam, terre de mutation

On assiste dans les grandes villes, comme Hanoï ou Hué, à une alliance curieuse entre les modes de vie ancestraux et la modernité apportée par les Français. Ici, comme ailleurs en Asie, on sent le moment précis d'une mutation dont on ne peut prédire le devenir. Ce qui résiste le plus à la pénétration occidentale est précisément la nourriture.

[texte complet disponible p.12]

LE CANADA

lecture introductive de Serge Maggiani

André Desrosiers , *Designer – anthropologue*

L'automobile et la subsistance : épiphénomène post-moderne nord-américain

Une majorité de Nord-Américains consomment de la nourriture dans leur automobile et bon nombre d'entre eux le font de façon quotidienne. Pour beaucoup l'automobile est un lieu privé, une extension mobile de la maison. C'est aussi l'objet de nouvelles socialités avec des conséquences sur la santé.

[texte complet disponible p.14]

Bernard Arcand , Anthropologue, professeur Université de Laval (Canada), écrivain et consultant
Le retour des produits frais

Curieusement, les progrès remarquables de l'industrie alimentaire et des technologies liées à l'approvisionnement et à la conservation nous ramènent aux plaisirs immédiats de l'alimentation du temps de la Préhistoire, quand la cuisine était forcément quotidienne.

[texte complet disponible p.16]

LE MALI

lecture introductive de Serge Maggiani

Chab Touré , Professeur d'esthétique au Conservatoire des Arts et Métiers Multimédia de Bamako, directeur de la galerie Chab à Bamako

Mali mélo

En Afrique, les objets domestiques utilisés aujourd'hui ne sont pas les mêmes qu'il y a une cinquantaine d'années. Au fil des 40 dernières années, le rapport des Africains aux objets utilitaires est apparu de plus en plus complexe : le refus de l'occidentalisation ne contrarie point le désir des objets « modernes ». Et l'exaltation des valeurs culturelles traditionnelles n'empêche pas de se détourner des objets produits par la culture traditionnelle. Visite chez les Sonraïs de la boucle du Niger au Mali.

[texte complet disponible p.18]

Cheick Diallo , Architecte et designer

La cérémonie du thé

La consommation du thé fait partie du quotidien de la vie des sahéliens. Il se prépare dans un bureau, un atelier, une boutique, un coin de rue. La croissance urbaine et l'impact de l'évolution des modes de consommation dans les villes africaines, notamment à Bamako, permettent de mesurer les mutations sociales et spatiales de certaines pratiques. C'est le cas du thé : le rituel d'une boisson « noble » qui, lentement, se « démocratise ».

[texte complet disponible p.21]

LA FRANCE

lecture introductive de Serge Maggiani

Pierre Mayol , Chargé d'études au Département des études, de la prospective et des statistiques (DEPS) de la Délégation au développement et aux affaires internationales (DDAI) du Ministère de la Culture et de la Communication

Ne plus avoir faim !

Cette exigence première est l'une des plus anciennes du monde humain, comme du monde animal et du vivant en général. Chez les humains, ce besoin a été organisé par la temporalité et par la sociabilité. Comment, dans nos sociétés contemporaines, passe-t-on de la satisfaction d'un besoin à une activité de sociabilité ?

Marie-Haude Caraës , Politologue, co-directeur d'un groupe de recherche sur « L'innovation familiale » PUCA (Plan Urbanisme Construction Architecture) – Ministère de l'Équipement, des Transports, du Logement, du Tourisme et de la Mer, chargée de cours à l'ENSCI-Les Ateliers, l'IRTS et HEC

L'innovation familiale vue sous l'angle de l'approvisionnement alimentaire

Les pratiques alimentaires se font et se déforment sous l'effet combiné des conditions économiques, du choix d'un mode de vie, des impératifs familiaux ou encore de la localisation du foyer. Ainsi l'approvisionnement a des effets non négligeables ou conditionne même l'ensemble des pratiques alimentaires...

[texte complet disponible p.23]

LE MAROC

lecture introductive de Serge Maggiani

Niamatallah Elkhatib-Boujibar , *archéologue, historienne d'Art.*

Le cas du Maroc

Le Maroc est resté longtemps replié sur lui-même. Il faut attendre l'établissement du Protectorat français et espagnol pour voir le pays se transformer avec l'introduction des technologies modernes et de l'industrialisation. Ces mutations ont naturellement modifié, en partie, les pratiques ancestrales culinaires des marocains. C'est ainsi que des ustensiles en inox ou en matière plastique ont supplanté les poteries traditionnelles tout en maintenant leurs formes. De même, certains rituels, comme la sacro-sainte cérémonie du thé à la menthe, ont été écourtés.

lecture conclusive de Serge Maggiani

[texte complet disponible p.29]

17 H 00 PAUSE

17 H 30 TROISIEME PARTIE

Table ronde : les arts de la subsistance, ici et ailleurs...

Sur la base des interventions précédentes, en présence de nos invités, est-il possible d'« esquisser un paysage mondial » des arts de la subsistance ?

Cette table ronde est animée par **Renée Elkaim-Bollinger**, Productrice à France Culture de l'émission « De bouche à oreille : saveur, savoir, savoir-faire ».

1ère partie : Que deviennent nos objets du quotidien ?

Sans précédent dans l'histoire humaine, la concentration de la production industrielle au niveau mondial et l'accessibilité quasi planétaire d'objets standardisés tendent à balayer tous les particularismes. Les conséquences sur les activités les plus quotidiennes des hommes, notamment celles de la subsistance, sont considérables. De fait, les identités culturelles des communautés humaines s'érodent. Pourtant, chacune tente avec ses moyens et ses manières de faire, de conserver, d'adapter, de transformer, d'enrichir des dispositifs d'objets pour répondre au mieux à des pratiques singulières. Etat des lieux.

Avec Chris Younès, Bernard Arcand, Chab Touré, Niamatallah Elkhatib-Boujibar, Pierre Mayol, Thierry Paquot.

Intermède poétique

Olivier Darné, *Graphiculteur/Éleveur d'images et d'abeilles*

La Ville comme lieu idéal de la pollinisation

Olivier Darné intervient dans la ville en posant ses abeilles sur les trottoirs des villes. Si les trois « étapes » du stocker/préparer/consommer n'ont jamais cessé d'être répétées au centre de la ruche depuis plus de 50 millions d'années, qu'en est-il de leur transposition au centre de la ville ? Le « Miel Béton » accompagne et raconte un « terroir » en mutation et dévoile les nouvelles complexités de la ville.

2ème partie : Donner figure à la vie quotidienne

Si le design est historiquement lié à l'ère industrielle, il est également indissociable dans sa définition de la civilisation urbaine. Il doit répondre, avec d'autres acteurs, aux perpétuelles transformations que la ville engendre, pris entre l'interprétation des modes de vie, leur représentation et la réalité des usages. Depuis quelques années, la prise en compte de l'usage est redevenue prioritaire dans l'enseignement de cette discipline. Elle oblige à ne pas s'intéresser uniquement aux objets considérés isolément mais à les interroger dans un ensemble défini par une activité, en relation cohérente avec d'autres. Ainsi, à travers ces trois activités et leur enchaînement, en y intégrant désormais l'activité du recyclage, les arts de la subsistance n'offrent-ils pas un champ exceptionnel d'observation et de création capable de re-«donner figure à la vie quotidienne», ici et ailleurs ?

Avec Philippe Louguet, Cheick Diallo, Marie Haude-Caraës, André Desrosiers, Marc Brétilot, Olivier Darné.

[texte complet disponible p.33]

20 H 00 CONCLUSION

Gérard Laizé, *Directeur Général du VIA*

[texte complet disponible p.38]

Michel Bouisson, *Chargé des aides à la création et des relations avec les écoles de design — VIA*

Rendez-vous en 2008 pour l'exposition « Les arts de la subsistance » à la galerie VIA.

Organisation

Olivier Bouin, Michel Bouisson, Aurore Combasteix, Franck Houndégla.

Remerciements

Le Centre Georges Pompidou ; Marie-Josée Lacroix, Directrice de Design Montréal ; Marc Choko (UQAM) ; Philippe Comte (Agence Gulliver) ; Marie-Laure Jousset (Centre Georges Pompidou) ; Mathilde Brétilot ; Ayoko Mensah (Africultures) ; Yasmina Skaff ; Catherine Dasté ; Lucie Touya (CULTURESFRANCE) ; Philippe Saada ; Frédéric Hubin (VIA) ; Sébastien Magro (VIA).

INTRODUCTION

Michel Bouisson

Chargé des relations avec les designers et les écoles / VIA

Cette manifestation s'inscrit dans le cadre des rencontres de réflexion thématique que VIA organise régulièrement dans ses locaux de l'avenue Daumesnil. Aujourd'hui nous allons traiter d'un thème exceptionnel, dans un lieu exceptionnel, avec des partenaires qui ne le sont pas moins. Je remercie Monique Veaute, Commissaire Général de Francoffonies et Olivier Bouin, chargé des arts plastiques d'avoir soutenu à tous les points de vue et sans condition cette aventure. Je remercie également Bruno Racine, le président du Centre Pompidou, de nous offrir aujourd'hui l'hospitalité.

Pour commencer, avant de définir plus précisément ce que nous entendons par les arts de la subsistance et le contexte dans lequel nous souhaitons l'aborder, je voudrais évoquer en quelques mots deux faits, apparemment sans lien, qui ont initié ce projet. Ils aideront, sans doute, à éclairer une partie des enjeux de la réflexion.

Le premier fait : c'était il y a quelques années au Mali, dans le nord de Bamako, la découverte d'un lieu : les forges de Médines. Il faut imaginer un espace de quelques hectares entièrement occupé par des ateliers de 3 ou 4 artisans chacun. Ces ateliers se résument pour la plupart à un sol en terre battu, quelques outils et une toile de jute tendu sur quatre poteaux pour se protéger des rigueurs du soleil. Tout autour, à ciel ouvert, et sur des hauteurs impressionnantes, des monceaux de carcasses de voitures venues d'Europe, dont il ne reste plus que le métal, attendent d'être recyclées. Le tout forme une petite ville compacte, aux ruelles sinueuses et étroites où s'activent, dans une organisation de type taylorien, quelques centaines, un millier dit-on, d'artisans qui découpent, martèlent, plient, forgent, rivètent, soudent, poncent des objets indispensables à la vie courante. Passoire, louche, poêle, brasero, récipients divers, couteaux, marmites : j'ai dénombré plus d'une centaine d'objets différents qui couvrent en totalité les activités du stockage, de la préparation et de la consommation de la nourriture. Tout cela produit en flux tendu et distribué dans tous les marchés de la ville. Les objets sont exempts de fioritures mais répondent parfaitement à leurs usages. L'histoire des forges de Médines est indissociablement liée aux grands exodes ruraux de la fin des années 70, provoqués par les terribles sécheresses qui commençaient à sévir dans tout le Sahel. Un afflux de population est venu s'aggréger dans de nouveaux quartiers périphériques. Cette main d'œuvre, essentiellement rurale, s'adaptera très vite à cette situation et, peu à peu, va développer une activité tournée vers la production d'objets en métal. Ceux-ci vont à la fois remplacer et améliorer significativement la qualité des objets existants (qui jusque là étaient produits à partir de Calebasses ou en terre cuite) mais également les adapter pour satisfaire de nouveaux besoins. De plus, ils ne coûtent pas cher et s'apparentent à ce que l'on appelle communément des biens de premier équipement. Ainsi, une économie locale s'est mise progressivement en place et satisfera pendant plus d'un quart de siècle producteurs, distributeurs et usagers. Pourtant un phénomène nouveau est en train de mettre à mal cet équilibre fragile. Un phénomène inédit, d'autant plus inattendu qu'il survient dans l'une des économies les plus pauvres de la planète, où l'argent circule très parcimonieusement. Depuis quelques années des produits d'importations viennent concurrencer cette production locale. Ces objets plus ou moins adaptés, plus ou moins de qualité, ont en tous cas l'attrait du nouveau. Matière plastique, couleur attrayante, finition industrielle : tout cela séduit de plus en plus les Bamakois. J'arrêterai là ce témoignage.

Des exemples de ce type abondent. De plus en plus le destin des hommes se décide ailleurs, loin de leur lieu de vie. Une économie mondiale se substitue peu à peu aux économies locales et modifie profondément l'existence quotidienne.

Le deuxième fait - autre lieu, autre cause - je vous le livre cette fois-ci à travers la sécheresse des chiffres. Une étude récente a montré qu'en Europe occidentale le temps consacré à la préparation des repas, qui était de 60 minutes en 1955, 30 minutes en 75, est descendu en 2005 en dessous des 13 minutes. C'est dire, en un demi siècle (si peu à l'échelle de l'histoire humaine) le chemin parcouru par l'industrie alimentaire et la transformation sans précédente de notre relation à la nourriture et tout ce que cela implique comme bouleversement sociétal.

Objets de notre quotidien et pratiques alimentaires, nous voilà au cœur du sujet. Mais je laisserai le relais à nos intervenants qui du Canada ou du Vietnam, de France ou du Maroc et bien sûr du Mali viendront compléter, enrichir et complexifier le propos.

Je voudrai revenir au titre : les arts de la subsistance, et tenter une définition de chacun de ces termes et de leur association qui, à bien des égards, ne s'est pas imposée par son évidence et qui n'a pas été non plus reçue par nos divers interlocuteurs comme allant de soi.

Alors nous avons fait, comme toujours dans ces cas là, un retour vers le dictionnaire pour vérifier une intuition. Si l'on prend tout d'abord le verbe « subsister », il vient du latin *subsistere*, qui signifie, s'arrêter, rester. Il a ensuite deux sens légèrement différents soit s'il s'agit des personnes : « entretenir son existence, pourvoir à ses besoins », « continuer d'être ». Soit s'il s'agit des choses : « demeurer en vigueur », « continuer d'exister, après élimination des autres éléments, ou malgré l'écoulement du temps ». Ainsi, si l'on tente d'associer les personnes et les choses dans une même définition on voit apparaître une belle idée, comme chaque fois qu'il y a une situation paradoxale : s'arrêter, rester mais pour mieux continuer, pour insister, pour s'inscrire dans la durée. Quelque chose qui se pose et qui subsiste malgré le temps et ses vicissitudes. Si ensuite on se penche sur le mot « subsistance », « c'est l'ensemble des vivres et des objets au moyen desquels on subsiste ».

On voit que l'intérêt de ce terme pour la question qui nous occupe réside dans ce qu'il ne dissocie pas la nourriture, les activités qui lui sont rattachées, l'environnement matériel et la notion de durée. Il y a même une indissociabilité. Celle-ci s'incarne parfaitement dans une expression populaire bien connue lorsque l'on exprime cette nécessité qu'il y a à « faire bouillir la marmite ». Puisqu'elle englobe explicitement et implicitement le contenant, le feu, la chose qui bout et la répétition de l'acte.

Quant à la notion d'art, bien que connue, elle est à entendre ici comme « l'ensemble des moyens, des procédés, des règles intéressant une activité », « ce sont des procédés réglés qui tendent à une fin. ». Les arts au sens, d'une part, des savoirs : ceux acquis par l'observation et l'analyse des usages et, d'autre part, des manières de faire : c'est à dire l'ensemble des industries et des techniques visant à produire des artefacts.

Si l'on se risque maintenant à une définition des arts de la subsistance : ce serait l'ensemble des manières de faire et des objets associés qui, en conformité avec les règles d'usages d'une collectivité humaine, servent au mieux l'acte de se nourrir et affirment, malgré le temps, une manière d'être singulière.

Le contexte que nous avons privilégié, mais parce qu'il s'impose de fait, c'est le phénomène d'urbanisation. L'ensemble des sociétés contemporaines connaît certainement l'une des plus grandes mutations de toute l'histoire humaine. En ce début de millénaire, 50 % de la population mondiale vit en milieu urbain, plus de 75% dans les sociétés post-industrielles, et ces chiffres, dans les décennies qui viennent, ne feront que croître. Plus aucune société humaine n'est épargnée par ce mouvement inexorable dont les causes sont multiples et complexes et qu'il ne nous appartient pas ici d'analyser. Partout la ville se déploie et s'invente sans cesse.

Dans les sociétés post-industrielles la ville a déjà une longue histoire. Des générations s'y succèdent depuis en gros deux siècles, et ont développé des pratiques qui lui sont propres.

Ailleurs, pour les deux tiers de la planète, c'est un phénomène plus récent. Par attirance ou par nécessité, des populations d'origine rurale viennent et vont continuer de grossir les grandes agglomérations dans lesquelles elles pensent trouver une existence plus facile. Bien souvent, la principale richesse de ces populations se résume à un héritage culturel plus ou moins affirmé. Mais la ville se révèle très vite pour beaucoup le lieu de la plus grande contradiction : à la fois la scène de l'émancipation de l'individu mais en même temps une formidable machine à massifier et à laminer les différences. Pourtant, si la ville modifie profondément la relation de ces hommes et de ces femmes à l'espace - notamment à travers l'habitat, les transports et les communications - et au temps - dans la succession des activités - il n'en va pas de même avec les questions relatives à la nourriture et à ses protocoles de stockage, de préparation et de consommation. Cela relève bien souvent d'une cosmogonie particulière, cette dernière en confrontation ou plus exactement en friction avec les standards en vigueur.

Dans ce contexte donc, et à travers l'observation des manières d'être et de faire qui caractérisent toutes les sociétés humaines, comment pourvoit-on à nos besoins, avec quels outils, avec quels objets ? - S'ont-ils toujours adaptés à ce que l'on est ? - Qu'est-ce qui disparaît ? - qu'est-ce qui subsiste ? - Qu'est-ce qui se transforme ou s'affirme ? - Qu'est-ce qui augmente (au sens de création) ou diminue ? - Comment et par quels processus se mettent en place de nouvelles cohérences ?

Le cadre de Francoffonies, le festival francophone en France s'est révélé être une belle opportunité pour donner corps à notre réflexion puisque, comme il est écrit dans la profession de foi du festival : son objectif est d'œuvrer pour une « mondialisation maîtrisée, laissant la place à l'expression de tous les imaginaires et de toutes les cultures ». La problématique des arts de la subsistance s'y prête à merveille. Cette diversité, nous tenterons, j'espère, de la faire apparaître dans cinq zones culturelles très singulières et caractéristiques de la francophonie. Une occasion pour tous d'élargir notre regard hors du champ de nos propres référents.

A TABLE, LE GOUT DES AUTRES

Gilles Fumey

Géographe, professeur des Universités (Paris IV Sorbonne)

S'ouvrir au goût des autres est ce qui nous est imposé chaque jour. Avec nos familles et nos amis, mais aussi avec les plats et les mets que nous consommons. Un *Atlas mondial des cuisines et gastronomies* (Autrement, 2004) met en valeur une certaine géographie des produits et des saveurs. Mais un parcours des mangeurs de la planète a été mené par Peter Menzel qui a photographié des familles du monde et ce qu'elles avaient mangé en une semaine, présenté sous la forme d'une table dressée (P. Menzel F. D'Aluisio, *Hungry Planet. What the world eats*, Material world book, 2005, et G. Fumey, « Le monde à table », *Géo Magazine*, novembre 2005). De ces portraits, il ressort une forme de synthèse de ce qu'on mange dans le monde. C'est-à-dire une composition toujours renouvelée, jamais écrite d'une planète qui reformule, à table ou dans une simple prise alimentaire, le sens qu'elle a des choses et des autres.

Aux Etats-Unis, la famille Revis habite dans la banlieue de Raleigh (Caroline du Nord). Cette famille avec deux enfants a l'envie mais pas le temps de cuisiner. Son souci est l'hygiène alimentaire et elle recherche l'équilibre nutritionnel, ce qui est un bien grand mot dans ce pays et témoigne de vieux restes de la médecine galénique... On impute au travail des femmes l'assemblage de plats issus de la surgélation, mais c'est beaucoup plus complexe. Les enfants choisissent ce qu'ils mangent, même si le repas a lieu en famille. Pendant les courses (rapides pour l'homme, plus lentes pour la femme qui épiluche les étiquettes), la recherche d'aliments peu salés et maigres est systématique. Chez les Revis, on aime aller au *fast food* avec les enfants mais on s'efforce de manger en famille.

En Pologne, chez les Sobczynski, on apprécie avoir échappé à la pénurie des années communistes. Et les *fast food* sont là pour conjurer cette époque. Dans ce village proche de Varsovie, le régime était autrefois un régime local, fait de barszcz (soupe de betteraves rouges), de boulettes aux herbes, de pommes de terre et de ragoût de viande. Aujourd'hui, les Sobczynski ont découvert les sushis qu'ils apprécient : les enfants de la famille ont même monté un restaurant de ces plats japonais. Mais ils cuisinent « polonais » chez eux, c'est-à-dire comme leurs ancêtres et les ancêtres de leurs ancêtres. A quelques variations près. Comme par exemple, les fruits : leurs fruits préférés sont aujourd'hui les bananes et les oranges.

Chez les Al Haggan, au Koweït, avec les parents, quatre enfants et deux domestiques, la table doit être bien garnie. Le matin, la famille a entamé la journée avec un petit déjeuner traditionnel d'olives, de tomates, de concombres, de pain frais iranien et de fromage. Wafaa, la mère, a fait ses courses au volant de sa voiture après avoir discuté de la liste avec la cuisinière d'origine étrangère. Le midi, c'est un plat « traditionnel » qui est servi, du biryani d'agneau. Dans le frigo, on trouve des fraises égyptiennes, du ketchup, de la mayonnaise et dans le buffet, du chocolat en poudre, des bonbons pour les enfants.

Au Japon, chez les Yamata où les enfants sont partis et où il ne reste que la grand-mère avec les parents, la cuisine domestique de légumes et de poissons est encore la règle. Les plats préparés arrivent à table mais sont assez rares. Les courses se font au magasin du quartier. Madame Keiko ne travaille plus à l'extérieur depuis qu'elle a eu des enfants. Elle reste avec son mari, 78 ans, et sa mère à qui on a fêté son centième anniversaire avec du champagne.

Chez les Melander, en Allemagne, il y a abondance, mais beaucoup de bio qui répond à l'anxiété des mangeurs. Car, comment choisir quand on a tout ? Et comment Susanna qui travaille beaucoup (pour rembourser la maison avec son mari) pourrait-elle trouver le temps pour faire les courses si elle n'est pas aidée ? Au menu de ce jour « ordinaire », c'est roulade de bœuf avec du bacon, de la moutarde avec des poireaux et carottes. On aime bien faire le marché dans la petite ville une fois par semaine, en souvenir des vacances en Provence.

En Equateur, chez les Ayme qui comptent neuf personnes (sept enfants), le village à 3000 m d'altitude n'est pas dans une région facile. La terre est pauvre mais donne des pommes de terre, des haricots, des lentilles et des bananes plantain. Orlando, le père, se charge de quelques courses au marché des Simiatug à 5 km de chez eux, l'occasion de rapporter aux enfants une petite gâterie sous la forme de sucre brun coupé en tranches. La viande est rare et il faut tuer le cochon deux fois par an et quelques volailles pour en avoir.

Chez les Cui en Chine, à 100 km de Pékin, quatre générations cohabitent et les tâches sont bien partagées entre Haiwang, technicien, et Li Jin-Xian, la mère qui cultive avec son propre père du blé, du maïs, du soja et de l'arachide qu'on ajoute aux pêches des vergers restés collectifs. Le potager est cultivé soigneusement pour les choux, potirons et les tomates. Les Cui apprécient d'avoir de la nourriture en bonne quantité, par rapport au passé. Ils rêvent d'aller au restaurant, comme tous les Chinois, le peuple qui s'aime le mieux à table avec les Français.

Au Tchad, les Mustapha avec leurs sept enfants, venus du Darfour, ont à leur disposition bien peu de choses. L'agriculture de subsistance est difficile parce que l'eau manque. Il faut mobiliser une force considérable (va-et-vient incessants à dos d'âne, avec des gourdes, des pots en plastique, etc) pour en avoir à peine. Un peu de céréales et des légumes devront bien faire l'affaire. Le bétail qui est la seule richesse ne peut pas être tué, à l'exception de la fin du ramadan. Le lait est rare car les jeunes animaux en ont besoin pour grandir.

Enfin, chez les Brown, non loin de Sydney, la famille de paysans est également hébergée sous le même toit, soit sept personnes. On n'a pas le temps de cuisiner et on confie cette tâche à l'industrie agro-alimentaire qui prépare de nombreux plats qu'il faut juste réchauffer, au pire, assembler. La viande est un plat de tous les jours, parfois de tous les repas, y compris celui du matin avec du bacon, consommé à l'anglaise.

Ainsi, toutes les familles du monde sont-elles les gardiennes des goûts et des manières de manger. Elles sont un défi à la mondialisation, dans la mesure où les structures familiales, les cultures culinaires régionales qu'elles expriment, les limites imposées par le travail ou les faibles ressources, voire l'abondance et son cortège d'angoisses, trament une toile de fond qui rend aux êtres humains, dans l'acte de manger, le goût de découvrir les autres en ce qu'ils ont de plus intime.

LES ARTS URBAINS DE LA SUBSISTANCE OU LES PARADOXES DU PRENDRE SOIN

Chris Younès

Docteur en philosophie
et professeur en Sciences de l'homme et de la société
des écoles d'architecture, ENSA Paris-la Villette et ESA Paris.

L'expression d'arts de la subsistance renvoie à des manières de faire et des capacités pour survivre et subvenir aux nécessités, se maintenir en vie, que ce soit dans des économies dites de subsistance ou dans des économies dites avancées. Qu'en est-il dans la condition d'une « Terre urbaine »¹ ? Dans des textes produits entre 1963 et 1968, Radkowski a décrit le passage de la sédentarité à un nouveau nomadisme très différent de celui des sociétés traditionnelles. Par cette description, il rend compte des changements déterminants des territorialités et des structures de l'habitat. La figure du nomade citadin en quête de repères apparaît comme l'emblème d'une modernité déstabilisée, condamnée à vivre sans image du monde mais saturée d'images plus ou moins factices et d'injonctions pressantes véhiculées par une surpuissance médiatique et un primat de l'économie marchande, mais aussi amenée à se déplacer et à déménager. Augustin Berque constate le caractère visionnaire et spécifique de ces recherches : "Dans la métaphore qui l'a guidé, Radkowski assimile cette situation à celle des nomades, en l'opposant à celle des sédentaires ; mais tout en employant ce terme de "nomades", il a l'intuition du changement essentiel qui est en train de se produire, y compris par rapport au nomadisme traditionnel. Cela, parce que non seulement la modernité nous a privé des multiples repères que leur milieu traditionnel fournissait aux sédentaires, ces civilisations du milieu, mais parce qu'elle a vidé de sens la notion même de lieu."² En fait, l'habiter en urbain se redéfinit. Les mutations corrélées notamment aux nouvelles technologies qui augmentent la vitesse de déplacement des personnes et de l'information, ont ainsi activé la bipolarisation archétypale de l'habitation³, qui noue comme complémentaires Hestia, principe de permanence et Hermès, principe d'impulsion et de mouvement, par un système de points fixes et de mobilités, choisis ou subis, mais aussi par le caractère à la fois éphémère et de durée des établissements. Si la grande présence des éléments, de l'animal, du végétal, ou encore la conscience d'un temps long dans lequel le passé se conçoit comme un héritage et le présent comme la répétition de gestes et de coutumes perpétuées, ont été longtemps caractéristiques de la culture rurale des sociétés traditionnelles, l'urbain est associé à des temporalités plus courtes et plus rapides en des rythmes⁴ et synchronisations croisées ou superposées. Des communications sociales plus distantes et éclatées s'y développent, dans lesquelles la mode changeante et les tendances jouent un rôle important, amplifiant le morcellement des vies. L'urbain a incontestablement porté à un paroxysme la vertigineuse labilité des lieux et des liens. Cette nouvelle condition transforme profondément les pratiques alimentaires. La modernité a brouillé les repères qui caractérisaient les sociétés traditionnelles. La post ou sur-modernité invente d'autres modalités qui affectent la corporéité et les socialités. Faire ses courses dans des centres commerciaux, utiliser un réfrigérateur, un four micro-onde... sont des pratiques banales qui appartiennent à une métaculture nomade largement diffusée dans un milieu urbain et une culture technique généralisés. Cette nouvelle « économie affective » urbaine paradoxale se situe entre consommation et résistance, hygiénisme et esthétisme, cosmopolitisme et localisme, tradition et création, plaisir et citoyenneté, nature et artefact. Elle semble toucher tous les secteurs de la vie domestique et explorer d'autres façons d'être dans les arts de la subsistance. Trois paradoxes peuvent être notés :

¹ Cf. les cinq défis présentés par Thierry Paquot dans son dernier ouvrage *Terre urbaine, cinq défis pour le devenir urbain de la planète* (La découverte, 2006)

² Georges-Hubert de Radkowski, *Anthropologie de l'habiter. Vers le nomadisme* [les textes rassemblés ont été écrits entre 1963 et 1968], préface d'Augustin Berque, PUF, 2002, pp.12 et 13

³ J.P. Vernant a souligné cette bipolarité du foyer dans la mythologie grecque dans "L'organisation de l'espace. Hestia-Hermès. Sur l'expression religieuse de l'espace et du mouvement", in *Mythe et pensée chez les Grecs*, Paris, Maspero, 1965, Tome 1, chap.3, pp.124 à 170

⁴ S. Agacinski, *Le passeur de temps. Modernité et nostalgie*, Seuil, 2000

UNE MASSIFICATION UNIFORMISANTE ASSOCIEE A UN DEVELOPPEMENT DU SUR-MESURE

L'influence grandissante des médias qui véhiculent des références à la fois standardisées et éclatées. Le renforcement généralisé d'un double processus de massification et d'individualisation est flagrant. Giddens⁵ analyse comment, face à la multiplication des styles de vie, les produits du marché rivalisent auprès des clients par différentes options, afin de leur proposer des "offres personnalisées" rencontrant aussi les spécificités nationales ou locales. Ainsi, les valeurs, les pratiques concernant des questions alimentaires sont au croisement de la pression uniformisante d'une société de masse et de formes de "sur-mesure". Car ce sont tous les modes de vie qui prennent des expressions diversifiées alors même qu'un processus d'homogénéisation se répand.

UNE TENSION ENTRE L'EN-COMMUN ET LE SECURITAIRE

La hantise de la sécurité qui devient une des obsessions contemporaines particulièrement prégnantes. S'installe insidieusement dans la vie ordinaire une défiance latente généralisée : craintes de nourriture toxique, de pollution, de manipulations génétiques ou psychologiques... Ulrich Beck présente les sociétés industrielles actuelles comme des sociétés du risque⁶ confrontées à une crise profonde des institutions, dans la mesure où elles ne parviennent plus à protéger leurs membres de différents types de maux (insécurité écologique, sociale, politique) qu'elles semblent même distribuer. Cette diffusion d'une peur souterraine participe fortement d'une dégradation de l'être-ensemble comme de l'être-au-monde. Les sociétés urbaines se trouvent écartelées entre une juxtaposition de singularités sérielles et le renforcement de tendances communautaristes associées à des ségrégations et des exclusions. Ainsi le partage du repas notamment, ce lien banal et précieux, à la fois se perpétue, se perd et se régénère.

UNE DOUBLE FASCINATION DU NATUREL ET DE L'ARTIFICIEL

Un désir de nature hante les urbains. Il se développe en même temps que se généralise le monde urbain comme si les forces de la culture se devaient de se connecter à celles de la nature pour que le monde reste habitable. Suivant la distinction par Aristote entre les êtres naturels - possédant en eux-mêmes le principe de leur devenir, de leur mouvement, de leur repos - et les êtres fabriqués par l'homme, la puissance naturelle (*physis*) est celle des puissances élémentales mais aussi la puissance du vivant et de l'instinct. Le modèle principal de la *physis* est celui de la croissance du végétal et de l'animal. Cette nature dont l'homme fait partie est irréductible à tout artefact, bien que soient développées des hybridations entre nature et culture. L'art des établissements humains a toujours cherché au fil des millénaires à établir des rapports avec ce milieu naturel qui est à la fois un dedans et un dehors : le maîtriser jusqu'à une exploitation aveugle ou forcenée, s'en tenir à distance dans une attitude soit de respect soit de méfiance, ou bien rechercher une alliance, ce qui suppose de capter des forces et de savoir limiter une volonté prométhéenne.

L'engouement pour le bio et le naturel est très symptomatique. Le "naturel de la nature" apparaît comme un antidote ou un potentiel de régénération dans un contexte fortement marqué, voire déséquilibré par l'artifice. Mais si la puissance de la *physis* n'a pas été annulée par une seconde nature "renaturée" par la technique, la technè ne l'est pas non plus par cette nature primordiale irréductible, car naturel et artificiel sont indissociables dans cette évolution.

Au cœur des arts de la subsistance, la question d'une éthique de la sollicitude (*to care*) nous apparaît cruciale, à savoir le souci des lieux et des personnes. Ce qui conduit notamment à porter son attention non seulement sur la triade « stocker, préparer, manger » mais plus globalement aussi sur l'origine des produits, leur traçabilité, leurs effets sur l'organisme, leur impact sur l'environnement comme leur recyclage. Car cette nouvelle aspiration à une « éthique de la sollicitude » implique moins le développement de formes d'autonomie que la prise au sérieux de processus d'interdépendance et de solidarité pour ménager les milieux de vie et les coexistences. Ce sont les conditions d'autres relations responsables et d'autres connivences qui se trouvent requises à la fois par l'intégration et la maîtrise de nouvelles technologies et par un repositionnement éthico-politique quant aux rapports des cultures à la nature, des sociétés aux techniques et des sociétés entre elles pour prendre soin du monde en réinventant d'un même geste, au fil du temps, des limites et des passages.

⁵ Anthony Giddens, *Modernity and self-identity. Self and Society in the Late Modern Age*, Cambridge Modern, Polity Press, 1991

⁶ Ulrich Beck, *La société du risque*, [édition Suhrkamp Frankfurt 1986], trad. de l'allemand par Laure Bernardi, préface de Bruno Latour, Aubier, 2001

LE VIETNAM, TERRE DE MUTATION

Philippe Louguet,

*architecte,
professeur à l'Ecole d'architecture de Lille et à l'Ecole Camondo,
co-directeur du Laboratoire de recherche en Architecture Conception, Territoire, Histoire.*

Hanoi... Centre ville, une femme allume un feu de fagots au pied d'un arbre, pour cuire ses aliments personnels, sur le trottoir, exactement comme sur les îles de la baie d'Along on mange les poissons que l'on vient de pêcher en allumant un feu de fortune... La même précarité se retrouve en ville et à la campagne.

Plus loin, le quartier des trente six rues et guildes (le plus ancien de la capitale)... On fait la vaisselle sur le trottoir, dans le caniveau... Des femmes fabriquent des Nems, à la chaîne : l'une prépare la crêpe de riz, pendant qu'une autre prépare les ingrédients, une troisième remplit et roule, une dernière les frit. Elles sont accroupies, tout se fait à même le sol, sur des pierres et des braseros... Le sol est omniprésent... Pour résumer on peut dire que l'eau c'est le sol comme l'électricité ce sont les airs. Les français ont installé l'électricité en aérien, et l'eau sous les trottoirs, comme en France... mais ici sous le sol, accessibles par des tampons de fonte, on trouve des robinets, dans des quartiers ancestraux où les bâtiments n'avaient pas l'eau courante, d'où la préservation de la vie au niveau du sol... On assiste donc à une alliance curieuse entre les modes de vie ancestraux et la modernité apportée par les Français.

LA MUTATION EST A CHERCHER AILLEURS.

Hué... La citadelle, classée patrimoine mondial par l'Unesco, a vu sa population sextupler pendant la guerre... La pression se ressent partout, mais aussi l'enrichissement relatif des populations depuis la libéralisation de l'économie en 1987.

Les terres de la lagune sont en grande partie inondables mais, comme partout, tant que l'on vit de l'eau, on supporte les inondations.

Les habitations les plus précaires, construites à partir de la guerre, sont comme à la campagne en bambou, contrairement aux habitations anciennes en bois de fer et tuile, et plus récemment en brique enduite. Dans ces habitats précaires, rien n'est protégé, mais on possède si peu de choses.

En fait, la mutations a une cause principale, l'enrichissement:

C'est essentiellement le fait des commerçants, favorisés par le tourisme récent, qui ne vivant plus directement de l'eau ne supportent plus les inondations, d'autant que l'acquisition de nouveaux biens entraîne de nouveaux besoins.

Dès que l'on possède des objets modernes, télévision et, plus rare, automobile, il faut construire en dur, pour protéger de l'agression, et non inondable.

Dès lors, la verticalité est positive ; ces nouvelles demeures, plus vastes, s'édifient en étages au lieu des habitats traditionnels en rez-de-chaussée, et surélevées d'au moins 1 mètre pour résister aux inondations. Ces habitations s'inspirent de la typologie des « compartiments chinois », anciennes habitations-échoppes des commerçants, construites dans la profondeur de la parcelle et non en largeur comme les habitations traditionnelles.

On assiste ici à ce à quoi on a assisté dans nos villes au tournant du moyen âge : densification par division parcellaire et inversion typologique, rehaussement pour éviter l'inondation.

Bien entendu, le rapport à la cuisine, comme pièce de l'habitation, se modifie. Dans les habitations traditionnelle où cette pièce existait, elle était séparée, latéralement au bâtiment principal, plus basse que celui-ci.

Dans ces nouvelles habitations, la cuisine est en arrière du logement, désormais intégrée à celui-ci. Quand la richesse le permet, les cuisines adoptent désormais les standards européens, mais, paradoxalement, elles sont rarement utilisées. Il n'est pas rare de voir les femmes faire la cuisine sur une simple pierre et un brasero posés au sol, selon l'usage traditionnel, à côté d'un équipement

moderne non utilisé. De même, les ustensiles restent les mêmes : poêles, couteaux et marmites en fer, paniers profonds de stockage, paniers plats de préparation en bambou, bols en faïence ou en porcelaine, baguettes. Malgré l'intégration d'éléments apportés par les Français, tel que le pain (la baguette, au Vietnam), ou dans les ustensiles la bassine de résine ; la cuisine, caractérisée essentiellement par la très faible présence des graisses, et l'emploi du glutamate de sodium, ne change pas plus que la manière de la faire. Ou plutôt, elle intègre les éléments d'autres cultures (le pain) sans renier ses caractéristiques propres liées à l'omniprésence de l'eau : en témoignent le Nuoc Mam, sauce d'anchois, sauce aquatique plutôt que du terroir, et le Pho, soupe de nouille au coriandre ; et des épices, à l'opposé au sel et aux graisses.

Peut-être faut-il voir dans le syncrétisme tranquille de la cuisine le signe que dans les autres domaines il en irait de même : la mutation opérerait également dans l'architecture et la ville le même type de syncrétisme. En d'autres termes, malgré les apparences, les architectures préservent peut-être un caractère spécifique, à l'opposé de la thèse de la ville générique.

Et si l'on considère que sur le plan de la cuisine on assiste à une fécondation réciproque (l'influence de la cuisine asiatique sur la « nouvelle cuisine » est évidente), on peut légitimement s'interroger sur les autres domaines. Y a-t-il une manière française d'interpréter l'architecture internationale, qui se distinguerait de la manière américaine, chinoise, etc ...

Néanmoins, au Vietnam, comme partout en Asie, on sent ici le moment précis d'une mutation dont on ne peut prédire le devenir. Cependant, en Corée, où la mutation est bien plus avancée, on voit que ce qui résiste le plus à la pénétration occidentale, est précisément la nourriture.

L' AUTOMOBILE ET LA SUBSISTANCE : ÉPIPHÉNOMÈNE POST-MODERNE NORD-AMÉRICAIN

André Desrosiers

Designer – anthropologue

Il existe aujourd'hui un phénomène particulièrement présent dans la vie des nord-américains : manger en auto. Ce phénomène n'est ni nouveau ni exclusif à l'Amérique, mais son ampleur est sans précédent et j'espère vous faire découvrir certaines de ses manifestations les plus tangibles. Une majorité de nord-américains consomment de la nourriture dans leurs automobiles et bon nombre d'entre eux le font de façon quotidienne. Je tenterai d'en décoder les causes et d'exposer les facteurs qui contribuent à cette pratique très répandue. Plus du deux tiers des automobilistes mangent ou boivent en automobile (Kelton Research, 2005), la moitié mangent ou boivent en conduisant (Beirness, 2005), quatre chauffeurs sur 10 ont mangé un repas en automobile dans la dernière année (Bureau of Transportation Statistics) et environ 3 sur 10 y mangent plus d'un repas par semaine (Kelton Research, 2005). Selon une autre étude (Stutts, 2005) où les participants étaient filmés, c'est une des distractions les plus fréquentes au volant et elle accapare près de 5% du temps de conduite. Depuis vingt ans, nous constatons une baisse des repas pris au restaurant, environ 13 de moins par année, une augmentation d'autant des repas consommés en automobile et qu'il y a également une baisse marquée des repas préparés à la maison (NDP Group, 2005).

HISTORIQUE

Cette relation particulière à l'automobile ne date pas d'hier : déjà les premiers « drive-in » font leur apparition dans les années 20, mais leur âge d'or commence avec la fin de la deuxième grande guerre et dure jusqu'à la fin des années 60. Les « drive-in » sont alors fréquentés par une classe moyenne grandissante. Une architecture vernaculaire particulièrement riche subsiste encore. Un tel bâtiment, de forme sphérique, construit en 1949 à Montréal conserve toujours cette fonction originale. Mon grand-père interdisait à mes oncles de s'y rendre. Il alléguait que cet endroit était fréquenté par de petites gens, que la cuisson y était faite avec de la graisse de rat et que les odeurs de cette nourriture empestaient automobiles et vêtements. Mes oncles enviaient leurs voisins qui s'y rendaient fréquemment. Des serveuses en patins à roulettes, qu'on appelle « carhops » en américain, y faisaient le service à l'auto et accrochaient à l'extérieur de l'automobile un cabaret conçu à cette fin. Ces cabarets existent et se vendent encore aujourd'hui : ils servent d'éléments de décor aux amateurs d'autos anciennes lors de foires. Il y a en fait un petit secteur industriel qui produit aussi les fausses frites, le faux hamburger, le faux coca-cola et le faux menu qui servent à cette fin. Le « drive-in » est désormais remplacé par le « drive-through » que nous appelons « service au volant ». Il existe en Amérique des restaurants avec service au volant, mais aussi des guichets bancaires, des teinturiers, des pharmacies, des coiffeurs pour enfants et j'en passe. Les cafés Starbucks, bien connus au Canada et aux Etats-Unis, ont instauré leur premier comptoir de service au volant en 1994 et en comptent aujourd'hui environ 1100.

CAUSES, CORRELATIONS ET FACTEURS

Bien que cela puisse sembler évident, pour manger beaucoup en auto, il faut beaucoup d'automobiles. Aux Etats-Unis et au Canada, il y a plus de véhicules que de détenteurs de permis de conduire. Et ces véhicules sont énormes : la moitié d'entre eux sont des fourgonnettes, des camions ou des utilitaires sports. L'automobile est à la fois outil et symbole de mobilité, pour beaucoup c'est un passe-temps, un plaisir et un gage de liberté.

Plus on y passe de temps, plus on y mange. Certaines activités professionnelles impliquent un usage constant de véhicules automobiles : des camionneurs, des livreurs, des chauffeurs de taxi passent leurs journées entières au volant. Représentants commerciaux, dirigeants d'entreprise, travailleurs de la construction, inspecteurs sont très souvent en déplacement. Le temps quotidien de déplacements entre la résidence et le travail a atteint une moyenne de 76 minutes dans la région Montréalaise l'an dernier (Statistiques Canada, 2006). Paradoxalement, cette hyper mobilité conduit à la sédentarité

(Statistiques Canada, 2006) et nous observons une relation proportionnellement inverse entre le taux d'obésité et la taille des villes.

Lorsque la vie urbaine ralentit pour la nuit, le service au volant lui, ne dort jamais. Ce service est offert 24 heures par jour, à tous les jours. S'ajoute à ceci une miscibilité des temps privés et publics. On mange donc en tout temps et partout, à tel point qu'il faut désormais indiquer où nous pouvons, ou plutôt où nous ne pouvons pas, manger.

La plupart des mangeurs que j'ai rencontrés ont évoqué ces facteurs, mais pour eux manger en auto, c'était aussi et surtout un plaisir et un choix:

- Boire un café en allant au bureau
- Meubler agréablement ce moment situé à la frontière du privé et du public
- Se soustraire aux repas d'affaires dont ils ne supportent plus la monotonie
- Manger là où on peut fumer ou écouter la musique qu'on aime
- Se déchausser pour manger
- Détacher sa ceinture
- Faire un somme après le repas
- Ne pas s'afficher dans une tenue qui nous stigmatise

Pour beaucoup l'automobile est un lieu privé, une extension mobile de la maison, alors que manger seul au restaurant leur renvoie l'image gênante de leur solitude.

CONDITIONNEMENT ET MATERIALITE

L'automobile qui était déjà un salon et un lieu de travail se transforme aussi en cuisine et en salle à manger. En témoignent de nombreux objets qui permettent d'y stocker, préparer et consommer des aliments. Une première réponse matérielle à ce phénomène ce sont les objets ordinaires qui servent à transporter la nourriture, la deuxième, et la plus fréquente, c'est une vague importante de contenants de plus en plus adaptés, puis une cuisine spécialisée. Suivent des accessoires qui couvrent un large spectre de besoins, du banal à l'incongru. Enfin, les véhicules eux-mêmes se transforment. Les porte gobelets, au début de simples dépressions dans la porte du coffre à gants, faisait passer cabaret et nourriture de l'extérieur à l'intérieur du véhicule. Ils sont devenus de plus en plus nombreux et ensuite de plus en plus gros. Suivent les tables, et le réfrigérateur. Ce qu'il faut retenir ici, c'est comment ces objets répondent à une activité préexistante et déjà largement répandue.

TAILGATE PARTY

Au pays des hommes et demi, il existe un sport de titans autour duquel, dans les parkings de stades géants, s'organisent des fêtes collectives, les tailgate parties. Tailgate, c'est le nom que porte les hayons des camionnettes. C'est de là que l'on sert, partage et mange des mets préparés pour cette fête. Et dans cet univers colossal, dans d'immenses véhicules, d'énormes personnes mangent des portions gargantuesques préparées avec de gigantesques accessoires.

© Copyright, André Desrosiers, 2006

LE RETOUR DES PRODUITS FRAIS.

Bernard Arcand

*Anthropologue,
professeur Université de Laval (Canada),
écrivain et consultant*

On m'a demandé de résumer l'évolution récente des pratiques liées à la nourriture en Amérique du Nord. Donc, commençons par le prix des kiwis! Ma fruiterie locale (qui porte le beau nom de 'Jardin mobile', mais qui n'a pas bougé d'un centimètre en vingt ans) les offrait, avant-hier, à 5 pour 97 sous, c'est-à-dire 69 centimes d'Euro. J'habite la ville de Québec et les kiwis en question proviennent soit de la Nouvelle-Zélande, soit du Chili. Entre la Nouvelle-Zélande et Québec, il y a 14 600 kilomètres. Le Chili, par contre, est nettement plus près, à peine 9 000 kilomètres. Comment peut-on transporter cinq kiwis sur de telles distances et les vendre 69 centimes? Tout simplement parce que le prix du pétrole est dérisoire!

Il s'agit là d'un premier élément essentiel à la compréhension des pratiques alimentaires de l'Amérique du Nord. Le prix du pétrole est dérisoire et il s'agit d'un phénomène planétaire. Qui permet de comprendre, dans un autre exemple, comment des crevettes récoltées au Groenland peuvent être envoyées au Maroc pour être décortiquées, avant d'être mises en marché à Copenhague. Bien sûr, parce que la main d'œuvre marocaine est moins onéreuse, mais avant tout parce que le prix du pétrole est dérisoire.

C'est à la fin de la Deuxième Guerre qu'est né le grand idéal nord-américain de la banlieue à la portée de tous. Un rêve extrêmement séduisant, fait de pelouses et d'espaces verts, de piscines familiales et de bonnes écoles pour les enfants, loin des violences et de la pollution urbaines. À chacun sa chambre, avec en plus un sous-sol consacré aux plaisirs adolescents. À une époque fortement marquée par l'arrivée de la télévision comme mode de divertissement sans égal. La banlieue se déploie, l'économie était en pleine expansion et tous les analystes ont noté une explosion démographique exceptionnelle. Le modèle réussit admirablement, en partie grâce au fait qu'il était fortement appuyé par les compagnies pétrolières et l'industrie de l'automobile (en particulier General Motors) qui ont systématiquement et minutieusement tout fait pour nuire et mettre en faillite les sociétés de transport en commun (qui sont pour la plupart des compagnies privées aux USA).

La banlieue nord-américaine a toujours été indissociable de l'automobile, laquelle, dans les années cinquante, était souvent gigantesque. Ce qui était indispensable pour se rendre dans les nouveaux centres d'alimentation tout aussi démesurés où l'on pouvait désormais faire des économies d'échelle appréciables en se procurant, d'un seul coup, dix boîtes familiales de céréales, douze pots de mayonnaise ou trente-six rouleaux de papier hygiénique. C'était l'époque glorieuse des premiers chariots d'épicerie aux dimensions surréalistes. Le bon vieux temps où l'on planifiait de faire l'épicerie qu'une seule fois la semaine. Ce qui, bien sûr, exigeait des espaces de rangement appropriés: parfois une chambre froide, plus souvent, des congélateur et frigo démesurés. C'était l'ère de l'abondance, les banlieusards Nord Américains ne manquaient de rien. Au même moment, ils envahissaient le monde à coups de cinéma et de rock'n'roll.

Ce modèle triomphant a connu ses heures de gloire et a été largement célébré au cinéma et surtout à la télévision américaine. Mais le modèle était fragile et il semble menacé depuis au moins quarante ans. La contestation vient des tendances lourdes de l'évolution récente de nos sociétés modernes. Entre autres, l'urbanisation progressive, les ratés de l'étalement urbain, l'atomisation des rapports sociaux, bref, les grandes orientations que n'importe qui pourrait facilement décrire en sept minutes. En voici quelques indices, dans un ordre qui n'est pas chronologique, et sans lien de causalité. La famille s'épuise et cesse d'être la pierre angulaire de l'organisation sociale. Les demeures où cohabitent trois générations deviennent rares. Les femmes retournent sur le marché du travail (je dis 'retournent' parce qu'elles y étaient très présentes durant la guerre, avant de se retirer en banlieue). Chute radicale du nombre des naissances. Les nouvelles infrastructures urbaines assurent des services qui, pour une première fois de l'histoire de l'humanité, permettent à l'individu d'habiter seul et

en sécurité (sauf dans le cas les personnes âgées en temps de canicule). En 1945, entre 5 et 6% des citoyens vivaient seuls, alors qu'aujourd'hui nous approchons du tiers de la population (la redéfinition récente du métier de policier inclut désormais la tâche pénible de récupérer les cadavres d'individus qui habitaient seuls dans leur appartement).

Tout cela se reflète dans plusieurs détails culturels de la modernité qui paraissent disparates, mais qui relèvent d'une même logique. Depuis la résurgence des plaisirs solitaires de la pornographie, jusqu'aux droits inaliénables de la personne qui désormais incluent le privilège (illusoire mais crédible) de tout voir, tout savoir et tout obtenir ... tout de suite. Ajoutons l'angoisse du vieillissement et la crainte de la mort, qui n'a jamais eu de sens pour la personne seule, et l'on obtient le profil de ce voisin à qui vous n'adressez jamais la parole et qui n'oserait pas vous ennuyer avec ses histoires personnelles.

Quand l'individu devient le centre de l'attention collective, il faut s'attendre à ce que la santé prenne l'allure d'une véritable obsession. Quand l'horizon temporel se limite à l'espérance de vie de l'être humain moyen, il est facile de se convaincre que le temps presse et qu'il n'y a plus une minute à perdre. Quand le plaisir et le bonheur de la personne constituent le but premier de la vie, la qualité de la satisfaction devient prioritaire. En joignant ces trois préoccupations, on arrive à définir les principaux objectifs des pratiques alimentaires modernes idéales: alimentation santé, rapide et de qualité. Autrement dit, la cuisine du marché, cuisine du jour, cuisine fraîcheur, et tout de suite.

Les nord-américains n'ont pas encore réduit la taille de leur frigo, mais on n'y trouve plus rien à l'intérieur! Du moins, certainement plus ce qui permettait autrefois de nourrir une famille pour une semaine entière. Le stockage est une habitude en voie de disparition. Il est tellement plus commode, en rentrant du travail, de se procurer un plat déjà préparé par de vrais professionnels. L'escale chez Fauchon à la portée de tous! On n'a plus de temps à perdre dans la cuisine. À tel point que des amis de San Francisco me disaient récemment que les ventes de batteries de cuisine sont là-bas en chute libre et que, de plus en plus, les gens se débarrassent de leurs casseroles ou poêlons en les offrant aux supermarchés où travaillent ceux et celles qui désormais préparent leur dîner.

Or - et c'est le plus étonnant dans cette histoire -, ces tendances actuelles, sinon futuristes, de nos pratiques alimentaires ressemblent de plus en plus à celles des sociétés humaines dont l'économie était basée sur la chasse, la pêche et la cueillette, du temps de cette très ancienne et très longue période que nous appelons La Préhistoire.

Il faut se méfier du stéréotype de primitifs affamés luttant chaque jour pour leur survie et perpétuellement menacés de famine. La planète Terre n'est pas que déserts de l'Arctique ou du Kalahari. Et les cas de stockage de nourriture étaient largement réservés aux régions de migrations saisonnières, là où il faut nécessairement profiter du passage ponctuel du saumon, des oies ou du caribou. Ailleurs, c'est-à-dire dans la majorité des sociétés du monde, la pratique courante était de manger les résultats de la chasse ou de la cueillette quotidienne. Une véritable cuisine du jour et, sans intermédiaire, encore plus fraîche que la cuisine du marché.

Ayant vécu deux ans dans une région du bassin de l'Orénoque, où la nature est généreuse, mais aussi où elle interdit toute conservation de nourriture, je vous assure que l'alimentation n'y était jamais une inquiétude. Le terme exact disait '*aller chercher*' du gibier, des fruits ou légumes, de la même manière et avec le même verbe utilisé pour '*aller chercher*' un objet ou un outil. Bien sûr, assurer un repas était un peu plus complexe que de passer chez le traiteur, mais rappelez-vous que la chasse et la cueillette constituent ici l'essentiel du métier de chasseur-cueilleur, et non pas une activité de loisir ou un vulgaire passe-temps pour paysans désœuvrés. Or, les activités liées à la subsistance exigeaient à peine deux ou trois heures de travail quotidien. Ce qui suffisait à assurer, en gros, 500 grammes de viande et 500 grammes de légumes ou de fruits à chaque membre du groupe. La plupart du temps (que j'ai évalué entre 13 et 18 heures par jour), les gens restaient étendus dans leur hamac, à dormir, discuter, rire ou à débattre de philosophie.

Dix mille ans plus tard, les modernes recherchent fraîcheur, santé et commodité. Leurs salles de bain sont en expansion et les cuisines régressent. Dans quelques années, quand ils abandonneront enfin leur passion fanatique pour le travail, l'on pourra enfin conclure que le hamac est sur le point d'être remplacé par le bain tourbillon.

LE MALI, MELO

Chab Touré,

*professeur d'Esthétique au Conservatoire des Arts et Métiers Multimédia de Bamako
et directeur de la galerie Chab à Bamako / Mali*

En Afrique, les objets domestiques (mobilier, parures ou objets usuels) utilisés aujourd'hui, ne sont pas les mêmes qu'il y a une cinquantaine d'années. Au fil des 40 dernières années, le rapport des Africains aux objets utilitaires (autant ceux qui sont dits traditionnels que ceux qui sont modernes) est apparu de plus en plus complexe : le refus de l'occidentalisation ne contrarie point le désir des objets « modernes ». Et l'exaltation des valeurs culturelles traditionnelles n'empêche pas de se détourner des objets produits par la culture traditionnelle.

Au Mali, les objets qui servent à transporter ou à conserver, à préparer ou à cuisiner, à consommer ou à manger les aliments solides et liquides sont de ceux qui ont subi le plus de modifications. Le changement de l'environnement domestique et des comportements de consommation a fortement contribué à modifier la valeur et la place des objets les plus usuels.

Nous allons tenter d'analyser deux aspects de cette mutation qui nous semblent particulièrement importants : le mode de fabrication et la nature des matériaux de fabrication. Chez les sonraïs de la boucle du Niger au Mali, ces deux aspects participent très fortement, au patrimoine esthétique d'un objet : les objets faits de la main de l'homme à partir de matériaux naturels sont pleins de vie donc, utiles et beaux.

DU CHAMP AU GRENIER

Les sonraïs sont essentiellement agriculteurs ou pêcheurs. Leur alimentation est constituée principalement de céréales (mil, sorgho, riz) qu'ils cultivent eux-mêmes. De mars à juin, les hommes travaillent aux champs. Pendant ce temps, les femmes tressent des nattes et des paniers ou filent le coton. De mi-septembre à la fin octobre, les hommes, les femmes et les grands enfants emménagent dans les champs pour la récolte. Celle-ci commence par le sorgho (gros mil) et le mil. Le riz est récolté plus tard, en novembre ou décembre.

Traditionnellement, les épis de mil et de sorgho sont coupés, transportés jusqu'aux abords du champ dans des grands et larges paniers (*horro*) en feuilles de palmier-doum et entassés sur le sol. Lorsque les hommes estiment en avoir assez coupé, ils s'installent autour du tas et assemblent les épis en une botte ronde (*doumam*) d'environ 50 cm de diamètre et haute de la longueur de deux épis tête-bêche. Deux cordes faites de feuilles de palmier doum tressées en fines lamelles (*kondji corfo*) servent à attacher la botte en haut et en bas. Les *doumam* sont ensuite attachés deux à deux et transportés sur le dos des ânes jusqu'au village. Dans le grenier, ils sont rangés les uns sur les autres, du sol au toit.

Quand c'est le moment de récolter le riz, il est coupé et transporté dans les mêmes paniers en osier (*horro*) et battu par les hommes sur place dans une clairière au milieu des champs. Les femmes séparent le grain de la paille en utilisant des calebasses (*gassou*). Elles trient le riz en se servant de grands vans en osier (*findou*). Quand le riz est propre, les femmes remplissent les *horro* et les déversent dans de grands sacs (*fadda*) faits de deux nattes en feuilles de palmier doum grossièrement tressées (*gadja*). Les *fadda* de riz sont transportés à dos d'ânes jusqu'au village et rangés dans les greniers.

Tous les objets qui servent à cette étape étaient faits à la main soit par des artisans spécialisés soit par les paysans eux-mêmes ou leurs épouses. Les matériaux qui servaient à leur confection étaient collectés dans le milieu naturel proche des hommes.

DU GRENIER A LA CUISINE

Quand se présente le besoin de prélever une partie de cette récolte de mil ou de sorgho, quelques épis sont retirés du *doumam* et pilés à l'aide d'un pilon (*hinndji*) dans un grand mortier (*tinndé*), fait d'un morceau de tronc creusé pour obtenir les grains. Lorsque c'est du riz que requiert la préparation du repas, la quantité nécessaire est mesurée à l'aide d'un vase en bois (*sawal*) et pilée dans un mortier en plusieurs étapes pour obtenir les grains de riz blanc qui sert à la préparation.

Pour obtenir de la farine de mil ou de sorgho, le grain est pilé dans un mortier ou écrasé sur une pierre (*foufou tondi*). Cette farine sert à faire des pâtes ou des bouillies.

La cuisine proprement dite est faite au feu de bois. Le feu est allumé dans un foyer à trois pierres (*hankka*) dans un coin de la concession. Pendant la saison des pluies, la cuisine se déplace dans une pièce de la maison et le feu est fait dans un foyer à trois languettes en terre cuite (*féma*). Toute la cuisson se fait dans des marmites en terre cuite (*hinna coussou*). Les sauces et les bouillies sont remuées à l'aide d'une fine tige en bois muni d'une petite croix à l'un de ses bouts (*fifir*). Pour malaxer la pâte de mil, les femmes utilisent un manche en bois, long de 50 à 60 cm (*tiérou*).

La cuisson à la vapeur est faite dans deux marmites en terre cuite : dans l'une (*hinna coussou*) posée sur le foyer est mise l'eau. Dans la deuxième (*donfo*), posée par-dessus la première et dont le fond est percé de plusieurs petits trous, est placé l'aliment à cuire.

DE LA CUISINE AU REPAS

Les repas solides sont présentés dans des gamelles plates en bois (*algassa*). Et les repas liquides dans desalebasses (*gassou*). Alors que les premiers se mangent à la main, les seconds sont bus à l'aide d'une louche enalebasse (*djooto*). Avant de manger, les convives se lavent les deux mains à l'eau dans une petitealebasse ou dans un vase à pied en terre cuite (*tiambou*). Les hommes mangent, assis en rond sur des nattes (*tindjéré*) ou des peaux de moutons (*kourou*), dans le plat en bois (*algassa*) placé à même le sol. Les femmes mangent assises sur de petits escabeaux (*kareydié*) hauts de 20 à 30 cm. L'eau est la seule boisson qui accompagne les repas. Elle est présentée dans de grandesalebasses en même temps que le repas. Chaque personne se sert d'une petitealebasse (*gassou idjé*) pour puiser dans la grande l'eau à boire.

LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Les aliments cuits sont rarement conservés pendant plus de quelques heures. La viande, le poisson et les farines sont conditionnés par séchage lorsqu'on veut les garder en stock pendant quelques jours. L'eau est une denrée très importante et parfois rare ou difficile à trouver. Aussi, il est souvent nécessaire de la conserver dans des grandes jarres en terre cuite (*hobou*) ou dans de larges bassines en terre cuite (*hamfi*). L'aliment liquide le plus consommé est le lait. Pendant la traite, il est recueilli dans un grand bol en bois (*karraw*). Frais, il est préparé et servi dans desalebasses (les mêmes qui servent pour l'eau). Caillé, il peut se conserver plusieurs jours dans une gourde enalebasse (*diollo*).

UN « AUTRE MONDE » EN PLASTIQUE

Dans les centres urbains comme Tombouctou, Niafunké, Diré, Goundam, Bourem ou Gao les activités traditionnelles ont peu à peu perdu de la force. Le travail de la terre devenant très difficile et peu rentable a été délaissé au profit du commerce. L'ouverture de marchés où tout peut s'acheter a fortement modifié le statut de la plupart des objets usuels de la subsistance.

Dans les villes, les pratiques alimentaires ont très peu changé. Le riz et le mil restent la base de l'alimentation. On mange tous les repas en famille et il est mal vu de manger en dehors de la maison (à la gargotte ou au restaurant.) Seul le processus de fabrication et de circulation des objets qui servent dans les étapes de la consommation des aliments s'est vu perturbé.

Bien sûr, l'offre de produits et d'objets « modernes » est plus importante dans les grandes villes. Mais même dans les zones rurales, les objets usuels traditionnels subissent la concurrence de ceux qui viennent du marché « made in... »

Aujourd'hui, les *horro*, *gassou* et *findou* sont remplacés par des bassines (*manna baignoire*), des plats (*manna tou*) et des plateaux (*manna plato*) en matière plastique. Les cordelettes en plastique (*manna corfo*) ont pris la place des *kondji corfo*. Et les sacs en fibres plastiques ont supplanté les *fadda*.

Les moulins à moteur (*foufou massine*) qui ont allégé les femmes de la tâche de pilage du mil et du sorgho ont aussi supplanté les mortiers et autre pierre à écraser. Les boîtes de conserve de tomate (*tamati poti*) vides et les pots en plastique (*manna poti*) servent à mesurer toutes les céréales.

La cuisine au feu de bois se fait actuellement dans des « foyers améliorés » construits en briques et vulgarisés par des ONG qui luttent contre la déforestation. Certaines familles utilisent des fourneaux améliorés et du charbon de bois. Les ménages plus aisés font la cuisine au gaz.

Les marmites en laiton et en aluminium (*gourou coussou*) et les grandes casseroles en inox servent à presque toutes les opérations de cuisson. Seules les plantes médicinales sont encore cuites dans les vieilles marmites en terre.

Les aliments solides sont servis dans des plats en émail (on en trouve de moins en moins. Il semblerait que les ustensiles en émail ne supportent pas les chocs ménagers) en aluminium (*kakassi tou*) ou en inox et surtout dans des plats ou assiettes en matière plastique (*manna tou*). Pour les aliments liquides, il existe en émail, en inox et en plastique, des plats creux et profonds à couvercles (*goumtiéré*) qui remplacent bien lesalebasses.

Les chaises en fer ou en fils plastiques et les nattes en plastique servent, dans toutes les circonstances, pour s'asseoir.

Le réfrigérateur est un objet de luxe qu'il est bien d'avoir chez soi et l'outil d'un commerce (celui de l'eau glacée, morceaux de glace et crèmes glacées) qui marche particulièrement fort dans ces contrées chaudes. Il ne sert que très peu à la conservation des aliments.

POURVU QUE LES OBJETS SOIENT FONCTIONNELS !

Bien que ces nouveaux objets copient les formes des objets traditionnels, ils sont perçus étrangement. Pourtant, ces objets en émail, en aluminium, en inox ou en matière plastique fabriqués dans des pays lointains (principalement en Chine et à Taiwan) se sont imposés dans les pratiques sociales et ont progressivement perdu leur étrangeté.

Dans le même temps, les objets initiaux qui s'usaient n'étaient pas re-fabriqués mais remplacés par un de ces « intrus ». Le processus de fabrication des objets traditionnels s'est, de ce fait, essoufflé. Seuls quelques irréductibles artisans, ici et là, ont continué la production d'objets dont la demande diminuait de jour en jour.

En perdant leur fonction usuelle, une quantité importante d'objets traditionnels est tombée au rebus. Loin des gestes et des regards quotidiens de l'homme-manipulateur, cachés sous la brillance de l'objet émancipé, ils ont perdu toute leur beauté, même aux yeux de l'homme qui les fabrique. Utiles et beaux. Inutiles donc laids.

Depuis quelques décennies, l'ère plastique a vaincu toutes les résistances dans les centres urbains : l'industrie du plastique est partout, en Chine, à Taiwan mais aussi à Abidjan, à Lomé, à Lagos et à Bamako. Et, on trouve de plus en plus à ces objets en plastique une certaine beauté. Dans les salles d'attente des aéroports, des ministères et même dans de riches demeures, les bouquets de fleurs en plastique s'exposent sans gêne.

L'ARTISANAT « CONTEMPORAIN » AFRICAÏN

Les artisans faiseurs d'objets existent toujours chez les sonraï. Certains s'entêtent à faire les mêmes gestes et à fabriquer les mêmes objets pour une demande fonctionnelle locale si faible. D'autres, plus pragmatiques, se sont mis à faire « ce qui marche ». Ils récupèrent, détournent, transforment et fabriquent des objets nouveaux, des « objets-preuve » d'une ingéniosité africaine que les étrangers achètent.

Aujourd'hui, dans les marchés et les souks des grandes villes, des milliers d'artisans fabriquent et reproduisent, à partir de matériaux récupérés, des objets « modernes » destinés aux faibles bourses africaines et au « besoin de souvenir » du touriste.

Dans les mêmes marchés et souks, des sociétés commerciales (nationales et étrangères) importent et vendent les produits et les objets les plus demandés (textile, alimentaire et de loisir).

L'artisanat « contemporain » africain devra remonter dans le passé des objets traditionnels, non pour pleurer sur leur sort mais pour interroger leur silence et peut-être leur donner une chance de revivre... « dignement ».

LA CÉRÉMONIE DU THÉ

Cheick Diallo

Architecte et designer

J'aimerais bien évoquer avec vous, un court instant, le temps d'un verre, la cérémonie du thé au Mali, et plus particulièrement dans une ville comme Bamako. Nous tenterons ensemble de comprendre l'évolution du rituel d'une boisson noble qui se démocratise au gré des mutations sociales et spatiales en milieu urbain.

CEPENDANT UN CONSTAT

Le thé est plus qu'une boisson traditionnelle au Mali, c'est une cérémonie, un art de vivre, une sorte d'institution. Sa consommation fait partie du quotidien de vie des sahéliens. Notamment à Bamako, le thé à la menthe est bu partout et par tous, en toute occasion, tout au long de la journée. Il est, plus particulièrement, la boisson de l'hospitalité et celle qui entretient l'amitié. Les maliens admettent que c'est leur carburant nationale. On prête au breuvage un grand nombre de vertus, notamment toniques et digestives.

Le partage du thé se passe toujours dans un contexte familial et surtout amical. En effet, pas un hameau, une réunion, ou un « Grin », sans fourneaux, sans théière, il se prépare dans une concession, un vestibule, un bureau, un atelier, une boutique, un coin de rue.

A la différence de la cuisine, faite par les femmes, le thé est traditionnellement une affaire d'homme : il est généralement préparé par le plus jeune de l'assemblée ou celui qui héberge le grin. (*hé oui !!!! le droit d'aïnesse est de rigueur encore au Mali*). Le grin est l'endroit de prédilection pour consommer le thé.

En effet, l'esprit communautaire en Afrique n'est pas une légende, même si on s'interroge bien souvent sur ses vertus. A Bamako, le Grin en est une illustration omniprésente. Cercles d'habités, hommes, femmes ou enfants de même génération se regroupent régulièrement pour échanger. En fond de cour, en bordure de rue, ou devant une échoppe, le Grin est l'essence même du loisir. Certains ont une longévité de plus de 50 ans. Lieux informels d'échange, l'échelle y est humaine, une à deux dizaines de membres animent le groupe de façon démocratique où chacun peut prendre la parole et proposer le débat. Avec ou sans leader, la solidarité y est évidente, malgré des palabres musclés où le monde se fait et se refait au gré des passions. exemple : Le problème d'un des membres devient celui de tout le groupe tout entier: c'est aussi une sorte de thérapie de groupe. Le grin maintient la cohésion sociale et permet par là d'aplanir les différences : tout le monde y est logé à la même enseigne. Il favorise également l'émancipation et l'intégration des jeunes dans la société urbaine et particulièrement ceux issus de l'exode rurale.

PREPARATION ET RITUEL

Sa préparation et son goût varient en fonction des régions et des pays du sahel. Il est, ainsi, plus sucré dans le nord que dans le sud du Mali. Contrairement à la cérémonie maghrébine notamment au Maroc où le thé est obtenu grâce à l'infusion de feuilles de thé vert et de menthe, accompagnée de beaucoup de sucre, Il est bouilli et servi très fort à Bamako en petites quantités.

Traditionnellement, le thé est préparé et servi trois fois. La particularité de ce rituel est due au fait qu'après chaque service on conserve les feuilles de thé dans la théière et on renouvelle l'eau de cuisson. Au fur et à mesure des services, la boisson perd ainsi progressivement en amertume et gagne en saveur. La couleur or de la boisson est également de moins en moins prononcée. Cette évolution du goût du thé à la menthe est décrite par un célèbre proverbe (qui connaît des variantes régionales) en ces termes :

Le premier verre, d'abord très fort « aussi amer que la mort » puis légèrement édulcoré « juste comme la vie » et enfin très sucré « aussi doux que l'amour ».

Le thé est alors servi, souvent de très haut, afin de déposer une fine corolle de mousse en haut des verres (le « turban »). La présence de la mousse est considérée comme un signe de la réussite de la

préparation. Plus prosaïquement, ce mode de service permet d'oxygéner, et donc d'accroître le goût, du thé. La cérémonie dure 2 ou 3 heures en moyenne est considérée comme loisir et détente pour certains et comme oisiveté pour d'autres.

EVOLUTION DU MODE DE CONSOMMATION

La croissance urbaine et l'impact de l'évolution des modes de consommation dans les villes africaines, dans un contexte de globalisation économique, sont autant de facteurs intéressants à observer. Ils permettent de révéler, mesurer, les mutations sociales et spatiales d'une pratique culinaire à travers ses artifices, le rituel d'une boisson « noble » qui depuis s'est démocratisée. Avant son exploitation par les chinois au lendemain des indépendances, le thé vert a été introduit au Mali par les populations nomades maures et touareg. Il était d'abord un produit de luxe. Importé de loin, (*la production nationale ne couvre pas* à elle seule la demande) probablement de la Chine et du Kenya, 3^e producteur mondial, ses accessoires l'étaient aussi et le sont en partie encore aujourd'hui. Ils exprimaient le prestige et l'opulence, particulièrement chez les notables. Seulement une classe d'âge (35_40 ans) pouvait s'autoriser à consommer le thé en espace public. Il n'est pas rare de dénicher dans des vieilles familles maures de Baghadadji (quartier maures de Bamako) ou chez quelques antiquaires touareg ces exubérantes vaisselles pour thé, héritées des aïeux. Ces pièces de musée sont souvent représentées par un grand plateau en cuivre doré, de la théière *barada* en cuivre blanc ou en argent, des petits verres, tout aussi raffinés que le récipient d'eau, et enfin le fourneau. Les autres ustensiles sont respectivement, le coffret à sucre, en fer appelés les quarts ornementés, un grand coffre en bois et cuir pour le rangement de la vaisselle. De nos jours, les penchants sont plus sobres, le fer émaillé, l'aluminium ou carrément l'inox ont supplanté cette vaisselle de luxe dont les spécimens ne sont exhibés qu'en de rares occasions. Sans doute, l'adhésion de la jeunesse à ce loisir devenu accessible au plus grand nombre du fait de son coût relativement abordable (150 FCFA équivalent à 0,30 euros pour 10 personnes) et sa relative flexibilité en terme de sa préparation de l'occupation spatiale qu'il engendre, ont eu un impact sur la transformation de ces objets tant dans l'usage que leur mode de production. Le fourneau en fil de fer tressé est celui qui illustre le mieux cette évolution. Jadis fabriqué en terre cuite, en tôle, le fourneau tressé est le modèle le plus répandu. Confectionné à partir des structures métalliques des pneus usagés par des artisans récupérateurs très souvent anonymes, sa mise en œuvre relativement simple nécessite l'emploi d'un matériau et d'un outil unique : les pinces coupantes. De la forme d'un sablier tronqué à sa partie supérieure et à sa base, il répond parfaitement et qualitativement au problème d'encombrement. Son tressage à mails espacés permet une économie en matière de combustible, et lui confère une légèreté et élégance évidente. Absorbant plus de 50% des actifs du secteur informel, encrenés dans une réalité économique et sociale, plus par nécessité vitale que par volonté écologique ces artisans anonymes, par le recyclage, produisent ces ustensiles, à flux tendu pour assouvir une forte demande d'un marché croissant et capricieux. Ils répondent ainsi à leur manière à un des grands enjeux de ce siècle : l'environnement.

Le thé a toujours bénéficié d'un entourage convivial, religieux, artistique et a toujours été un facteur de socialisation. Notons juste, que sa préparation a donné lieu à diverses codifications où chaque ustensile, chaque geste s'inscrit dans une vision symbolique de l'homme et de la vie. Loin d'être exotiques ces valeurs, bien que pour certaines très ancrées dans une réalité sociale, qui s'adressent à la condition humaine, sont intemporelles et universelles.

L' APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE VU SOUS L' ANGLE DES STOCKS DES PRATIQUES INEDITES DE RESISTANCE DANS L' ESPACE DES FLUX

Marie-Haude Caraës (politologue)

Philippe Comte (designer)

Comment, dans le contexte technologique des flux, les individus façonnent-ils leur quotidien ? On sait depuis Michel Foucault qu'à chaque nouveau saut technologique ou économique qui met de côté des populations entières, apparaissent des pratiques inédites de résistances, de détournement ou de sublimation qui engagent à reformuler la réalité. Dans le cadre d'une recherche en design portant sur « Le futur de l'habitat » financé par le PUCA (Plan urbanisme construction architecture – Ministère de l'Équipement), nous avons postulé que les habitants ont les capacités et les aptitudes, par la voie de l'innovation, à créer du nouveau au sein de leur habitat de part en part traversé par des flux. Ces interventions – étudiées sur trois flux domestiques : le linge, la nourriture, la communication – que nous appelons « innovations familiales » sont des productions abstraites ou concrètes : les individus introduisent des procédures nouvelles, inconnues, porteuses d'innovation. Collectées, ces informations renseignent sur la réalité de l'acte d'habiter.

Si les habitudes alimentaires sont encore fortement marquées d'une empreinte culturelle, elles suivent malgré tout l'évolution technologique générale. Nous sommes, dit-on, à la cinquième génération de produits (produits frais, conserves, congelés bruts, plats surgelés, plats sous vide). Le surgelé impose la présence d'un énorme appareillage technique dédié. Ainsi, la simplification de l'usage s'accompagne d'une complexification du réseau, depuis la production de la matière brute jusqu'à sa consommation, et ceci pour des habitudes qui étaient jusque là restées relativement à l'abri de la technologie. Les pratiques alimentaires se font et se déforment sous l'effet combiné des technologies qui pénètrent l'habitat, des conditions économiques, du choix d'un mode de vie, des impératifs familiaux ou encore de la localisation du foyer.

Avant de présenter quelques innovations rencontrées sur un segment particulier du flux alimentaire – le stock et l'approvisionnement – un bref détour historique éclaire le contexte dans lequel nous inscrivons notre analyse.

L'AVENEMENT DE L'ESPACE DES FLUX

Au XVIII^e siècle, les habitants des grandes villes européennes ont essayé de décrire la vie publique : la nature de l'espace public est de fondre les activités et les gens dans la ville, creuset dans lequel la variété des goûts, des désirs et des intérêts humains se transforme en expérience sociale, explique Richard Sennett⁷. Plus manifeste est la liberté de l'individu, pensaient les Parisiens ou les Londoniens, quand la nature et l'identité sociale du citadin sont dissociées. Ainsi l'homme se crée-t-il en public alors qu'il comble sa nature (manger, boire, faire des enfants) dans l'espace privé.

L'urbanisme, l'architecture et notamment l'architecture de la place et plus tard celle du gratte-ciel, ont peu à peu réussi à séparer les activités et les gens pour les inscrire dans un mouvement continu où chacun ne fait que circuler. La réunion d'une foule devient alors une activité spécialisée : le café, la promenade piétonnière, le théâtre et plus tard le stade de football. Cette conception de la vie citadine comme espace ininterrompu du flux se généralise tout au long du XIX^e siècle et du suivant, sous l'effet de la rationalisation de l'espace puis du temps. Au bout de cette évolution, l'espace public occupé et préoccupé par cette fluidité, n'est plus qu'un dérivé du mouvement.

Mais l'objectif de la rationalisation n'a pas concerné que l'espace urbain. L'habitat va être aussi durablement touché par cette évolution. L'habitat, au cours des XIX^e et XX^e siècles, va se codifier et se réglementer. Cette normalisation se fait sous le contrôle des théories hygiénistes, architecturales, mais aussi techniques. Les réseaux des fluides (eau, gaz, électricité, eaux usées, gaines techniques, etc.) et les réseaux de circulation (entrées, portes, couloirs) vont organiser une géométrie du foyer. Le

⁷ Richard Sennett, *Les Tyrannies de l'intimité*, Paris, Le Seuil, 1979.

réseau assigne à chaque chose une place et spécialise chaque pièce. Puis à partir du milieu du XXe siècle, les équipements techniques pénètrent l'habitat. Certaines tâches domestiques sont prises en charge par des machines, mécanisées. Ainsi naît un confort d'usage, lié à la possession d'objets facilitant la vie quotidienne, présentée comme de moins en moins contraignante. Ces objets devront, cependant, être sans cesse renouvelés pour conserver, dit-on, leur efficacité. Enfin, au bout du XXe siècle, une nouvelle technologie plus radicale – la technologie des flux – va se superposer à cette géographie domestique. Les objets du flux – dont les prototypes sont les technologies du portable et les objets liés à l'économie des services – ne s'incorporent, ni même ne spécialisent l'espace, mais suivent les individus dans ses mouvements, ses activités.

Le flux est la manifestation et l'organisation des espaces contemporains, caractérisé par un mouvement qui traverse ces espaces sans les distinguer, emportant dans un courant ininterrompu, les hommes, les villes, les capitaux, les informations, les données et les objets matériels et immatériels. Ce mouvement fait voler en éclat la forme d'organisation de la société européenne – distribuée entre l'espace public et l'espace privé –, constituée à partir du XVIIIe siècle, au point que certains prédisent l'avènement d'une forme spatiale nouvelle qu'ils nomment « l'espace des flux ».

Ainsi le flux ne contraint pas l'espace physique, ne le hiérarchise pas, mais efface ses divisions fonctionnelles, historiques ou politiques. Le flux, indifférent à l'espace privé ou public, re-qualifie des « environnements » façonnés par une histoire et des pratiques (domicile, transport, café, bureau, etc.) et fait un usage spasmodique de tout lieu. C'est l'individu et ses activités qui assure la mise en continuité des espaces. Le flux est étroitement lié à cet individu: à la fois un espace vécu, inséparable de ses pratiques sociales, de l'ensemble des échanges matériels et immatériels qui les accompagnent et aussi une technologie qui exige réciproquement de lui une activité sans fin. Cet enchevêtrement conduit à une recomposition permanente de l'espace selon les exigences du moment : appel téléphonique, émission de télévision, travail à terminer, *sushi* livrés à domicile. L'individu est incorporé au flux en même temps qu'il collabore à son actualité permanente : il est sollicité en permanence à répondre à des actions aménagées pour lui, auxquelles il est prié de donner sens. L'individu, en apparence plus libre de ses mouvements et de son temps est, en même temps, en état de mobilisation permanente, éternellement reconduit de lieu en lieu.

STOCK ET INNOVATIONS FAMILIALES

Dix-neuf foyers – neuf à Paris, cinq en région parisienne, cinq à Lyon dans un même immeuble – ont participé à cette étude, construite sur deux entretiens menés par un couple anthropologue/designer. L'approvisionnement – segment du flux alimentaire – et le stock – l'une des matières de l'espace des flux – ont des effets non négligeables ou conditionnent l'ensemble des pratiques alimentaires. Pourtant, les individus ne sont pas sans ressources, qui inaugurent des modes d'approvisionnement singuliers, des consommations iconoclastes, des stratégies de repliement ou de dépliement de l'espace en fonction des usages. Du flux surgissent des pratiques hétérotropes, c'est-à-dire des manières singulières de façonner le quotidien dans l'enchevêtrement des activités et des espaces que cette technologie et cet espace produisent.

Le stock comme gestion de l'alimentaire dans l'espace des flux

Sophie et Martial sont un jeune couple trentenaire, elle est assistante sociale, lui ouvrier spécialisé. Ils ont instauré trois types d'approvisionnement, aux rythmes propres et qui correspondent à des catégories différentes de produits et de consommation.

- Tous les mois et demi, Sophie et Martial, dans ce qui s'apparente à une expédition, réalisent « les grandes courses » dans un hypermarché. Ils partent ensemble, équipés de tous les sacs de la maison jusqu'aux sacs à dos, de toutes les caisses jusqu'à la pаниère de linge sale. Là, ils achètent des produits qu'ils peuvent stocker sur un mois et demi : stock de viande fraîche qu'ils congèlent ensuite, stock de yaourts (une centaine), etc. On n'est plus dans des courses, le terme lui-même est impropre. Il s'agit littéralement pour eux de faire des stocks, leur permettant de tenir aussi longtemps que possible : la jauge est un juste équilibre entre la capacité de stockage de l'appartement et les dates de péremption des produits.
- Tous les quinze jours, ils complètent les « grandes courses » en produits frais dans des supermarchés situés sur le trajet travail/domicile de l'un ou de l'autre.
- Enfin, parfois au marché du quartier, Sophie, plutôt le vendredi matin, jour chômé, achète des fruits et des légumes.

Ce qui saisit d'emblée dans le domicile de Sophie et Martial, c'est sa fonctionnalité. Fonctionnalité et transparence sont intimement liées, voire indistinctes, sans que l'on sache laquelle détermine l'autre. L'espace est-il volontairement transparent et donc rendu fonctionnel de fait ? Ou bien le choix de la fonctionnalité a-t-il induit la transparence ? Tout est visible et sous la main (aucune porte, pas de placard, c'est l'étagère qui est le module d'organisation et de fonctionnement de l'habitat), les stocks de nourriture sont visibles grâce à un contenant unique des caisses en plastique transparent qui complète l'étagère. Comme cela ne suffit pas, encore faut-il les étiqueter. Ce qui permet aussi de vérifier en permanence l'état des stocks. La transparence et la rationalisation ouvrent l'action : éviter l'engorgement (la vaisselle est entreprise au moment précis où tout menace de déborder) ou le tarissement (quand les placards sont vides, il est temps d'aller faire les courses). La catégorisation alimentaire – qui ne semble pas s'imposer, le foyer est réduit à deux personnes – est comparable à une gestion quasi professionnelle – transparence, étiquetage, gestion à long terme. Comme si les règles du monde productiviste avaient pénétré très profondément le mode d'organisation familiale. Le second caractère de cette gestion de l'alimentaire est sa plasticité. L'activité domestique et son traitement se gorge et se dégorge, se dilate et se décongestionne en fonction de la situation. Sophie explique : « on optimise » ; ailleurs : « on minimise ». C'est un processus extrêmement plastique qui est mis en place. Quand c'est trop plein, ils réduisent : « On trie une fois que ça ne rentre plus ». Quand ils viennent à manquer, ils stockent en grande quantité. C'est le trop (trop de vaisselle) ou le vide (tarissement des provisions) qui sert de détonateur à l'action.

La stratégie de transparence a des incidences complexes sur la question de l'habitat et pour la question qui nous occupe ici, de l'alimentaire. On peut s'effrayer de cette mise à nu de l'espace privé, ce rejet de la bienséance domestique. On peut aussi essayer d'approfondir la stratégie de transparence mise en place par Sophie et Martial en cernant ce qu'elle recèle de potentialités. Ce qui est singulier, ici, c'est la recherche d'une simplification radicale par la mise à distance ou la non nécessité de gestion des contraintes de l'univers domestique. On pourrait parler de dé-dramatisation, de dé-conflictualisation de cet univers. Les siècles de division sexuelle du travail domestique s'effondrent ici. Sophie et Martial utilisent le flux pour ce qu'il permet : la simplification, la dé-passionnalisation de la vie quotidienne et de l'espace privé. Pourtant, l'univers « tout étagère/caisse transparente » installé pour répondre à l'immédiateté d'un environnement disponible, ne semble être que la réponse pauvre proposée par l'industrie à la logique des flux. Le fabricant de meubles français le plus important en chiffre d'affaires est un producteur d'étagères en panneaux de particules stratifiés. L'habitat transparent est-il l'un des modèles de l'habitat de demain : rationalisé, flexible et plastique ? Ou bien l'habitant l'installe-t-il par défaut, dans l'attente d'objets qui feraient sens avec ses pratiques des flux, fonctionnant pour l'instant par collage, en rapprochant des objets : ce qui produirait, plus ou moins à son corps défendant, une certaine forme d'indétermination esthétique : la transparence.

Dans le même immeuble lyonnais que Sophie et Martial, Madame Amélie stocke aussi, mais pour une toute autre destination et dans un objectif distinct. Madame Amélie, soixante-trois ans, à la retraite depuis 1999, s'est engagée dans une transformation progressive de son appartement pour y intégrer du confort, de l'ergonomie et de l'assistance. L'objectif poursuivi est d'équiper et d'organiser l'habitat de sorte qu'il accompagne le vieillissement de Madame Amélie – un vieillissement dans l'autonomie. « Une chambre noire » selon la désignation de Madame Amélie a été pour elle « vraiment importante à installer », une pièce à part, où sont stockées l'alimentaire, toutes sortes de produits, d'objets, de choses. L'organisation de la chambre noire est simple : des étagères, des boîtes en plastique, boîtes de cartons. Tout ce « qui traîne » est déposé ici où un désordre, relatif, est permis – ce qui maintient le reste de l'appartement dans un ordre quasi militaire. L'appartement s'est finalement centré sur cet espace de rangement à l'échelle d'une petite pièce, cœur du système mis sous contrôle. Ici, en position centrale, la chambre noire exprime et explique assez clairement la maîtrise des flux domestiques.

Malgré le stock de la chambre noire, les courses sont faites tous les jours au marché. C'est que le stock alimentaire a une fonction précise, il n'existe que dans l'éventualité où Madame Amélie tomberait malade. Sa présence lui libère l'esprit : dans l'éventualité d'une immobilisation, elle ne dépendra, pense-t-elle, de personne. Cette pièce noire incarne la logique domestique de Madame Amélie – le domestique est placé chez elle sous le signe de l'invisible, du caché : « Moi, j'aime pas qu'on voit les choses » ; ailleurs : « Il y'en a qui mettent sous les lits, sous les armoires, moi il faut que ça soit net ». C'est un double mouvement qui peut être observé : s'il s'agit que rien ne vienne gêner le regard et les activités, il faut aussi que l'esprit soit soulagé de la contingence. Ce que l'on ne voit pas

et ce qu'il faut cacher est tout à la fois insignifiant et le condensé d'une vie : « Y'a tout là-bas » conclura-t-elle.

L'impossible stock

Ailleurs et dans un autre contexte sociale et économique, un appartement parisien de 65 m² abritent trois colocataires : Thomas, Ariane et Mélanie entre vingt-cinq et trente ans, jeunes travailleurs qui vont de contrats de travail « atypique » en contrats de travail à durée déterminée.

Le ravitaillement alimentaire – « notre système de partage » selon l'expression d'Ariane – avait été rodé avant l'arrivée de Mélanie : soit, le plus fréquemment, Thomas et Ariane faisaient les courses ensemble, soit quand l'un d'eux les faisait, la somme des courses était divisée par deux. « C'était assez régulier et on mangeait régulièrement ensemble. » Mélanie, à son arrivée, ne s'est pas moulée dans le « système de partage ». Même si elle en a accepté *a priori* les termes, ses fréquentes absences ont conduit Thomas et Ariane à poursuivre un temps, leur mode de ravitaillement pour deux. Puis Mélanie s'est installée plus définitivement et un nouveau système de ravitaillement s'est mis en place pour trois. « On partage tout » synthétise Ariane. Le « On partage tout » est le principe de base, les colocataires y dérogent pourtant sans cesse.

Deux situations principales de ravitaillement.

- D'abord les « grosses courses » dont le prix est divisé par trois. Leur fréquence varie en fonction de la présence des uns et des autres : tous les quinze jours si tout le monde est là, au-delà si les colocataires sont absents.
- Ces courses collectives sont complétées par des courses individuelles appelées le « réapprovisionnement spontané » ou « le petit plein ». Ce sont les courses individuelles qui assurent un ravitaillement *a minima* de la colocation : les absences des uns et des autres sont fréquentes, sans qu'il soit nécessaire de se prévenir mutuellement. Si les absences rendent complexe l'approvisionnement, la consommation, elle aussi, se révèle aléatoire : « on achète plein de légumes, ils pourrissent parce qu'on n'est pas tout le temps là », ailleurs « même la viande (...) ça nous est arrivé plusieurs fois de jeter de la viande ».

De fait, les situations de repas collectifs sont rares : des emplois du temps différents, des activités professionnelles qui nécessitent des déplacements ou les envies personnelles ne permettent pas d'anticiper l'approvisionnement et la consommation : Mélanie n'a pas le même rythme que les deux autres, elle « n'a pas forcément faim en même temps » explique Ariane.

Refusant d'endosser vis-à-vis d'autrui une position de contrôle, d'autorité productrice d'obligations, les colocataires cherchent à instaurer une relation marquée par la flexibilité, l'égalité : « Parce qu'on n'habite pas avec plusieurs personnes pour le plaisir. Les habitudes des autres peuvent énerver. Et les tiennes aussi, c'est réciproque », opposées au formalisme et à l'autorité des règles notamment familiales. Les colocataires inventent une communauté des individus. Ainsi Thomas explique qu'il « aime bien ce mode de fonctionnement ». Mais il ne faut pas que cela devienne « un enfer ». Cela suppose une certaine souplesse d'esprit et d'organisation. Le pire de la colocation, « c'est limite, dans le frigo, il faut faire un étage par personne ».

Dans les temps incertains que construit l'organisation économique actuelle, les citoyens pour habiter la ville sont contraints d'inventer des nouvelles manières d'habiter ; l'une d'elles est la colocation, habitat collectif pour individus, définis par la précarité des conditions sociales, l'irrégularité des revenus. Ce mode d'habiter tente de concilier, sur une période plus ou moins courte, une mutualisation des risques avec la protection du statut de l'individu comme être autonome. Et il n'est pas sans incidence sur l'organisation de l'espace d'habitation et sur le statut des objets du quotidien, sur l'acte d'habiter lui-même. Ainsi, les colocataires expérimentent-ils un rapport plus distant à la consommation, à l'équipement traditionnellement attaché à l'habitat. C'est l'usage bien plus que l'objet lui-même, dont le statut devient composé et transitoire, qui détermine sa présence et son utilité. Un nouveau rapport à la consommation est expérimenté-là : l'alimentaire, les équipements électroménagers et techniques, les meubles, les objets sont ou ont été échangés, donnés, rachetés, délaissés, prêtés, jetés, collectivisés dans une économie complexe d'échange, de don et de contre-don.

Le stock comme charge sexuée et comme esthétique domestique

Certains – comme Sophie et Martial – inventent une forme singulière d'approvisionnement, façon de maintenir à distance le domestique. Le stock, chez ceux-là, est envisagé comme une manière de se libérer de la tâche devenue finalement complexe de s'approvisionner. Chez d'autres, le stock prendra une forme différente et portera d'autres enjeux. Parler du stock chez Karine et Ludovic, c'est essayer

de cerner un mode de remplissage de l'espace domestique au croisement de la monstration bourgeoise du plein, du chargé et de l'esthétique de la consommation du rempli, du toujours disponible.

Karine, quarante ans et Ludovic, trente-neuf ans, sont mariés et parents de deux enfants de huit et douze ans. Lui est chargé de communication dans une grande entreprise publique, Karine, elle, gère un local de répétition. Ils habitent depuis sept ans, en région parisienne, une maison de 120 m². La maison s'ouvre, au rez-de-chaussée sur une grande pièce (salle à manger/cuisine) qui fait office de « lieu de réception ». Il n'y a pas de salon : on vient chez Karine pour se mettre à table.

Toutes les études récentes montrent que le temps consacré respectivement par la femme et l'homme à la famille n'a guère bougé. Malgré l'entrée massive de techniques en charge du domestique (diffusion des machines à laver le linge, de l'aspirateur, du chauffage central, des plats cuisinés, etc.) on ne constate qu'une faible diminution du temps ménager féminin. La division du travail domestique reste donc inégalitaire. Ce constat paradoxal trouve son origine dans deux mouvements concomitants. L'avancée dans la mécanisation des tâches s'accompagne d'une progression des exigences adressées aux ménagères, notamment en terme d'hygiène. Et les technologies n'ont pas réussi à réduire la quantité de travail vivant accompli par les femmes. Christian Marazzi définit le travail vivant au regard du système économique : « Dans la sphère domestique, on est confronté à un type de travail particulier qui devient central à l'intérieur d'un régime post-fordiste. Il s'agit du travail vivant dans lequel "le produit est inséparable du producteur" »⁸. Ce travail caractérise tous les services à la personne et s'étend toujours plus à l'intérieur de la sphère directement productive sous forme d'activités relationnelles. Le cas de Karine est exemplaire à ce titre. La présence massive de l'électroménager, plus ou moins bien accepté, n'a pas réduit la quantité de travail vivant parce que les valeurs hygiénistes, les standards esthétiques, les codes sociaux et les nouvelles considérations écologiques contraignent Karine à multiplier le travail domestique à la fois dans la répétition des tâches traditionnelles et dans de nouvelles directions.

A la remarque : « ce qui est bien c'est que tout est apparent et tout est près de la main » Karine répond qu'elle « n'en peut plus. Je trouve que c'est trop ». Elle annonce qu'elle est en train de changer de mode de vie. « Avant j'étais très accumulation et là, de plus en plus ça me fatigue. Ça me fatigue pour le ménage, ça me fatigue pour plein de choses, pour le temps passé ». Elle a commencé à alléger spatialement son intérieur (les meubles lourds, encombrants) et atténuer le décor (elle voudrait se débarrasser du meuble d'imprimerie sans portes, qui laisse les choses apparentes). Mais déjà, elle est rattrapée : elle spécifie que le privé n'est pas sa priorité, ce qu'ils privilégient c'est l'activité sociale et non uniquement l'aménagement de la maison.

Karine parlant de la nourriture, ouvrira le réfrigérateur pour en montrer l'abondance. Elle confiera avec fierté la charge qui pèse sur elle : « le réfrigérateur doit être plein en permanence ». En organisant des repas et en les valorisant (Karine explique avoir « une culture de la préparation assez importante », dit « fabriquer » le repas du soir), en décidant de ce qu'il faut cuisiner pour être à la hauteur « des goûts de son mari et de ses enfants » (« mon mari, c'est important pour lui la table... pour lui, ben pour nous aussi » raconte Karine), en élaborant des stratégies relationnelles : « beaucoup de gens passent manger le soir », Karine reproduit dans la sphère privée le champ social public, notamment celui du travail de son mari. Il s'agit donc pour reprendre les termes de Christian Marazzi d'un travail vivant toujours plus chargé de symboles, de signes et de représentation.

Ainsi, Karine se dit très préoccupée par l'état de la planète, et se décrit comme ayant une conscience écologique qu'elle intègre dans ses gestes quotidiens et domestiques. Elle déplore que les autres ne soient pas dans les mêmes dispositions qu'elle. Elle estime, par exemple, que ses poubelles sont moins « grosses » que celles des « autres », parce que ses voisins auraient beaucoup d'emballages, à cause de leur mode alimentaire (pizza, plats d'aluminium). Mais il n'y a pas que le voisinage dont elle blâme le laisser-aller. Systématiquement – tous les matins – Karine passe derrière son mari pour récupérer les divers objets susceptibles d'être recyclés et qu'il jette indistinctement. « Je ne sais pas s'il le sait, il le sait un peu mais il fait semblant de pas le savoir, je sais pas. » En faisant le geste machinalement, sans en parler, en sortant les journaux, les bouteilles de verre de la poubelle générale pour les jeter dans la bonne poubelle, Karine crée une nouvelle charge qui reproduit à son désavantage le contraste sexuel.

Mais le stock alimentaire que Karine doit sans cesse alimenter et prendre en charge lui pèse. Un mode original de rappeler à son mari ses obligations est la création d'une signalétique qui parcourt les murs et meubles de la maison. Tout part de remarques réitérées du mari : « je sais jamais où tu

⁸ Christian Marazzi, *La Place des chaussettes. Le tournant linguistique de l'économie et ses conséquences politiques*, Paris, Editions de l'Éclat, 2001.

ranges les trucs », ce qu'il y a en stock. La réponse fut le marquage permanent des tiroirs du meuble de la cuisine (cadeau à l'occasion de la fête des Pères), de la porte du frigo, des placards des enfants. Prises silencieuse de parole, traces visibles du travail domestique.

L'étude de l'innovation familiale a permis de se défaire des « lieux communs » du domestique. Le design doit s'extraire des types spatiaux et des objets archétypaux construit dans un contexte industriel et technique singulier pour observer plus sérieusement les usages et pratiques contemporains et comprendre ce qui se joue-là. Ces derniers montrent que « l'étiquette » domestique initiée par la société industrielle est battue en brèche, que de nouvelles formes d'habiter s'inventent chaque jour, que les typologies de la matière domestique sont loin d'être conformes aux prescriptions des concepteurs.

LES ARTS DE LA SUBSISTANCE AU MAROC CHANGEMENTS ET PERMANENCE

Naima Elkhatib-Boujibar

archéologue, historienne d'Art.

Le Maroc pays d'Afrique du Nord berbéro-arabe longtemps replié sur lui-même n'a reçu que tardivement des influences socio-culturelles du monde Occidental. Des relations commerciales ont certes été nouées avec les pays européens dès le XIX^e siècle, mais il faut cependant attendre l'établissement du Protectorat Français et espagnol au début du XX^e siècle, pour voir le pays se transformer au fil des ans, avec l'introduction des technologies modernes, l'industrialisation et l'exiguïté des habitats citadins. Ces mutations économiques ont naturellement modifié en partie les pratiques ancestrales culinaires des marocains. Aujourd'hui, technologie commerce et démographie se développant, une surpopulation urbaine se trouve concentrée dans de grandes agglomérations dont Casablanca, est le modèle par excellence. De petite ville semi-rurale, au début du XX^e siècle, sans prestige, elle devint au fil des années, une mégalopole, grossie sans cesse par des flux humains hétérogènes grâce à son port et son industrialisation. Et ce phénomène continuant de nos jours, la ville atteint presque les cinq millions d'habitants le sixième de la population totale du pays. Nombreux sont les facteurs qui ont contribué à cette évolution rapide et transformé le visage du pays en quelques décennies : Industrialisation, nouvel habitat, amélioration du niveau de vie, généralisation de l'enseignement, travail de la femme en dehors du foyer et facilités de crédits.

INDUSTRIALISATION ET HABITAT NOUVEAU

L'un des facteurs des plus importants de cette mutation a été l'industrialisation. Développée dès l'époque du protectorat elle a fait appel à une nombreuse main d'œuvre venant des campagnes, des bourgades ou des villes.

NOUVEL HABITAT POPULAIRE

Répondant à la demande de cette main d'œuvre et à celle des autres classes prolétaires qui ont suivi cette exode, petits commerçants et artisans attirés par le gain, de nouvelles habitations furent construites, aussi bien à l'époque du protectorat qu'après l'indépendance (1956). Et l'institution de la sécurité sociale en améliorant, après l'indépendance, la condition du travailleur dans le secteur industriel, commercial ou artisanal permet à la majorité des salariés de quitter leurs gourbis et d'accéder à un logement décent.

De ce fait le bâti nouveau et l'urbanisme moderne en transformant rapidement les petites « Medina » en grandes cités ont sorti la population de son cadre ancien, et bouleversé la vie traditionnelle structurée qu'elle a menée durant des siècles.

Le nouvel habitat, mis à part quelques cités qui furent construites à l'époque du protectorat sous le modèle des médinas traditionnelles, se regroupe en blocs d'immeubles à trois ou quatre étages ne comportent qu'une terrasse commune pour tous les locataires. Constituées de deux ou trois pièces avec salle d'eau et petite cuisine, elles ne possèdent dans leur majorité, pas de cour à ciel ouvert, composante essentielle avec la terrasse de la maison traditionnelle dont leur absence a eu une incidence sur les habitudes culinaires ancestrales.

C'est ainsi que certaines préparations qui exigeaient un espace assez vaste, comme le nettoyage, et le séchage du blé avant sa mouture au moulin pour la confection de la farine du pain et la semoule pour le couscous, sont devenues des actions difficiles à réaliser dans ces espaces trop exigus. Ce qui a poussé les habitants de ces cités à ne plus stocker le blé, ni procéder à toutes les opérations préparatoires pour la confection du pain quotidien et des grains de couscous et à se procurer chez l'épicier du coin ou même dans les grandes surfaces depuis leur ouverture, ces dernières années, dans les principales villes, ces denrées conditionnées actuellement par les industries agro-alimentaires. Ce changement a donc fait disparaître les moulins de certains quartiers et rendu inutiles les ustensiles qui se rapportaient à ces opérations (jarres en terre pour le stockage, tamis aux trous de différents calibres, cf. planche III). Et c'est ainsi que les variétés de tamis ne trouvant plus

d'acquéreurs dans les villes deviennent très rares sur les marchés citadins, et ne se vendent plus que dans certains marchés ruraux hebdomadaires.

Le même phénomène s'est produit pour toutes sortes de denrées que les femmes marocaines préparaient dans les maisons et stockaient pour toute l'année dans des jarres en terre cuite, au moment des cueillettes saisonnières (comme les olives et l'huile d'olive cf. pl. I)

HABITAT DE LA NOUVELLE BOURGEOISIE

En 1956, l'Indépendance libère une partie de logements occupés par des européens, et en appelant dans la fonction publique de très nombreux marocains, l'état leur a fourni les moyens de payer les loyers de ces mêmes appartements. Cependant en occupant de tels logements appartements ou maisons ces nouveaux locataires, se sont trouvés dans l'obligation d'acheter du mobilier étranger pour meubler les espaces différenciés de la demeure européenne tels que la salle à manger, la chambre à coucher, qui n'existaient pas dans les maisons traditionnelles où ils logeaient au préalable, (chaises, fauteuils et table de salle à manger etc...).

LA MAISON TRADITIONNELLE

Les maisons traditionnelles petites ou grandes se composaient en effet de pièces polyvalentes se ressemblant, disposées en U ou en L, autour d'une cour ou patio à ciel ouvert. Seuls des divans bas, entourent les chambres où se trouvent parfois quelques coffres pour ranger les effets. Dans la journée les pièces font office de salles de séjour. Aux moments des repas elles se transforment en salles à manger : une table basse en bois recouverte d'une nappe est alors apportée pour que les convives s'assoient tout autour, en tailleur, sur des petits matelas carrés « *golissates* » ou poufs et mangent dans un même plat. La nuit tombée, les membres de la famille viennent se coucher sur les matelas, métamorphosant ces pièces en dortoirs.

C'est ainsi que le locataire marocain s'adaptant à un nouvel espace qui lui impose un nouveau mode de vie, introduit des innovations dans l'ameublement des pièces de réception et de repos. En se généralisant ce modèle d'habitat deviendra le lot de la classe bourgeoise.

MAISONS DE LA HAUTE BOURGEOISIE

Quant à la classe aisée, en héritant des belles villas occupées préalablement par des européens, et en construisant des nouvelles demeures somptueuses adoptera sans difficulté les styles d'ameublement à la mode en Europe ou aux États Unies. La seule concession faite à la tradition est le maintien de la salle de séjour entourée de matelas dite « *salon marocain* », qui peut, les jours de fêtes ou de deuil, accueillir un nombre important d'hôtes et se transformer en salle à manger (cf. pl. IX)

APPROVISIONNEMENT TRADITIONNEL

Auparavant dans les familles bourgeoises, le chef de famille ou le préposé aux courses, faisait le marché quotidien pour acheter les provisions de viande et de légumes au marché *souk* du quartier. Les épices étaient achetées au marché des épices comme le « *Souk El Attarines* » de Fès ainsi que l'huile et le beurre.

Les grains avaient leur marché à part « *rehba dez-zra'a* » Le maître de maison achetait chaque année après la récolte des olives ses provisions d'olives et d'huile qu'il conservait dans des jarres en terre cuite vernissée à l'intérieur, rangées avec les autres denrées (céréales, charbon, beurre rance etc..) dans les remises de la maison prévues à cet effet qui se trouvaient tout près des cuisines (cf. pl. I)

APPROVISIONNEMENT ACTUEL

De nos jours existe encore à Casablanca, ville moderne, le marché aux grains « *Rahba dez-zra'a* » et le carreau de l'huile la « *Qa'a dez-zit* » dans le quartier des *Habous* où l'on vend également les autres matières grasses « *smen* » *beurre rance* les conserves d'olives et de citrons confis ainsi que des épices. Mais les belles jarres en terre (cf. planche I) ont été remplacées par des tonneaux en matière plastique (cf. pl. II)

GENERALISATION ET GRATUITE DE L'ENSEIGNEMENT, SUPPRESSION DE LA DISCRIMINATION DES SEXES AU NIVEAU DE LA FORMATION

Avec la gratuité de l'enseignement, l'enseignement moderne se généralise. Les études supérieures classiques et techniques, jadis réservés à une minorité, sont désormais à la portée de tous les Marocains des deux sexes. Les jeunes marocaines formées aux mêmes universités et aux mêmes écoles, vont de plus en plus couronner leurs études de diplômes les plus élevés et accéder aux plus hauts emplois. Aucune carrière, aucune charge publique ne leur sont plus interdites. Ajoutons que les nécessités économiques actuelles telles que l'éducation et le confort des enfants obligent la femme à travailler en dehors de la maison pour exercer le métier qu'elle s'est choisi. Son engagement dans les activités extra-familiales la libère ainsi et la désenclave d'une structure sociale qui la maintenait enfermée dans un cadre étroit, maison et famille

FACILITES DE CREDIT

Le niveau de vie amélioré par le travail conjoint du couple permet à plusieurs foyers d'obtenir des crédits Ce moyen financier à fourni aux familles la possibilité d'acquérir des appareils électroménagers modernes que vantent les publicités apparaissant sur les affiches des rues et à la télévision

EFFETS DES MASS-MEDIA

Il ne faudrait pas d'ailleurs oublier l'action des mass_média sur l'ouverture des foyers marocains vers le monde extérieur occidental soit-il ou Oriental. Ayant débuté avec la radio elle se continue de façon plus intense par l'introduction dans chaque foyer de la télévision. Il suffit de voir le nombre de paraboles sur les terrasses des immeubles ou des maisons dans toutes les villes marocaines, pour mesurer l'impact de ce nouveau moyen de communication sur la vie quotidienne des marocains et l'incidence qu'il peut avoir sur les changements des arts de la subsistance.

ALLEGEMENT ACTUEL DE LA VIE QUOTIDIENNE DE LA FEMME

Ces nouveaux ustensiles (réfrigérateurs, congélateurs, mixeurs électriques, cocottes-minute, cuisinières et fours à gaz) débarrassent la femme de la corvée de la préparation des conserves d'aliments, (viande confites, olives et légumes en saumure), et du rallumage quotidien du charbon de bois du brasero en terre ou en métal(cf pl. IV). Ils allègent ainsi les charges des maîtresses de maison, tout en économisant leur temps. En faisant de nos jours, leurs emplettes pour la semaine dans les marchés du quartier ou dans des grandes surfaces, les femmes actives, peuvent utiliser pour conserver plus facilement les denrées périssables dans des réfrigérateurs et des congélateurs Cet allègement des obligations ménagères, impliquant une simplification du mode de vie traditionnelle, finit par imposer un cadre de vie nouveau dominé par des rapports sociaux qui ne peuvent plus être totalement régis par la sacro-sainte coutume. Et la mobilisation de la femme hors du foyer bouleverse bien des usages. Les réceptions entre amies et membres de la famille ne sont plus aussi nombreuses que jadis. Elles sont programmées longtemps en avance et le cérémonial et le rituel qui les caractérisaient ne s'imposent plus de manière aussi stricte que par le passé. Les fêtes du mariage qui se prolongeaient sept jours sont écourtées. Elles ne durent plus qu'une journée et les repas sont organisés par des traiteurs qui fournissent les victuailles et l'agencement des salles et des tables. Ce qui implique que les anciens ustensiles que chaque ménage de la bourgeoisie possédait pour leur utilisation lors de grandes cérémonies ont été vendus et lorsque les repas, le cas échéant devraient être préparés pour une petite cérémonie familiale dans les maisons, ces ustensiles fourneaux, marmites, plateaux à couvercles coniques pour présenter les plats sont loués à des marchands ou traiteurs (cf. pl. II *photo3 d'une rue marchande du quartier des habous de Casablanca*) La cérémonie du thé par exemple qui nécessitait chez les bourgeois tout un bel ensemble en métal argenté ou en cuivre, constitué d'aiguière pour laver les mains, de plateaux à pieds présentant les boîtes (pour le thé, la menthe le sucre) de bouilloires ou samovar, de plateau et boîte à gâteaux surmonté d'un couvercle conique (cf. pl. VII) et une durée prolongée pour sa préparation devant les convives, se réduit actuellement au remplissage de la ou les théières dans la cuisine et sa présentation sur un plateau garni de verres. (cf. pl. I X *Théière et verre placés sur un guéridon*)

PERMANENCE DE CERTAINS USTENSILES

Cependant malgré tous les changements qui s'opèrent, l'attachement des marocains aux « goûts et saveurs » de leur cuisines traditionnelles font que certains ustensiles demeurent encore utilisés. Fabriqués cependant avec de nouveaux matériaux (inox et matière plastique) ils ont la faveur des femmes. Plus légers que les objets en poterie, cuivre ou argent , moins fragiles, et faciles à ranger et d'entretien facile, ils rendent plus aisé le travail quotidien des ménagères. Il est d'ailleurs à remarquer que bien que réalisés dans de nouveaux matériaux, certains d'entre eux ont gardé la forme et l'aspect traditionnels comme la « Guess'a » grand plat pour pétrir le pain et préparer le couscous, (cf. pl.III *photos du haut, plat Guessa'a en poterie au centre, à gauche en plastique, à droite en inox*) le couscoussier conique de la cocotte minute (rappelant la forme du dessus d'un couscoussier archaïque en osier(cf. pl. V *photo du haut , couscoussier archaïque, en bas à gauche couscoussier traditionnel en inox, au centre et à droite couscoussiers posés sur des cocottes -minute*) ou même la table base pour poser un plateau de thé (Cf pl. VI *photo du haut, à gauche plateau portant les trois boîtes pour le thé, en inox au dessus d'une table en plastique*). Même la bombonne à gaz butane (cf. pl. VI *photo du haut, à droite*) a été élégamment habillée d'une « robe » cylindrique en métal argenté pour cacher sa laideur et a été surmontée d'un néo-brasero en terre cuite(cf.pl. *photo du centre*). Celui-ci garde d'une part le souvenir et l'esprit du brasero ancestral et d'autre part tout en permettant de poser la théière en métal sur le fourneau à gaz selon la tradition de la préparation de ce noble breuvage, pour provoquer la décoction du thé, il l'éloigne de la flamme et en atténue sa chaleur forte qui risquerait de faire fondre le métal de la théière en agissant comme un chalumeau (cf. pl.VI *photo du bas préparation du thé*). (Astuces qui permettent de garder l'esprit de la tradition). Il est à signaler que le rituel de la cérémonie du thé qui est encore respecté dans les campagnes et chez la population salariée des grandes villes est pour la plupart des cas présidée par le maître de maison.

Le Tagine ustensile de cuisson et plat de service, en terre vernissée au couvercle conique dont le nom est devenu générique de beaucoup de mets marocains est aussi un plat qui perdure et se trouve encore dans toutes les cuisines et sur toutes les tables marocaines pauvres ou riches(cf. pl. IV, *photo du bas*).

NOUVELLES FONCTIONS DES ANCIENS USTENSILES

Les anciens ustensiles qui ne sont plus utilisés, sauf dans certaines cérémonies sont soit relégués aux oubliettes soit élevés au rang d'objets d'art et servent pour la décoration des salles de séjours ou des jardins (cf. pl. VII et VIII)

CONCLUSION

Ainsi l'urbanisme et l'architecture modernes, la généralisation de l'enseignement et l'introduction des mass-média ont imposé de nouveaux repères dans la société marocaine. D'un mode de vie et d'échange « traditionnel » les groupes sociaux se sont initiés à une manière de vivre l'espace s'inscrivant dans une modernité à laquelle la révolution industrielle, et les échanges internationaux ont insufflé de nouveaux courants culturels. De résistance en adaptation, les styles de vie s'hybrident et se différencient pour engendrer des modes de pensées et des manières de vivre qui opèrent un remodelage de la société marocaine . Celle-ci naviguant entre modernité et tradition à laquelle elle reste attachée se compose une nouvelle identité marquant de son empreinte les arts de la subsistance.

TABLE RONDE : QUE DEVIENNENT NOS OBJETS DU QUOTIDIEN

Cette table ronde est animée par Renée ELKAÏM-BOLLINGER

1^{ÈRE} PARTIE : QUE DEVIENNENT NOS OBJETS DU QUOTIDIEN

Intervenants :

Chris YOUNES; Bernard ARCAND ; Chab TOURÉ ; Niamatallah ELKHATIB-BOUJIBAR ; Pierre MAYOL ; Thierry PAQUOT

Mais ce n'est pas seulement à cause du soleil qu'aujourd'hui est un jour heureux : il y a une surprise pour nous à midi. En plus de l'ordinaire du matin, pour nous à midi. En plus de l'ordinaire du matin, nous trouvons dans la baraque une merveilleuse marmite de cinquante litres, presque pleine, qui arrive tout droit des cuisines de l'usine. Templer nous lance un regard de triomphe : cette trouvaille est son œuvre

Templer est « l'organisateur » officiel de notre Kommando : il a pour la soupe des civils cette sensibilité toute particulière qu'ont les abeilles pour les fleurs. Notre Kapo, qui n'est pas un mauvais Kapo, lui laisse carte blanche, et il s'en trouve bien ; tel un limier. Templer suit au départ une piste imperceptible, et revient inmanquablement avec quelque nouvelle précieuse : ce sont les ouvriers polonais du Méthanol, à deux kilomètres de là, qui ont laissé quarante litres de soupe parce qu'elle avait un goût de rance, ou bien c'est un wagon de navets qui reste abandonné sans surveillance sur la voie de garage des cuisines de l'usine.

Aujourd'hui il y a cinquante litres à partager, et nous sommes quinze, Kapo et Vorarbeiter compris. Ça nous fait trois litres chacun : un litre à midi en plus de l'ordinaire, et pour les deux autres on ira à la baraque à tour de rôle dans l'après-midi, et on bénéficiera exceptionnellement de cinq minutes de pause pour faire le plein.

Que désirer de plus ? Avec la perspective des deux litres épais et chauds qui nous attendent dans la baraque, même le travail nous paraît léger. À intervalles réguliers, le Kapo s'approche de nous et demande :

- Wer hat noch zu fressen ?

Et il s'emploie ce terme-là, ce n'est pas par dérision ou sarcasme, mais parce que notre façon de manger, debout, goulûment, en nous brûlant la bouche et la gorge, sans prendre le temps de respirer, c'est bien celle des animaux, qu'on désigne par « fressen », par opposition à « essen », qui s'applique aux hommes, au repas pris autour d'une table, religieusement. « Fressen » est le mot propre, celui que nous employons couramment entre nous.

Meister Nogulla, qui assiste à la scène, ferme les yeux sur nos courtes absences. Meister Nogalla a l'air d'avoir faim lui aussi, et n'étaient les conventions sociales, peut-être ne refuserait-il pas un litre de notre chaude.

Arrive le tour de templer, à qui ont été décernés à l'unanimité cinq litres prélevés sur le fond de la marmite. Car Templer n'est pas seulement un fameux débrouillard, c'est aussi un exceptionnel mangeur de soupe, capable – performance unique – de vider ses intestins sur commande en perspective d'un repas copieux, accroissant ainsi son étonnante capacité gastrique.

Primo Levi, « Si c'est un homme ».

Si la langue allemande distingue les deux termes « fressen » et « essen », le premier se rapportant aux animaux tandis que le second s'applique aux hommes, d'où viens le terme « manger » en Français ? « Manger » vient du latin « manducare », de « Manducus » désignant un personnage de comédie, ogre bouffon caractérisé par sa glotonnerie. « Manducare » c'est d'abord « mâcher », dévorer », littéralement « « jouer des mandibules, jouer des mâchoires ». Ogre bouffon ou animal, quand l'homme qui mange est-il devenu un dégustateur, un goûteur, un stockeur et un « préparateur » ? Avec quoi subsiste-t-il ? Où ? Comment ? Quand ? Autant de questions que soumet Renée ELKAÏM-BOLLINGER aux participants à cette 1^{ère} table ronde. Dacia MARAINI, écrivain Italienne nous rappelle que « la vraie cuisine ne sent pas bon. C'est un lieu de boucherie où le sang des

animaux se mêle aux restes avariés. Un lieu où le gras, le sel et la farine collent au fond des casseroles en croûtes nauséabondes ». Ce texte traduit toute l'ambivalence de la cuisine. Goût et dégoût se mêlent. Plaisir des doigts faisant doucement la pâte ou délice de sentir l'odeur de l'oignon qui sue et la pomme caramélisée. Claude Levi-STRAUSS faisait observer qu'il « ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser. » Ici et ailleurs, maintenant et avant.

Avant donc... Au XIX^e siècle, l'asperge surgit majestueuse dans son bocal transparent. Apparaît la conserve, véritable produit de luxe et qui jusqu'à la Première Guerre mondiale symbolise l'accession de l'élite sociale au régime industriel. Plus loin dans le temps : Comment les objets du café sont-ils apparus avec le café, avec le mot « café » ? Comment s'opère la rencontre de la porcelaine, de la cafetière et de la tasse ? Que deviendra la cafetière ? Quel langage l'accompagnera ? Que deviendra le chocolat - breuvage des Aztèques, servi dans les cérémonies avec un luxe de vases peints, de carapaces de tortues et de coussinets en peau de jaguar – quand il sera introduit dans les Cours d'Espagne et de Toscane ? Les servantes le font alors mousser avec le « molinillo ». Le chocolat mousse encore. Le « molinillo » a quant à lui disparu.

LA DISPARITION DES GESTES

Que deviennent ces objets ? Que deviennent ces gestes ? Sont-ils transmissibles ? Il convient de quitter le passé, voire, de se projeter dans l'avenir. Thierry PAQUOT avait imaginé, ayant appris qu'il était invité à participer à cette table ronde, lire quelques extraits d'ouvrages de science-fiction. Les mains y sont munies de prothèses, de puces, d'éléments externes conférant à l'Homme une nouvelle efficacité. Or les auteurs de ces romans annonciateurs font en fait le postulat d'une invariance anthropologique. Ils aboutissent tous au même constat : la main humaine ne peut pas être remplacée. Quels que soient les objets utilisés, la main reprend ses droits. Les doigts ont une dimension langagière. Les gestes ne relèvent pas uniquement d'un processus d'apprentissage. Chaque geste comprend sa part d'inattendue, quand l'événement et la poésie font irruption. Il est question ici de « l'être ».

LA REVANCHE DU LIEU

La mondialisation peut-elle favoriser la disparition de certains gestes ? Thierry PAQUOT demeure convaincu pour sa part que l'on ne peut jamais réellement échapper de là où on est. Certes personne ne peut nier le phénomène de mondialisation. Toutefois, les usages et les manières de faire sont encore largement culturels ou territorialisés. Certains semblent même immuables. Dans les bidonvilles de Bombay, les femmes continuent à se lever à 4 heures du matin, avant que la maisonnée ne s'éveille, pour préparer les Chapatis. Cette préparation est encore aujourd'hui fortement ritualisée. En effet, elle s'accompagne de chants – plus de 60000 chants ont été ainsi répertoriés. Les femmes chantent leur labeur, leurs peines, leur misère. Ainsi, au geste s'ajoute ce chant « d'autoanalyse » spontanée, souvent improvisé, toujours passionnant. La mythologie indienne ne lui demande-t-elle pas d'être une déesse ? Cette déesse du foyer ne peut pas être balayée par Bollywood du jour au lendemain. Ce geste est-il menacé par la mondialisation ? Et si tel est le cas, la disparition de ce geste sera-t-elle perçue comme un gain ou comme une perte ? Si cette disparition s'accompagne d'une amélioration du statut des femmes en Inde, la mondialisation sera vécue comme un gain.

Il ne faut pas vivre dans la nostalgie. La mondialisation ne doit effrayer personne. Les êtres humains ont toujours su, l'histoire de l'humanité le prouve, inventer de nouvelles traditions. Les ustensiles de cuisine évoluent, une tradition en chasse une autre. Pourquoi pleurer la disparition de telle ou telle passoire ? L'essentiel n'est pas là. Il se trouve dans l'accord que chacun entretient entre son corps et ses désirs.

LA PERTE DU SENS

La question principale est, selon Chab TOURÉ, celle de l'équilibre entre ce que l'on perd et ce que l'on gagne. Ainsi, au Mali, les objets vivent leurs vies. Ils vivent même plusieurs vies. Certains objets sont aujourd'hui achetés en Occident pour leur valeur esthétique. Ils sont donnés à la contemplation des Hommes. Ces mêmes objets sont, en Afrique, convoités à la fois pour leur valeur esthétique et pour leur valeur d'usage. Un même objet peut donc avoir deux réalités différentes, deux vies

différentes, qu'il se trouve en Europe ou en Afrique. On peut acheter dans le quartier du Marais à Paris des bols en plastique dont la valeur sera purement esthétique alors qu'il est utilisé pour boire en Afrique. La question n'est donc pas tant celle de la disparition des objets, mais celle de la disparition du sens. De même, comme l'a rappelé Miche BOUISSON ce matin, certains objets fabriqués en occident sont repris, refaçonnés, recyclés en Afrique. Les canettes de boisson sont ainsi récupérées par les artisans, fondues et transformées dans des gamelles en inox. Le circuit est inversé.

Il en résulte que la mondialisation – ou la modernité - sera vécue d'une part et de l'autre de façon très différente. La modernité, dans les pays du nord, est le produit des évolutions internes des sociétés, des évolutions de l'être, de ce qu'il est, de ce qu'il pense. En Afrique, la modernité est le produit des évolutions extérieures, des objets produits en dehors du continent africain.

LA REPRESENTATION OCCIDENTALE DU MONDE

Bernard ARCAND invite les participants à se méfier de cette tendance très occidentale qui prétend depuis 5 siècles que les identités du reste du monde sont en voie de disparition. Une étude a été réalisée auprès des lecteurs de la revue National Geographic, revue qui rencontre un succès considérable et qui bénéficie d'un lectorat mensuel estimé à 20 millions de personnes. Des photos de lieux exotiques – la Nouvelle Guinée, par exemple - ont été montrées à certains lecteurs. Il s'est avéré que quelle que soit la nature de l'événement photographié, si un sac en plastique apparaissait dans un coin de la photo, le lectorat occidental concentrait toute son attention sur cet objet du quotidien dont l'irruption symbolisait la destruction d'une identité propre, d'une culture. Comme si un simple sac en plastique pouvait étouffer des sociétés humaines. Cette étude rend compte du rapport que les sociétés occidentales entretiennent avec le reste du monde.

L'ETHIQUE DE LA PRECARITE

Nonobstant, nos sociétés occidentales sont aujourd'hui confrontées à une mutation majeure. L'éthique de la précarité est aujourd'hui une position vis-à-vis du monde, position qui modifie en profondeur, comme le souligne Chris YOUNES, notre rapport aux choses. Comment mieux prendre ? Comment mieux recevoir ? Comment ne pas trop prendre. La révolution alimentaire est incontestable. À celle-ci s'ajoutent les évolutions des mentalités dont le développement du travail des femmes constitue un élément fondamental. Les objets racontent notre évolution. La multiplication des objets, leur juxtaposition constitue autant de ruses – au sens socratique du terme – que l'être humain développe pour accompagner l'évolution de la vie quotidienne et faciliter son organisation. Les objets nous permettent de faire face au doute et à l'instabilité. Dans ce monde mouvant et accumulateur, l'éthique de la réalité responsabilise l'être humain. L'Homme est confronté à deux mouvements opposés : la recherche de la jouissance et la volonté d'être un citoyen du monde. Il recherche une nouvelle alliance avec son milieu, qu'il soit humain ou naturel. Les objets exprimeront cette alliance.

Jouissance et précarité se confrontent inlassablement. S'il a été fait référence aux objets, le débat a peu porté sur le contenu. Niamatallah ELKHATIB-BOUJIBAR fait part des évolutions qui touchent, au Maroc, la production de l'huile d'Argan. Cette production rencontre un fort engouement en Europe. Il est même aujourd'hui difficile de s'en procurer au Maroc, la majorité de la production étant destinée à l'exportation. Effets de mode obligent – notamment en France – la surproduction risque de tarir les ressources locales. Hautement symbolique dans la région, la production d'huile d'Argan s'inscrivait dans un système écologique qui faisait le lien entre l'environnement, l'arbre, les animaux et les êtres humains. L'industrialisation à outrance de ce produit, la modernisation de sa production détruit ce fragile équilibre.

L'ORIGINE DE LA MODERNITE

Se pose alors la question de la modernité, de la relation entre ce concept qui se veut occidental et le reste du monde. Chab TOURÉ fait remarquer que l'Afrique a eu la possibilité de se moderniser sans s'occidentaliser. La modernité, selon Roland BARTHES, c'est se rendre compte à un moment donné que certaines choses ne sont plus possibles. Or la modernité a échappé à l'Afrique et cela parce qu'elle ne s'inscrivait pas dans les priorités des politiques ou des chercheurs africains. Leurs

préoccupations étaient ailleurs. La modernité est un concept philosophique. Comment peut-on la définir ? Force est de constater que si l'Afrique s'est occidentalisée, elle ne s'est pas modernisée.

Chris YOUNES rappelle que le concept de modernité renvoie à celui d'invention. Certes de nombreux éléments rentrent en jeu : Le rapport à l'histoire ou la confrontation des marchés et des cultures. La notion de modernité en Occident est particulièrement complexe et renvoie au passage d'une société rurale à une société urbaine. Il n'en demeure pas moins que la modernité reflète l'invention, elle repose sur le mouvement. L'être est fondamentalement un être en devenir.

Thierry PACQUOT ajoute que la modernité est liée à la singularité, à l'individu. La modernité surgit lorsque l'individu n'est plus tributaire de son passé, d'un lignage ou d'une caste. Ce mouvement vers la modernité s'observe dans le monde entier et il n'est plus assimilé à l'occidentalisation. Certes, la modernité a été pendant un temps portée par l'occident, l'individu ayant été particulièrement choyé et mis en avant dans nos sociétés. La modernité est un néologisme qui a été inventé par trois auteurs : Théophile GAUTIER, Maxime DUCAMP et Charles BAUDELAIRE. Ce dernier expliquait clairement, dans un article sur l'art moderne, que la modernité est « le fugace, l'éphémère, le changeant et l'éternité ». La modernité s'inscrit dans ce jeu des temporalités. La question fondamentale est celle du rapport de l'Être et du Temps.

2^{EME} PARTIE : DONNER FIGURE A LA VIE QUOTIDIENNE

Intervenants :

Philippe LOUGUET; Cheick DIALLO; Marie HAUDE-CARAËS; André DESROSIERS; Marc BRETILLOT; Olivier DARNE

« Donner figure à la vie quotidienne ». Ici et ailleurs. En préparant cette table ronde, Renée ELKAÏM-BOLLINGER a observé une photographie faite au Vietnam, en ville sur le trottoir. Ce cliché donne à voir la main gantée de plastique de la marchande d'herbes, lesquelles sont bien ficelées en bottes et posées sur le rebord d'une bassine en plastique rouge. Sur ce même cliché, on peut voir une passoire bleue collée à une corbeille de bambou. Les matières coexistent. Cette rencontre est-elle incongrue ? Renée ELKAÏM-BOLLINGER pensait aussi à Man Ray, lequel estimait qu'il fallait inventer la tradition. Il faudrait alors interroger les créateurs sur la possibilité d'inventer des objets durables pour des nourritures éphémères. Mais qu'est-ce qu'un objet durable ? Un objet utile ? Comment résister à la provocation et citer Théophile GAUTIER : « *Tout ce qui est utile est laid. Car c'est l'expression de quelque besoin. Et ceux de l'homme sont ignobles et dégoûtants. L'endroit le plus utile de la maison, ce sont les latrines* »

JOUER AVEC LA NOURRITURE

Passons des latrines à la salle à manger où le repas est, selon certains, un espace théâtralisé. « *La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table, la scène. À ce théâtre, il faut un aménagement. À cette scène, il faut des décors. À cette cuisine, il faut une machination.* » Mais quelles seront, dans la rue ou en voiture, les dimensions cachées des manières de table. Quels imaginaires se déploient ? Peut-on jouer avec la nourriture comme Francis PONGE avec les objets familiers ? Ce même Francis PONGE qui déclarait : « *Je ne sais pas trop ce qu'est la poésie. Mais par contre assez bien ce qu'est une figue* ». Peut-on jouer avec la nourriture comme le font certains créateurs, pâtisseries ou plasticiens ? Peut-on bricoler la nourriture comme les immigrés qui inventent, remplacent accommodent, pour retrouver la « soul food », la nourriture de l'âme ?

Marc BRETILLOT fait observer que cuisiner c'est jouer. La rencontre avec la cuisine passe évidemment par le jeu. Il convient toutefois d'intégrer une donnée fondamentale, laquelle balise l'espace de création : tout ce qui est ingéré est un poison potentiel. Pour pouvoir ingérer les aliments, il faut au préalable les comprendre. Le créateur a pour objectif d'amener le mangeur le plus loin possible dans son seuil d'acceptabilité. Seuil qu'il ne faut en aucun cas dépasser. En effet, si tel est le

cas, le mangeur n'est plus acteur. Le goût est une perception choisie, alors que toutes les autres sont subies. Si le seuil est dépassé, ce choix ne s'opère pas.

Marc BRETILLOT joue avec la nourriture, avec ses potentiels. Il tente de déplacer subtilement les recettes. Or la cuisine ne repose plus sur des déplacements empiriques. Certains la conçoivent aujourd'hui en s'appuyant sur des concepts abstraits. Le mangeur se voit ainsi proposer un « repas amoureux ». Michel BRAS, par exemple, n'exprime pas tant la réalité de son terroir que sa sensibilité par rapport à son terroir. Il réalise des plats qu'il nome « ombre et lumière ». l'on observe une volonté de s'extraire de la matérialité de la cuisine pour cheminer vers l'abstraction, vers la dématérialisation chère à Yves KLEIN. Or, cette évolution est fortement attachée à celle des technologies. La connaissance sur les procédés culinaires a fortement progressé. Les chefs disposent de nouveaux objets. La nourriture est modifiée à l'aide de nouveaux mélanges gazeux. Les travaux réalisés en neurosciences permettent d'appréhender les mécanismes de la perception. La cuisine est axée sur la recherche du plaisir, sur cette perception du plaisir. Un plaisir éphémère, léger, aérien, la cuisine ayant désormais pour objectif de nourrir tous les sens.

EMERGENCE DE L'INVENTION.

La cuisine s'invente. Les formes de stockage que Marie HAUDE-CARAËS a évoqué dans son exposé relèvent également de l'invention. Son étude portait sur la façon dont les individus pouvaient inventer leur vie, et cela dans un moment historique où la technique est prégnante et forte. N'est-il pas paradoxal que les techniques entrent dans les maisons sans que personne n'ait rien à en dire ? On ne saurait pas dire quand elles sont apparues. Soudainement, elles sont là. Malgré leur présence, il semble que les individus aient toujours la possibilité de s'en extraire, de les sublimer ou de les posséder. Il faut parfois traquer ces inventions, lesquelles sont souvent abstraites, impalpables ou immatérielles.

Cheick DIALLO fait observer que la cérémonie du thé peut échapper à la tradition et donner lieu à un certain nombre d'inventions. L'appropriation du thé par la jeunesse Malienne a donné lieu à une simplification des objets utilisés pour sa consommation. Le fourneau est probablement l'objet qui a subi le plus de modifications, si ce n'est pour des raisons énergétiques. Bien évidemment, cette modification des objets s'est accompagnée de la création de nouveaux mots.

MUTATIONS ET PERMANENCES

Le Vietnam est une terre de mutation. C'est également une terre de paradoxe. Philippe LOUGUET a montré que si les Vietnamiens disposent aujourd'hui de cuisines modernes, ils continuent à préparer la nourriture au ras du sol. Les mutations technologiques n'ont pas modifié la nourriture elle-même. Si les cuisines sont devenues légères, le sol est omniprésent. La cuisine occidentale tend vers la légèreté. On est passé de l'huile à l'eau et de l'eau au gaz. L'Asie trouve une place particulière dans cette évolution et a considérablement influencé notre cuisine. C'est cet ensemble de paradoxes qui confèrent à ces pays une certaine fascination. Les maisons à Hué, longtemps construites sur un plan horizontal, se verticalisent, accueillant de nouveaux étages. La maison ancienne n'est pas détruite. Elle est incluse dans ces nouvelles constructions. Le Vietnam est l'exemple même d'un phénomène de fécondation réciproque entre plusieurs cultures. Si les maisons sont désormais construites en parpaing, elles n'en demeurent pas moins Vietnamiennes. La cuisine est placée à l'arrière, comme dans les maisons occidentales. Paradoxalement, si la cuisine est rejetée, la nourriture s'affiche dans les espaces publics. L'espace public est de moins en moins pratiqué en France. La rue était festive dans les années 70 et elle l'était spontanément.

Les repas de rue en Asie sont issus de la tradition. On peut, au Laos, s'asseoir seul à une table, à toute heure de la journée, pour consommer une soupe. La solitude n'est pas une gêne. Elle est commune, ordinaire. Dans nos sociétés occidentales, comme le signale André DESROSIERS, les gens préfèrent manger seuls dans leur voiture qu'au restaurant. Ce n'est pas tant une question de honte que de déplaisir. Au lieu de manger un hamburger dans un restaurant de deuxième ordre, dans un décor de troisième ordre, ils préfèrent effectivement manger dans leur voiture. Bien sûr, ce phénomène nous renvoie à notre solitude.

CONCLUSION

Gérard Laizé

Directeur Général du VIA

Si le VIA s'intéresse à cette question essentielle puisqu'il s'agit de satisfaire le premier besoin vital de l'homme, c'est que cette question remet en perspective le rôle du design dans l'époque. En effet, depuis 50 ans, jamais, dans l'histoire de l'humanité nous avons autant produit. Dans le même temps, il n'a jamais été commis autant d'excès jusqu'à mettre en péril l'équilibre environnemental de notre planète. La même période a vu la naissance et le développement du design, discipline qui a largement contribué à favoriser la prolifération des objets de notre quotidien. *(40 % des produits que nous achetons chaque jour n'existaient pas il y a 4 ans)*. Et surtout, durant ces 20 dernières années, au cours desquelles au-delà de l'objet même de cet acte créatif, c'est à dire au service d'un usage et du bien-être de nos contemporains, le design est devenu un argument de communication valorisant et rajeunissant. Ce qui faute de fond notamment en terme de bénéfice d'usage, a perverti quelque peu la contribution de cette discipline, au progrès au moment où elle doit encore convaincre de son utilité dans le processus d'élaboration et de production des choses de la vie. Alors, puisque tous s'accordent à dire que dorénavant, nous devons produire mieux plutôt que plus, le rôle du designer est primordial. En tout premier lieu, à l'égard de l'utilisateur en concevant des objets mieux adaptés à ses activités quotidiennes et qui, en même temps, lui procurent plus de confort donc du bien-être et du plaisir. Ensuite, en mettant l'acte créatif au service d'une optimisation de la production notamment par le respect des principes liés au développement durable. Et si nous profitons de cette occasion pour rappeler que seulement 16 % des entreprises françaises (d'après une étude du Ministère de l'Industrie) utilisent cette discipline, un bel avenir s'offre pour ces professionnels, les jeunes en particulier.

Ainsi pour toutes ces raisons, avons-nous le sentiment au sein du VIA qu'il est opportun de revenir à la notion d'usage. Dans cet esprit, les débats d'aujourd'hui nous invitent à nous interroger sur l'importance de la logique fonctionnelle dans la conception des choses, notamment lorsqu'elles prolongent le geste. Et d'être à ce propos particulièrement étonnés de constater que des objets utilisés au Mali, au Canada ou en Asie, sont très proches dans leur définition fonctionnelle et formelle alors que les peuples ne se sont jamais rencontrés. D'autres, très spécifiques de rites culinaires serviront de support à des transferts de ces modes alimentaires dans d'autres cultures (plat à tajine d'Abdi / Alessi). De la même manière, on notera que des objets et ustensiles produits par un outil industriel avec la contribution de designers dans les pays occidentaux, présentent des équivalences avec ceux générés spontanément au sein de pays émergents, préindustriels. Ce qui révèle à la fois, la difficulté qui consiste à vouloir remettre en cause ce qui acquiert le statut d'archétype tant l'objet est bien conçu et fonctionnel (à sa main : la pipe, le couteau), et en même temps de rappeler que l'acte créatif, en l'occurrence dans le cadre du design, n'a d'intérêt que s'il provoque demain, l'obsolescence de ce qui est aujourd'hui en faisant appel en tout premier lieu, à l'innovation.

Ainsi, pouvons-nous envisager avec raison, cet acte créatif au service du développement des entreprises autant qu'au service du respect de notre environnement futur, comme concevant des objets à la fois plus efficaces en terme d'usage pratique, plus aimables en ce qui concerne l'accès à leur utilisation et bien sûr, plus sympathiques grâce à une esthétique qui produit du sens dans l'époque. En rappelant qu'aujourd'hui, le succès d'un produit dépend d'un équilibre subtil entre fonction et émotion dont la forme constitue la synthèse.

Vous comprendrez mieux, je pense, Pourquoi nous avons accepté spontanément, Michel Bouisson et moi-même, d'organiser ces débats. Leur contribution à notre mission d'aide à l'innovation et au progrès est évidente. Dans la continuité de ce colloque et pour donner de la chair à nos réflexions, VIA a pour projet de concevoir une exposition que nous présenterons au deuxième semestre 2008, dans notre espace de l'avenue Daumesnil. Notre galerie s'étend actuellement sous trois voûtes. Le projet serait de prendre appui sur cette typologie particulière de trois espaces distincts pour présenter trois lieux de vie entièrement consacrés aux activités de stockage, de préparation et de consommation, chacun dédié à une zone géographique et culturelle. Il s'agirait de réunir pour chacune de ces zones géographiques, les objets du quotidien qui couvrent en totalité et qui répondent à l'enchaînement des trois activités en tenant compte des pratiques d'usages dans chaque zone considérée. Les objets seront choisis soit parmi les objets existants quand ils se révèlent justes et

indépassables, soit des créations récentes, soit des prototypes ou propositions émanant de designers. L'appel à projet sera ouvert aux designers du monde entier. Un comité scientifique sera chargé de choisir les trois zones culturelles, d'établir un cahier des charges pour chacune d'elles, ainsi que de sélectionner les objets.