



HAL
open science

Pratiques alimentaires sociales et spatiales : une réflexion sensible sur le paysage alimentaire

Estelle Choucq

► **To cite this version:**

Estelle Choucq. Pratiques alimentaires sociales et spatiales : une réflexion sensible sur le paysage alimentaire. Architecture, aménagement de l'espace. 2019. dumas-02624263

HAL Id: dumas-02624263

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02624263>

Submitted on 26 May 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

PRATIQUES ALIMENTAIRES SOCIALES ET SPATIALES

Une réflexion sensible
sur le paysage alimentaire

Mémoire de master - Estelle Choucq - 2019
sous la direction de Virginie Meunier et Christian Marenne

École nationale supérieure d'architecture de Nantes

PRATIQUES ALIMENTAIRES SOCIALES ET SPATIALES

Une réflexion sensible
sur le paysage alimentaire

Mémoire de master - Estelle Choucq - 2019
sous la direction de Virginie Meunier et Christian Marenne

REMERCIEMENTS

— —

Je tiens dans un premier temps à remercier mes professeurs de mémoire, Virginie Meunier et Christian Marenne, pour leurs aides, leurs disponibilités et leurs conseils précieux tout au long de ce travail.

Merci également à :

Mes parents pour leur soutien et leurs relectures attentives;

Mes colocataires, Justine et Julie, qui ont su me supporter et m'encourager;

Marjorie et Cloé pour les discussions enrichissantes que nous avons pu partager;

Mes ami(e)s pour les beaux moments d'échanges, de travail et de rires et pour leur soutien sans limite.

SOMMAIRE

— —

INTRODUCTION	9
MÉTHODOLOGIE	15
PREMIÈRE PARTIE. L'ALIMENTATION, UN FAIT DE CULTURE	17
Chapitre 1.1. Une rupture entre l'espace produisant et le mangeur	19
1.1.1. Le paysage agricole	19
1.1.2. Un espace produisant fantasmé	24
1.1.3. Une véritable distance entre l'espace produisant et le consommant	28
Chapitre 1.2. Manger local, un moyen de raccrocher le mangeur à son territoire	33
1.2.1. Une réponse à la prise de distance	33
1.2.2. Une consommation réservée à une certaine catégorie sociale	36
1.2.3. Une culture alimentaire territoriale	38
Chapitre 1.3. L'alimentation un moyen social et spatial	43
1.3.1. L'alimentation, un fait de culture	43
1.3.2. Un moyen urbanistique et architectural	48
DEUXIÈME PARTIE. UNE SPATIALITÉ ÉMOTIONNELLE	57
Chapitre 2.1. Un rythme produisant	59
2.1.1. L'exemple d'Ayeb Habib	59
2.1.2. Une culture produisante par la temporalité	64
Chapitre 2.2. Consommer l'espace produisant	69
2.2.1. Le tourisme alimentaire	69
2.2.2. Ramener le produisant dans l'imaginaire de la ville	73

Chapitre 2.3. Des pratiques de l'alimentation	79
2.3.1. Différentes façon de s'alimenter	79
2.3.2. Une culture alimentaire française	86
2.3.3. Le repas au cinéma	90
Chapitre 2.4. Récits d'expériences	99
2.4.1. Cloé	99
2.4.2. Marjorie	102
CONCLUSION	107
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	113
ICONOGRAPHIE	119
ANNEXES	123

INTRODUCTION

— —

L'alimentation est un sujet omniprésent propre à un besoin vital. Michel Neunlist explique dans son article *L'alimentation au cœur de nos vies* que: «*L'alimentation est essentielle à la survie de toutes les espèces depuis leur apparition sur Terre. La recherche de nourriture/nutriments et le développement des moyens et techniques qui la facilitent ont joué un rôle central dans l'évolution des espèces et plus récemment dans celle de l'homme.*»¹

En effet, il s'agit d'un besoin primaire. Pour y répondre au fur et à mesure de l'histoire, l'homme a développé des techniques de production, des savoirs-faire, il a allié sa maîtrise de certains éléments comme l'eau à des terrains arides pour les fertiliser, il a appris à construire en terrasse pour favoriser l'écoulement de l'eau ou encore à maîtriser la reproduction des plantes.

Cependant pour répondre à la demande croissante et à l'industrialisation de l'alimentation, nous avons transformé l'agriculture faisant de cette dernière l'un des secteurs les plus demandeurs d'énergies tant pour la production que pour les transports.

En quatrième de couverture de la revue *303 Manger*, on lit donc que «*ce que nous mangeons a une influence déterminante sur notre santé, sur la structure de notre agriculture et sur l'écosystème de notre planète*»². L'agriculture (et de ce fait notre alimentation) occupe une place majeure dans un des plus importants défis du

1. Neunlist Michel. *L'alimentation au cœur de nos vies*. 303. Manger. 2017, n°148, p.41

2. 303. Manger. 2017, n°148, quatrième de couverture

XXIème siècle : l'écologie et la prise de conscience de la situation environnementale de notre planète.

Gilles Fumey, enseignant et chercheur en géographie culturelle à la Sorbonne, décline dès lors différents enjeux alimentaires s'inscrivant dans cette nécessité de conscientisation³ de l'alimentation comme un véritable outil et enjeu pour questionner la société, ses modes de consommation et son rapport à l'environnement.

Selon le chercheur, le premier défi alimentaire est celui de la quantité. Si ce dernier ne doit pas s'inscrire dans une idée d'augmentation de la production, il s'agit en effet d'un système qui répartirait mieux ce qui existe. Comme l'explique Jean-Marc Besse: « *elles (inquiétudes et interrogations portant sur l'alimentation) concernent tout d'abord les possibilités de nourrir une population mondiale dont le poids démographique croît sans cesse et dont l'accès aux ressources est très inégalement distribué à la surface du globe* »⁴.

Le second enjeu évoqué par Gilles Fumey dans le but d'une conscientisation environnementale de l'alimentation est la qualité. Il explique ainsi qu'avec l'industrialisation des modes de production, il y a eu une forme de dégradation de la qualité alimentaire notamment du fait de la transformation trop importante des produits dans un but de conservation. Cet enjeu de qualité est repris par différents auteurs comme Michel Neunlist qui explique que « *la célèbre phrase d'Hippocrate, « Que ton aliment soit ton médicament », n'a jamais semblé aussi actuelle que de nos jours.*

3. Conscientiser: « *Faire que quelqu'un, un groupe prenne conscience des problèmes politiques, sociaux, culturels qui se posent à lui.* » (<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/conscientiser/18339>)

4. Besse Jean-Marc. Dans l'assiette - Éditorial. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.5

*Dans ce contexte, assurer une alimentation saine et durable, accessible à tous, représente un défi majeur pour notre planète tout entière, défi aussi important que l'exploration de l'espace ou le développement de nouvelles technologies »*⁵.

De la même façon Karen A. Franck écrit : « *If clean drinking water and public sanitation were the main obstacles to social progress in the 19th-century city, a healthy diet and access to fresh food for all promises to be one of the hottest issues for the 21st century.* (Si l'eau potable et l'assainissement public étaient les principaux obstacles au progrès social dans la ville du XIX^{ème} siècle, une alimentation saine et l'accès à des aliments frais pour tous promettent d'être l'une des questions les plus brûlantes du XXI^{ème} siècle) »⁶. Cette citation, en plus d'affirmer la qualité comme un enjeu majeur, évoque l'idée que l'alimentation peut être un véritable moyen pour questionner la société et la ville de façon sociologique, urbanistique et architecturale.

Le dernier enjeu expliqué par Gilles Fumey est celui de la propriété industrielle des ressources. Pour exemple, il reprend les actions de confiscation de ressources qui relèvent du bien commun comme l'eau ou encore l'apparition de droit comme le brevetage du vivant. Dans son ouvrage *Ville Affamée : Comment l'alimentation façonne nos vies*, Carolyn Steel rapporte cette idée de propriété industrielle des ressources à une notion de sécurité alimentaire. La possession entraîne la sécurité. Elle développe de cette façon qu' « *il peut paraître alarmiste voire indécent, de parler de sécurité alimentaire en Occident, alors que nous semblons nous trouver dans la plus grande ère d'abondance de l'Histoire. Nous avons tendance à associer la sécurité*

5. Neunlist Michel. *L'alimentation au cœur de nos vies*. 303. Manger. 2017, n°148, p.41

6. A. Franck Karen. *Éditorial. Architectural Design. FOOD + THE CITY*. Mai-Juin 2005. p.4

alimentaire au monde en voie de développement »⁷.

En effet, la sécurité alimentaire résulte des acteurs de l'approvisionnement alimentaire, de ceux qui le contrôle et le possède. En occident, près de 80% de ce que nous mangeons provient des industries agroalimentaires. Elles sont donc détentrices de la sécurité alimentaire des pays occidentaux.

En considérant ces enjeux, on pourrait s'interroger sur la légitimité d'un mémoire en école d'architecture portant sur l'alimentation.

L'alimentation est comme nous l'avons évoqué précédemment, un sujet dans l'air du temps. Mais, c'est également un sujet qui a trait à la fabrication des espaces : à la fabrication des espaces de production par exemple. L'homme façonne la terre et fabrique des paysages pour répondre au besoin qu'est la nourriture. De la même façon, les villes sont, pour exemple, historiquement marquées par l'alimentation, par les flux d'approvisionnement alimentaire. Elles se construisent autour de grands axes de circulations, de voies maritimes reliant et facilitant le transport de la nourriture jusqu'au cœur des villes.

Mais la nourriture est également un moyen de création de lien entre les différents habitants d'un espace. Elle est un moyen de découverte de l'autre mais également d'expression de soi. Comme nous le développerons, elle joue un rôle crucial dans la fabrication d'une culture, d'une société, dans un principe de rassemblement identitaire.

L'alimentation a de ce fait trait à la fabrication des espaces et à l'expressioin sociale. Elle se rapporte à la fois au contexte agricole et au contexte urbain.

7. Steel Carolyn. *Ville Affamée: Comment l'alimentation façonne nos vies*. Rue de l'échiquier. Paris, 2016 (parution originale 2008). p.31

En quatrième de couverture de la revue 303 Manger, on peut lire: «Manger est un acte grave par ses conséquences sur notre corps et sur notre planète, sur notre société mais cette gravité peut prendre la forme de la légèreté, de la joie et du plaisir. Peut-être la nourriture pourrait-elle être le modèle d'une politique effective qui ne serait ni triste ni inefficace mais gourmande et, pour cette raison, à même de changer notre monde»⁸.

Dans sa *Physiologie du goût*, Jean A. Brillat-Savarin explique que « la gourmandise est un des principaux liens de la société ; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité, qui réunit chaque jour les divers états, les fonde en un seul tout, anime la conversation et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle »⁹. Le goût apparaît comme un moyen de se retrouver, il est fédérateur et transforme un besoin vital de l'homme en un moyen de plaisir.

Dans ce mémoire nous allons donc nous attacher à interroger les notions de partage, de gourmandise et de plaisir à travers la création de liens spatiaux et sociaux. Un moyen de réponse aux enjeux alimentaires évoqués précédemment, est dans un premier temps une certaine notion de prise de conscience: une prise de conscience de notre rapport alimentaire à l'espace et aux liens sociaux.

Ainsi comment l'alimentation génère-t-elle des liens sociaux et spatiaux?

Dans une première partie, nous nous appuyerons sur la définition de deux protagonistes : “le mangeur ou consommant” et “l'espace produisant”, c'est à dire l'espace à l'origine de notre alimentation.

8. 303. Manger. 2017, n°148, quatrième de couverture

9. Brillat-Savarin Jean A. *Physiologie du goût*, 1825. p.147

Nous interrogerons ainsi leurs liens et la façon dont ils sont créateurs de liens sociaux et d'espaces.

Puis dans une seconde partie, nous nous orienterons davantage sur le moment de consommation et la façon dont il traduit des liens culturels à travers notamment des organisations spatiales.

L'objectif de ce mémoire sera alors de développer une certaine réflexion sensible sur le paysage alimentaire.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

MÉTHODOLOGIE

— —

Pour répondre à notre problématique, nous nous appuierons dans un premier temps sur des recherches bibliographiques théoriques, témoins des questionnements de chercheurs dans le domaine de l'alimentation. Elles ouvriront la réflexion sur la nourriture et le fait de s'alimenter, un sujet quotidien et vital mais néanmoins souvent négligé dans les réflexions sociologiques et architecturales de la ville.

Nous compléterons ces données par différentes recherches et lectures, témoignant d'expériences alimentaires et traduisant de véritables liens sociaux et architecturaux.

Enfin nous nous attacherons à questionner la notion d'expérience alimentaire en revenant sur différents témoignages.

À travers ce mémoire, véritable exercice d'écriture et d'initiation à la recherche, nous nous attacherons à développer une réflexion organisée autour des recherches effectuées.

Notre bibliographie n'étant pas exhaustive il s'agit donc d'appuyer notre développement sur un ensemble de données choisies et d'enrichir une réflexion selon un principe de raisonnement.

PREMIÈRE PARTIE

— — —
L'ALIMENTATION, UN FAIT D'ESPACE ET DE SOCIÉTÉ

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

UNE RUPTURE ENTRE L'ESPACE PRODUISANT ET LE MANGEUR

[CHAPITRE 1.1.]

1.1.1. LE PAYSAGE AGRICOLE

Attachons nous dans un premier temps à l'espace produisant. Par espace produisant, nous évoquons un territoire quelconque, il n'y a pas de représentation généralement admise de cet espace. En l'évoquant, je n'ai pas d'image mentale qui me vient à l'esprit ou alors j'en ai plusieurs centaines. Cette notion d'espace produisant ne se rapporte pas à un lieu précis. Elle n'a pas de localisation, de typologie, de couleurs ou encore d'odeurs. C'est une définition de fonctions, d'usages. L'espace produisant s'assimile à une globalité; à l'ensemble des territoires, lieux ou paysages se rapportant à la production, et dans le cadre de ce mémoire, à la production alimentaire.

L'espace produisant est donc un espace agricole.

En ajoutant cette donnée productive, ce principe d'appellation, de nomination prend néanmoins un autre sens.

Christian Norberg Schulz écrit dans son ouvrage *Genius Loci ; Paysage, Ambiance, Architecture* que « Lorsque que la végétation est une composante essentielle, le paysage en assume généralement le nom »¹⁰. L'auteur explique qu'un paysage majoritairement composé d'une certaine typologie végétale prendra pour nom la désignation de cette entité végétale. Pour exemple : la toundra, le maquis ou encore la forêt boréale. Ces noms, désignant à l'origine des complexes végétaux, s'étendent à des paysages tout entier. Lorsqu'ils nous sont

10. Norberg-Schulz Christian. *GENIUS LOCI Paysage Ambiance Architecture*. Éditions Mardaga. Liège, 2017 (parution originale 1981). p.37

exprimés, ils sont créateurs d'une image mentale qui se rapporte quasi automatiquement au paysage et non plus à l'écosystème qu'il qualifie à l'origine. Pour exemple, à l'évocation du mot toundra, on imagine une vaste plaine, s'étendant jusqu'à l'horizon, se mêlant presque au ciel et recouverte d'une végétation très basse et colorée.

Cette idée avancée par Christian Norberg Schulz pourrait être ouverte au paysage produisant, au paysage agricole. En effet, la rizière et l'oliveraie portent le nom du produit qu'elles fabriquent. Le produit semble donner son nom au paysage. Il le constitue dans sa représentation mentale. Il lui donne une image très précise, commune à tous. En parlant de rizière par exemple, on imagine des montagnes découpées de terrasses aux formes courbes qui abritent des bassins tantôt recouverts d'herbes épaisses, tantôt laqués par l'eau reflétant le ciel. On imagine donc un paysage dans son entièreté et plus une entité productive.

De la même manière, dans son poème *Sensation*, Arthur Rimbaud écrit:

*« Par les soirs bleu d'été, j'irai dans les sentiers,
Picoté par les blés, fouler l'herbe menue,
Rêveur, j'en sentirai la fraîcheur à mes pieds.
Je laisserai le vent baigner ma tête nue »*¹¹

Par le simple mot « blé », Rimbaud nous évoque un paysage tout entier. Il nous soumet à l'esprit un champ recouvert d'épis blonds. Si ce dernier devait, du fait de l'évolution des modes de production, être différent de ceux que l'on connaît aujourd'hui et auquel notre esprit fait référence, il se rapporte néanmoins à une certaine ambiance mentale.

11. Premier verset de *Sensation*, Arthur Rimbaud, Mars 1870



^ fig. 1. Un paysage de rizière

∨ fig. 2. Une oliveraie



Le produit crée le paysage. Et la notion de paysage correspond à un principe de représentation, d'image. Le nom crée donc le paysage par le fait qu'il invoque une représentation mentale commune à tous. Ainsi Gilles Fumey, enseignant-chercheur en géographie culturelle à la Sorbonne écrit :

*« Les paysages qui donnent à voir l'alimentation comme une relation au monde sont ceux qui se lisent le mieux. Ils ont une capacité à produire des lignes, des silhouettes, voire des ambiances, à évoquer des symboliques pour ceux qui les regardent. Ils en deviennent des icônes et apparaissent comme des codes de lecture et d'interprétation pour transmettre des messages. »*¹²

Si l'auteur fait, dans cette citation, du paysage l'outil créateur d'une référence mentale par l'idée qu'il « donne à voir l'alimentation » ; notons que dans sa fabrication physique même le paysage agricole est façonné par l'alimentation. Il est façonné par le développement de techniques agricoles, de savoirs-faire combinant connaissances de la terre, de l'irrigation, des principes de reproduction des espèces végétales, etc.

*« La question de l'alimentation est corrélée à celle des paysages. On connaît depuis longtemps l'impact de l'alimentation sur la fabrication des paysages. Citons, pêle-mêle : les paysages de la vigne, ceux de maïs, ceux du riz, ceux du bétail de boucherie, etc. »*¹³

Le paysage est ainsi façonné pour répondre à la demande productive,

12. Fumey Gilles. Paysages à boire et à manger. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.57

13. Besse Jean-Marc. Dans l'assiette - Éditorial. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.6

à une nécessité de rendement. Les vignes, dans cet objectif de production, sont dessinées selon des principes précis : l'espace entre les rangs doit permettre le passage des machines (lorsque la production est mécanisée), la hauteur des vignes est contrôlée pour que le sucre soit concentré dans les fruits, etc. Mais comme l'explique Gilles Fumey, cet espace produisant devient paysage par le fait qu'il évoque une symbolique, une ambiance. Le paysage de la vigne, son dessin, ne résonne pas avec un mode productif calculé mais avec des notions de terroirs, de savoirs-faire, de cultures, etc.

On pourrait dès lors s'interroger : sachant que le vocabulaire est souvent très représentatif d'une société, quel rapport entre la société et les paysages agricoles ce principe de nomination par l'objet produit traduit-il ?

En effet, la manière dont les choses sont intitulées rapporte souvent la vision de cette société sur un objet ou sur une chose.

En résumé, par son nom l'espace produisant façonne un univers mental. Il est une idée, une représentation, et peut-être même un fantasme.

1.1.2. UN ESPACE PRODUISANT FANTASMÉ

Identifions nous comme le consommant, comme le mangeur, mais également comme le penseur. Nous sommes ceux qui conscientisent.

Dans la continuité du point précédent ; Carolyn Steel rappelle que «*les paysages que nous adorons sont souvent le produit de l'agriculture* »¹⁴.

En effet, les paysages qui ont été le décor de notre enfance, de nos vacances ou encore de la campagne que l'on nous présente se rapportent bien souvent à un mode productif. Ils sont la nature à laquelle on s'identifie. Et la nature que l'on croit à l'origine de notre alimentation. Ils sont les paysages qui paraissent nous alimenter. Cependant Carolyn Steel explique :

« La campagne que nous aimons imaginer juste au delà des limites de nos villes constitue un fantasme soigneusement entretenu. [...] La tradition pastorale, avec ses haies et ses prairies émaillées de moutons aux soyeuses toisons, participe de cette tendance tout comme la vision romantique de la nature avec ses montagnes élancées, ses sapins majestueux et ses gorges escarpées. Ces représentations n'ont rien à voir avec le type de paysage qui est susceptible de nourrir une métropole moderne. Des champs de blé ou de soja s'étendant à perte de vue, des serres tunnels si grandes qu'on peut les voir depuis l'espace, des hangars industriels et des parcs d'engraisements remplis d'animaux élevés de manière intensive – voilà à quoi ressemble l'hinterland rural de la

14. Steel Carolyn. *Ville Affamée: Comment l'alimentation façonne nos vies*. Rue de l'échiquier, Paris, 2016 (parution originale 2008). p.395

15. Ibidem. p.21

16. Ibidem

modernité. »¹⁵

Notons que l'auteure désigne le terme hinterland comme « *la zone d'influence et d'attraction économiques d'une ville* »¹⁶ et de ce fait dans le domaine de l'alimentation comme l'ensemble des terres cultivées qui participent à l'alimentation d'une ville donnée.

Dès lors, si les paysages que nous avons évoqués précédemment, ceux que l'on imagine par la simple évocation de leur nom, participent à notre alimentation, ils n'en sont qu'une partie.

Selon un rapport de WWF, si le monde entier vivait et consommait de la même façon que les français, l'humanité aurait dépensé la totalité des ressources que la Terre peut régénérer en un an, le 10 mai. On appelle ce jour le jour du dépassement. Si cette observation se rapporte à l'ensemble des consommations d'un habitant (les ressources nécessaires à son alimentation, à son chauffage, aux transports, etc.) ; on peut la ramener à sa seule alimentation. Afin d'établir une gestion des ressources durables, accessibles et équitables pour chaque être humain, la consommation en ressources pour l'ensemble des besoins d'un être humain devrait correspondre à 1,8 hectare pour un an dont 0,9 pour sa seule alimentation. Or, en moyenne, un français nécessite 1,78 hectares par an pour répondre à son seul besoin alimentaire, soit près du double. Cette observation rapporte donc dans un premier temps un véritable déséquilibre dans la gestion des ressources mais également le fait qu'une grande majorité des pays occidentaux a besoin de puiser dans des ressources lointaines pour répondre à ses besoins ou à son mode de vie.

Ainsi les paysages qui nous nourrissent ne sont pas uniquement ceux qui nous viennent à l'esprit lorsque l'on tente de qualifier l'espace produisant. Ils se rapportent également à des paysages

oubliés ou plutôt omis. En ce sens en achetant une tomate, le français fait référence aux vergers, aux potagers, au jardinage qu'il a pu expérimenter. Il oublie ou omet, les immenses serres du Sud de l'Espagne, véritable espace produisant de son alimentation. Mais peut-on réellement parler d'oubli ?

Reprenons la notion de fantasme que nous avons évoqué précédemment. Le CNRTL (Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales) donne pour définition à ce terme : « *une représentation imaginaire marquant une rupture avec la réalité consciente* » ou « *une construction imaginaire, consciente ou inconsciente* »¹⁷. De ces définitions émergent deux termes : la rupture et la conscientisation.

En se rapportant à des paysages fantasmés du fait même de leurs nominations, le véritable espace produisant (l'immense serre du Sud de l'Espagne, le champ sans fin de soja des États-Unis, etc.) perd sa caractérisation même. Il n'est de ce fait même plus un paysage car il n'a pas de représentation mentale dans l'esprit du consommant. Il est simple produisant. Il n'est pas conscientisé. Cette non conscientisation semble ainsi induire une véritable rupture entre le produisant et le consommant. L'un est ignoré de l'autre tandis que l'autre croit l'identifier, le caractériser alors qu'il n'est que fantasme.

Dès lors pourquoi ce manque de représentation des véritables espaces produisant ?

17. <https://cnrtl.fr/definition/fantasme>



^ fig. 3. Photographie aérienne de serres andalouses

v fig. 4. Une agriculture intensive



1.1.3. UNE VÉRITABLE DISTANCE ENTRE L'ESPACE PRODUISANT ET LE CONSOMMANT

Dans le point précédent, nous avons évoqué l'idée que la rupture entre l'espace produisant et le consommant serait due à une certaine non conscientisation. Si cette dernière se rapporte à un certain principe d'ignorance, on peut la mettre en résonance avec une idée de dissimulation.

Après la seconde guerre mondiale, la chimie et la mécanisation sont apparues comme les meilleurs remparts à la faim. La production industrialisée est dès lors devenue un modèle dans le but d'augmenter les rendements. En effet, la voie de la production intensive est largement majoritaire pour répondre à la demande alimentaire des villes. En France, l'agriculture intensive est bien présente mais elle semble souvent ignorée des consommateurs.

Cette agriculture intensive semble se dissimuler, se cacher, elle devient espace ignoré en se voilant sous de longues bâches blanches (les serres) ou en s'enfermant dans de grands hangars (élevage intensif de poules par exemple). Ces paysages produisant se sont donc concentrés, ils se sont architecturés pour se dissimuler. La rupture entre consommant et produisant raisonne donc également avec des prises de décisions politiques, économiques, agricoles initialement vouées à répondre à une demande alimentaire en augmentation.

Nous observons donc toujours cette rupture, cette prise de distance mentale souvent inconsciente entre le consommant, le mangeur ; le paysage alimentaire fantasmé, et l'espace produisant. Mais nous allons remarquer qu'elle résonne également avec une véritable

prise de distance physique.

Dans son article *L'approvisionnement : l'impossible, l'exceptionnel, l'ordinaire*; Jean-Philippe Teyssier, architecte paysagiste, explique :

«Les produits lointains n'ont jamais été aussi proches. Les nouvelles infrastructures routières et ferroviaires, les navires, les avions acheminent des centaines de milliers de tonnes de denrées chaque jour en France et partout dans le monde. Leur rapidité brouille notre perception des distances, leur constance a banalisé la banane, le café ou le chocolat.»¹⁸

Carolyn Steel rappelle en résonnance que « la capacité à conserver la nourriture et à la transporter sur de longues distances a libéré les villes des contraintes géographiques. »¹⁹

En effet: « Il fut un temps – et c'est vrai encore aujourd'hui dans certaines régions isolées du monde – où l'on pouvait avancer sans trop risquer de se tromper : "Dites moi ce que vous mangez habituellement et je vous dessinerai votre région / paysage." En effet, la cartographie culinaire traditionnelle, sur de grands espaces, se superposait parfaitement à celles des climats, des reliefs et des paysages. Mais la rapide "globalisation" des échanges et l'élargissement extraordinaire des réseaux de communication, particulièrement ceux des transports, pendant ces dernières décennies, rendent la superposition de moins en moins évidente. »²⁰

18. Teyssier Jean-Philippe. *L'approvisionnement : l'impossible, l'exceptionnel, l'ordinaire. Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.41

19. Steel Carolyn. *Ville Affamée: Comment l'alimentation façonne nos vies*. Rue de l'échiquier. Paris, 2016 (parution originale 2008). p.20

20. Ayeb Habib. *La nouvelle agriculture dans la steppe du Sud-Est tunisien et la mort annoncée de l'oasis de Gabès. Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.15

On peut aujourd'hui parler d'alimentation cosmopolite. Si historiquement, les denrées alimentaires sont le fruits d'échanges internationaux depuis l'Antiquité, elles étaient souvent rares, très chères et réservées à une élite. Aujourd'hui l'alimentation s'est mondialisée. Et, comme l'explique Jean-Philippe Teyssier du fait de la rapidité des moyens de communication, des denrées tropicales comme la banane ou le cacao sont inconditionnellement présentes dans les étales des supermarchés devenant même des produits culturels, c'est à dire rapportés de façon identitaire à une région alors qu'ils n'y sont "que" transformés (pour exemple : le chocolat suisse).

Ainsi une partie de la production de l'alimentation quotidienne des français, pour exemple, s'ancre dans des régions très éloignées. Or ; les modes de cultures lointains, s'ils ne sont pas caractérisés par une image généralement admise et de ce fait un paysage, comme la rizière ; sont généralement ignorés. Cette ignorance dans la production accentue dès lors la mise à distance du mangeur et de son espace produisant.

Jean-Philippe Teyssier ajoute : *«Ce n'est pas seulement la distance géographique qui éloigne mais aussi la multiplicité des intermédiaires, plus ou moins nécessaire et par ailleurs grands consommateurs d'espace»* ²¹.

En effet à la distance physique, géographique s'ajoute la distance sociale par le fait même des intermédiaires. Du producteur aux consommateurs se dressent un ensemble d'acteurs comme le transporteur, le grossiste, le distributeur, etc. qui sont autant de voiles dressés entre le consommateur et le paysage produisant.

21. Teyssier Jean-Philippe. L'approvisionnement : l'impossible, l'exceptionnel, l'ordinaire. *Les Carnets du paysage*. Nouritures. Hiver 2013, n°25, p.43

En résumé le paysage alimentaire par sa qualification même fait référence dans l'esprit du consommant à une image, à un paysage réel, mais qui ne répond souvent pas au véritable paysage susceptible de répondre à ses besoins alimentaires, ou aux besoins alimentaires d'une ville.

Son véritable paysage produisant n'est dès lors plus un paysage du fait qu'il est souvent ignoré par des principes de dissimulation et de mise à distance mentale et physique, géographique et sociale.

On observe donc une véritable rupture entre le consommant, le paysage alimentaire, et l'espace produisant.

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

MANGER LOCAL, UN MOYEN DE RACCROCHER LE MANGEUR À SON TERRITOIRE

[CHAPITRE 1.2.]

1.2.1. UNE RÉPONSE À LA PRISE DE DISTANCE

Pour répondre à cette prise de distance géographique et sociale, une solution souvent mise en avant est la consommation locale ; le manger local. Souvent portée par les politiques publiques comme un véritable moyen de réappropriation de l'alimentation, cette consommation apparaît sous différents procédés. Elle se manifeste à travers l'attention portée à la provenance des fruits et légumes dans les rayons du supermarché, à travers la volonté de s'approvisionner directement auprès des producteurs, par le système des AMAPs (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) par exemple, etc.

Frédérique Letourneux, enseignante au Cnam des Pays de la Loire explique que « *toutes les études de consommation le confirment : la tendance s'affirme résolument du côté du "mieux manger", à travers la "quête d'achats plus raisonnés" et surtout un ancrage affirmé dans le local.* »²².

Notons que les AMAPs, consiste en un pré-achat, par un groupe de consommateurs de l'ensemble d'une production agricole.

Jean-Roland Barret, chargé de mission Alimentation et territoires auprès de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, explique dès lors à Frédérique Letourneux que « *le localisme trouve ses origines dans la mouvance de l'agrotourisme qui, dès le début des années 1980,*

22. Letourneux Frédérique. Dans la tête du locavore. 303. Manger. 2017, n°148, p.47

*encourageait des liens plus directs avec le monde paysan. Puis se sont développés des mouvements militants en faveur des produits locaux, dans la double perspective de promouvoir le “zéro kilomètre” et de lutter contre le gaspillage alimentaire »*²³.

Le manger local s’inscrirait donc dans une démarche de réduction de la rupture géographique mais également dans un moyen de réduction de la distance sociale. Si le manger local n’induit pas toujours la réduction des intermédiaires, le circuit-court évoque à l’inverse cette notion de reprise de contact entre le consommateur et l’acteur même de l’espace produisant, le producteur. Selon l’exemple des AMAPs, elles s’attachent ainsi à relocaliser des productions agricoles au plus près des centres de consommation mais également à remettre en place une certaine distribution de proximité.

Notons que, comme l’explique Christine Margetic, professeure de géographie à l’institut de géographie et d’aménagement régional de l’université de Nantes, la mise en place de ces réseaux de distribution résonne souvent avec une nécessité de conscientisation, voir même de conviction.

D’une part l’implication dans une consommation locale entraîne pour le producteur, l’agriculteur un véritable engagement de temps et de main d’œuvre « *car lorsque l’on fait les marchés ou autres, on n’est pas sur l’exploitation* »²⁴.

D’autre part, pour le consommateur, bien que le procédé se développe, le système apparaît parfois contraignant : « *paniers précommandés, horaires de retraits fixes, voire temps passé bénévolement*

23. Ibidem

24. Margetic Christine. Relocaliser son agriculture ça fait du bien à la ville. *Place publique*. Mars-Avril 2017, Comment mieux nourrir la métropole ?, n°62, p.6

25. Letourneux Frédérique. Dans la tête du locavore. 303. *Manger*. 2017, n°148, p.48

à faire tourner l'association »²⁵.

Jean-Marc Ferrandi, professeur en marketing, explique alors à Frédérique Letourneux que « leur fonctionnement (en l'occurrence, celui des AMAPs) relève d'un cercle vertueux : plus les consommateurs font confiance, plus ils sont satisfaits et plus ils sont engagés dans le système. La confiance est créée tout à la fois par une proximité relationnelle (je connais le producteur), identitaire (on partage les mêmes valeurs) et fonctionnelle (je sais comment les produits sont acheminés). On passe alors d'une économie du bien à une économie du lien »²⁶.

En revenant à notre interrogation initiale, le principe du manger local semble donc apparaître comme une réponse à la prise de distance géographique et sociale entre le consommant et l'espace produisant (mais également le producteur). Géographiquement, les paysages dans lesquels nous nous promenons, ceux que nous traversons redeviennent les espaces producteurs. Ils nous alimentent. La rupture entre le paysage fantasmé et l'espace produisant disparaît donc et les deux entités se regroupent en un seul paysage alimentaire.

De la même façon, la rupture sociale est réduite par un contact direct avec le producteur qui de ce fait recrée un lien entre le consommant et une certaine culture paysagère alimentaire. Par ce lien social, le consommateur s'identifie à des connaissances, à un savoir-faire, à des modes de production.

En résumé le manger local apparaît dans ce premier point comme une véritable solution à la prise de distance évoquée précédemment. Mais, comment ce mode de consommation, d'alimentation s'inscrit-il dans la ville habitée, dans la société ?

26. Ibidem

1.2.2. UNE CONSOMMATION RÉSERVÉE À UNE CERTAINE CATÉGORIE SOCIALE

1.2.2. UNE CONSOMMATION RÉSERVÉE À UNE CERTAINE CATÉGORIE SOCIALE

Frédérique Letourneux explique: « *Le “manger local” est une vraie tendance de fond parmi nos comportements alimentaires. Jusqu’à devenir une valeur qui garantit en soi la qualité gustative et nutritive des produits.* »²⁷. De cette citation émerge la notion de mode, de tendance. Comme nous l’avons évoqué précédemment, la consommation locale nécessite de la part du consommateur, du consommant, une certaine conscientisation des enjeux alimentaires sur nos modes de vies (enjeux écologiques, sanitaires, de bien-être, etc.).

Selon Christine Margetic : « *Comme le disent un certain nombre de sociologues aujourd’hui, on est passé du stade de consommateur au stade de mangeur* »²⁸. En d’autres termes, on est passé du consommateur qui répond à un besoin vital et qui consomme sans s’interroger ou poser de questions au consommant qui s’interroge, s’intéresse, et pose « *la question de ce qui entre dans son corps et des éventuelles conséquences sur soi* »²⁹. Ce consommant devient alors mangeur.

Toutefois cette idée induit comme principe d’origine la conscientisation de la rupture évoquée plus tôt. Or en expliquant que « *mettre en relation le paysage, l’alimentation et le goût permet*

27. Letourneux Frédérique. Dans la tête du locavore. 303. Manger. 2017, n°148, p.47

28. Margetic Christine. Relocaliser son agriculture ça fait du bien à la ville. *Place publique*. Mars-Avril 2017, Comment mieux nourrir la métropole ?, n°62, p.9

29. Ibidem

30. Laverne Thierry. Le Triangle Vert, les potagers et les champs citoyens. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.32

d'impliquer concrètement, à travers son assiette, le consommateur-citoyen dans les modes de production et de gestion du territoire, et plus largement de retrouver la culture du jardin et la conscience des ressources locales »³⁰; Thierry Laverne, jardinier et paysagiste rapporte une notion importante : celle du consommateur-citoyen. Sans nous attacher à la notion de citoyenneté, le consommateur-citoyen se réfère néanmoins à une certaine catégorie de la société ; à un ensemble d'habitants et non à la totalité des consommateurs. En évoquant l'idée que « l'engouement actuel pour le jardinage (individuel, solidaire, partagé ou via les AMAP) témoigne de la nécessité nouvelle pour les urbains de retrouver un ancrage et une appartenance collective à un territoire, au travers du rapport avec ses produits, leur consommation, leur production et les projets qui les portent »³¹, Thierry Laverne semble en effet transmettre une idée soumise à un principe de généralisation d'une observation.

Comme le rappelle Frédérique Letourneux l'un des enjeux principaux de la consommation locale reste un principe de démocratisation :

« Pourtant le véritable enjeu reste bien la démocratisation d'une telle démarche, encore très largement réservée aux classes moyennes à fort capital culturel ». ³²

Pour répondre à cette idée de nécessité d'une démocratisation, des auteurs comme Thierry Guidet s'attachent à défendre une notion de rassemblement identitaire autour d'une culture alimentaire territoriale, autour d'une identité alimentaire reliée à un espace, à une région, à un territoire.

C'est ce que nous allons étudier dans le prochain point.

31. Ibidem

32. Letourneux Frédérique. Dans la tête du locavore. 303. Manger. 2017, n°148, p.48

1.2.3. UNE CULTURE ALIMENTAIRE TERRITORIALE

« Une ambiance océanique favorable aux herbages, donc à l'élevage de bovins, donc à la production de lait, donc à la cuisine au beurre, commune à tout l'Ouest. Une douceur du temps propice à la culture maraîchère : le poireau primeur, la carotte et la mâche presque uniquement cultivés aux alentours de Nantes ; les vergers de la Sarthe et du Maine-et-Loire où naquit l'une des poires les plus succulentes, la doyenné du comice ; les précoces pommes de terre de Noirmoutier ; la mogette de Vendée.. Le goût est affaire de climat. »³³

Par cette dernière affirmation, Thierry Guidet évoque l'idée de la naissance d'une culture alimentaire par ce qu'un territoire produit de façon morphologique.

Cette notion reprend la citation de Ayeub Habib évoquée plus tôt : « Dites moi ce que vous mangez habituellement et je vous dessinerai votre région / paysage. »³⁴

De ces opinions émergent l'idée que l'alimentation d'un territoire est créée par ce que ce même territoire produit du fait de sa géographie, de son relief, de son climat mais également comme nous le verrons plus tard de son urbanisation. Dès lors, quelle serait l'alimentation des Pays de la Loire ?

Comme l'explique Thierry Guidet: « les identités culinaires naissent

33. Guidet Thierry. Le goût des Pays de la Loire, fils de l'histoire et de la géographie. 303. Arts culinaires Patrimoines gourmands. 2018, n°151, p.45

34. Ayeub Habib. La nouvelle agriculture dans la steppe du Sud-Est tunisien et la mort annoncée de l'oasis de Gabès. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.15

*du croisement de l'histoire et de la géographie. Le goût des Pays de la Loire résulte à la fois de leur appartenance à la France de l'Ouest, de la proximité de l'océan, de la présence de la Loire et de l'existence de grandes villes. »*³⁵.

L'auteur identifie alors quatre grands axes constitutifs de la culture alimentaire territoriale des Pays de la Loire : la terre, la mer, le fleuve (la Loire) et les villes (dans notre cas nous relèverons notamment les informations de la ville de Nantes).

Tout d'abord la terre. Comme l'explique l'auteur dans la première citation que nous avons relevée, le climat océanique est propice dans la région à une certaine culture maraîchère mais également à l'élevage (cochons, canard de Challans, bovins : parthenaise et nantaise, etc.). Par la terre, les Pays de la Loire ont donc été pendant longtemps la deuxième région agricole de France, derrière la Bretagne ; et sont le siège de nombreuses industries agroalimentaires.

La mer apporte des produits tels que les huîtres de Bourgneuf, les sardines de la Turballe, les coques du Traict du Croisic ou encore le Sel de Guérande. Thierry Guidet rappelle alors que *« l'abondance du sel et son prix peu élevé expliquent sans doute le choix, partagé par les Ligériens et les Bretons, de transformer le lait en beurre salé. D'autres régions y compris dans l'Ouest – la Normandie ! -, ont pris un autre parti, celui de la production fromagère. »*³⁶.

La Loire alimente en brochets, sandres, saumons, anguilles, aloses, lamproies et civelles (notons que les trois premières espèces citées

35. Guidet Thierry. Le goût des Pays de la Loire, fils de l'histoire et de la géographie. 303. Arts culinaires Patrimoines gourmands. 2018, n°151, p.45

36. Ibidem. p.46

sont aujourd'hui presque absentes du fleuve). Mais également l'auteur souligne que « *c'est au grand fleuve que la région doit un vignoble riche et diversifié* »³⁷.

Enfin étudions les villes, et la culture de transformation de produit qui s'y attache. À Nantes, du fait de l'implication de la ville dans le commerce triangulaire, cette culture de la transformation se rapporte notamment aux usines de transformations du sucre:

*« L'histoire, elle aussi, brasse les ingrédients qui lui sont fournis par la géographie et le goût. La Renaissance voit basculer le centre de gravité du monde occidental de la Méditerranée vers l'Atlantique. Nantes se saisit de cette chance au XVIIème et XVIIIème siècles. Les négociants nantais se lancent dans le commerce avec les îles, l'importation du sucre et le trafic d'esclaves africains déportés vers les plantations antillaises. Le cycle du sucre succède à celui du sel. Toute une économie nouvelle se met en place, et donc d'autres manières – proprement urbaines – de vivre et de goûter. »*³⁸

De cette combinaison urbaine et historique naissent ainsi des produits culturels tels que les rigolettes nantaises ou encore le petit beurre. Thierry Guidet raconte alors que « *Nantes [...] est à l'origine d'une grande tradition biscuitière intimement liée à son activité maritime. Le biscuit est à l'origine un petit pain très dur, cuit deux fois de manière à pouvoir se conserver très longtemps à bord des navires.* »³⁹ Les produits que nous avons pu citer apparaissent donc théoriquement constitutifs d'une certaine culture alimentaire territoriale nantaise.

Toutefois, on peut admettre que, bien que consommés, ces

37. Ibidem. p.47

38. Ibidem. p.49

39. Ibidem. p.50

produits ne semblent pas inhérent au quotidien alimentaire des Nantais. Cette culture alimentaire territoriale semble au même titre que la consommation locale propre à une catégorie sociale dite sensibilisée (bien qu'il ne s'agisse pas des mêmes enjeux).

En résumé dans cette seconde partie, nous nous sommes interrogés sur la notion de diminution de la rupture entre le consommant et l'espace qui l'alimente à travers une idée de consommation locale. Nous avons pu observer que ce principe de consommation locale est néanmoins limité par une nécessité de démocratisation.

En tentant de le défendre; des auteurs comme Thierry Guidet retrace alors une certaine culture alimentaire territoriale, dans le but de rassembler différentes catégories sociales sous une culture propre à la consommation locale. Toutefois on relève que cette culture alimentaire territoriale ne semble pas se rapporter au quotidien alimentaire vécu de l'ensemble des consommateurs.

Dès lors quels principes culturels le mangeur entretient-il avec son alimentation et avec le paysage qui l'alimente ?

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE ET D'URBANISME DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'ACCES LIBRE

L'ALIMENTATION, UN MOYEN SOCIAL ET SPATIAL
[CHAPITRE 1.3.]

1.3.1. L'ALIMENTATION, UN FAIT DE CULTURE

Si la notion de culture alimentaire que nous venons d'interroger se rapporte à un territoire, à sa morphologie, à sa géographie, etc. La notion même d'alimentation implique un rapport direct entre un produit, né d'un territoire, d'un paysage alimentaire ou d'un non paysage, et un individu ayant sa propre identité, sa propre histoire, sa propre éducation, etc.

Dans son ouvrage *Genius Loci*, Christian Norberg-Schulz avance l'idée que « *l'identité de l'homme présuppose l'identité du lieu.* »⁴⁰. À cela il ajoute qu' « *appartenir à un lieu signifie avoir un point d'appui existentiel.* »⁴¹.

Expliquons nous ; d'après le CNRTL, la notion d'"existentiel" correspond à ce « *qui appartient à l'ordre de l'existence, (ce) qui concerne l'existence en tant que réalité vécue personnellement et concrètement* »⁴². Ainsi en se sentant habité, en se sentant dans un lieu ; l'homme se crée une certaine prise existentielle, un point d'ancrage dans la réalité, dans le monde. En rapportant ces idées au terme d'"habiter", Christian Norberg-Schulz explique que cette notion « *signifie appartenir à un lieu concret* »⁴³.

40. Norberg-Schulz Christian. *GENIUS LOCI Paysage Ambiance Architecture*. Éditions Mardaga. Liège, 2017 (parution originale 1981). p.22

41. Ibidem. p.23

42. <https://cnrtl.fr/definition/existentiel>

43. Norberg-Schulz Christian. *GENIUS LOCI Paysage Ambiance Architecture*. Éditions Mardaga. Liège, 2017 (parution originale 1981). p.22

L'auteur reprend ensuite le travail d'Heidegger expliquant que le philosophe « *utilise ces relations linguistiques pour démontrer que habiter signifie être en paix dans un lieu protégé* »⁴⁴.

Le principe habité s'ancre donc dans un lieu qui définit en lui même le mode habité mais aussi l'habitant. Il est son ancrage dans le réel.

En revenant au principe d'alimentation, l'homme habite, dans la majorité des cas, un lieu susceptible de répondre à ses besoins. La denrée, protagoniste principal avec l'individu dans la relation alimentaire directe ; provient du lieu, elle en est sa production. En mangeant son lieu, l'homme se rapporte à cette prise existentielle par la référence à l'identité du lieu.

Or comme nous avons pu le voir au cours de notre précédent développement, par l'accentuation des échanges, l'homme ne se nourrit plus exclusivement des produits que le lieu qu'il habite lui fournit.

Dans le domaine de l'alimentation, l'identité de l'homme ne présuppose donc plus l'identité du lieu.

Dès lors comment l'homme ancre t-il son alimentation dans un phénomène habité ?

En parallèle du lieu, il y a la société. Si la prise existentielle de l'homme ne passe pas par le lieu, elle peut se développer à travers les relations humaines. La culture est une prise existentielle par les phénomènes de références identitaires ou encore d'appartenance.

Martin Page explique dans l'éditorial de la revue *303 Manger* :

« Il n'y a pas de régime naturel à l'être humain. De tout temps ce sont nos cultures, nos religions, nos idées, notre imagination, nos luttes qui l'ont façonné. Manger ce que l'on mange n'est pas un choix individuel. »

44. Ibidem

*Nous suivons les mœurs de notre société et de notre époque. Nous mangeons ce que notre culture nous donne. »*⁴⁵

Florent Quellier, maître de conférence en histoire moderne à l'université de Rennes 2 explique de la même façon que *« tous les animaux mangent, mais seul l'homme a fait de cette nécessité une culture manifestant son identité, ses aspirations, ses craintes et ses croyances. »*⁴⁶

Cependant en quoi peut-on parler de culture ?

Selon Florent Quellier, si manger est un besoin physiologique vital, propre à la survie ; manger est également un savoir et un apprentissage et de ce fait une culture.

Et ; selon le CNRTL, la notion de culture s'assimile à *« l'ensemble des moyens mis en œuvre par l'homme pour augmenter ses connaissances, développer et améliorer les facultés de son esprit, notamment le jugement et le goût »*⁴⁷.

En justification, Florent Quellier rappelle donc *« c'est en mangeant que le nouveau-né apprend les premières règles de vie et commence sa socialisation. C'est autour de la production et du contrôle de la nourriture que ce sont originellement organisés tous les groupes humains, des chasseurs-cueilleurs aux sociétés étatisées. [...] Entre intimité et acte public, le fait de se nourrir révèle les rapports qu'entretient tout mangeur avec son corps, l'Autre et le monde. »*⁴⁸

Ainsi manger et de ce fait l'alimentation sont des faits de culture mais également des moyens de culture :

45. Page Martin. Éditorial. 303. Manger. 2017, n°148, p.5.

46. Quellier Florent. Manger. 303. Manger. 2017, n°148, p.7

47. <https://cnrtl.fr/definition/culture>

48. Quellier Florent. Manger. 303. Manger. 2017, n°148, p.7

« Les goûts, c'est à dire les consommations alimentaires, sont des expressions de la classe sociale. Dans cette perspective, le "goût" n'est pas juste un des cinq sens. Il englobe les représentations et pratiques sociales qui permettent d'apprécier des consommations (les siennes mais aussi celles des autres) et de juger si elles sont "de bon goût" au regard de son propre milieu social.»⁴⁹

Si l'alimentation est un fait culturel, rappelons nous cependant qu'au cœur même des principes de société et de culture, il y a la notion d'individu.

« Contrairement à son corps, le mangeur ne se nourrit pas de nutriments mais d'aliments, de mets et d'imaginaires. À chaque prise alimentaire il accepte d'ingérer, d'incorporer au sens propre un corps étranger. Aujourd'hui comme hier, le mangeur choisit ses aliments en fonction de critères économiques et de leur disponibilité, mais aussi d'un savoir diétético-nutritionnel, de préférences gustatives et de références symboliques issues de sa culture. »⁵⁰

Dans le film Hook ou la Revanche du capitaine Crochet, réalisé en 1991 par Steven Spielberg, la scène du repas résonne avec cette idée de choix individuel. Peter Pan (Robin Williams), adulte et ayant totalement oublié sa vie au Pays Imaginaire, se retrouve à table avec les garçons perdus. Affamé, il découvre cependant que toutes les gamelles, assiettes, plats et verres sont vides et regarde abattu les enfants se jeter sur des mets imaginaires. Mais lorsqu'il accepte de croire, lorsqu'il conscientise l'imaginaire, la culture du Pays Imaginaire ; la nourriture se révèle. Il appartient à cette culture en y croyant et en y goûtant.

49. Cardon Philippe, Depecker Thomas, Plessz Marie. *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin, 2019, 191 pages (Collection U : Sociologie). p.20

50. Quellier Florent. *Manger. 303. Manger*. 2017, n°148, p.10

Comme le dit Philippe Cardon: « *Les pratiques culturelles et les goûts sont des supports importants de ces sentiments d'appartenances (à une nation, un pays, un peuple)* »⁵¹

Dès lors, l'alimentation, en plus d'être un fait de culture et un moyen d'expression d'appartenance est également un moyen d'expression de son identité propre.

Par conséquent, « *les travaux sur l'alimentation contribuent à une réflexion sur la socialisation au quotidien, socialisation familiale mais aussi politique et économique sur le marché alimentaire, socialisation des corps et des goûts à une culture alimentaire, socialisation différenciée selon l'âge, le genre et la classe.* »⁵²

Ainsi, Florent Quellier exprime l'idée que « *non seulement manger est fondamentalement le fruit d'une identité sociale, voire politique, mais cet acte banal sert en outre à l'exprimer et à la communiquer* ». ⁵³

En bref, on a pu affirmer que l'alimentation se rapporte réellement à une notion de culture alimentaire sociale, elle est expression identitaire, expression d'appartenance. Elle naît autant de la culture, qu'elle est moyen de fabrication de culture. Notons que nous développerons ces aspects de façon plus précise dans la suite du mémoire en nous appuyant notamment sur des observations rituelles et spatiales. L'alimentation est ainsi intimement liée à un mode social, à un mode de vie et à un mode habité.

Par conséquent, comment s'ancre t-elle dans ce même principe habité, c'est à dire dans une culture architecturale et urbanistique ?

51. Cardon Philippe, Depecker Thomas, Plessz Marie. *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin, 2019, 191 pages (Collection U : Sociologie). p.50

52. Ibidem. p.20

53. Quellier Florent. *Manger*. 303. Manger. 2017, n°148, p.10

1.3.2. UN MOYEN URBANISTIQUE ET ARCHITECTURAL

Dans ce point, nous allons interroger la façon dont l'alimentation façonne l'espace, les espaces d'une ville.

Pour cela, nous allons nous appuyer sur différentes recherches historiques ainsi que sur une analyse de plans historiques choisis de la ville de Paris. En retraçant une brève histoire urbanistique alimentaire de la ville, nous interrogerons donc la façon dont l'alimentation a été ou est devenue un moyen, un procédé d'urbanisme et d'architecture. Nous nous attacherons notamment aux Halles de Paris, marché principal de la ville au cours de l'histoire.

Dès le XII^{ème} siècle, le commerce alimentaire parisien (et notamment céréalier) s'effectuait en trois points : le port de Grève, le port de l'Ecole et la "Halle aux bleds". Le port de Grève, également intitulé le port au foin, juxtaposait l'hôtel de ville dont le parvis servait de marché. Comme l'explique Mark K. Deming dans son ouvrage *La Halle au blé de Paris 1762-1813* ; le port « s'étendait à proximité de l'Hôtel de Ville et drainait les blés acheminés par la navigation descendante. »⁵⁴.

L'auteur explique par la suite que le port de l'Ecole « situé entre le Pont-Neuf et le Louvre, accueillait à l'inverse les bateaux chargés de grains d'aval »⁵⁵.

La Halle aux Bleds, édiflée sous Philippe Auguste (1183) et reprise sous Saint Louis (1269) concentrait les apports terrestres. Ainsi Mark K. Deming rapporte que « seuls y parvenaient, apportés par voie de terre, les produits d'une zone de dix lieues établis autour de la

54. Deming Mark K. *La Halle au blé de paris 1762-1813*. Éditions des archives d'architecture moderne. Bruxelles, 1984. p.23

55. Ibidem

capitale. *La consommation quotidienne reposait, pour une large part, sur les denrées débitées à la Halle au blé »* ⁵⁶.

En étudiant le plan de Truschet et Hoyaux ⁵⁷, également appelé plan de Bâle, dressé en 1552 et schématisé par la figure 5 (page 57); on retrouve ces trois points commerciaux. Si l'on note quelques axes terrestres traversant, la majorité des voies de circulations se perdent au cœur d'un tissu urbain médiéval dense et complexe.

À l'inverse la Seine apparaît comme une véritable colonne vertébrale de l'acheminement alimentaire. Les quais sont larges et bordent le fleuve d'un bout à l'autre des remparts de la ville.

Les plans de Merian ⁵⁸, 1615, (figure 6), Jaillot ⁵⁹, 1713, et Roussel ⁶⁰, 1730, semblent maintenir la prédominance de ces trois lieux indiquant néanmoins un certain renforcement et élargissements des axes routiers majeurs malgré un tissu urbain toujours très dense.

En nous attardant d'avantage sur le plan de Merian on remarque la représentation des bateaux. Abondants et presque désorganisés, ils semblent indiquer d'une part l'importance des flux et d'autre part, ils paraissent traduire une véritable ambiance : des lieux foisonnants d'activités, très encombrés et essentiels à l'approvisionnement alimentaire de la ville.

De fait Mark K. Deming rapporte : « *sous l'Ancien régime, le ravitaillement des villes concernait avant tout l'approvisionnement en blés et farines, le pain, denrée de première nécessité, nourrissant alors*

56. Ibidem

57. Voir annexe 1

58. Voir annexe 2

59. Voir annexe 3

60. Voir annexe 4

l'essentiel de la population. Assurer la régularité et l'abondance de cet approvisionnement constituait donc l'une des tâches prioritaires qui incombaient à une "nation policée". Plus que le "bonheur des citoyens", la stabilité de l'ordre social l'exigeait à une époque où l'on était prompt à s'alarmer face à la disette ou la cherté »⁶¹.

En 1762, est construite la nouvelle Halle aux blés⁶². Conçue par l'architecte Nicolas Le Camus de Mézières (1721-1789) ; elle répond à une activité économique essentielle de la ville de Paris : le commerce du blé. En ce sens, Deming rapporte :

« De fait, à une époque où le pain composait l'essentiel de l'alimentation populaire, elle fut l'un des instruments privilégiés de la politique des subsistances sous l'Ancien Régime [...]. Le commerce des grains, leur conservation et stockage, l'approvisionnement des grands centres urbains devinrent autant de sujets de réflexion pour les gouvernants et l'élite intellectuelle. »⁶³ (p.15)

En outre, par son architecture circulaire, à la fois rationnelle et symbolique la nouvelle Halle aux blés, apparaît au XVIIIème siècle comme un véritable « monuments-archétypes »⁶⁴ participant au renouveau du paysage architectural de la capitale. En d'autres termes elle s'inscrit dans une certaine réponse au « besoin de monumentaliser l'une des principales fonctions urbaines »⁶⁵: l'approvisionnement alimentaire.

61. Deming Mark K. *La Halle au blé de paris 1762-1813*. Éditions des archives d'architecture moderne. Bruxelles, 1984. p.23

62. Voir annexe 5

63. Deming Mark K. *La Halle au blé de paris 1762-1813*. Éditions des archives d'architecture moderne. Bruxelles, 1984. p.15

64. Ibidem

L'architecture alimentaire apparaît dès lors comme un véritable moyen d'expression de pouvoir. De plus, si la halle au blé répond à une certaine représentation physique d'une présence alimentaire et donc à la traduction d'un pouvoir d'approvisionnement ; son architecture se dessine également du fait de l'alimentation. Son aspect annulaire, lui convoque un certain isolement la protégeant davantage des risques d'incendies.

De cette manière, on peut relever une véritable attention architecturale propre à un besoin de réponse à un enjeu alimentaire : le pain comme produit vital.

À la fin de l'Ancien régime, les halles, encore imbriquées dans un tissu urbain moyenâgeux, comme on peut l'observer sur le plan Jaillot de 1775 ⁶⁶, souffrent de véritables problèmes d'engorgements et d'hygiène. Sous l'impulsion de Napoléon Ier sont alors construites les premières Halles centrales de la ville de Paris. Notons que ce dernier les souhaite alors comme le « *Louvre du peuple* ».

L'œuvre de Giuseppe Canella (figure 7), *Les halles et la rue de la Tonnellerie*, représente ainsi les halles sous leur physionomie d'origine. La rue est bordée de galeries couvertes abritant les boutiques des commerçants et des artisans tandis qu'une foule dense se bouscule sous les halles où s'accumulent les denrées.

Face à une certaine insalubrité, les Halles se transforment sous Napoléon III. Inspiré par l'architecture contemporaine des gares, l'architecte Victor Baltard conçoit alors les halles sous la forme de dix pavillons à ossature métallique et recouverts de vitrages, connectés

65. Ibidem. p.17

66. Voir annexe 6

67. Voir annexe 7

par des rues couvertes. On les retrouve sur le plan Hachette ⁶⁷ de 1894, intégrées et répondant au nouveau Paris Haussmannien.

Émile Zola, dans *Le Ventre de Paris* (1873) décrit le foisonnement d'activités et l'amoncellement de nourriture qui animent le lieu mais également la façon dont celui-ci semble rythmer la ville toute entière :

«Et, sur la route, sur les routes voisines, en avant et en arrière, des ronflements lointains de charrois annonçaient des convois pareils, tout un arrivage traversant les ténèbres et le gros sommeil de deux heures du matin, berçant la ville noire du bruit de cette nourriture qui passait.» ⁶⁸

Véritable cœur commerçant de Paris, les halles s'avèrent néanmoins rapidement insuffisantes et souffrent d'un réel encombrement (voir figure 9 à 11).

Les Halles sont alors déménagées à Rungis, en périphérie de Paris en 1969. Dès lors la nourriture ne pénètre plus en quantité au cœur de Paris. La grande distribution se développe en bordure des villes, aspirants les consommateurs.

En résumé, l'alimentation apparaît comme un véritable moyen de fabrication de la ville, fabrication urbaine mais également architecturale. Elle guide les axes de circulation, définit l'emplacement des lieux alimentaires et oriente leurs architectures pour répondre à ses enjeux. De plus, elle anime la ville par l'effusion d'activité mais également en la poussant, en l'entraînant dans un véritable flot habité.

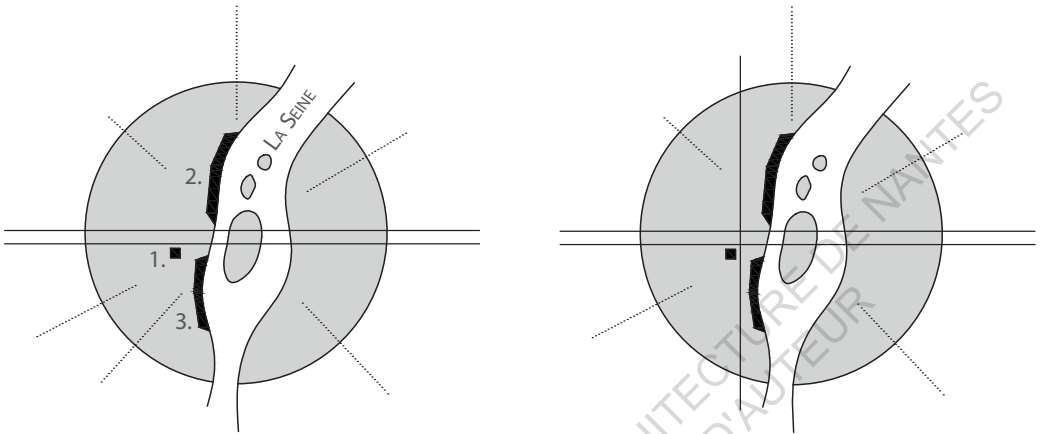
Ainsi si l'alimentation apparaît comme un véritable moyen urbanistique et architectural, comment se rapporte-t-elle à une certaine spatialité émotionnelle ?

68. Zola Émile. *Le Ventre de Paris*. 1873

1.LA HALLE AUX BLEDS

2.LE PORT DE GRÈVE

3.LE PORT DE L'ÉCOLE



^ fig. 5 et 6. Schémas des plans de Truschet et Hoyaux (1552) et de Merian (1615)

^ fig. 7. Giuseppe Canella. Les Halles et la rue de la Tonnellerie. Huile sur carton. 1828





^ fig. 8. Photographie aérienne des Halles de Baltard

v fig. 9. Photographie des Halles centrales de Paris. 1956





^ fig. 10. Photographie des Halles centrales de Paris. 1956

^ fig. 11. Photographie des Halles centrales de Paris. 1956



DEUXIÈME PARTIE

— —

UNE SPATIALITÉ ÉMOTIONNELLE

ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

UN RYTHME PRODUISANT [CHAPITRE 2.1.]

2.1.1. L'EXEMPLE D'AYEB HABIB

Dans cette partie, nous allons nous interroger sur la notion de spatialité émotionnelle. En d'autres termes, comment les rapports alimentaires que nous avons pu identifier dans la première partie, s'implantent-ils ou résonnent-ils avec des principes émotionnels spatiaux et sociaux ?

La notion d'émotion se réfère alors ici à un certain principe d'attachement et plus généralement à un caractère sensible. Il s'agira donc de reprendre différentes phases du procédé alimentaire et d'en dégager les facteurs sociaux et spatiaux créateurs d'ambiances, de cultures. Interrogeons dans un premier temps l'espace produisant.

Dans son article intitulé *La nouvelle agriculture dans la steppe du Sud-Est tunisien et la mort annoncé de l'oasis de Gabès* et publié dans la revue *Les Carnets du paysage* n°25 en 2013, Ayeb Habib se rapporte à sa terre natale, la région de Gabès. Dans un premier temps, il ancre son raisonnement au moment où le paysage proche était le principal producteur alimentaire d'une population.

Tout d'abord, la région de Gabès est marquée par différentes typologies territoriales : d'une part la steppe, souvent soumise à une certaine rareté de l'eau, et d'autre part, l'oasis de Gabès, abondamment irriguée.

Dans ce paysage à deux visages, Ayeb Habib explique alors que « le paysan "traditionnel" de l'oasis travaille les deux espaces (oasis irriguée et steppe) et s'assure ainsi un niveau "optimal" de sécurité alimentaire

familiale grâce à un savoir-faire absolument extraordinaire en matière de gestion des ressources, notamment l'eau des sources artésiennes et l'eau pluviale qui servent pour l'irrigation »⁶⁹.

L'auteur rapporte ainsi différentes techniques traditionnelles comme les « *jessours* » de petits barrages construits de l'amont vers l'aval des cultures en terrasses, empêchant d'une part l'érosion des sols et permettant, d'autre part, de retenir les eaux des rares précipitations.

À travers ces procédés témoignant d'un certain savoir de gestion, de protection et de respect, l'auteur rapporte de véritables relations d'échanges et de partage entre un espace, un lieu et celui qui l'habite, le cultive. Cette relation d'échange semble rapporter un véritable attachement relevant presque de l'intime. Un lien de survie se développe entre un territoire et l'homme qui l'habite.

L'auteur explique :

« Si la première caractéristique du paysage perçu est ici la rareté de l'eau, c'est aussi un paysage "construit" et un "produit" social progressivement dessiné, modifié, organisé et transformé, intentionnellement et accidentellement, par les populations qui l'habitent, génération après génération. Le paysage traduit la société qui le re-produit. C'est en cela que les changements du paysage ne sont qu'une traduction "optique" des changements sociaux et des diverses et complexes dynamiques sociales. »⁷⁰.

De cette citation, émerge l'idée que la société façonne le paysage. Elle le façonne physiquement pour répondre à un besoin vital mais également mentalement. La notion de paysage que nous avons évoquée dans notre première partie comme une représentation mentale d'un espace produisant, résonne dans l'explication

69. Ibidem. p.16

70. Ibidem. p.13-14

d'Ayeb Habib avec une certaine idée de fabrication sociale. Les populations qui habitent un territoire créent avec ce dernier une relation intime de rapports vitaux.

*« Derrière chaque paysage, voire derrière chaque détail du paysage, on retrouve la société. Or la société ne décide pas, a priori, de ce qu'elle doit faire pour façonner le paysage à sa manière. Elle fait les "choses" parce que les "choses" s'imposent à elle et parce qu'elle est parfois influencée par le même paysage qu'elle a façonné et reproduit. Les sécheresses peuvent avoir des effets sur le comportement et l'organisation conjoncturels ou prolongés d'un groupe social, qui par ses stratégies d'adaptation reconfigure et redessine le paysage [...]. Toutefois, les conditions physiques et climatiques, aspects fondamentaux des paysages, ne déterminent pas mécaniquement les réactions des populations qui les subissent ; celles-ci, fixées de manière temporaire ou permanente, s'organisent de manière à réduire les risques et à limiter les conséquences négatives. »*⁷¹

Ce travail d'exploitation, de production se réfère dès lors à un certain principe d'apprentissage. Il revêt un caractère temporel. De génération en génération, les savoirs-faire sont transmis et enrichis. On peut dès lors parler d'un certain principe de culture de production, de culture produisante.

Toutefois Ayeb Habib reprend : *« D'autre part, comme la globalisation des échanges touche aussi les ressources locales – "biens communs" de plus en plus transformé en "produits commerciaux" -, les évolutions récentes des habitudes et des cartes culinaires sont aussi induites par des limitations plus ou moins graves de l'accès aux ressources locales. Les changements des modes de production, et donc de la nature des "produits", se traduisent souvent par des changements de*

71. Ibidem. p.14

*l'alimentation. Non seulement on achète de plus en plus les aliments dans les commerces au lieu de les "cultiver" dans les champs, mais on diversifie aussi la nature de ceux que l'on consomme : l'offre, la publicité et la "curiosité" obligent. »*⁷²

L'auteur relève deux phénomènes.

Le premier s'assimile à une certaine idée de confiscation des ressources. Ayeb Habib explique que *« les efforts publics se sont essentiellement concentrées sur le développement d'un secteur agricole "moderne", appelé à promouvoir une agriculture d'investissement censée remplacer l'agriculture familiale et vivrière. Il s'agit d'orienter la production agricole vers l'export pour favoriser des "revenus" en devises, considérées comme indispensables à la sécurité alimentaire nationale et plus généralement à la croissance économique »*⁷³.

En s'arrêtant sur cette citation, on peut relever que l'exportation des denrées alimentaires apparaît comme un moyen de sécurité alimentaire. En effet en transformant l'agriculture locale reliée à des savoirs-faire dits "traditionnels" consommée de manière majoritairement locale en une agriculture plus intensive consommée à l'étranger ; les pouvoirs publics assurent un retour monétaire. Cela semble révéler un certain paradoxe.

En revenant à notre développement précédent, le second point relevé par l'auteur est un certain changement de l'alimentation du fait même de la mondialisation : *« l'offre, la publicité et la "curiosité" obligent »*. Si la mondialisation participe à une transformation des paysages alimentaires et à une intensification de la production ; elle résonne également avec un véritable principe d'enrichissement social par le partage des techniques, des savoirs-faire, des goûts, des saveurs, etc. Elle contribue alors à un certain détachement ou à

72. Ibidem

73. Ibidem. p.18

une hybridation induite par la rencontre des cultures alimentaires et produisantes.

Par ces deux phénomènes, l'auteur rapporte ainsi un certain détachement entre une culture produisante et la société qui l'a tissée. Le territoire habité n'est plus le seul lieu répondant au besoin vital alimentaire. Ce lien intime de survie s'estompe donc détachant l'habitant d'une certaine obligation de retour envers l'espace qu'il cultive. Ce dernier n'étant plus l'unique moyen de réponse au besoin alimentaire, on pourrait évoquer l'idée d'une certaine perte de valeur de ce terrain devenu "remplaçable".

Si l'on a pu évoqué la création de véritable liens sociaux du fait du développement d'une certaine culture produisante (liens sociaux par la transmission de savoirs-faire mais également liens sociaux à travers un certain attachement émotionnel envers un territoire) le détachement évoqué précédemment révèle une certaine perte de ces liens sociaux, de cet attachement émotionnel envers une culture de production.

Dès lors comment cette notion de culture produisante émerge t'elle dans nos sociétés citadines actuelles ?

2.1.2. UNE CULTURE PRODUISANTE PAR LA TEMPORALITÉ

Tout d'abord notons que si notre exemple précédent se rapporte à un paysage alimentaire tunisien. Il fait réellement échos à un principe d'intensification de la production entraînant une certaine perte de savoirs-faire, commune à de nombreuses régions du monde.

En reprenant l'article d'Ayeb Habib, on peut noter un véritable parallèle entre une culture produisante et une culture alimentaire. L'exploitation, la culture des deux espaces paysagers de la région de Gabès (steppe et oasis) permet grâce à un principe de cultures variées et complémentaires de cultiver l'intégralité des denrées propre à la consommation quotidienne des habitants.

«Dans la cuisine tunisienne, le plat principal traditionnel est le couscous, composé de trois éléments indispensables : la semoule (orge ou blé), les légumes et la viande (mouton), sans oublier l'huile d'olive et les autres ingrédients. La région de Gabès constitue un cas d'étude extrêmement intéressant. On y trouve la steppe et les oasis irriguées. Ces deux sous-ensembles forment un système oasien complexe, complémentaire et riche. Dans la steppe, on produit les céréales, l'olive (et donc l'huile d'olive) et le mouton (pâturage), et, les bonnes années, aussi pois chiches et lentilles ainsi que courges, pastèques et melons. Les légumes et les fruits viennent de l'oasis irriguée où l'on cultive également le fourrage vert (trèfles, ou "fassa", en dialecte tunisien) pour les moutons et les chèvres (viande et lait). Ainsi les paysans pouvaient produire la totalité des ingrédients du couscous, servant par ailleurs à d'autres préparations

74. Ayeb Habib. La nouvelle agriculture dans la steppe du Sud-Est tunisien et la mort annoncée de l'oasis de Gabès. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.16

culinaires. »⁷⁴

Cependant, les habitants se procurant aujourd'hui les denrées de base dans les épiceries et les supermarchés les paysans se retrouvent « *dépossédés de leurs ressources naturelles et privés de nouvelles sources de revenus* »⁷⁵.

Et de fait cette culture produisante semble se détacher d'une certaine culture alimentaire, elle s'efface face à de nouvelles pratiques alimentaires.

Or culture produisante et culture alimentaire sont de fait intimement liées.

Attachons nous pour exemple à la notion de temporalité. Le principe de production agricole est extrêmement lié à la saisonnalité. Les saisons définissent le cycle de vie des végétaux : floraison, développement du fruit, repos végétal, etc. Cette temporalité définit dès lors un certain rythme de consommation. Ce procédé temporel dans la production résonne alors une certaine idée de rituel consommant. Prenons pour exemple le Beaujolais nouveau.

Le Beaujolais nouveau est un vin de primeur produit dans la région du Beaujolais. Commercialisé immédiatement à la fin de la vinification, chaque troisième jeudi du mois de novembre résonne avec un certain rituel de rassemblement. Le week-end du Beaujolais est pour exemple dans ma famille une véritable tradition. Le temps d'un week-end mes parents retrouvaient donc les copains du Beaujolais, un groupe d'amis qui habitant un peu partout en France ne se retrouve qu'à cette occasion. Le produit et son facteur temporel sont alors un rituel de retrouvailles, devenant presque un simple motif, un instant. En effet, en posant la question à mes parents le beaujolais n'est pas automatiquement dégusté lors de ce

75. Ibidem

week-end, il est surtout un marqueur temporel, une date marquant un rendez-vous annuel et des retrouvailles.

La culture produisante associée à une denrée devient alors créatrice de liens sociaux, elle fédère pour un instant donné. La culture de cette denrée et le rituel qui lui est attribué dépasse la consommation même du produit. L'aliment devient en lui-même moyen de lien social.

Toutefois, attachons nous désormais à un second exemple : celui des fromages. Intimement lié à une notion de culture alimentaire française ils se rapportent à un véritable savoir-faire dans la production.

Le fromage répond à un rythme naturel de lactation (10 mois pour les vaches, 8 pour les chèvres ou encore 6 pour les brebis). Le goût et la texture du fromage (et donc son identité) se définissent par le temps d'affinage et la qualité, les arômes du lait et de ce fait l'alimentation des animaux. Au printemps et à l'été, les animaux sont mis en pâture. L'accès à une certaine diversité végétale (herbes, fleurs..) enrichit les arômes du lait. En automne et hiver, les animaux sont rentrés à l'étable, ils se nourrissent des fourrages constitués pendant l'été, les saveurs du lait sont alors moins complexes et développées. Ainsi le lait du printemps ou de l'été est préféré au lait hivernal. Le temps d'affinage définit alors la période de dégustation, de consommation des fromages. Ainsi le fromage de chèvre dont le temps d'affinage est faible (plusieurs jours à plusieurs semaines) se consomment au printemps tandis que des fromages d'alpage affiné longuement se consomment en hiver. Ce savoir-faire produisant semble peut présent dans la consommation alimentaire quotidienne. Les fromages se dégustent en toute saison et cette temporalité de la production est bien souvent ignorée.

Ainsi si certaines denrées sont marquées par un instant temporel

fort, témoin de liens sociaux, la consommation quotidienne semble se détacher de cette notion de temporalité induite du procédé naturel de production. La culture produisante, ses savoirs-faire s'oublie au profit d'une disponibilité permanente.

En résumé dans cette partie, nous nous sommes attachés à dégager certains facteurs produisants créateurs de liens sociaux. Cette notion de culture produisante nous l'avons notamment évoquée dans un sens : la façon dont la culture produisante influence l'instant de consommation.

Par conséquent, en s'attachant désormais au moment de consommation comment se conscientise un certain rapport au territoire produisant, au paysage alimentaire ?

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

CONSOMMER L'ESPACE PRODUISANT
[CHAPITRE 2.2.]

2.2.1. LE TOURISME ALIMENTAIRE

Dans la suite de notre développement, nous identifierons notamment le consommateur, le mangeur comme un consommateur urbain. Nous poserons en opposition ou en rupture, la ville et son espace produisant dans le but de dégager certains paradoxes sensibles.

Afin d'interroger une certaine notion de conscientisation de l'espace produisant au moment de la consommation alimentaire, nous allons dans un premier temps interroger le tourisme alimentaire et notamment le tourisme alimentaire urbain.

Pour commencer, dans leur article *Patrimoine gastronomique : le voyage commence dans l'assiette*, publié dans la revue 303 n°151, Marie Hérault et Florence Falvy expliquent : « *L'expérience culinaire est devenue une composante essentielle des séjours touristiques* »⁷⁶.

Le voyage, le tourisme ont pour destination (et cela parmi tant d'autres) la découverte, la compréhension d'un lieu, d'une ville, d'une culture. Un moyen pour y parvenir est l'expérience culturelle, c'est à dire l'expérience des habitudes et faits quotidiens des habitants d'un lieu donné. L'alimentation apparaît alors comme un véritable moyen d'expérimentation, de projection.

Christian Norberg-Schulz interroge : « *Mais alors qu'entendons-*

76. Hérault Marie et Falvy Florence. *Patrimoine gastronomique : le voyage commence dans l'assiette*. 303. Arts culinaires Patrimoines gourmands. 2018, n°151, p.199

nous par “lieu” ? Certainement quelque chose de plus qu’une abstraite localisation. Nous voyons là un ensemble fait de choses concrètes qui ont leur substance matérielle, leur forme, leur texture et leur couleur. Tout cet ensemble de chose définit “un caractère d’ambiance” qui est l’essence du lieu »⁷⁷.

Le lieu est ainsi une géométrie, un espace en trois dimensions mais il est aussi un espace d’ambiance, de perceptions et de modes habités. Le découvrir c’est donc l’arpenter, l’observer, le sentir, le goûter, etc.

Et de fait Carolyn Steel rapporte : « Origine locale, saisonnalité, identité, variété, tradition, savoir-faire, confiance : tous ces critères sont aussi importants pour la ville que pour la campagne. Les pubs londoniens, les “delicatessen” new-yorkais, les trattorias romaines, les cafés parisiens : tous ces établissements sont des exemples de terroir urbain. Tout comme la nourriture et les boissons qu’ils servent : tourte au bœuf et aux rognons ; bagel aux lamelles de bœuf ; pâtes et pizza ; croissants et café au lait. Que vous les aimiez ou pas (et les plats locaux ont justement pour caractéristique de ne pas être appréciés de tous), ce sont eux qui confèrent sa saveur à la vie urbaine »⁷⁸.

Si le tourisme alimentaire est un moyen de découverte de cette “saveur urbaine”, il se rapporte également à un enjeu économique : « De nombreux sociologues ont mis en évidence la patrimonialisation de la culture alimentaire française, c’est-à-dire la façon dont elle est transformée à la fois en héritage historique, en richesse culturelle et en

77. Norberg-Schulz Christian. *GENIUS LOCI Paysage Ambiance Architecture*. Éditions Mardaga. Liège, 2017 (parution originale 1981). p.10

78. Steel Carolyn. *Ville Affamée: Comment l’alimentation façonne nos vies*. Rue de l’échiquier. Paris, 2016 (parution originale 2008). p.413

79. Cardon Philippe, Depecker Thomas, Plessz Marie. *Sociologie de l’alimentation*. Armand Colin, 2019, 191 pages (Collection U : Sociologie). p.53

source, de revenus (tourisme, prestige international, restauration par exemple).»⁷⁹

Pour créer cette attraction touristique et donc générer un retour économique, les villes tentent donc de se construire une certaine identité alimentaire (comme nous avons pu le développer dans le point abordant la culture alimentaire des pays de la Loire).

Dès lors comment une ville se construit-elle cette identité alimentaire source d'attraction touristique ?

Marie Hérault et Florence Falvy explique ainsi que « *pour avoir une identité gastronomique forte, il faut l'un de ces trois ingrédients : une recette emblématique phare [...], une personnalité [...] et enfin un grand vignoble* »⁸⁰. Notons que Lyon, regroupant ces trois “ingrédients” à travers la recette de la quenelle par exemple, le travail de Paul Bocuse et les vignobles du Rhône, porte alors fièrement le titre de capitale de la gastronomie.

En revenant à notre raisonnement, la ville semble agir comme un intermédiaire. Dans leur article Marie Hérault et Florence Falvy développe une notion d'identité alimentaire cultivée autour de recettes, de cuisiniers ou encore de vignobles. Si les deux premiers s'apparentent à un principe de travail de transformation qui peut se dérouler au cœur même de la ville et donc se rapporter à une image alimentaire de la ville en elle-même ; les vignobles, eux, se réfèrent à un véritable paysage produisant. Et de la même façon des produits comme le fromage, l'huile d'olive ou même des produits bruts, non évoqués par les deux auteurs, apparaissent comme de

80. Hérault Marie et Falvy Florence. Patrimoine gastronomique : le voyage commence dans l'assiette. 303. Arts culinaires Patrimoines gourmands. 2018, n°151, p.199-200

véritables moyens de création d'identité alimentaire.

La ville apparaît alors comme un intermédiaire. Elle se réfère directement ou indirectement à l'espace produisant.

En effet, la ville développe une accroche émotionnelle à un produit en le rapportant à un paysage produisant et de ce fait à des savoir-faire, à une culture, à une richesse artisanale.

Elle développe ainsi un certain lien d'identification entre un visiteur et une culture alimentaire mais également entre un visiteur et une culture de production.

Or ce lien d'identification n'étant pas dans un rapport visuel direct (la production est extérieure à la ville) quelle image de l'espace produisant est transmise au visiteur et plus généralement au consommant dans la ville ?

2.2.2. RAMENER LE PRODUISANT DANS L'IMAGINAIRE DE LA VILLE

Jean-Marc Besse explique dans l'éditorial de la revue *Les Carnets du paysage* n°25 :

« On le dit souvent : le goût et l'apparence visuelle d'un produit sont des évocations puissantes des paysages d'où l'on postule qu'il provient »⁸¹

L'auteur complète en effet :

« L'assiette nous parle du paysage. Elle est en quelque sorte une représentation, un microcosme. Elle traduit un système de classification symbolique. Tout un ensemble de discours se sont emparés de ce thème, pour le meilleur et pour le pire. Les questions de patrimoine, mais aussi les stratégies de marketing territorial et paysager sont impliquées de multiples façons dans les représentations des produits alimentaires »⁸².

L'alimentation se rapporte également à une certaine puissance économique. En cela, elle est donc soumise à de nombreux enjeux et répond également à un principe de vente. Il s'agit donc de créer le désir, l'envie selon un procédé de marketing.

« Sur la signalétique des bouteilles de vin figurent des représentations stylisées de vignobles, de murs enclos, de portes en fer forgé, avec la silhouette d'un clocher, d'une demeure bourgeoise ou d'un château. Sur les emballages de fromage, de chocolat, de jambon, sur les bouteilles d'huile d'olive, sur mille enveloppes de gâteaux et confiseries, sur les publicités, dépliants d'information de produits appelés "locaux", le paysage est instrumentalisé ; il sert un discours communicationnel

81. Besse Jean-Marc. Dans l'assiette - Éditorial. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.7

82. Ibidem

entre celui qui a conçu l'aliment et celui qui le mange. »⁸³

Face à moi, j'ai disposé trois bouteilles : un chardonnay, un rosé corse et un vin blanc moelleux. Sur chaque étiquette on retrouve évidemment l'appellation du vin, le nom du domaine, son année de production et parfois une rapide description des saveurs qui lui sont associées. Chacune de ces étiquettes est également complétée par une représentation picturale.

En reprenant les traits graphiques d'un dessin à la main, elles créent un certain rapport d'identification. En effet, par cette représentation picturale artisanale (à la main), l'étiquette se rapporte tout d'abord à une certaine notion de savoir-faire, de tradition, d'ouvrage manuel.

Intéressons nous alors à la représentation en elle-même.

La bouteille de moelleux représente, un château. Par son étiquette, elle se crée alors une certaine relation de prestige entre le produit et une culture architecturale forte. Architecture historique, le château témoigne d'un certain ancrage du produit dans un patrimoine et notamment celui de la culture française viticole et de son patrimoine architectural.

Les deux autres bouteilles représentent des vignobles. On y lit les rangs de vignes soigneusement intégrés dans une représentation du paysage régional. On retrouve ainsi d'une part un petit village de pierre appuyé sur le flanc d'une colline pour le chardonnay et d'autre part un paysage majestueux de montagnes corses souligné d'une tour génoise dont la fonction de surveillance et de défense du littoral corse semble ici ignorée.

Comme l'explique Gilles Fumey, ces étiquettes s'apparentent à « *un regard conçu comme une relation bienveillante, déférente, qui transmet*

83. Fumey Gilles. Paysages à boire et à manger. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.54

84. Ibidem

les qualités techniques des “fabricants” et les attributs symboliques des paysages »⁸⁴.

Lydie Ménadier et Yves Michelin complètent ainsi:

« La communication des appellations d'origine contrôlée en France repose aujourd'hui en partie sur des images de paysages, mettant implicitement en avant les liens entre les caractéristiques du produit et les composantes paysagères de son aire de production »⁸⁵.

Et « De ce fait émerge une alimentation revendiquée comme géographique, dont les paysages construisent le principal référentiel symbolique »⁸⁶.

Ainsi à partir d'une image renvoyée par le produit, s'exprime une certaine idée, vision du paysage alimentaire. Comme nous l'avions évoqué dans la première partie, ce paysage alimentaire est paysage alimentaire fantasmé. Il traduit une certaine représentation idéale. Toutefois ce n'est plus le paysage produisant qui est en lui-même fantasmé mais d'avantage son contexte. En effet sur les étiquettes que nous avons pu étudier on retrouve une représentation de l'espace produisant relativement réaliste. Les vignes sont dessinées en rangs selon le principe de mécanisation qui nécessite un passage entre les alignements ; les hauteurs des plantes sont contrôlées... Mais ce paysage produisant (et la culture produisante qui lui est associée) sont soigneusement incorporés dans un paysage patrimonial français ou régional.

Cette notion d'espace produisant est donc intégrée au contexte plus large qu'est le patrimoine. On retrouve alors une certaine idée de muséification d'un savoir-faire et de son espace produisant

85. Ménadier Lydie et Michelin Yves. Le paysage comme élément d'identification d'un produit à son territoire : entre réalisme et symbolisme. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.65

86. Fumey Gilles. Paysages à boire et à manger. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.54

pour lui créer une valeur patrimoniale, un ancrage historique et traditionnel.

Ainsi depuis le lieu de consommation et à travers le produit même, on cherche à ramener le paysage produisant, à lui donner procurer une image collective ancrée dans des valeurs patrimoniales.

En effet comme l'explique Gilles Fumey, il s'agit d' « *un système où l'alimentation est pensée comme le produit d'un rapport à des espaces physiques connus, construits par des sociétés qui se reconnaissent dans des pratiques collectives de repas ou de prises alimentaires individuelles, et pour lesquelles l'attachement à l'origine des produits est l'une des meilleures certifications de qualité* »⁸⁷.

Or si dans cette citation l'auteur rapporte l'importance du produit, il aborde également une notion de pratiques alimentaires et de ce fait de pratiques sociales.

Jean-Marc Besse explique en continuité :

« *Aujourd'hui encore l'évolution des modes d'alimentation et des habitudes alimentaires, elle-même liée à celle des modes de vie, de l'organisation du travail, des espaces de l'existence [...] fait échos à – et même parfois traduit directement – la transformation des modes de production et d'usage des paysages, et à celle des représentations paysagères et de leurs fonctions sociales et culturelles.* »⁸⁸

Dès lors comment la pratique alimentaire entre en résonance avec le paysage et sa culture produisante et comment devient-elle par ce biais, créatrice de liens sociaux et spatiaux ?

87. Ibidem

88. Besse Jean-Marc. Dans l'assiette - Éditorial. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.6

DES PRATIQUES DE L'ALIMENTATION
[CHAPITRE 2.3.]

2.3.1. DIFFÉRENTES FAÇON DE S'ALIMENTER

L'instant alimentaire en lui-même témoigne d'une certaine pratique spatiale se rapportant à une culture. Par son organisation, la façon dont il se déroule, le moment alimentaire témoigne de véritables faits sociaux. Dans son mémoire, Etienne Gaultier rappelait que le rituel du repas constitue un « *marqueur d'imaginaire de notre évolution et caractérise notre rapport à la nourriture* »⁸⁹.

Le repas est ainsi souvent représenté dans l'art et témoigne dès lors d'une réelle évolution de la société face au rituel alimentaire.

La Cène de Léonard de Vinci (1452-1519) rapporte ainsi une certaine religiosité du repas. Il se déroule à table, les convives sont placés et la nourriture est présentée dans des plats. Le repas apparaît comme un moment crucial, théâtre de discussions et d'échanges enflammés. Si le tableau s'ancre notamment dans une pratique bourgeoise du rituel du repas, il témoigne néanmoins d'une véritable notion de convention. Pour continuer, *Le Déjeuner sur l'herbe* d'Édouard Manet (1832-1883) rapporte à l'inverse un certain rapport au plaisir. Les protagonistes sont assis dans l'herbe, presque au hasard ; les denrées roulent sur le sol, etc. Le repas apparaît alors comme un instant de temps libre, il est un moment suspendu au cour de la journée, est témoin d'un véritable instant de gourmandise.

89. Gaultier Etienne. *Cuisinons l'architecture*. Mémoire. Architecture. Nantes : Ensa Nantes, Septembre 2018. p.46



^ fig. 12. Léonard de Vinci, *La Cène*, fresque, 1495-1498

v fig. 13. Édouard Manet, *Le Déjeuner sur l'herbe*, Huile sur toile, 1863



On note ainsi une certaine évolution sociale de la pratique symbolique du repas au cours de l'histoire.

Pour continuer nous allons nous référer à la conférence de Gilles Fumey, « *Le tour du monde des mangeurs* », qui s'est déroulée lors du Nantes Food Forum 2017 ⁹⁰.

Le chercheur explique qu'il existe dans le monde quatre différents modèles de corps mangeant, de pratique spatiale du repas.

Le premier est le modèle dit « *collectif* ». Il se déroule à même le sol et se rapporte à la pratique alimentaire de près de 30% de l'humanité. Le repas est alors dans un plat unique et est partagé à un moment phare de la journée. Il s'assimile à une notion de modèle collectif par le fait qu'il est un moment de partage lors de sa préparation mais également lors de sa consommation. Membres de la famille, voisins, amis se retrouvent pour partager un même plat.

Le second modèle est celui de la table basse. C'est le modèle « *convivial* ». Pratiqué notamment au Maghreb et en Asie de l'Est et du Sud-Est, c'est un repas festif. Il y a peu d'assiettes et de couverts « *car il faut les mettre sur les genoux* » et l'aliment est de ce fait arrangé pour ne pas créer de difficulté dans le déplacement de la nourriture du plat à la bouche.

Le troisième modèle est celui de la table. Gilles Fumey le qualifie de modèle « *religieux* » par le fait qu'il se rapporte à un certain cérémonial. La table permet le couvert et le rituel est rythmé par une certaine succession de plats.

90. Fumey Gilles: "*Le tour du monde des mangeurs*", Nantes Food Forum, 2017. Disponible sur <http://www.nantesfoodforum.com/2017/07/06/1077/> . 48min06.

Le dernier modèle s'assimile au corps debout. C'est le modèle «industriel». L'aliment est une marchandise et se détache des rapports temporels et sociaux induit par les différents modèles de repas évoqués précédemment. C'est un modèle pratique, standardisé propre à une notion de préfabrication de l'alimentation.

En bref, si l'instant du repas est marqueur d'évolution de la société au cours de l'histoire, il est également marqueur de modèle culturel alimentaire.

La manière de consommer induit l'aliment et inversement l'aliment induit une manière de consommer. Les plats en sauces apparaissent ainsi plus régulièrement dans le modèle de la table car elle facilite l'utilisation de couverts et évite donc les tâches.

Notons également que l'utilisation d'ustensiles en soit, traduit un principe d'alimentation, une culture alimentaire. En France, une grande majorité des plats dits "typiques" nécessitent l'utilisation de couverts, la viande pour exemple est servie "brute" et nécessite l'utilisation d'un couteau. À l'inverse les cultures alimentaires asiatiques sont marquées par un certain pré-mâchage des plats. Ils sont coupés finement et se divisent rapidement en bouchées. De ce fait l'utilisation seule de la cuillère et plus à l'Est des baguettes est suffisante dans la pratique alimentaire.

En revenant à notre développement ; un corps dans une posture semble s'assimiler à un type d'aliment. Dès lors le paysage alimentaire lorsqu'il était unique espace produisant d'un modèle alimentaire et de ce fait d'un type d'alimentation, induit-il pour autant le modèle du repas ? Le paysage induit-il la façon dont l'on mange ?

La pratique alimentaire apparaît comme un véritable rituel social, elle est soumise à des règles, à des postures et à des organisations spatiales.

Dans notre première partie nous avons abordé la notion de culture alimentaire par le fait que l'alimentation est expression identitaire, expression d'appartenance. La pratique alimentaire, l'instant du repas apparaît de la même façon résonner avec cette notion de culture alimentaire. Elle se manifeste par les produits consommés et par la manière dont ils vont être consommés. Elle est créatrice d'ambiances, de lieux.

Ainsi, « On parle alors de « culture alimentaire » pour souligner que l'alimentation est une partie constitutive de la culture du groupe. Une culture alimentaire, en ce sens, est un système symbolique propre à une société qui permet à ses membres de s'y identifier, en éprouvant quotidiennement les pratiques, les goûts et les dégoûts qui la constituent»⁹¹.

La pratique alimentaire témoigne donc d'un véritable rapport au produit et à la manière de consommer. Dès lors attachons nous à caractériser une notion de culture alimentaire française.

91. Cardon Philippe, Depecker Thomas, Plessz Marie. *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin, 2019, 191 pages (Collection U : Sociologie). p.43-44



^ fig. 14. Illustration du modèle "collectif": un repas traditionnel indien

v fig. 15. Illustration du modèle "convivial": la table basse comme espace de partage





- ∧ fig. 16. Illustration du modèle "religieux": le regroupement autour de la table
- ∨ fig. 17. Illustration du modèle "industriel": manger debout



2.3.2. UNE CULTURE ALIMENTAIRE FRANÇAISE

Dans le podcast *On ne parle pas la bouche pleine* animé par Alain Kruger sur France Culture ⁹², Marie Rouanet, femme de lettres, ethnologue et historienne, s'attache à établir une réelle comparaison entre la table française (et la pratique alimentaire qui en découle) et le théâtre.

Elle explique que de la même façon, le repas est soumis à des unités de temps, d'actions et de lieux. Le repas culturel français s'apparente en effet à un certain rituel théâtral : on s'habille pour le rejoindre, on le rythme d'instantanés particuliers (succession des plats dans un ordre précis), il se définit par un lieu, un endroit où il peut se dérouler et se restreint à un cadre temporel.

Cette théâtralisation du repas est née sous Louis XIV. Ce dernier met en scène les différentes étapes de sa journée, les rendant visibles et admirables. Le repas est rattaché à un certain nombre de règles, de protocoles propre au fait alimentaire. Encore aujourd'hui la table semble répondre à des codes : se tenir droit, ne pas parler la bouche pleine, etc.

« *Sur la table il se joue comme une pièce de théâtre* » ⁹³.

Il existe donc un certain rituel de la gastronomie et des arts de la table français. En ce sens on parle également d'un certain art de

92. *On ne parle pas la bouche pleine*. 2016. Episode « La table comme un théâtre ». Alain Kruger (animateur). Diffusé le 07/07/2016. France Culture. Disponible sur <https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/la-table-comme-un-theatre>

93. Fumey Gilles: "*Le tour du monde des mangeurs*", Nantes Food Forum, 2017. Disponible sur <http://www.nantesfoodforum.com/2017/07/06/1077/> . 48min06.

vivre à la française. Il se rapporte alors à une idée de bien vivre, de profiter de la vie. Le repas est une pratique sociale, il est un moment de plaisir partagé soumis à un certain rythme culturel.

En effet, Le repas débute par “l’apéro”, celui-ci marque alors le début de la conversation. Par la suite s’enchaînent une succession de plats : l’entrée, le plat, le fromage, le dessert et enfin le café. Si ce déroulement n’est pas le quotidien des français, il s’assimile néanmoins à un rituel connu et régulièrement pratiqué.

Notons néanmoins qu’au 19^{ème} et début du 20^{ème} siècle, la succession de plats était encore plus importante.

Cette pratique sociale apparaît alors au patrimoine culturel immatériel de l’humanité.

Lors du 45^{ème} salon de l’agriculture, en 2008, Nicolas Sarkozy annonce la candidature de la gastronomie française au patrimoine culturel immatériel de l’humanité auprès de l’Unesco. Cette reconnaissance a pour objectif de maintenir la diversité culturelle (traditions, rites, savoir-faire, pratiques sociales, évènements festifs, etc.) face à une certaine uniformisation croissante.

Or l’Unesco souligne le fait que cette inscription ne doit pas répondre à des enjeux économiques mais doit représenter un réel rituel, propre à une pratique social populaire. Peu accessible, le repas gastronomique tel qu’évoqué par l’ancien président est souvent méconnu de la population. L’inscription se modifie et se rapporte ainsi au mode de partage, au rituel du repas gastronomique français.

Notons que le terme “gastronomique” s’assimile alors à un certain « *art de la bonne chère* »⁹⁴ (définition CNRTL).

Ce repas est un rituel qui n’est pas quotidien mais festif. Il se déroule le dimanche midi en famille ou le samedi soir entre amis, il n’est

94. <https://cnrtl.fr/definition/gastronomie>

pas propre à une alimentation mais à un partage à un moment de discussions et de confrontations. Il organise la façon dont on se retrouve à table, la succession des plats, etc.

« Le « repas gastronomique des Français » est une pratique sociale ritualisée destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie, tels que les naissances, mariages, anniversaires, succès et retrouvailles. Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, pour cette occasion, l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur la convivialité, l'humanisme de la table et le bien être ensemble. Il s'agit donc également du « gueuleton » entre amis, du repas festif ou d'affaires, du banquet et de tous repas au cours desquels on pratique l'art de la bonne chère. Le repas gastronomique resserre également le cercle familial amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. Parmi ses composantes importantes figurent : le choix attentif des mets parmi un corpus de recettes qui ne cesse de s'enrichir ; l'achat de produits du terroir – denrées de haute valeur culturelle – dont on fait s'accorder harmonieusement les saveurs ; le plaisir de cuisiner ensemble, d'échanger et de transmettre des savoirs, savoir-faire et tours de mains ; [...] et une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer et goûter ce qui est servi). Tous les sens sont alors sollicités. »⁹⁵

Cette pratique sociale, ce rituel alimentaire prend un certain rôle de code. Devenant culture, elle définit un certain savoir-vivre.

En reprenant, la citation de Philippe Cardon, Thomas Depecker et

95. Le RGF à l'UNESCO [en ligne], Le repas gastronomique des Français, Patrimoine de l'UNESCO. Disponible sur <https://repasgastronomiqueunesco.fr/quest-ce-que-le-rgf/le-repas-gastronomique-des-francais-au-pci/le-rgf-a-lunesco/>

96. Cardon Philippe, Depecker Thomas, Plessz Marie. *Sociologie de l'alimentation*. Armand Colin, 2019, 191 pages (Collection U : Sociologie).

Marie Plessz dans *Sociologie de l'alimentation*, on relève dès lors qu' «une culture alimentaire, en ce sens, est un système symbolique propre à une société qui permet à ses membres de s'y identifier ». ⁹⁶

Ainsi on estimera le caractère civilisé d'une personne également à travers la manière dont il répond aux codes induits par la pratique alimentaire française. Pour exemple, il est souvent mal vu de commencer son repas sans attendre que l'ensemble des convives soit servi ou encore de ne pas souhaiter un « *Bon appétit* ».

Cependant « être à la table du paysage, se sentir son hôte, son commensal, serait ce notre salut de mammifère omnivore ? Si ce plaisir d'être à table sans cesse renouvelé fait figure aujourd'hui de "patrimoine culturel immatériel" de l'Unesco au titre défendu de "repas gastronomique des Français", le paysage n'y est pas évoqué. Comme si, une fois le couvert dressé, on aurait tout oublié de la terre et de la cueillette, de cette relation intime au paysage»⁹⁷.

97. Argant Sébastien et Denarnaud Eugénie. Être à la table du paysage. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.137

2.3.3. LE REPAS AU CINÉMA

Prolongeons quelque peu notre réflexion autour de la fabrication de liens sociaux et spatiaux au moment de la pratique alimentaire ; du repas. Pour cela nous allons interroger la représentation du repas au cinéma.

En tentant de nous représenter, le cinéma illustre des pratiques, les questionne et les rapporte les unes aux autres.

Le cinéma questionne et met régulièrement en scène le repas, l'aliment, l'organisation spatiale d'un repas, le restaurant, etc.

Dès lors comment se représente le repas dans le cinéma ?

Pour répondre à cette question nous allons nous appuyer sur le visionnage de deux émissions, *Le restaurant au cinéma*⁹⁸ et *Le repas au cinéma*⁹⁹, diffusées par Arte dans le cadre de *Blow Up*, une émission interrogeant le cinéma et l'actualité du cinéma à travers des thèmes précis.

Tout d'abord le cinéma met en scène l'aliment en tant que tel. Celui-ci devient indice scénaristique pour comprendre la place sociale des personnages ou encore un environnement.

Pour exemple dans *Charlie et la chocolaterie* de Tim Burton, la pauvreté de la famille est soulignée par le fait qu'il se nourrisse de

98. *Blow up*. 2017. Episode « Le restaurant au cinéma ». Luc Lagier (réal). France : ARTE. Disponible sur <https://www.arte.tv/fr/videos/072401-098-A/blow-up-le-restaurant-au-cinema/>

99. *Blow up*. 2016. Episode « Le repas au cinéma ». Luc Lagier (réal). France : ARTE. Disponible sur <https://www.arte.tv/fr/videos/065424-095-A/blow-up-le-repas-au-cinema/>

façon presque exclusive de soupe aux choux.

« *La soupe va être prête chéri. J'imagine qu'il n'y a rien d'autre à mettre dedans ? Ça ne fait rien ; rien ne vaut le chou pour accompagner le chou.* »¹⁰⁰

De la même façon, dans le film *2001 : L'odyssée de l'espace*, de Stanley Kubrick ; l'univers distinct, étranger voir inconnu de l'espace est souligné par la découverte des sachets marrons et informes de nourriture lyophilisée par les astronautes :

« *-What's that ? Chicken ?
-Nothing like that.* »¹⁰¹

Pour continuer la façon de manger en elle-même et le rapport à la pratique alimentaire sont également souvent utilisés dans le cinéma pour traduire certains principes de différences culturelles. Ainsi dans *Titanic*, la différence de classe se cristallise par un Leonardo di Caprio peu à l'aise en invité surprise d'un dîner luxueux. Il ne maîtrise pas les codes, le protocole du repas bourgeois. De la même façon, la différence culturelle est soulignée dans *L'Enfant sauvage* de François Truffaut, par l'enfant qui ne se tient pas à table selon les mœurs de la bonne société. On le regarde ainsi éloigner tous couverts et manger à même l'assiette.

Le cinéma questionne également la pratique alimentaire en elle-même. Il interroge ainsi l'unité temporelle. Dans *Les temps moderne*, Charlie Chaplin se confronte à une machine à manger du maïs tournant à toute allure pour accélérer le repas. Par cette mise en scène le film questionne le temps de repas dans un monde

100. *Charlie et la Chocolaterie*, Tim Burton (2005)

101. *2001: L'odyssée de l'espace*, Stanley Kubrick (1968)

industrialisé, portant au burlesque l'accélération irrationnelle de ce dernier.

Le repas devient au cinéma un moyen d'avancé scénaristique. On y tombe amoureux comme dans *La Belle et le clochard*, on s'y donne rendez-vous comme dans *OSS 117* où le repas permet le lancement de l'ordre de mission, etc.

Le repas est également un passage obligé de nombreux films de copains. Et de fait étant une véritable pratique sociale il apparaît comme un moyen de représenter des liens sociaux, une amitié, une relation de séduction...

Le lieu du repas est alors souvent traducteur d'expression scénaristique de liens sociaux. Par exemple dans *Dieu seul me voit*, de Bruno Podalydès, la gêne, le caractère maladroit de la relation entre les deux protagonistes est soulignée par leur arrivée dans un restaurant totalement vide. Il s'agit alors de choisir une table : « *Y a celle-ci près du mur ?* »¹⁰².

Et la représentation du repas au cinéma est également marqueur de disfonctionnement. Le repas silencieux d'un couple qui ne se regarde même plus comme Simone Signoret et Jean Gabin dans *Le chat* de Pierre Granier-Deferre, illustre ainsi une certaine tension entre les personnages. Et de fait les deux acteurs mangent à des tables séparées, ne s'adressant pas la parole et ne se regardant pas. Cette mise en scène alimentaire s'oppose à une vision populaire du repas. En marquant ainsi cette différence, le réalisateur met donc en évidence une certaine tension.

Instant souvent plus lent, le repas apparaît comme un moyen pour les scénaristes de cristalliser des rapports entre personnage. Dans *Inglourious Basterds* de Tarantino, la scène au café entre Mélanie

102. *Dieu seul me voit*, Denis Podalydès (1998)

Laurent (une jeune femme juive dissimulée) et Christoph Waltz (le colonel allemand) est soulignée par une véritable tension. Elle apparaît comme un ralentissement scénaristique permettant de cristalliser à la fois la haine, la peur et la pression.

« - Avez-vous goûter les strudels ici ?

- Non, non

- Pas si mauvais. Alors comment se fait-il que le jeune soldat et vous ayez fait connaissance ? (Arrivée du serveur) Oui, deux strudels, un pour moi et un pour la demoiselle. Euh, moi un café serré et pour la demoiselle un verre de lait. Donc, mademoiselle, vous commencez à expliquer ?

- Il y a encore deux jours, j'ignorais l'existence du soldat Zodler et de ses exploits, pour moi le soldat n'était qu'un client de mon cinéma nous avons discuté quelques fois...

- Mademoiselle, permettez-moi de vous interrompre ; ceci est une simple formalité. Aucunes raisons de vous inquiéter.

(Arrivée du serveur, qui sert les boissons et les strudels)

- (Au serveur) Veuillez m'excuser j'ai oublié de commander la crème. (À Mélanie Laurent, commençant son strudel) Attendez la crème. »¹⁰³

En bref le repas apparaît comme un véritable marqueur de liens sociaux. En étant utilisé comme un enjeu scénaristique dans le cinéma, il apparaît comme un moyen d'identification culturelle dans la société.

Mais la pratique alimentaire est également traces d'expériences personnelles. C'est ce que nous allons développer dans notre dernier point.

103. *Inglorious Basterds*, Quentin Tarantino (2009)



^ fig. 18. *Charlie et la Chocolaterie*, Tim Burton (2005)

∨ fig. 19. *2001: l'Odyssée de l'espace*, Stanley Kubrick (1968)





^ fig. 20. *Titanic*, James Cameron (1997)

^ fig. 21. *L'Enfant sauvage*, François Truffaut (1969)





^ fig. 22. *Les Temps modernes*, Charlie Chaplin (1936)

✓ fig. 23. *La Belle et le Clochard*, Hamilton Luske et Clyde Geronimi (1955)





^ fig. 24. *Dieu seul me voit*, Denis Podalydès (1998)

✓ fig. 25. *Le chat*, Pierre Granier-Deferre (1971)



2.4.1. CLOÉ

Pour terminer le développement de ce mémoire attachons nous à une notion de souvenir.

Ce dernier point s'appuie sur deux témoignages d'expériences alimentaires retraçant des notions de pratiques à la fois sociales, culturelles et spatiales. L'objectif de ce dernier point est donc de rappeler l'omniprésence de l'alimentation et la façon dont elle construit quotidiennement nos pratiques.

Le mercredi 8 mai dernier, au réveil, mon téléphone portable affiche la réception de deux notes vocales. Toutes deux ont été envoyées par Cloé, une grande amie rejoignant à vélo le Japon depuis Nantes.

« Hey chica, je viens de faire l'une des découvertes culinaires les plus importante de mon voyage. Et je pense à toi parce qu'il faut tellement, tellement, tellement qu'on rajoute ça dans nos recettes de camembert chocolat et tout ça.

Bon alors je te met dans le contexte, je suis arrivée en Thaïlande, il fait super chaud et tout et je me tape un gros vent de face... Bref, et la sur la droite il y a un petit marché, alors ni une ni deux je tourne et je vais explorer le marché à la recherche... bon, j'avais envie de sucre.

Donc du coup je mets mon radar en mode sucre, je cherche tous les trucs et tout. Et là je tombe sur un truc !

Des espèces de petites tartes, enfin ce n'est pas des tartes parce qu'il n'y a pas de pâtes, mais des espèces de petits gâteaux ronds si tu veux

mais qui se coupent en quatre, ça fait quatre parts ; des gâteaux de riz fondants.

J'en achète la moitié et je commence à manger le truc et en fait sur le dessus il y avait des petits oignons fris caramélisés !! Et ben ça a l'air de rien, mais c'était une tuerie monumentale !! Genre des petits oignons croustillants. Au début je pensais que c'était des amandes ou un truc comme ça et je pense même qu'il y avait de l'ail un peu. Il y avait un espèce de mix, tout frit, tout doré et tout et qui contraste avec le gâteau de riz qui est tout.. qui a un peu une texture de flan si tu veux, boh ça ne vend pas du rêve comme ça, mais c'est tout moelleux fondant et tout... Et c'est trop bon !! En vrai frais ça doit être meilleur que chaud quand je l'ai mangé là, mais voilà...

Tu peux rajouter ça sur la liste des gâteaux bizarre qu'on fera un jour. Je suis sûre qu'il y a une version améliorée à faire avec des cranberries ou un truc dans le genre. Ou peut-être avec une glace ou un truc frais pour contraster !

Voilà c'était ma petite inspiration du jour. Des bisous ! »

« Wow attends c'est pas fini, là je suis en train de manger autre chose, je pensais que c'était de la mangue, c'est une espèce de petite euh, ça ressemble à une gaufre en fait.

J'ai pris ça et je pensais que c'était un gaufre à la mangue parce que c'est tout orange et donc je me suis dit qu'ils ont mélangé des bouts de mangue dans la pâte.

Je mange un petit bout, ça a le goût de sucre donc ça va, ça passe. Et en fait y a des trucs croustillants à l'intérieur. Je mange, je reconnais le truc et tout mais je n'arrive pas à savoir ce que c'est. Et là je viens de regarder le truc, parce que j'avais pas encore regarder ce que je mangeais, et en fait c'est du maïs ! Ils font des trucs trop bizarres ! Y a du maïs dans la gaufre.

Bon voilà.. Bon ça c'est pas forcément à noter..

Mais c'était un truc de ouf ! ».

Ces deux messages rapportent une véritable idée de voyage ; en les écoutant je me suis laissée transporter pour quelques instants dans un pays lointains, aux saveurs étranges et insolites.

Pour me décrire les spécialités qu'elle découvre, Cloé se rapporte à des recettes issues d'une certaine culture alimentaire française comme le flan ou la gaufre. Elle crée donc un lien avec un aliment connu. En créant ce lien d'identification, elle se rapporte à une source propre à une culture alimentaire pratiquée pour ensuite en dégager les différences. Dans son message, l'expérience se rapporte également à un contexte physique, un lieu, un espace typologique ; le marché thaïlandais. Si je n'en ai pas d'image concrète, mon imaginaire flirt néanmoins avec une accumulation d'odeurs, de couleurs, de textures...

L'expérience projetée devient spatiale.

Elle se rapporte également à une certaine notion d'intérêt touristique que nous avons pu évoquer précédemment.

La note vocale, le récit devient alors en un instant un engin de transport instantané, elle est expérience spatiale et gustative mais également un moyen de projection, d'imagination et d'histoire.

2.4.2. MARJORIE

La seconde trace d'expérience alimentaire que nous allons évoquer est celle de Marjorie. Étudiante à l'école d'architecture de Nantes, elle entretient avec la pratique alimentaire une relation toute particulière.

« En gros tu as un espace et tu as ton repas. Les gens normaux prennent de la nourriture pour agrémenter leur relation à l'espace, à un endroit. Moi j'associe beaucoup l'aliment au paysage. Le moment où j'ai l'impression que j'ai le plus de lien entre l'espace et la nourriture c'est au moment où je pars visiter un endroit que je connais pas et où je vais chercher l'endroit idéal pour dévorer mon magnifique sandwich. [...] Je veux trouver un espace qui est à la hauteur de ce que je vais manger. »

« Je suis capable de changer cinquante fois d'espaces parce que ça ne marche pas avec la bouffe que je vais manger. »

Ainsi au cours de la discussion c'est une véritable relation intime que Marjorie me dévoile. Ensembles nous retraçons son éducation alimentaire marquée par une certaine inclusion du manque :

« J'ai eu une mauvaise éducation alimentaire. Ma mère a toujours eu peur que quelqu'un en est plus que l'autre. Ce qui fait qu'aujourd'hui moi-même j'ai toujours peur que les autres en ai plus que moi. »

Nous évoquons son rapport à la notion de culture alimentaire française:

« Faire des grosses bouffes ; entrée plat dessert, que ça dure trois heures, je pense que c'est très français. Dans toutes les cultures on se retrouve toujours autour du foyer, le feu, l'endroit où on fait cuire de la

nourriture, l'endroit ou on se réchauffe, ou on se raconte des histoires. Je pense que c'est universel. Mais je pense que c'est très français de rester aussi longtemps à table et de faire rien d'autre que discuter et se gaver la panse. »

Au fil de la discussion, elle me raconte des petites histoires, des anecdotes, reliant sans cesse l'aliment à l'espace.

« Moi mon plaisir, quand je pars découvrir un endroit que je ne connais pas, c'est de partir à la quête de the place to be pendant peut-être deux heures d'affiler. J'ai faim, je sais que mon sandwich m'attend, mais je vais attendre d'avoir l'endroit idéal sinon je ne vais pas le manger. »

« Aux falaises d'Etretat, je me suis mangée une tartine de pâté énorme et j'étais tellement heureuse. C'était juste magnifique, il y avait la mer, le vide en face de moi, la falaise, il n'y avait personne. Il n'y avait que moi et ma tartine. Et la mer. »

« Avec ma petite sœur quand on s'ennuyait, notre petit kiffe c'était de se faire des petites tartines de vache qui rit, d'aller prendre nos vélos et d'aller les manger dans le champs en face de chez nous. Du coup, on avait fait un pique nique, c'était un petit peu le pique nique du jour, c'était un petit peu l'aventure. Il fallait se nourrir, il fallait prévoir des trucs et tout et quand on arrivait sur place on était contentes d'avoir fait nos petits kilomètres de vélo pour manger. C'était rien, c'était des tartines de kiri, on faisait vraiment même pas un kilomètre mais pour nous c'était déjà l'aventure, on avait déjà parcouru le monde quoi. Tu arrives à un endroit, il y a deux chemins qui se croisent, tu t'assoies, tu bouffes ta tartine et t'es contente. Ça t'a un peu sorti de ton quotidien.»

Par ces histoires émerge une notion de relation très personnelle.

Ce sont des moments de contemplation, de bien-être en soit. Ils conjuguent le gourmand, l'instant et le lieu.

Mais Marjorie souligne également l'aspect l'attrait convivial de l'alimentation :

« Quand je suis avec beaucoup d'amis je suis tellement dans l'euphorie conviviale que finalement la bouffe vient un peu en arrière plan. »

En résumé, à travers ces deux traces d'histoire il s'agit de retracer à travers des expériences personnelles, intimes les différentes notions que nous avons pu aborder lors de notre développement.

Dès lors quelle conclusion à ce mémoire ?

CONCLUSION

— —

Au cours de ce mémoire nous avons donc pu interroger l'alimentation aux travers de différentes notions telles que l'espace produisant, le paysage alimentaire, la culture produisante ou encore la pratique sociale. Les liens sociaux et spatiaux générés par l'alimentation apparaissent alors au moyen d'une certaine conscientisation de l'ensemble de ces notions. En posant la question comment l'alimentation génère-t-elle des liens sociaux et spatiaux, chacun apporterait à sa réponse une anecdote personnelle, un récit d'expérience. Et de fait l'alimentation est un sujet personnel. Elle résulte d'un procédé d'éducation et est pratiquée par tous du fait de son aspect vital.

La pratique alimentaire est un instant social mais c'est également un instant intime. L'instant alimentaire est un moment de gourmandise par le fait qu'il se rapporte aux différents sens. Et en s'inscrivant dans une réponse à une sensation, la faim, il s'inscrit également dans un réel rapport intime : le rapport au corps.

Le corps est notre expression matérielle, physique. Il est notre constitution spatiale. Mais il est également une machine qui a besoin d'énergie et cette dernière est avant tout alimentaire. Si au cours de notre développement, nous nous sommes notamment attachés au rapport au paysage et notamment au paysage agricole, terrestre on pourrait également évoquer une certaine notion de paysage corporel.

Dans son ouvrage *Court traité sur le paysage*¹⁰⁴, Alain Roger distingue deux manières d'intervenir sur le paysage. En le comparant au corps d'une femme, il relève dans un premier temps la transformation

104. Roger Alain. *Court traité sur le paysage*. Éditions Gallimard. Paris, 1997

« *in situ* » qui se rapporte à une transformation physique en elle même comme le maquillage ou le tatouage. Dans un second temps, l'auteur explique le second procédé de transformation comme une méthode de représentation qui à travers un modèle pictural, sculptural ou photographique transforme l'objet, le corps de la femme mais aussi le paysage, à distance. C'est l'intervention « *in visu* ». En nous rapportant à l'alimentation, la pratique alimentaire apparaît comme un même moyen de transformation du paysage, du paysage corporel. En effet, elle est transformation *in situ* par le fait même qu'elle influence notre corps, notre morphologie mais elle est également transformation *in visu* par la notion d'image que l'on se fait du corps, d'image que notre pratique va nous donner.

Pour continuer si nous avons évoqué la notion de pratique alimentaire comme une pratique sociale, elle peut également être un instant de solitude. Manger seul invite souvent à la contemplation, à la réflexion, à la pause. On conscientise l'instant, on s'offre un instant de contemplation avec son espace, avec le paysage qui nous fait face. Face à l'étendue, à l'ouverture on se perd dans les méandres de nos pensées, on oublie tout simplement, on arrête de réfléchir. C'est un instant de pause. On regarde le large, l'horizon ou tout simplement l'ouverture visuelle qui se profile devant nous. Car le paysage n'est pas qu'océan, vallée au cœur des montagnes, il est aussi ouverture visuelle au cœur des villes, ou encore même architecture. L'édifice prend le rôle de paysage en lui-même. L'architecture devient un élément de contemplation. Elle est un point d'harmonie, un géant doux qui ralentit le temps et ancre l'instant.

La fenêtre est aussi un paysage. Par le fait même qu'elle ouvre sur l'extérieur elle se conjugue à l'évasion des sens alimentaires pour offrir un instant de pause. Car la pratique alimentaire résonne avec une véritable expression de sens. Elle est goût, odorat, toucher, son

et vue.

De ce fait, la pratique alimentaire est également souvent créatrice d'ambiance, de caractère habité. Ainsi dès que le temps s'adoucit, les tables, les chaises et les parasols envahissent les rues des centres-villes. Les terrasses se concentrent, elles se condensent, rasant plus ou moins les murs transformant par la même occasion les circulations piétonnes en véritables slaloms. La ville se mute en espace alimentaire le temps de quelques heures, le temps du repas. Les tables se dressent dans un premier temps, puis s'habitent. Elles deviennent des lieux de rendez-vous, d'échanges, de rires, etc. Elles s'habillent de saveurs et d'odeurs transformant la rue en un véritable spectacle multisensoriel. Puis à la fin du repas, comme après un baisser de rideau, l'animation retombe, les terrasses se vident, les marches et bancs qui ont servis d'assises pour pique-niquer sont laissés avant la prochaine représentation, celle du soir ou du lendemain.

Car l'alimentation est un rythme : elle est un rythme temporel dans la culture alimentaire française mais elle est également un certain rythme habité. Son rythme est créateur d'ambiances, de caractères spatiaux. Elle occupe une réelle place dans la figure de la représentation spatiale. En nous attachant aux rues par exemple le restaurant qui apparaît comme une figure de représentation de pratiques alimentaires publiques apparaît comme un véritable moyen de représentation de la rue. Au terme "représentation" on pourrait alors ajouter un double sens. Le restaurant est représenté dans la rue c'est à dire qu'on le fait figurer dans la fabrication d'une image. Les cartes postales des rues parisiennes symbolisent ainsi fréquemment le café parisien et sa terrasse. Mais le terme représentation aborde également l'idée de l'image d'une rue que l'on se fait en elle-même. Apparaissant dans l'espace public, il prolonge son identité dans la ville ajoutant ainsi aux différentes

rues des caractères variés. Ainsi le café parisien avec ses chaises en osier, ses tables rondes et ses auvents de tissus colorés invite à la pause à toute heure, il est café du matin et apéritif de fin de journée. Il invite à la discussion, au rendez-vous, à la communication. À l'inverse le pub irlandais offre à la rue un rythme différent. S'il ne possède pas toujours de terrasse, il présente régulièrement une rangée de tables hautes ou de tonneaux appelant à la position verticale. Les mouvements sont de ce fait davantage présents. Les allers-retours entre l'intérieur et l'extérieur sont réguliers et les discussions orales se conjuguent au langage corporel. Le restaurant et la pratique alimentaire qui en découle apporte donc à la rue un certain caractère habité.

En résumé si nous pouvons noter que notre raisonnement s'est articulé autour d'une bibliographie relativement théorique et sur l'observation de détails, de données, de composantes; on pourrait alors s'interroger: pourquoi avoir fait de l'alimentation un procédé d'analyse de différents volets de pratiques sociales et spatiales ?

Cette méthodologie entre en résonance avec une certaine idée de délaissement de la réflexion alimentaire dans la construction urbaine et sociale. Comme nous avons pu le développer dans la première partie, à travers l'exemple de la ville de Paris et de la Halle aux Blés ; l'alimentation est apparue au cours de l'histoire comme un véritable moyen de fabrication architecturale. La réponse au besoin alimentaire était alors outil de pouvoir. Ces enjeux semblent aujourd'hui s'être déplacés. Ils sont dissimulés et raisonnent avec des enjeux économiques privés pour exemple.

L'objectif de ce mémoire a donc été de remonter aux origines d'une certaine considération de l'alimentation pour ouvrir vers un questionnement plus large, celui du questionnement de la ville à travers le procédé alimentaire.

Ainsi dans son article *La cuisine comme paysage*, Émilie Bierry expliquait:

« *Faire la ville est un geste éminemment culturel. Il se nourrit de ces savoir-vivre, mémoires et anecdotes qui fondent le vivre-ensemble et rassemblent sans élitisme. De la sorte, l'urbanisme transforme la poésie des goûts et des couleurs et affirme la nécessité du rôle de l'aménageur dans la fabrication formelle des espaces, au plus près des usagers.* »¹⁰⁵

Notons, en résonance qu'en 2015, à l'occasion de l'Exposition Universelle intitulée *Nourrir la planète, énergie pour la vie* ; la ville de Nantes a signé, aux côtés d'une centaine d'autres villes du monde, le Pacte de Milan. Ce dernier a alors pour objectif d'encourager, de favoriser la mise en place de système alimentaire plus durable. Dans la continuité, en 2016, Nantes métropole publie son projet alimentaire territoriale (P.A.T.) visant au développement d'une alimentation locale, durable et accessible à tous.

Pour revenir à notre conclusion, ce mémoire tente donc de s'inscrire dans un certain raisonnement d'ouverture. Il est témoin d'une volonté gourmande et écologique de pensée architecturale, d'un espoir de questionnement alimentaire comme moyen de re-fabrication sociale et spatiale.

C'est sur une note quelque peu poétique que s'achève donc ce développement ; sur la pensée d'une réalisable future communion entre ville et alimentation, entre ville sociale et ville spatiale.

« *L'assiette est l'ustensile simple ou raffiné où le produit de la cueillette est servi, avant de passer en bouche pour rêver ensemble, revenir sur nos*

104. Bierry Émilie. *La cuisine comme paysage. Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.203

*pas, refaire le monde... Si elle est devenue aujourd'hui un symbole de nos inquiétudes alimentaires, ce n'est sans doute pas illégitime ; pouvoir choisir ce que l'on mange est bien l'un des plus beaux sens souverains de notre être au monde. "Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es", disait le gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin.»*¹⁰⁵

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

105. Argant Sébastien et Denarnaud Eugénie. Être à la table du paysage. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.134

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

— —

OUVRAGES ET ARTICLES

A Franck Karen. Éditorial. *Architectural Design*. FOOD + THE CITY. Mai-Juin 2005. p.4-9.

Argant Sébastien et Denarnaud Eugénie. Être à la table du paysage. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.129-142.

Ayeb Habib. La nouvelle agriculture dans la steppe du Sud-Est tunisien et la mort annoncée de l'oasis de Gabès. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.11-21.

Barreau Dominique. Un projet alimentaire territorial pour quoi faire ?. *Place publique*. Mars-Avril 2017, Comment mieux nourrir la métropole ?, n°62, p.18-21

Besse Jean-Marc. Dans l'assiette - Éditorial. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.5-7.

Bierry Émilie. La cuisine comme paysage. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.193-205.

Breuneel Jean-Claude. Alimentaire, mon cher espace vert !. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.171-177.

Corbeau Jean-Pierre. À chaque image du corps sa pathologie alimentaire. 303. *Manger*. 2017, n°148, p.27-31.

Cardon Philippe, Depecker Thomas, Plessz Marie. Sociologie de l'alimentation. Armand Colin, 2019, 191 pages (Collection U : Sociologie).

Deming Mark K. La Halle au blé de paris 1762-1813. Éditions des archives d'architecture moderne. Bruxelles, 1984, 254 pages (Collection architecture et art urbain)

Fumey Gilles. Paysages à boire et à manger. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.53-63.

Friant-Perrot Marine. La politique alimentaire, fantôme des politiques publiques. *Place publique*. Mars-Avril 2017, Comment mieux nourrir la métropole ?, n°62, p.24-31

Gaultier Etienne. Cuisinons l'architecture. Mémoire. Architecture. Nantes : Ensa Nantes, Septembre 2018, 179 pages

Guidet Thierry. Le goût des Pays de la Loire, fils de l'histoire et de la géographie. 303. Arts culinaires Patrimoines gourmands. 2018, n°151, p.45-53.

Hassoun Jean-Pierre. Restaurants dans la ville-monde, douceurs et amertumes. *Ethnologie française*. Restaurants en ville. Janvier 2014, Tome XLIV, p.5-10

Hérault Marie et Falvy Florence. Patrimoine gastronomique : le voyage commence dans l'assiette. 303. Arts culinaires Patrimoines gourmands. 2018, n°151, p.199-203.

Laverne Thierry. Le Triangle Vert, les potagers et les champs citoyens. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.32-39.

Letourneux Frédérique. Dans la tête du locavore. 303. Manger. 2017, n°148, p.47-49.

Margetic Christine. Relocaliser son agriculture ça fait du bien à la ville. *Place publique*. Mars-Avril 2017, Comment mieux nourrir la métropole ?, n°62, p.6-13

Matus Ruiz Maximino. La fragmentation des frontières nationales et l'assemblage des paysages alimentaires. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.77-94.

Ménadier Lydie et Michelin Yves. Le paysage comme élément d'identification d'un produit à son territoire : entre réalisme et symbolisme. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.65-77.

Neunlist Michel. L'alimentation au cœur de nos vies. 303. Manger. 2017, n°148, p.41- 45.

Norberg-Schulz Christian. GENIUS LOCI Paysage Ambiance Architecture. Éditions Mardaga. Liège : Pierre Mardaga, 2017 (troisième édition), 213 pages. Traduction : Odile Seyler (parution originale 1981)

Page Martin. Éditorial. 303. Manger. 2017, n°148, p.5.

Quellier Florent. Manger. 303. Manger. 2017, n°148, p.7-11.

Spang Rebecca L. L'individu au menu : l'invention du restaurant à Paris au XVIIIème siècle. *Ethnologie française*. Restaurants en ville. Janvier 2014, Tome XLIV, p.11-17

Steel Carolyn. *Ville Affamée: Comment l'alimentation façonne nos vies*. Rue de l'échiquier. Paris : Thomas Bout, 2016, 439 pages (Initial(e)s DD). Traduction : Marianne Bouvier (parution originale 2008)

Teyssier Jean-Philippe. L'approvisionnement : l'impossible, l'exceptionnel, l'ordinaire. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.41-51.

Vallos Fabien. Le paysage en ambigu. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.179-187.

Viollet Michel. De l'enclos de Potager du Roi aux champs du Triangle Vert – Introduction aux textes d'Antoine Jacobsohn et de Thierry Laverne. *Les Carnets du paysage*. Nourritures. Hiver 2013, n°25, p.23.

ÉMISSIONS DE TÉLÉVISION ET DE RADIO

Blow up. 2017. Episode « Le restaurant au cinéma ». Luc Lagier (réal). France : ARTE. 20min13. Disponible sur: <https://www.arte.tv/fr/videos/072401-098-A/blow-up-le-restaurant-au-cinema/>

Blow up. 2016. Episode « Le repas au cinéma ». Luc Lagier (réal). France : ARTE. 16min49. Disponible sur: <https://www.arte.tv/fr/videos/065424-095-A/blow-up-le-repas-au-cinema/>

On ne parle pas la bouche pleine. 2016. Episode « La table comme un théâtre ». Alain Kruger (animateur). Diffusé le 07/07/2016. France Culture. 29min50. Disponible sur:

<https://www.franceculture.fr/emissions/ne-parle-pas-la-bouche-pleine/la-table-comme-un-theatre>

CONFÉRENCES FILMÉES

Fumey Gilles: “Les défis alimentaires actuels sont de taille”, Nantes Food Forum, 2017. 4min20. Disponible sur:
<http://www.nantesfoodforum.com/2017/05/31/gilles-fumey-les-defis-alimentaires-actuels-sont-de-taille/> .

Fumey Gilles: “Le tour du monde des mangeurs”, Nantes Food Forum, 2017. 48min06. Disponible sur:
<http://www.nantesfoodforum.com/2017/07/06/1077/> .

WEB

La saisonnalité des fromages [en ligne], Le fromager Jean-Yves Bordier. Disponible sur:
<http://www.lebeurrebordier.com/collection/fromages/la-saisonnalite-des-fromages/> [consulté le 23/05/2019]

Les halles de Paris à travers l’Histoire [en ligne], l’Histoire par l’image. Janvier 2007. Disponible sur:
<https://www.histoire-image.org/fr/etudes/halles-paris-travers-histoire> [consulté le 16/05/2019]

Le RGF à l’UNESCO [en ligne], Le repas gastronomique des Français, Patrimoine de l’UNESCO. Disponible sur:
<https://repasgastronomiqueunesco.fr/quest-ce-que-le-rgf/le-repas-gastronomique-des-francais-au-pci/le-rgf-a-lunesco/> [consulté le 28/05/2019]

ICONOGRAPHIE

— —

SONT RÉFÉRENCÉES DANS CETTE TABLE DES FIGURES L'ENSEMBLE DES DOCUMENTS GRAPHIQUES NON ISSUS D'UNE PRODUCTION PERSONNELLE

- fig 1. Un paysage de rizière
https://www.lexpress.fr/diaporama/diapo-photo/tendances/voyage/en-images-top-des-plus-belles-rizieres-dans-le-monde_1702498.html#
- fig 3. Serres andalouses
<https://www.revue-ballast.fr/almeria/>
- fig 4. Une agriculture intensive
<https://mouvement-jre.com/agriculture-intensive-et-controle-de-la-population-mondiale/>
- fig 7. Giuseppe Canella. *Les Halles et la rue de la Tonnellerie*. 1828
<https://www.histoire-image.org/fr/etudes/halles-paris-travers-histoire>
- fig 8. Photographie aérienne des Halles de Baltard
<https://www.unjourdeplusaparis.com/paris-reportage/photos-halles-paris>
- fig 9. Photographies des Halles centrale de Paris, 1956
<https://www.unjourdeplusaparis.com/paris-reportage/photos-halles-paris>
- fig 10. Photographies des Halles centrale de Paris, 1956
<https://www.unjourdeplusaparis.com/paris-reportage/photos-halles-paris>
- fig 11. Photographies des Halles centrale de Paris, 1956
<https://www.unjourdeplusaparis.com/paris-reportage/photos-halles-paris>

- fig 12. Léonard de Vinci, *La Cène*, fresque, 1495-1498
https://fr.wikipedia.org/wiki/La_Cène_%28Léonard_de_Vinci%29#/media/File:The_Last_Supper_-_Leonardo_Da_Vinci_-_High_Resolution_32x16.jpg
- fig 13. Édouard Manet, *Le Déjeuner sur l'herbe*, Huile sur toile, 1863
https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_Déjeuner_sur_l'herbe#/media/File:Édouard_Manet_-_Le_Déjeuner_sur_l'herbe.jpg
- fig 14. Illustration du modèle “collectif”: un repas traditionnel indien
<http://www.nantesfoodforum.com/2017/07/06/1077/>
- fig 15. Illustration du modèle “convivial”: la table basse comme espace de partage
<http://www.nantesfoodforum.com/2017/07/06/1077/>
- fig 16. Illustration du modèle “religieux”: le regroupement autour de la table
<http://www.nantesfoodforum.com/2017/07/06/1077/>
- fig 17. Illustration du modèle “industriel”: manger debout
<https://www.arte.tv/fr/videos/071854-001-A/fast-and-good-1-7/>
- fig 18. *Charlie et la Chocolaterie*, Tim Burton (2005)
<https://www.youtube.com/watch?v=TM2TqF3b2CU>
- fig 19. *2001: l'Odyssée de l'espace*, Stanley Kubrick (1968)
<https://www.arte.tv/fr/videos/065424-095-A/blow-up-le-repas-au-cinema/>
- fig 20. *Titanic*, James Cameron (1997)
<https://www.youtube.com/watch?v=it3ofjSdQ7s>

- fig 21. *L'Enfant sauvage*, François Truffaut (1969)
<https://www.arte.tv/fr/videos/065424-095-A/blow-up-le-repas-au-cinema/>
- fig 22. *Les Temps modernes*, Charlie Chaplin (1936)
<https://www.24matins.fr/temps-modernes-petite-entreprise-me-file-crise-674835>
- fig 23. *La Belle et le Clochard*, Hamilton Luske et Clyde Geronimi (1955)
<http://www.parisfaitsoncinema.com/autour-du-cinema/gastronomie/spaghetti-boulettes-la-belle-et-le-clochard.html>
- fig 24. *Dieu seul me voit*, Denis Podalydès (1998)
<https://www.arte.tv/fr/videos/072401-098-A/blow-up-le-restaurant-au-cinema/>
- fig 25. *Le chat*, Pierre Granier-Deferre (1971)
<https://www.arte.tv/fr/videos/065424-095-A/blow-up-le-repas-au-cinema/>

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DENAINES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

ANNEXES

— —

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'ARCHITECTURE DE NANTES
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

✓ Annexe 1. Plan de Truschet et Hoyaux (1552)





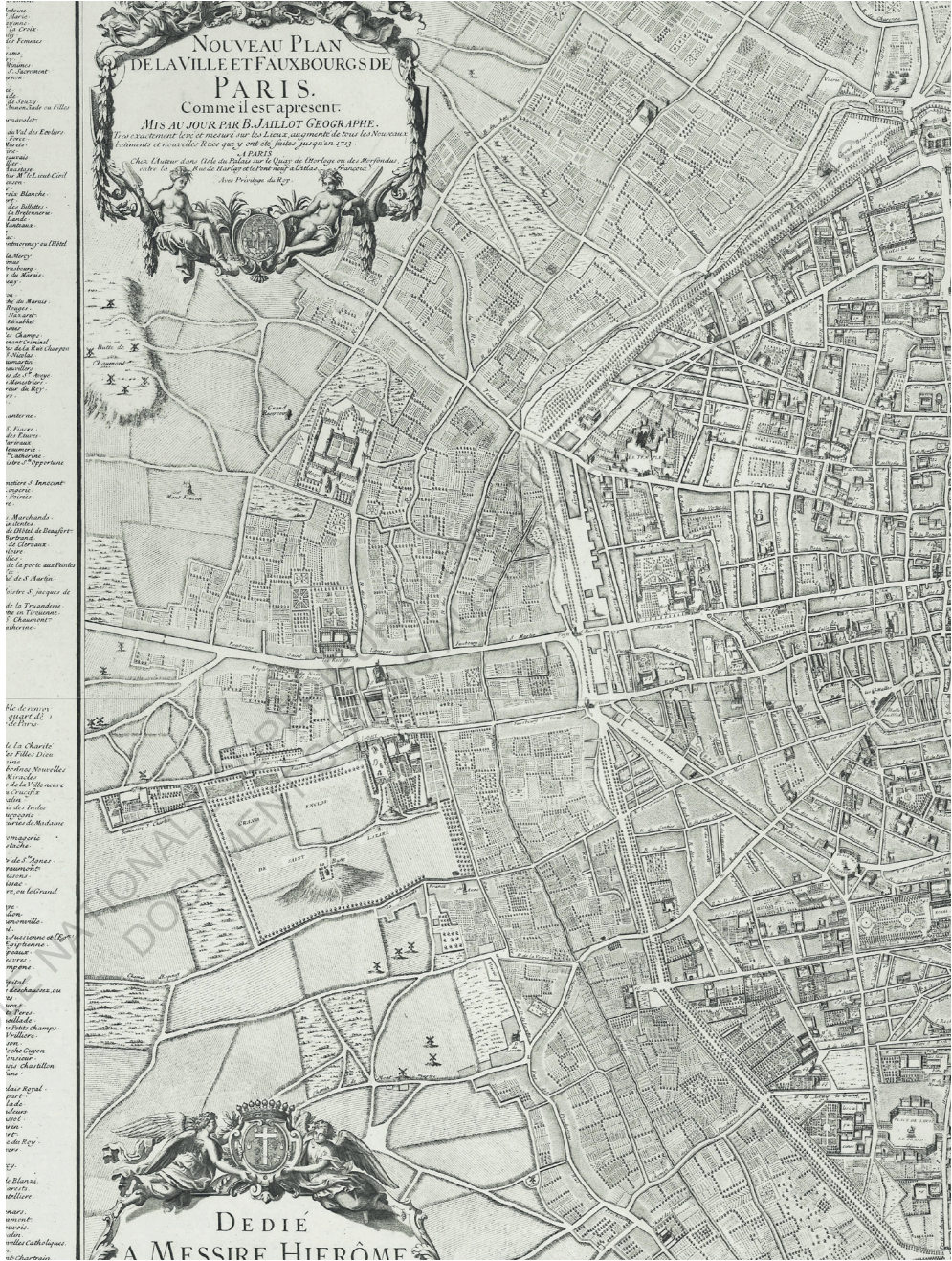
✓ Annexe 2. Plan de Merian (1615)

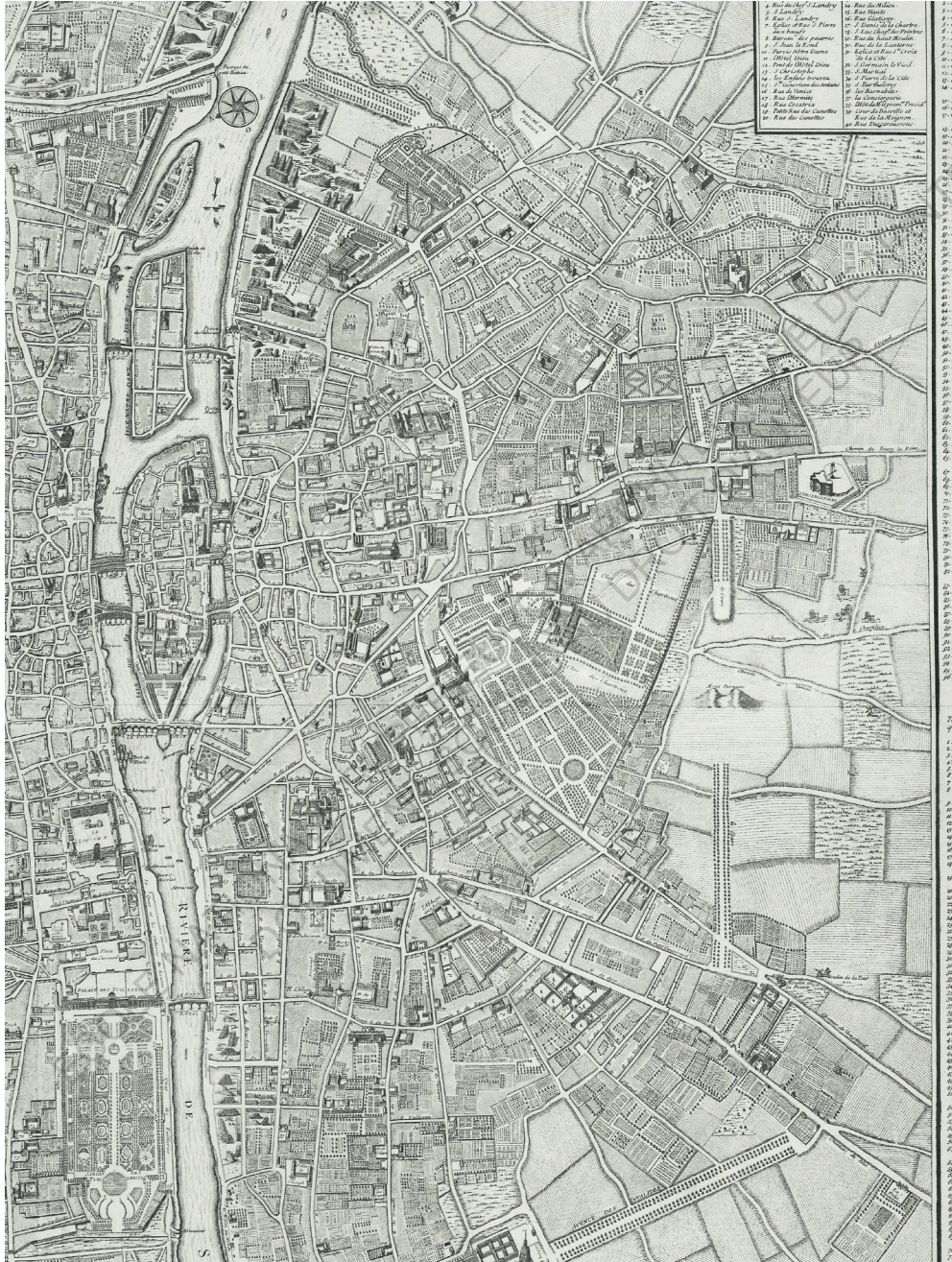


ITEET FAVXBOVRGS DE PARIS AVEC LA DESCRIPTION DE SON ANTIQ
ET SINGULARITES

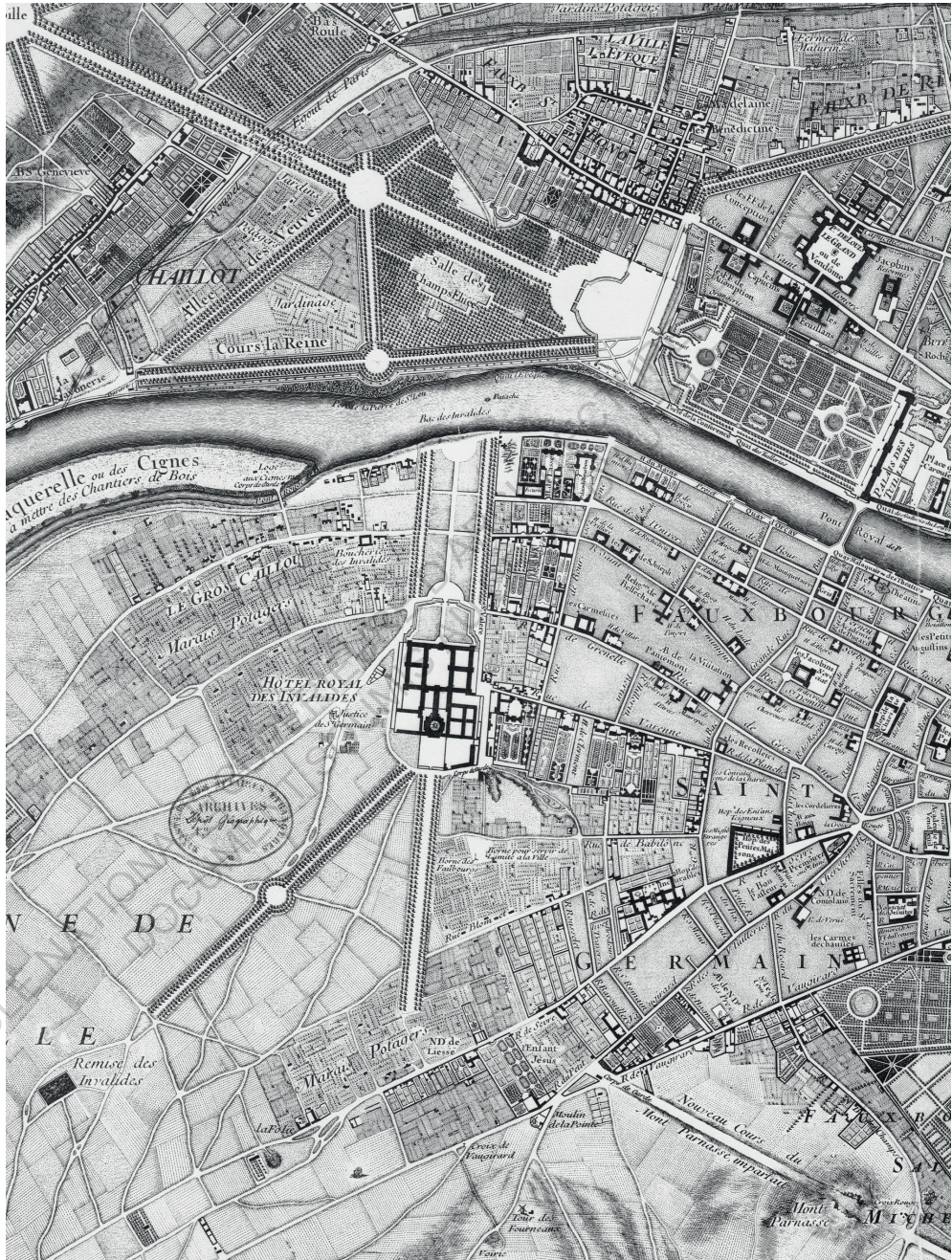


✓ Annexe 3. Plan de Jaillot (1713)



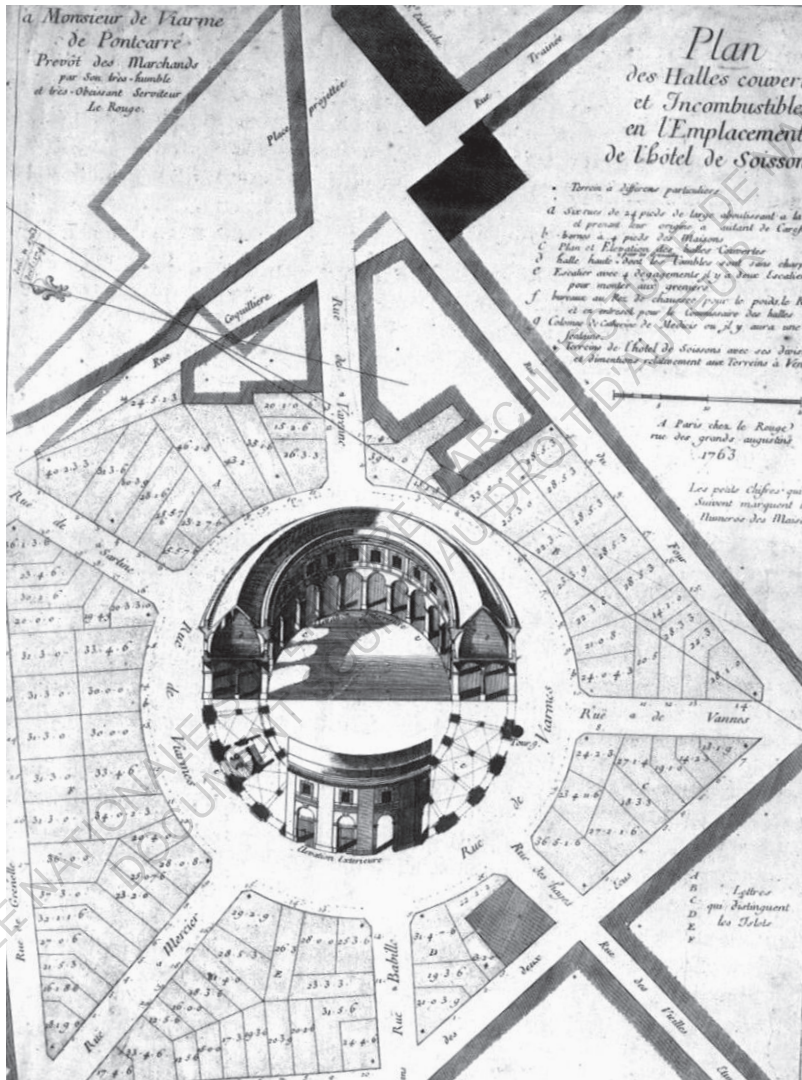


Annexe 4. Plan de Roussel (1730)

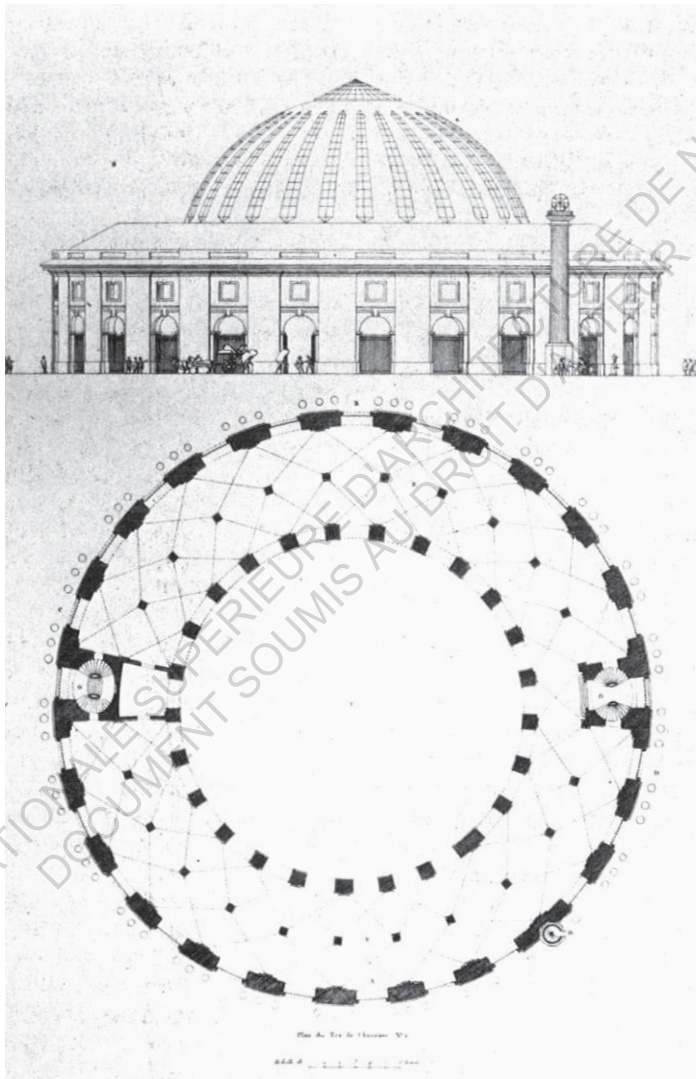




✓ Annexe 5. Documents graphiques la Halle aux Blés



Sources. Deming Mark K. *La Halle au blé de paris 1762-1813*. Bruxelles, 1984



✓ Annexe 6. Plan Hachette (1894)





L'alimentation est un sujet dans l'air du temps. C'est également un sujet qui a trait à la fabrication des espaces. L'homme façonne la terre et fabrique des paysages pour répondre au besoin qu'est la nourriture. Elle est également un moyen de création de lien entre les différents habitants d'un espace. Elle est un moyen de découverte de l'autre mais également d'expression de soi. Elle joue un rôle crucial dans la fabrication d'une culture, d'une société et dans un principe de rassemblement identitaire.

Dans ce mémoire nous allons donc nous attacher à interroger les notions de partage, de gourmandise et de plaisir à travers la création de liens spatiaux et sociaux.