



HAL
open science

Le goût dans la ville : à la recherche de pratiques singulières et sensibles dans la métropole mondialisée

Camille Danibert

► **To cite this version:**

Camille Danibert. Le goût dans la ville : à la recherche de pratiques singulières et sensibles dans la métropole mondialisée. Architecture, aménagement de l'espace. 2020. dumas-03229767

HAL Id: dumas-03229767

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-03229767>

Submitted on 19 May 2021

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 4.0 International License

LE GOÛT DANS LA VILLE

À LA RECHERCHE DE PRATIQUES SINGULIÈRES ET
SENSIBLES DANS LA MÉTROPOLÉ MONDIALISÉE



Camille Danibert

Séminaire de mémoire :
Habiter la transition socio-écologique

< La Nuit des Tables
de Nantes, rue de
Colmar, vendredi 27
septembre 2019

> WENFU, Lu, Vie
et passion d'un
gastrophile chinois.
Arles : Editions
Philippe Picquier,
1998, p146

« Manger, tout le monde sait le faire, reprit Zhu Ziyi;
mais certains le font mécaniquement, sans souci du
goût. La connaissance des goûts est une chose aussi
délicate que la connaissance des Hommes: elles
reposent toutes les deux sur des années d'expérience. »

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

LE GOÛT DANS LA VILLE

À la recherche de pratiques singulières et
sensibles dans la métropole mondialisée

Mémoire de master par Camille Danibert

Sous la direction de
Julie Gangneux-Kabe et Frédéric Barbe

ENSA Nantes - 2020

SOMMAIRE

	Mise en bouche		
11	L'APPÉTIT VIENT EN MANGEANT		
13	Introduction		
25	Méthodologie de recherche		
	Premier chapitre		
29	EN AVOIR L'EAU À LA BOUCHE		
	Patrimoine, culture et imaginaire		
31	A/ Une richesse de goût : connaître et interroger les terroirs		
38	B/ Comprendre la décision alimentaire : «dis-moi ce que tu manges, je te dirais ce que tu es »		
60	C/ Les imaginaires et les transmissions d'une pratique quotidienne		
76	D/ Fantômes et imaginaires d'ailleurs		
	Deuxième chapitre		
85	RETOMBER COMME UN SOUFLÉ		
	Les dérives alimentaires, de la production agricole à la production de la ville		
87	A/ La nourriture en ville, un changement de système au fil des siècles		
		B/ L'alimentation, du discours politique à l'élaboration de la ville : une image de plus en plus maîtrisée	107
		C/ Vers des villes génériques du goût ?	119
		Troisième chapitre	
		AVOIR DU PAIN SUR LA PLANCHE	
		Les espaces urbains, témoin des aspérités culinaires et identitaires	141
		A/ Entre altérité, nourriture et espace	143
		B/ Des situations révélatrices d'un espace public riche de singularités	162
		C/ L'influence réciproque du goût et de la ville, la lecture d'espaces plus sensibles ?	193
		Propos digestifs	
		LA CERISE SUR LE GÂTEAU	209
		Conclusion	211
		Médiagraphie	217
		Table des matières	225

REMERCIEMENTS

Je remercie en premier lieu Julie Gangneux pour son implication et la précision de ses relectures, qui a su m'accompagner dans ce travail de terrain encore peu conventionnel.

Merci aux goûteurs: Leah, Hortense, Carlos, Caroline et Vincent qui m'ont témoigné leur manière de manger dans la ville.

À tous les participants du Livre des Imaginaires pour les extraits de leurs univers.

Merci à mes amis et mon père qui m'ont accompagné dans les événements, parfois un peu périlleux pour notre estomac des *Tables de Nantes*.

À Gabrielle, Emma, et Anne pour leurs relectures et leurs conseils.

Enfin, à tous ceux avec qui j'ai partagé un moment goûté pour m'avoir donné de quoi nourrir ce mémoire.

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

MISE EN BOUCHE :

L'APPÉTIT VIENT
EN MANGEANT

INTRODUCTION

Manger fait partie de notre quotidien. C'est un besoin que nous partageons en tant qu'espèce et qui nous différencie en même temps par ses spécificités. Tout le monde peut parler de "manger", nous le faisons tous les jours. C'est un sujet de conversation récurrent : ce que nous avons cuisiné hier, faire sa liste de courses, s'asseoir autour d'un repas et entamer de fait une discussion, se retrouver pour un pique-nique, manger sur le pouce, passer des heures à table pour un repas de famille. Et pourtant c'est une pratique dont nous parlons peu pour ce qu'elle génère, dans nos vies et dans nos villes. Elle s'efface. Par sa banalité, personne ne la voit plus.

Pourquoi se questionner sur le goût en ville ?

La genèse de ce mémoire provient de cette réalisation, car comme pour tout le monde, manger a toujours été là, comme une ombre qui ne se remarque pas mais qui nous accompagne en permanence. Je peux dire que sa concrétisation prend ses racines en août 2017. Sans reprendre son souffle, les années de licence se sont enchaînées et m'ont laissée à la fois émerveillée sur le monde et perdue sur ce que je voulais y faire. Nous avons vécu "archi" pendant trois ans, en immersion, jusqu'à une remise en question totale de nos acquis. Nous avons appris un nouveau langage, une manière de voir le monde, dévoré quantité d'informations, d'images. J'avais besoin de digérer.

Mon départ à Bogotá a été le début d'un an et demi sur un continent à la fois très proche, par les réseaux sociaux, la mondialisation, le colonialisme et très lointain par la distance, le climat, l'absence de repères, les échelles. Les cinq mois universitaires se sont prolongés par la décision de prendre mon sac à dos et de ne plus entendre parler d'architecture pendant un an. L'occasion de prendre du recul, une coupure nette et beaucoup de temps pour la

question un peu déstabilisante au détour d'un bar, « si tu ne devenais pas architecte qu'est-ce que tu ferais ? »

Ce qui me marque de ce continent c'est un sentiment de démesure et d'exacerbation des sens. Tout me semble immense ou très petit. Entre les 20 millions d'habitants à Sao Paulo et le refuge inhabité mais laissé ouvert et équipé au milieu des montagnes patagoniennes il y a un monde. Il faut imaginer des centaines de kilomètres sans présence humaine, une jungle si épaisse que le ciel n'est plus visible, des sommets dépassant les 6000 mètres d'altitude, des villes suspendues à des montagnes ou étalées sur les littoraux. Les sens sont sollicités en permanence. En ville, il faut imaginer le bruit des klaxons incessants, les commerçants et les chauffeurs de taxis qui vous alpaguent, les rues bondées de monde, débitant un flot de conversation continu, parfois intime, au téléphone ou avec des amis, les enceintes placées dans la rue crachant le dernier hit, faire attention à ses pieds en permanence car les trottoirs sont trompeurs, parfois étroits ou inexistantes, trouver la passerelle pour traverser l'axe routier. Et puis il y a les odeurs.

Baladez-vous en essayant de sentir ou de goûter sur votre langue les différents saveurs de la ville. Il faut être très attentif en France aujourd'hui pour distinguer quoique ce soit. Les rues sud-américaines en sont remplies, nous submergent parfois. L'odeur de pot d'échappements, de bitume qui chauffe sous le soleil écrasant, de la pluie qui s'écoule à torrent, de choses qui pourrissent, d'agrumes pressés, de viandes grillées sur le feu, de friture.

C'est par ce sens en particulier que je vous invite à découvrir ce mémoire. Le sens du goût, de la richesse du "manger", de mes vagabondages et découvertes dans ce vaste univers. Ce travail présente des fragments de ce monde alimentaire. Ce sont des miettes de pain que je vous propose de suivre

L'alimentation a occupé et occupe encore aujourd'hui une place très importante dans l'histoire de l'humanité. À travers les risques, la peur de manquer, de s'intoxiquer s'est créé une relation profonde vis-à-vis de l'alimentation¹. Ce lien fondamental explique en partie la dimension universelle de cette pratique. Mais le fait de manger représente aussi du temps, même pour la personne qui cherche à condenser au maximum les repas et les considère uniquement dans leurs dimensions utilitaires. Ce sont des sensations et des plaisirs du corps, des pratiques alimentaires, actes culinaires, des gestes liés à ces pratiques mais aussi en amont des décisions d'achat.

Léo Moulin montrait en 1975 que « nous mangeons 100 000 fois environ au cours de notre vie. Nous engloutissons ainsi plus de 5000 quintaux de nourriture. Nous buvons plus souvent encore. Et nous consacrons à ces activités de 40 000 à 60 000 heures de notre existence – sur les 700 000 que le professeur Jean Fourastier nous accorde. Quant à la ménagère, qui prépare les repas trois fois ou quatre par jour, elle sacrifie, à le faire, de 45 000 à 60 000 heures, sans compter la vaisselle et le rangement »². Même si ces chiffres ont certainement évolué depuis 1975 par l'accélération des pratiques, le relâchement des codes de table, la modernisation de nos cuisines, les nourritures instantanées, la répartition des tâches ménagères, chacun peut se rendre compte à sa manière de ce temps énorme dans nos vies.

Une prise de conscience alimentaire, un sujet au cœur de l'actualité ?

« Ce chaos porte en lieu l'intégrale des possibles, il est une terre productive et nourricière »³.

Depuis plusieurs années, j'ai vu apparaître un engouement autour des questions alimentaires. J'ai l'impression que le sujet est omniprésent. Dans la presse de nombreux articles touchent à la question avec des entrées très variées:

1. Fischler, 1979, 1990; Rozin, 1994; de Garine, 1991; Paul-Levy; Corbeau, 2002

2. Poulain Jean-Pierre, Corbeau Jean-Pierre. Penser l'alimentation: Entre imaginaire et rationalité. Toulouse: Paris: Privat, 2002, p14

3. Dominique Perrault

économique, écologique, sociale, politique, de santé ; preuves une fois encore de l'ancrage profond de manger dans notre société. Autant de thématiques victimes de ces "crises" dont nous entendons parler en continu et avec laquelle ma génération est née. Ces crises, ou cette impression de rupture, entre autre alimentaire, sont l'occasion de tout réinventer. C'est un sujet qui fait peur autant qu'il fascine. Les pays occidentaux ne détiennent plus les richesses monétaires, et cet appauvrissement a comme conséquence un questionnement sur ce que nous achetons, ce que nous mangeons, où nous travaillons. « [Nous arrivons] à des comportements de consommation qui sont un peu problématiques parce que c'est très difficile d'acheter un yaourt. Vous voyez les gens ils restent devant le rayon à regarder toutes les étiquettes. Et ça dure des heures. Pour un yaourt »⁴. Ces choix permanents entraînent ce que Yannick Roudant appelle l'économie du sens. Le questionnement de cette relation à la nourriture est un indice marquant car manger, c'est un langage, des codes⁵ que nous acquérons au même titre que parler ou marcher et qui s'enrichissent au fur et à mesure de notre vie. Notre espace social alimentaire est défini avant notre naissance, sans être normalement remis en cause.

Cette prise de conscience a commencé différemment selon les pays mais les prémices apparaissent dès les années 80. Des principes qui sont maintenant dans l'air du temps sont formulés pour conjuguer des modes et des expressions considérées jusque-là comme incompatibles : excellente qualité et prix abordables, plaisir et santé, douceur de vivre et conscience sociale, rapidité et lenteur⁶. Ces principes s'opposent à un système alimentaire qui déjà il y a 40 ans semble voué à l'échec. Ces voies prônent une manière de vivre qui dépasse le seul aspect hédonistique de manger, du gourmet. En d'autres termes, penser la société par la nourriture.

4. Roudant Yannick, *Les nouvelles responsabilités de l'entreprise dans un monde en mutation*, Université Bretagne Sud, Rennes, 21/01/2014.

5. Penser l'alimentation : *Entre imaginaire et rationalité*, op. cit, p15

6. Petrini Carlo. *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*. Barret-sur-Méouge : Yves Michel, 2005, p30

Toujours plus de contrôle sur ce que nous ingérons, reflet de nos pratiques spatiales ?

« L'industrialisation de l'alimentation, la perte de la dimension affective d'une nourriture que l'on ne peut identifier et la prolifération de l'offre - qui est une liberté mais oblige à choisir, souvent de façon solitaire lorsque le lien social n'existe plus au moment des repas - exacerbent la réflexivité concernant les aliments, leur production, leur transformation, leur valeur nutritionnelle ... »⁷. Cette question du choix est devenue omniprésente et se lie à la peur de l'empoisonnement; source pour ma part de vrais questionnements, pour d'autres d'angoisses, parfois de maladies. Face à cette érosion des modèles alimentaires, il nous faut construire un nouveau répertoire de ce qui est comestible. Nos sociétés modernes se sont efforcés d'éliminer la famine et depuis les années 60, l'abondance alimentaire a pris le pas. Nous n'avons aucun problème aujourd'hui à accepter que notre alimentation joue sur notre santé physique, que ce soit dans la malnutrition ou la surnutrition⁸. Dès mon plus jeune âge, j'ai été sensibilisé à ce lien à travers les messages de préventions de France Télévision qui défilaient en boucle à partir des années 2000 tel que « pour bien grandir, ne mange pas trop gras, trop sucré, trop salé ».

Ce sont maintenant de nouvelles relations qui se tissent à l'alimentation. La minceur est toujours perçue comme une règle esthétique et une qualité morale, mais plus que ça, notre alimentation renvoie à un idéal de santé⁹. Cette peur de s'intoxiquer se complexifie, renvoyant à la question du choix. Et cette relation peut aller encore plus loin en questionnant le lien entre l'alimentation et nos humeurs ou nos capacités intellectuelles¹⁰. Bien qu'encore peu crédible, la neuro-nutrition déplace le lien entre alimentation et corps, vers le cerveau, les comportements et la perception. Dès lors, nous pouvons questionner l'influence de notre alimentation et des sens qui lui sont liés sur nos pratiques de l'espace et vice versa. « Penser le lien intrinsèque entre sens et espace conduit à comprendre différemment ce qui constitue l'urbanité d'un lieu : [...] une ville s'éprouve par les sens - les sens font la ville »¹¹.

7. Corbeau Jean-Pierre, *À chacun sa pathologie alimentaire, Manger*. 303 148. Nantes : Nathan, 2017.p.30

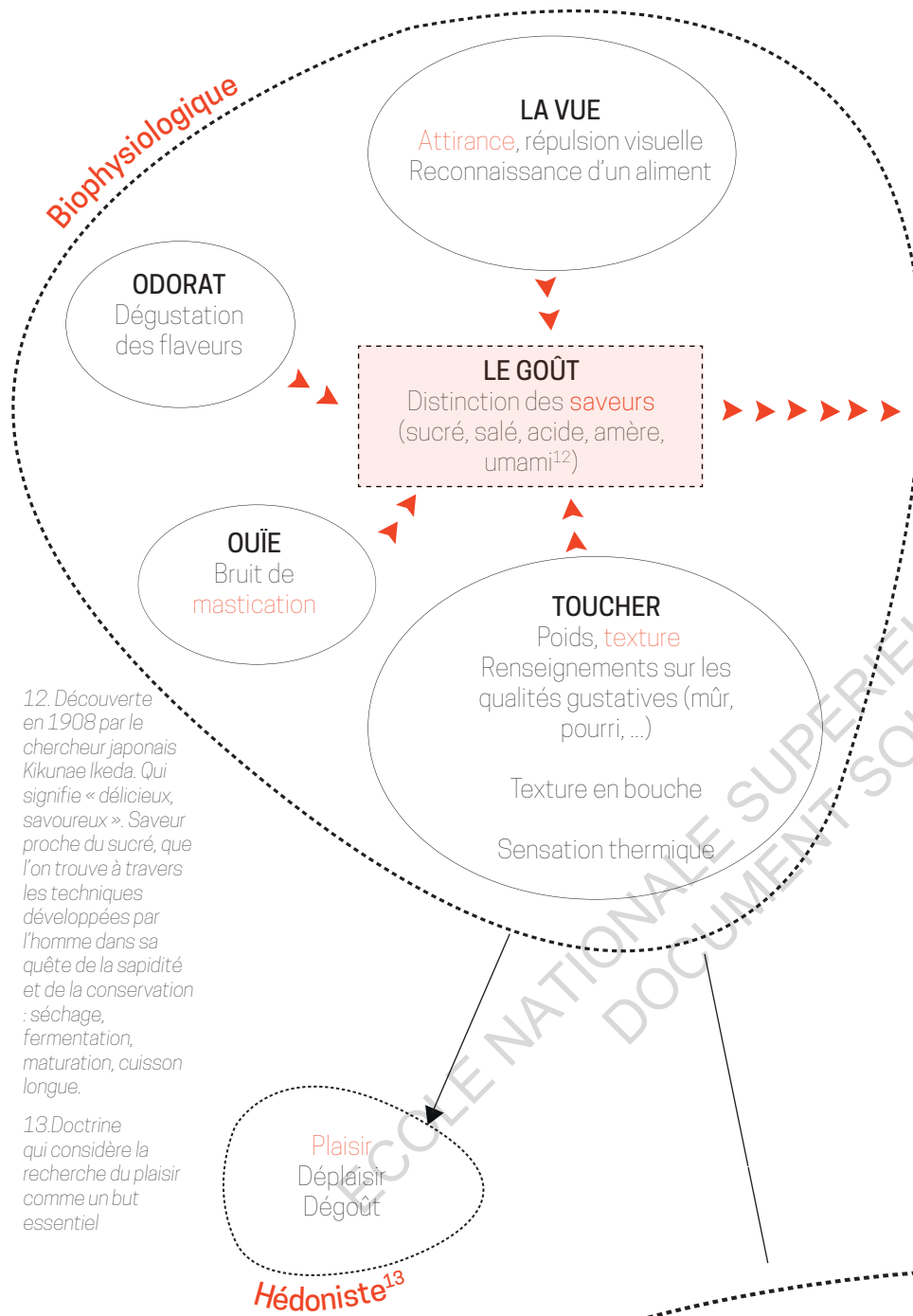
8. La FAO estime en 2019 que 670 millions de personnes sont obèses 88% des décès dans les pays à haut revenus et 37% dans les pays à bas revenus sont dus à des maladies liées au régime alimentaire

9. *À chacun sa pathologie alimentaire*, op. cit, p.30

10. Hitier Raphaël, *Bien nourrir son cerveau*, Arte, 14/09/2019.

11. Beck Robert, Krampfl Ulrike et Retailaud-Bajac Emmanuelle, *Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours. Villes et territoires*. Tours: Presses universitaires François Rabelais, 2013.p20

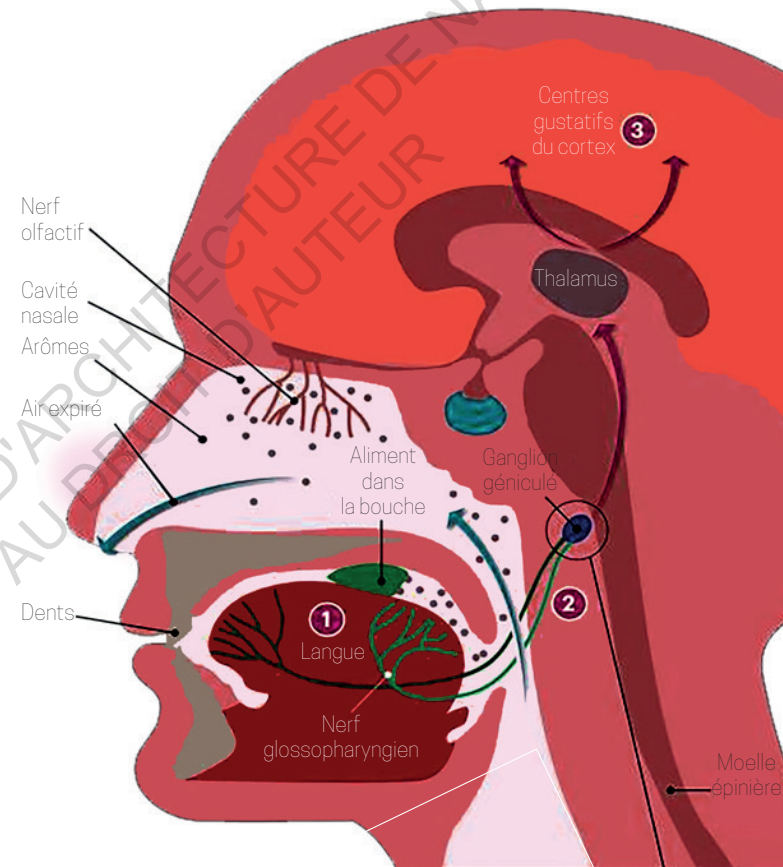
Une première définition ...



12. Découverte en 1908 par le chercheur japonais Kikunae Ikeda. Qui signifie « délicieux, savoureux ». Saveur proche du sucré, que l'on trouve à travers les techniques développées par l'homme dans sa quête de la sapidité et de la conservation : séchage, fermentation, maturation, cuisson longue.

13. Doctrine qui considère la recherche du plaisir comme un but essentiel

Interprétation du goût par le cerveau



1 Les papilles

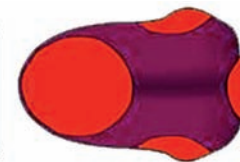
La langue possède des récepteurs (papilles) à l'origine de la perception du goût

2 Transduction

Chaque papille dispose de 3 à 5 bourgeons qui contiennent des cellules réceptrices capables de transmettre l'information au cerveau. Selon le stimulus nerveux reçu, les canaux des récepteurs vont se fermer et s'ouvrir pour laisser passer des atomes chargés en électricité, les ions. C'est ce qui est à l'origine des différentes perceptions des saveurs. L'information récoltée transite jusqu'au cerveau par le nerf glossopharyngien puis pénètre le thalamus pour atteindre le cortex.

Interprétation des 5 saveurs

Tous les récepteurs situés sur la langue sont capables de discerner les saveurs primaires



Comme c'est le cas dans le cortex cérébral, le ganglion géniculé possède des régions répondant à chacune des cinq saveurs primaires.

3 Le cerveau

Les messages nerveux forment la perception du goût dans les centres gustatifs du cortex.

Manger

(lat. *manducare*, manger : 1080)

Mâcher et avaler un aliment solide ou pâteux, afin de se nourrir

«Dès le 1er siècle. apr. J.-C. l'usage distingue *comedere* employé dans la langue soutenue et *manducare* employé dans la lang. vulg.»¹⁴

Formé à partir de *manducus* «le **baffreur**», nom donné à un personnage à la fois terrible et grotesque, une sorte d'ogre devenu bouffon de comédie

(apr 1250) Gratter, démanger

(1669) Manger ses mots

(1660) Consommer, absorber de l'énergie

Manger qqun, c'est le détruire,
être violemment contre

ALIMENT

(1120) au latin *alimentum*, dérivé du verbe *alere*, nourrir

(1690) En droit, pension alimentaire
Ce qui sert à entretenir le feu
Action de se nourrir

ALIMENTATION

(1120) Tout ce qui peut être digéré et servir de nourriture aux hommes et aux animaux

(1412) Ce qui sert à alimenter ; action d'alimenter

(1842) d'emploi rare, économique pour
approvisionnement renouvelé (d'une ville, d'un marché)

LE GOÛT

S'emploie au propre ...

(lat. *gustus* ; v.1100) racine indoeuropéenne *geus* :
Action de goûter, dégustation, éprouver, apprécier

Goût d'une chose, saveur

Sens qui permet de discerner les saveurs

(1690) Appétit, désir de manger

...comme au figuré

(1276) «venir bien à *goust*» plaire, convenir

(1538) «le goût de (à) qqch [...]» penchant, disposition

(1676) inclination amoureuse

Second sens :

(De goût 1 ; 1564) Faculté de discerner le beau du laid, la perfection et l'imperfection

(1643) «le **bon goût**» surtout dans les domaines esthétiques et intellectuels

NOURIR

(Du lat. *nutrire* : nourrir, alimenter, entretenir, élever)

Nourrir un être animé, le faire vivre en lui donnant des aliments ; **fournir des aliments**

SE NOURIR

(1250) Prendre des forces

(1485) Prendre de la nourriture

Étymologique

¹⁴ <https://www.cnrtl.fr/etymologie>
<https://www.cnrtl.fr/etymologie>

Dictionnaire historique de la langue française, sous la direction d'Alain Rey, 1993

Larousse nouveau dictionnaire étymologique et historique

Vers une dimension plus noble du goût ?

La définition du goût s'est enrichie aux fils des siècles. Tout d'abord scientifiquement, même s'il est fait référence aux quatre saveurs depuis l'Antiquité, la cinquième n'est découverte qu'au XIX^e siècle et le système gustatif se complexifie encore aujourd'hui. Mais aussi étymologiquement, car le goût se réfère d'abord à un de nos cinq sens puis se lie petit à petit à une signification plus noble, qui lui donne plus d'importance. Au fil des siècles, il sert à juger des arts, d'un esthétisme. « *Au XVI^e et XVII^e siècle la notion se complexifie, le goût devenant également ce sens intérieur permettant de distinguer le bon du mauvais de façon générale, quel que soit le domaine considéré [...] Le goût, désormais, se dit figurément en Morale des jugements de l'esprit* »¹⁵.

A la différence d'autres termes de ces champs lexicaux, il ne s'agit plus uniquement de parler de la relation au corps mais de l'étendre à l'esprit et à de plus nobles sujets. Florent Quellier écrit « *si originellement, manger signifie "jouer des mandibules", les manières de table occidentales se sont efforcées, par un lent processus culturel qui a débuté au XII^e et XIII^e siècles, d'occulter tous les bruits organiques accompagnant la prise de nourriture et de masquer le cycle naturel, mastication-déglutition-ingestion-digestion-défécation, au point d'avoir choisi le palais et sa noble proximité avec le cerveau, et non la langue ou le gosier et son avilissante descente vers le bas du corps, comme organe symbole du (bon) goût* »¹⁶. Pour anoblir les arts de la table, il a fallu se détacher de l'image du corps-machine. Cette mise à distance est particulièrement perceptible à travers *La Grande Bouffe*, présenté au festival de Cannes en 1973. Ce rapprochement, retourner à une version plus corporelle, charnelle de la nourriture a fait scandale lors de sa sortie.

Il a fallu aussi très vite se détacher du terme de manger, qui implique la soustraction. De nos jours, manger à la différence de se nourrir, porte encore ce côté péjoratif, « *en général, manger a pour synonyme familier bouffer* »¹⁷. C'est le cas



La Grande Bouffe, Marco Ferreri © 1973 Mara Films

dans les expressions¹⁸, mais aussi dans les contes « *Oh ! grand-mère, quelle grande bouche et quelles terribles dents tu as ! C'est pour mieux te manger, dit le loup...* »¹⁹

Paradoxalement, malgré son évolution étymologique, nous verrons que le goût est toujours perçu comme une « *sensorialité basse* »²⁰ et que, s'il a pris une dimension esthétique, il reste majoritairement lié à l'espace intime. De la même manière, dans les sciences sociales et l'analyse urbaine, alors que le son et la vue ou encore l'odorat sont les sens mis à l'honneur, le goût ou le toucher peinent à s'établir au même rang²¹.

Ainsi, le sujet de ce mémoire concerne les liens entre le goût et nos pratiques sociospatiales, en cherchant à questionner en quoi l'expérience sensorielle du goût constitue un bon témoin pour déchiffrer et intervenir dans nos espaces urbains.

18. Voir recherche étymologique ci-dessus

19. Grimm Jakob et Wilhelm. *Le Petit Chaperon Rouge*. Lecture: *Le Capucin*, 2005.

20. *Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours*, op.cit. p20

21. Ibid.

15. Von Hoffmann, Viktoria. *Histoire du goût, Manger*. 303 148. Nantes: Nathan, 2017.p34

16. Quellier, Florent. *Manger, Manger*. 303 148. Nantes: Nathan, 2017.p7

17. *Dictionnaire historique de la langue française*, sous la direction d'Alain Rey, 1993

Dans un premier temps, nous nous intéresserons à la complexité du goût au delà de sa définition physiologique. À la fois comment ce sens nous définit, individuellement, collectivement et ce qu'il raconte des territoires dans lesquels nous vivons.

Dans un deuxième temps, nous verrons en quoi les questions alimentaires sont au cœur de la construction des villes et comment cette relation entre goût et urbanité semble se transformer face à la mondialisation.

Dans un troisième temps, nous verrons que nos pratiques alimentaires et spatiales sont singulières, malgré un contexte qui se globalise.

MÉTHODOLOGIE DE RECHERCHE

Ce mémoire inclue deux approches méthodologiques: une approche théorique en parallèle d'une démarche exploratoire.

Approche théorique

Cette approche théorique de l'expérience sensorielle du goût a pour but de rendre compte de la richesse de ce sujet et exprime le plaisir que j'ai eu à le partager. Sans avoir l'intention d'être un état de l'art, elle m'a permis d'avoir une approche plus globale, avec des écrits français mais aussi internationaux sur ce sujet vaste et peu exploré. C'est un moyen d'ouvrir des portes et de soulever des questions pour tous ceux qui veulent voir la ville par le prisme de leur palais.

Dans ce travail, la notion de "ville" ne fait pas référence à toutes les unités urbaines mais plutôt aux aires métropolitaines occidentales. Les phénomènes et les observations décrites ne s'intéressent donc pas aux communes de moyennes et petites tailles.²²

Méthode exploratoire

La seconde approche sensorielle de ce mémoire vient dialoguer et appuyer l'approche théorique. Elle est effectuée dans la ville de Nantes entre août et décembre 2019.

Ce travail consiste tout d'abord à une approche personnelle d'observations sur des événements qui se sont déroulés à Nantes entre septembre et décembre 2019, intitulés les *Tables de Nantes*.^{*} Ces observations sont rapportées sous la forme de récits sensibles.

²² Soit au-delà de 200 000 habitants

Desmarais Robert,
Considérations sur les notions de petite ville et de ville moyenne. Cahiers de géographie du Québec, 28 (75), 355-364, 1984.

Il est aussi ponctué d'un livret d'imaginaires du goût. Sur un échantillonnage d'environ 30 personnes, des volontaires choisissent un médium pour raconter leur perception du lien entre goût et imaginaire. L'idée étant de collecter des souvenirs de plats, d'odeurs marquantes, de gestes, d'habitudes ou de fantasmes***.

Enfin, les itinéraires exploratoires sont la matière principale d'analyse de ce mémoire. En s'inspirant des itinéraires de Jean-Yves Petiteau²⁰, des recherches du CRESSON sur la ville sonore et des portraits de mangeurs de Jean-Pierre Corbeau²¹, la recherche consiste à effectuer un itinéraire le long d'un même parcours avec quatre goûteurs différents afin de comprendre un lieu par l'entrée du goût.

Un protocole est envoyé à chaque goûteur potentiel pour présenter ma recherche. Après un premier itinéraire exploratoire test, je décide de faire sept itinéraires avec quatre personnes à des moments différents et de manière individuelle. J'ai connu les goûteurs par un tiers ou ce sont des connaissances personnelles. Ils ont des âges, des nationalités, des professions différentes. Ces profils variés permettent un rapport singulier vis-à-vis de cet espace. Tous les goûteurs ne sont pas du milieu architectural, ce qui me semble particulièrement pertinent car comme penseur de l'espace, nous portons un regard déjà entraîné sur la ville. Il me semblait intéressant de pouvoir à la fois parcourir ce lieu avec un regard candide, sans habitudes, d'idées établies et en parallèle d'avoir un regard plus familier. Certains goûteurs sont donc nantais ou de la région, certains sont d'autres régions françaises ou étrangers.

Le goûteur sera le seul à manger, je suis dans une posture d'observatrice afin de ne pas l'influencer sur quand et où manger, où s'arrêter. Ils choisissent la date du rendez-vous, et surtout l'heure, la temporalité. Ils doivent avoir faim. Pour la phase 1, les marcheurs choisissent sur place une pomme achetée par mes soins, sauf indications contraires du goûteur. Pour la phase 2, ils choisissent et achètent en amont leur repas « gras ».

Phase 1 : Une pomme. L'hypothèse de départ est la suivante : c'est un aliment non transformé, non cuit, abordable, figure de nos jours d'une alimentation saine, qui a une représentation positive. Un choix de variétés s'offre au marcheur, plutôt sucrée, acidulée, régulière. Il peut faire le choix de la manger telle qu'elle ou de la couper et l'éplucher.

Phase 2 : Un kebab, un hamburger, une pita, un sandwich. L'hypothèse de départ est la suivante : c'est un aliment transformé, cuit, acheté au préalable plutôt en restauration rapide, figure de la « malbouffe », qui a une représentation négative. Le prix variant en fonction du choix (de 4 à 12€) est laissé au goûteur. Le rapport au gras à la tâche et les ustensiles utilisés sont exacerbés.

Pendant l'itinéraire, les goûteurs peuvent décider de s'arrêter ou de s'asseoir quand ils le souhaitent. De la même manière, ils peuvent manger, ou s'abstenir. Seul l'itinéraire global est imposé mais c'est eux qui mènent le parcours à l'intérieur de ces limites. L'itinéraire commence dans le centre ville de Nantes sous le pont Allée Baco, et se termine au Jardin des Plantes, soit environ 800 mètres.**

Charte graphique

Une analyse croisant ces trois modes de recherches vient appuyer le propos théorique. Les récits sensibles sont en gris. Chaque goûteur se voit attribuer une couleur, **Hortense, Vincent, Carlos, Caroline**. En parallèle, tout au long de ce mémoire, il sera fait référence à des Événements*, des Portraits de goûteurs** et à un Livre des imaginaires*** qui sont insérés en annexes de manière indépendante, afin d'être consultable en parallèle de la lecture.

23. Petiteau Jean-Yves, Renoux Bernard, Tallagrand Didier, Tixier Nicolas, et Toussaint Mailys. *Dockers à Nantes: l'expérience des itinéraires*. Annecy ; Nantes: ESAAA éditions ; École nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018.

21. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité. op. cit

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

PREMIER CHAPITRE

EN AVOIR L'EAU À LA BOUCHE

PATRIMOINE, CULTURE ET IMAGINAIRE

*Patrimoine / quotidien / geste / pratique / curiosité / désir / goûter / saveurs /
terroir / valeurs / vécu / société / personnel / famille / histoire / parcours / rêve*

A/ UNE RICHESSE DE GOÛT : CONNAÎTRE ET INTERROGER LES TERROIRS

« Si nous n'aimons pas ce qui se passe dans notre paysage, nous avons tout intérêt à repenser notre façon de manger, car l'un ne changera jamais sans l'autre »¹

Un lien à la nourriture qui s'étire

Les aliments que nous consommons sont le reflet de territoires spécifiques. L'urbanité est apparue par l'agriculture et le lien entre ville et campagne, des villes sumériennes à la révolution industrielle en passant par l'antiquité et le Moyen Age a toujours été perceptible.² Afin d'être sur place au moment de la récolte des céréales sauvages, les premiers cultivateurs établirent en effet des campements temporaires près des champs. Pratique qui se pérennisa au fil des millénaires et entraîna l'implantation de villages comme Jéricho vers 8000 avant J-C en Palestine et de véritables villes comme Uruk, vers 3500 avant J-C, dans le sud de la Mésopotamie³. Au début du XVI^e siècle, *Utopia*⁴ met en exergue l'importance pour les citadins de garder un lien avec les territoires ruraux environnants. « Dans chaque ménage, vingt personnes chaque année retournent en ville après avoir passé deux ans à la campagne. Elles sont remplacées par autant de citadins. Ceux-ci sont instruits par les colons installés depuis un an et déjà au courant des choses de la terre »⁵. Une affirmation pas si évidente en sachant qu'en Europe occidentale en à peine plus d'un siècle nous sommes passés d'une organisation rurale tournée autour de la production alimentaire à une organisation urbaine où « moins de 5% de la population produit les aliments pour l'ensemble de la société »⁶. Les villes contemporaines engloutissent des quantités incroyables de nourriture et donc autant de ressources. Et pourtant, en Europe aujourd'hui peu de gens ont conscience

1. Steel Carolyn, Marianne Bouvier, et Bruno Lhoste. *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies.* Paris : Rue de l'échiquier, 2016.

2. Ibid. pp14-74

3. Ibid. pp24-29

4. More Thomas, et Delcourt Marie. *Utopie (L') ou le traité de la meilleure forme de gouvernement.* Paris : Flammarion, 1987. More est le premier à avoir utilisé ce terme, qui deviendra un genre littéraire qui consiste à imaginer une société idéale, indépendamment de toutes les contraintes de la réalité

5. Ibid.

6. Poulain Jean-Pierre, Corbeau Jean-Pierre. *Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité.* Toulouse : Privat, 2002. p.12

de ce processus, connaissent les provenances de nos produits, comment ils sont transformés et la saisonnalité des aliments.

La nourriture est acheminée sans être vue, par camion, conteneurs ou avion et nous avons tendance à dissocier, peut-être pour le rendre plus acceptable, ce qu'il y a dans notre assiette de sa provenance. **« J'ai vu un lapin tué, et ... c'était vraiment, vraiment, traumatisant. [...] mais tu vois pas une vache morte comme ça, pas toute la vache entière. En plus parce que le lapin il est mignon »**. Pour la viande notamment, une réelle dissonance cognitive s'effectue entre l'animal et le morceau sous vide⁸. Plus généralement, sans pouvoir identifier ce que nous mangeons, il nous est plus facile d'oublier, de se distancier des questions alimentaires et du plaisir qui peut accompagner l'acte de manger. L'industrialisation a ouvert la porte à une transformation telle du produit de base que la matière première est dorénavant méconnaissable. L'industrialisation a aussi permis une uniformisation des saveurs. Les supermarchés proposent des tomates cultivées hors sol toute l'année. Un exemple parmi tant d'autres d'une agriculture sans saisonnalité et qui, à force remplace dans l'imaginaire collectif la possibilité d'autres saveurs. Nous agissons comme s'il existait vingt espèces de poissons alors que 70% du globe est recouvert d'eau⁹. Angel Leon, souvent cité comme le "Chef de la mer" demande **« Pouvez-vous deviner, pour chaque tonne de poisson capturée, la quantité de poisson conservée à bord ? [...] Six cents kilos, le reste - morts ou endommagés - sont rejetés par-dessus bord. [...] Cela [sa cuisine] vient du fait de voir les pêcheurs pleurer lorsqu'ils rejettent le poisson à la mer parce qu'ils savent qu'ils ne peuvent pas le vendre »**¹⁰. Le nombre de variétés et d'espèces diminue, ce qui n'est pas seulement destructif et précaire pour nos sociétés et la planète, cet appauvrissement lisse et détruit aussi des cultures et des identités¹¹. Cet exemple témoigne d'un réel manque de pédagogie gusto-olfactive. S'ajoute à une absence de connaissance la monoculture alimentaire qui rend habituel le plat le plus savoureux et annule les plaisirs du palais¹². Quelle frustration et quelle indifférence que de manger tous les jours la même chose !

7. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit.

8. Neunlist, Michel, L'alimentation au cœur de nos vies, Manger, 303 148. Nantes: Nathan, 2017. p41

9. Barber Dan. The Third Plate: Field Notes on the Future of Food. New York: Penguin Press, 2014. p228

10. Ibid. p221

11. Petrini Carlo. Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité. Barret-sur-Méouge : Yves Michel. 2005.

12. Ibid. p39

Le goût, un sens témoin de terroirs spécifiques

Lier l'alimentation à son territoire permet une plus grande richesse de goût et de diversité alimentaire. Au Pérou, pays qui m'a semblé avoir un lien culinaire et social très fort, il reste encore des centaines de variétés de pomme de terre et de maïs¹³. Cette richesse est toujours présente dans certaines régions de France par exemple¹⁴. **« On va revenir sur la Vendée avec les mogettes par contre les haricots blancs. C'est vrai que ça c'est un peu trad' j'ai appris à en manger assez tôt, sous l'appellation mogette. T'as les demi secs, les lingots, les cocos. Le coco est rond, le demi sec euh j'connais pas leur particularité aux demi secs mais c'est certainement une variété qui est un peu différente. La mogette est plus allongée tu vois »**. Chaque maïs ou chaque haricot a une texture, un goût, une couleur différente.

Établir une agriculture pour le goût, pour arriver à une nourriture réellement délicieuse et non pour la rentabilité n'est pas si évidente. D'abord défendu par la gastronomie et les grands chefs, la nécessité de prendre en compte le système agricole dans son ensemble à progressivement imprégné la culture de la nourriture quotidienne¹⁵. Les meilleurs plats sont apparus dans des cultures qui s'appuient sur leurs territoires et leurs contraintes : le pot au feu en France, la paella en Espagne, la polenta en Italie. Au contraire, la cuisine nord-américaine et son accès à des quantités de sol agraire en apparence illimitée, s'est contentée de conquérir des territoires immenses, et non de les comprendre. **« Un steak de 250 grammes [...] - et une petite portion de légumes ou de céréales »**¹⁶ est le repas typique américain. Cette philosophie se retrouve dans les proportions des assiettes et dans le rapport global qui est encore entretenu aujourd'hui à la nourriture¹⁷.

13. Allezard Clémence, Le Pérou, nouvel eldorado gastronomique, Le goût des autres diffusée sur France culture, le 22/12/2016

14. Guidet Thierry, Le goût des Pays de la Loire, fils de l'histoire et de la géographie, Arts culinaires, patrimoines gourmands. 303 151. Nantes: 2018. pp45-48

15. The Third Plate: Field Notes on the Future of Food, op. cit., p9

16. Ibid

17. Ibid p11



L'Arche du goût Slow Food France©

L'Arche du goût « prend acte du risque de disparition imminente d'espèces de fruits et légumes, de races animales, et de produits qui font partie de notre mémoire collective et de notre patrimoine des saveurs »¹⁸

18 Slow Food, op.cit

19. Hénaut, Stéphane, Jeni Mitchell, Clotilde Meyer, et Lucie Modde. *Histoire de France à pleines dents*. Flammarion, 2019.

20. Page, Martin, *Arrêter de manger des animaux*, Manger, 303 148. Nantes : Nathan, 2017, p54

21. *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*, op. cit, p124

Intéressons-nous maintenant aux spécificités de chaque territoire qui sont remis à l'honneur. Rappelons que certains terroirs ont des centaines voire des milliers d'années, ce ne sont pas des découvertes mais des réinterprétations¹⁹. « Les paysages de nos frigos et le contenu de nos assiettes changent. Ce n'est pas une perte, mais un enrichissement. Nous (re)découvrons des légumineuses locales, des légumes anciens, des fruits, des plats inspirés du Moyen-Orient et de l'Inde »²⁰. À travers l'histoire, des variétés ont été sélectionnées, se sont déplacées, d'autres ont disparu. Le jambon ibérique est un bon exemple de préservation d'un goût en relation avec son territoire. Il est toujours considéré comme le meilleur jambon au monde²¹ et pourtant il ne peut être séparé de la *dehesa*²²; personne n'a réussi à le répliquer. Autre exemple éprouvé en septembre dernier dans un domaine viticole du Château du Bois Brinçon, en Val de Loire, le vigneron a pris temps pour nous expliquer sa démarche.

Pour lui, les vignes sont l'occasion « d'expérimenter pour toujours être au plus proche du goût de la terre et du terroir ». Tout son travail, des vignes à la conservation, vise à magnifier ce goût.

Le terroir, plus qu'un simple facteur géographique

Chaque territoire est riche de toutes les pratiques, de tous les acteurs et des connexions qui s'établissent autour de son agriculture. C'est cet ensemble que l'on nomme terroir...

« C'est typique parce que c'est un légume qui est cultivé là-bas depuis longtemps ouais c'est le légume du peuple tu vois, ça la patate et tout [...] Bon mogette, tu tamponnes mogette c'est cool. Euh... Ouais. Mogette c'est vraiment typique ». Ce sont aussi des stratégies de communication et « la capacité remarquable de "vendre" au monde entier une image globale »²³.

La monoculture n'appauvrit donc pas uniquement les sols mais dépeuple les paysages²⁴. C'est-à-dire que cet appauvrissement n'est pas uniquement de l'ordre biologique, il a des implications dans la résilience culturelle et sociale²⁵. Il raconte quelque chose qui va au-delà de la simple récolte, de la cuisine ou de l'agriculteur. Cette dégradation concerne l'intégralité du paysage, et comment tous ces éléments s'assemblent les uns par rapport aux autres²⁶. Pour reprendre l'exemple du maïs péruvien, celui-ci représente une production, mais aussi des goûts différents, des recettes associées à des régions. Un véritable patrimoine spécifique qui permet de décliner cette céréale. Nous pourrions presque oublier que ces recettes proviennent de la même plante que la boîte de conserve ou le pop-corn acheté au cinéma.

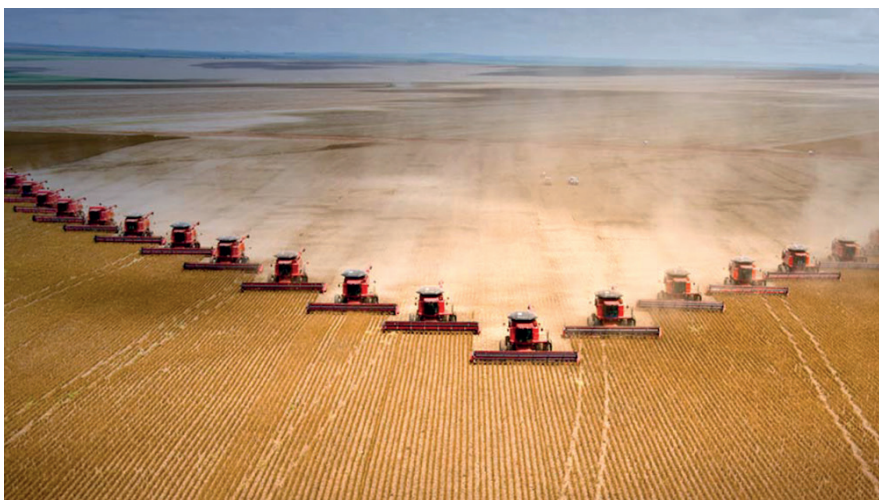
22. La *dehesa* se situe majoritairement en Espagne ou au Portugal ou elle est appelée *montado*. C'est un système silvopastoral formé du nettoyage de régions boisées à feuilles persistantes où les arbres, les zones herbacées natives, la récolte et le bétail interagissent.

23. Slow Food, op.cit, p54

24. *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*, op. cit, p20

25. *Ibid.* p51

26. *Ibid.* p8



Culture de soja, Campo Verde, Brésil, © Alfonso Ribeiro



Variétés de maïs, Cusco, Pérou,

« Dans les traditions tu retrouvais ça euh ... les lendemains de mariage sur les retours de mariages. Ça pouvait être une sorte de brunch on peut dire pour utiliser un mot moderne sur un repas qui l'est pas du tout mais ... Et ça se mangeait souvent en ... alors ça pouvait être accompagné de viande, de saucisses ou de lard ou ce que tu veux. ; Mais la grillée de moquette, la moquette peut se manger sur du pain en fait, une tranche de pain grillée. Tu peux frotter le pain avec de l'ail. Du beurre demi sel. Et tu mets la moquette chaude par-dessus. Et c'est ... pfiou. Ça déboite tout. »

Ce goût si particulier ce sont aussi des personnes attachées à leur terroir, une fierté parfois liant des savoirs faire et des générations entières. L'*almadraba* est un système de filet sur la côte espagnole qui permet la pêche du thon rouge. C'est une espèce en voie d'extinction. Pourtant cette technique est connectée à toutes les strates de la culture de cette région au point de devenir la culture²⁷. Venir « sans goûter tout cela, c'est méconnaître la région »²⁸. Un seul élément d'un territoire peut en déterminer l'identité. Abandonner cette pratique, ce serait alors perdre des centaines d'années d'ancrage et de strates culturelles, économiques, sociales.

27. Ibid pp271-275

28. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op cit. p46 entretien avec Brigitte qui parle du morbier, du Mont d'Or, du comté et cancoillotte, produits de Bourgogne Franche comté.

B/ COMPRENDRE LA DÉCISION ALIMENTAIRE :

« DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS CE QUE TU ES »²⁹

29. Brillat-Savarin, Jean Althème, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris : Flammarion, 1982

30. Voir schéma introductif

31. Cardon Philippe. *Le goût dans tous ces sens*, Corbeau, J-P, *Quand manger fait société*. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017. pp72-75

32. Cardon, Philippe, *Manger entre pairs à la cantine : les effets de la commensalité institutionnelle sur le placement à table des élèves*, Comoretto, Géraldine. *Quand manger fait société*. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017. Pp105-116

33. Cardon Philippe. *Mange-t-on des aliments (seulement) pour se nourrir ?* Suremain, Charles-Edouard, *Quand manger fait société*. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017. p55

Le goût au travers d'une variété des saveurs disponibles et leurs particularités³⁰ dépend du territoire dans lequel il s'inscrit. De la même façon qu'il parle d'un territoire, notre manière de manger nous raconte. La perception que nous avons du goût est liée à nos expériences antérieures, à notre condition³¹. Nous naissons dans un espace social alimentaire constitué avant notre naissance, qui se crée au fil du temps par un ensemble de connaissances sur ce qui peut ou ne peut pas se manger. Mais aussi par des interactions sociales dans un groupe donné, notre patrimoine génétique, notre culture, le biotope dans lequel nous sommes installés. Ces facteurs forment un modèle alimentaire que nous acquérons, sur lequel nous nous construisons. Nous apprenons à nous socialiser en mangeant³², c'est l'un des fondements de l'existence des groupes et des sociétés³³. Jean Pierre Corbeau distingue trois répertoires associés à notre modèle alimentaire : celui du comestible, du culinaire et celui du gastronomique³⁴ par lesquels on peut comprendre ce modèle alimentaire. Nous laissons de côté le répertoire gastronomique³⁵ pour s'intéresser ici davantage à l'espace ordinaire.

Le dégoût

Extrait de carnet de recherche - vendredi 25/10/2019 - 17h- Hangar à Bananes, Nantes*

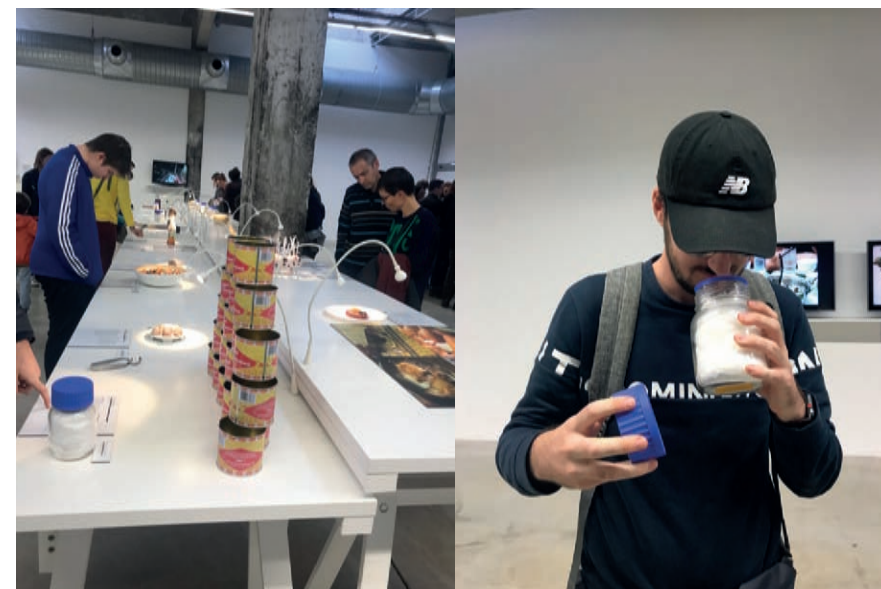
Je me rends à l'exposition Disgusting museum, imaginé en Suède, avec deux amis. L'exposition est une unique grande pièce blanche, sans cloison. Des rangées de tables sont alignées selon les régions géographiques. Il est possible de goûter certains aliments et même d'en sentir quelques-uns à travers des pots à dévisser,

remplis de cotons imbibés d'odeurs. Selon les aliments, les produits sont présentés sous cloche, pour la conservation et la mise en scène ou alors directement dans leurs emballages d'origine. Des photos ou vidéos sont aussi parfois utilisées. Certains aliments ne sont mis en scène qu'à travers un objet, souvent en plastique qui le suggère. Tous les aliments sont accompagnés d'une description avec le pays, la région ou le peuple qui le consomme. La description indique aussi comment l'aliment est traditionnellement cuisiné. La partie description est assez neutre. Elle s'accompagne d'indication sur le goût, les saveurs et odeurs. Cette seconde partie est beaucoup plus subjective, nous percevons au travers des textes le point de vue de l'auteur et parfois ses conventions politiques, éthiques

Pour certains aliments, il y a la matière première et le plat final d'exposés. La lamproie par exemple est une espèce de gros serpent avec pleins de dent, qui ne semble pas très amical et encore moins comestible. L'aliment

34. *Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité*, op cit. pp10-11

35. *Voir le mémoire de Guillaume Feuvrier qui traite de cet aspect gastronomique, d'expérience artistique de la cuisine*



© Disgusting museum



© Disgusting museum

présenté est anglais, *Lemprey pie* et accompagné d'une photo du plat final qui ressemble étrangement à un hachis Parmentier. Cela me ramène à ces saveurs, à cette texture de purée. Je ne suis pas si dégoûtée. Mon regard passe de nouveau à la photo de la lamproie dans l'eau. Décidément ça ne passe pas.

Certains produits présentés sont français. Pour nous trois, et globalement les personnes francophones dans la pièce, les aliments avec lesquels nous sommes familiers ne nous ont pas intéressé ou n'ont pas attiré notre attention. Nous sommes très vite passés devant, un de mes amis s'exclame même "bon ça on connaît !". Ils font partie de notre quotidien alimentaire alors qu'ils pourraient sembler dégoûtants pour d'autres. C'est le cas notamment des escargots, du homard et certains fromages majoritairement français ou italiens, censés avoir les pires odeurs du monde. Ou encore de la viande rouge, de cheval par exemple que ma grand-mère portugaise m'a beaucoup cuisiné jusqu'à mon adolescence et que je trouve vraiment succulente. Pour

le fromage, même si les odeurs n'étaient pas agréables, ce n'était pas non plus une découverte. Le dégoût était moins fort, voire même décevant.

De la même manière, des aliments avec lesquels j'ai déjà été en contact me choque moins. Il y avait par exemple le cochon d'inde péruvien. Et c'est vrai que la première fois que j'en ai vu dans un restaurant, ma première réaction a été "pauvre bête". Et puis après je m'y suis fait, nous mangeons bien du lapin. Pas de surprise de le voir présenté à l'exposition. Idem pour les insectes, surtout les grillons, sauterelles. Vivants je ne penserais jamais à en manger, mais grillé je connais et c'est plutôt bon. Ça a surtout le goût du fumé et des épices avec lesquels on les cuisine. À cela s'ajoute le fait qu'aujourd'hui leurs apports en protéines est reconnu, bien plus importants que la viande. Par contre, les gros vers blancs je ne peux pas, surtout pour leurs textures. Je n'en ai jamais vu cuisiné et donc la seule image que j'en ai est de les gober cru, gesticulant. Peut-être que revenu à la poêle avec de l'ail c'est super bon en fait.

Seule exception où vraiment c'était presque difficile pour moi à regarder, c'était les vidéos de gavage d'oie pour le foie gras. Même si ce sont des pratiques que je connais, les voir à travers une vidéo rend la chose beaucoup plus concrète. Et même si c'est très bon en terme de goût, j'ai ressenti du dégoût en voyant ça. C'est contre mes valeurs personnelles sur la cruauté envers les animaux. Idem pour le *balus*, l'œuf de canard à la coque avec un fœtus partiellement développé. Ou le singe, placé au milieu d'une table dont le crâne est découpé la cervelle mangée à même l'animal. Ou encore, *l'ikizukuri* qui signifie "préparé vivant" où le poisson, le poulpe, est cuisiné et coupé jusque ce qu'il faut pour être servi encore vivant. Ça se trouve c'est réellement très bon en goût et ça montre une réelle dextérité culinaire. Néanmoins, rien qu'à regarder, y penser je sens au fond de moi que ça me dérange. Pourtant, je mange bien du chevreau ou des huîtres et ça ne m'empêche pas de dormir la nuit.

Le dégoût et les réactions se perçoivent dans l'espace et surtout fascinent. Chacun, et nous les premiers, regarde les autres dans leurs réactions face à des images, des odeurs. Nous nous influençons mutuellement dans ce qui est supportable ou pas. Certaines réactions sont incontrôlables, le « *oh, la vache !* » d'une dame, le froncement de nez avec mouvement de recul d'un monsieur. Pour être honnête, j'en ressors avec l'estomac retourné, dégoûtée pas tellement d'un aliment en particulier mais plutôt de ce mélange d'odeurs et de visuels qui m'ont dérangé dans mes sens mais aussi dans ce que je considère comme tolérable.

Le dégoût, comme le goût c'est d'abord une réaction physiologique qui se manifeste par le corps : grimaces, haut-le-cœur, détournements de tête, nausées, exclamations qui nous concernent individuellement. Pendant l'exposition, sans parler de la spécificité d'un aliment, la présence du produit est le plus impactant sur les visiteurs suivi d'une représentation réaliste, telle que la photo. Les produits plastiques où nous ne percevons pas de texture, pas d'odeurs sont regardés mais ne provoquent pas de réactions extérieures. Les réactions les plus fortes sont liées à l'odeur que l'on peut sentir soi-même et non pas celles qui sont décrites. « *Je n'aime pas du tout le camembert. Ça pue. J'aime bien le comté, j'aime bien ... j'aime bien la sauce au fromage bleu mais pas le fromage bleu. Et non ce n'est pas texture, c'est l'odeur, c'est l'odeur. Fin oui c'est l'odeur* ». « *La critique esthétique porte sur l'odorat qui renvoie elle-même à la texture de l'aliment, laquelle évoque ses origines réelles ou supposées* »³⁶. L'odeur joue un rôle majeur dans la perception d'un aliment, c'est une des premières étapes à valider avant même de parler du goût. L'odeur est l'élément déclencheur qui peut aussi rendre un aliment insupportable. Pour prendre un exemple, Stéphane Hénaut, fromager français et Jeni Mitchell, historienne américaine le montrent lorsqu'ils parlent de fromage et notamment d'un Maroual, vu « *comme un fromage qui est bien affiné, qui a du caractère* » pour l'un, « *comme une odeur qui peut que sortir des tréfonds de l'enfer* »³⁷ pour l'autre. Un même aliment peut être perçu différemment. Les autres sens, peuvent infléchir ce que nous portons jusqu'à notre bouche.

36. *Mange-t-on des aliments (seulement) pour se nourrir ?* op.cit, p56

37. Ali Rebeih, *Petites histoires de notre cuisine quotidienne, Grand Bien vous fasse, France Inter 18/10/2019.*

Et pourtant, le dégoût est plus que ça. Il « *témoigne de la construction sociale et culturelle de soi et des autres* »³⁸. Mais, par son histoire, par son terroir, chaque aliment peut devenir acceptable³⁹. Plusieurs facteurs peuvent participer à l'acceptation d'un nouvel élément qui rentre d'abord peu à peu dans le supportable puis dans le modèle alimentaire.

Le répertoire culinaire, c'est-à-dire « *les façons de produire l'aliment, de le conserver, de le préparer, de le cuire, de le cuisiner* »⁴⁰ est un autre facteur qui peut être considéré.

« Ah oui ! Je ne peux pas du tout et j pense que je ne vais jamais goûté dans ma vie, c'est le ... tartare. Le steak tartare. Non non non non. je peux pas. [...] Oui saignante, j'aime bien, j'aime bien manger la viande qui a du sang qui coule un p'tit peu. mais pas ... pas tout à fait crue, non. Non non non. En plus avec des autres choses, en plus avec un œuf cru »

La manière dont est cuisiné un produit, que ce soit la viande de bœuf, les insectes, ou la lamproie, en change complètement la perception. Carlos n'a aucun problème à manger de la viande, c'est même pour lui la base de son alimentation⁴¹. Pourtant sa réaction est très explicite à l'idée de manger de la viande crue. L'absence de référence de goût ou de manière de cuisiner un ingrédient peut être perturbant, d'autant plus lorsqu'il n'y a pas d'odeur pour nous renseigner. C'est le cas des vers dans l'exposition, aussi avec un topinambour par exemple. Il a un aspect tortueux, un peu repoussant, il ne ressemble en rien à un artichaut et pourtant il en a le goût. Seule la vue nous renseigne, la texture peut-être si nous acceptons de le toucher. Aller au-delà de cette première perception c'est créer pour soi un plus vaste lexique de saveurs. Nos comportements alimentaires sont régis par des règles plus complexes qui expliquent alors aussi notre perception ou notre manière de cuisiner. « *Les goûts et les dégoûts sont le résultat de processus historiques et de sédimentations culturelles* »⁴².

38. *Mange-t-on des aliments (seulement) pour se nourrir, op. cit, p55*

39. *Histoire de France à pleines dents. op.cit.,*

40. *Le goût dans tous ces sens, op. cit, p73*

41. *Voir sous partie "La proportion des lipides et la constitution des assiettes"*

42. *Slow food, op. cit, p36*



Topinambour, Amap plaisir©

« Je les aime bien. Pas parce que à Cali on mange mais parce qu'on allait souvent à la côte, aux Caraïbes comme ça donc on goûtait la bas. Euh ... et j'aime bien. J'adore. Les huîtres, les moules ».

Dans les deux premières situations, nous sommes face à des habitudes alimentaires, des aliments acceptés. Nous les trouvons agréables ou non mais cette perception reste individualisée. Carlos aime des produits de la mer alors qu'il est originaire d'un endroit où il n'y a pas une culture des crustacés. Il se déplace suffisamment souvent dans un espace où leur consommation est acceptée pour y qu'ils rentrent dans son modèle. Lors de l'exposition, les produits annotés comme français deviennent banales. Même s'ils ne sont pas forcément aimés par tous, ces produits sont connus et acceptés comme tels.

« Ça me dégoûte tellement le, ... andouille. [...Je veux pas me rappeler ... mais pour moi c'est trop ».

Le toxique	Les produits appartenant à cette catégorie peuvent être objectivement dangereux pour l'homme, mais leur identification n'est pas toujours possible par le mangeur et ils peuvent parfois être présents dans l'alimentation de façon accidentelle.
Tabou/Interdit	Ce sont des produits sur lesquels pèsent des règles culturelles interdisant la consommation alors même qu'ils sont porteurs de nutriments et sont parfois considérés comme parfaitement mangeables dans d'autres espaces culturels. Ces aliments peuvent être l'objet d'interdits de type religieux (comme celui qui touche le bœuf pour les hindous, le porc pour les juifs et les musulmans...) ou d'interdits de type laïc (la consommation du chien par exemple, qui fait l'objet d'un tabou culturel, est de plus interdite par les lois sur la protection des animaux).
Le non-mangeable dans ma culture	Produits disposant d'une charge nutritionnelle, non considérés comme aliments, mais sur lesquels ne pèsent pas de tabou ou d'interdit forts et dont on accepte cependant l'idée que, dans un autre espace social ou en cas de nécessité, ils soient ou puissent être consommés. C'est le cas par exemple des grenouilles ou des escargots pour les Anglo-Saxons.
Le « mangeable mais n'apprécie pas »	Produits appartenant à l'ordre du mangeable dans tous les espaces sociaux, mais n'étant pas particulièrement recherchés par un mangeur donné.
Le comestible objet d'un dégoût individuel	Produits appartenant à l'ordre du mangeable dans tous les espaces sociaux, mais qui font l'objet d'un dégoût pour un mangeur donné.



Les catégories du "non-comestible", Penser l'alimentation©

Les deux situations suivantes sont différentes. Nous sommes face à l'ordre du comestible/ non comestible⁴³ qui emmène à un rejet ou une acceptation du registre du mangeable. Néanmoins, même s'il y a rejet, il est envisageable que dans d'autres contextes culturels, le même aliment soit accepté. Pour moi cela veut dire manger des insectes, pour Carlos de l'andouille. Dans ces premiers exemples, un produit peut rentrer ou sortir d'une catégorie au fil du temps, ce n'est pas figé.

La dernière situation renvoie à un autre registre : celui du tabou ou de l'interdit. Pour ma part, ce rejet est dû à une

⁴³ Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op. cit, pp148-151

dimension éthique, à un attachement au bien-être animal. Mais, il est aussi le reflet d'interdits sociétaux, médicaux, de religion. Le foie gras est intéressant car il révèle une situation de torture animale, peut-être plus intense encore que le *balus* et pourtant il est si fortement ancré dans la culture française qu'il ne provoque pas automatiquement les mêmes réactions négatives. En France, le foie gras est encore fortement valorisé dans la gastronomie et lié à nos temps festifs. Cette dernière catégorie est beaucoup plus figée, il est difficile de déplacer un produit tabou.

Le dégoût est un premier élément qui permet de saisir la complexité de l'apparition du modèle alimentaire et de sa formation.

Les fruits, une figure de santé pas si évidente

Lors d'itinéraires réalisés en deux temps, je me suis intéressée à un aliment, la pomme et à un plat, le kebab^{**}. Cette approche permet de questionner nos choix alimentaires en faisant l'hypothèse que la pomme a une représentation positive.

« J'ai envie de dire ça reste un p'tit peu le fruit français par excellence, fin européen »

« Énormément de tonnes de pommes. Non et puis tu peux te démerder, soit comme moi tu fais enfin tu prends juste ce que tu consommes parce que tu peux pas stocker dans ton appart, mais par exemple les parents de mon copain eux ils font la récolte par an, c'est des trucs qui se conservent vraiment et ils les conservent »

« La pomme ouais, tout au long de l'année »

Plusieurs raisons sont avancées par les goûteurs dans leur représentation de la pomme. En premier lieu, sa disponibilité, c'est-à-dire le fait de pouvoir la consommer à Nantes toute l'année, soit en l'achetant directement, soit en la conservant.

« Bé pour moi pomme et clémentine c'est un peu la même chose dans l'idée de manger un fruit sur le pouce. Mais ... hum mais après fin tu vois le petit truc que tu mets dans ta poche quoi. Fin, l'aliment pratique pour un peu de sucre en cas de besoin. [...] Mais après oui la pomme l'été, la pomme à d'autres moments, je mange des pommes aussi en marchant »

« Ouais, c'est un des fruits, c'est le fruit auquel je reviens le plus souvent. Euh ... pour la saveur. Pour la simplicité et puis le côté local du fruit. [...] Ouais la pomme nature, la pomme crue j'aime bien. Faut qu'elle soit bonne euh et savoureuse pour y prendre du plaisir »

C'est ensuite pour sa simplicité qu'elle est choisie, c'est un fruit qui se transporte, qui se glisse, qui peut se manger directement sans avoir besoin de le transformer ou en demandant très peu de transformation. Des actions tout aussi simples que d'éplucher une clémentine, ou de jeter un trognon de pomme par exemple.

« Alors l'avantage de la pomme aussi que là je peux la balancer quoi. Et elle va se dégrader »

Caroline associe aussi ces caractéristiques à la clémentine, qui peut se substituer à la pomme et qui partage pour elle les mêmes attributs. Le côté sucré apporte un certain plaisir. Cet aliment peut se manger en faisant autre chose et assez rapidement. Ces attributs se retrouvent aussi dans le grignotage ou dans le *fast food*. Pourtant, ce fruit n'a pas du tout la même représentation. *« Elle [...] se reconforte avec un casse-croute qu'elle apporte : [...] fruit (plutôt des pommes, c'est bon pour la ligne!) »*⁴⁴. Cet aspect diététique, qui n'a pourtant pas été évoqué par les goûteurs, participe peut-être à la différencier d'autres aliments transformés type *fast food*.

« Après elle peut très très vite être transformée. Là où je l'apprécie c'est en compote aussi »

Enfin la richesse de la pomme tient aussi dans sa possible transformation. C'est à la fois un fruit que nous pouvons

44. Penser l'alimentation, op. cit, p45
entretien avec
Brigitte

manger cru mais qui peut changer du tout au tout dès lors qu'il est cuisiné. De grignotage, il s'incorpore à tous les moments du repas en France, que ce soit l'entrée ou l'apéritif, en sucré/salé, en plat au four par exemple, ou encore au moment du dessert, en compote, ou en pâtisserie. Elle est présente au fil de ce mémoire, par exemple, dans Les recettes de l'imaginaire décrit par Gwenlande.^{***}

Pour Carlos au contraire, toutes ces affirmations ne sont pas des évidences. Il achète une pomme pour la première fois à l'occasion de notre itinéraire. La diversité de variétés et de choix lui pose problème. Il nous confie que sa colocataire, qui a plus de connaissances sur le sujet, lui apporte bien souvent son aide au moment de se décider sur l'une ou l'autre de ces variétés.

« Non mais ce que je disais c'est ah oui y'avait les pommes vertes, des pommes rouges, des pommes jaunes et j'étais ooh mais alors qu'est ce que je dois acheter ? (rires) Et j'étais avec elle et elle me dit, ça je crois que elles sont plus sablées, c'est ? Ah farineuse, harinoses, celles là, je crois après, celles là je pense qu'elles sont plus acides, celles là elles sont plus sucrées, et donc j'étais oui alors qu'est ce que j'achète ? »

De la même manière, là où ce fruit est reconnu pour sa transportabilité et la possibilité de le manger tel quel par les autres goûteurs, Carlos prépare sa pomme et demie en avance^{**} en l'épluchant, la coupant et en la préparant dans une boîte. Il la mange avec une fourchette et ramène sa boîte sale chez lui. L'idée même de manger un fruit et les rituels qui lui sont associés ne vont pas de soi selon les cultures et les personnes. Carlos consomme des fruits, mais le plus souvent sous forme liquide. La pratique est alors très différente. « L'aliment liquide [...] glisse, limite le contact au maximum et transmet rapidement, sans effort, les qualités organoleptiques⁴⁵ du produit »⁴⁵.

« Parce qu'avant je prenais pas de l'eau parce que comme je t'ai dit on a des jus. »

« C'est pas parce que je n'aime pas mais c'est juste parce que .. j'ai jamais envie de manger un fruit en fait. Si par exemple je suis chez toi, je serais chez toi et tu me dis, tu veux manger de la pomme comme ça, surement je te dirais oui parce que tu veux manger, mais pas parce que je me dis j'ai envie de manger de l'ananas ou comme ça. »

« Non y'avait une demie parce que l'autre demie je l'ai laissé pour ma colocataire. C'est la même chose, je lui dis mais mange, vas y mange, mange c'est bien que tu manges des fruits. »

En parlant de fruits, Carlos ne mentionne pas les mêmes que les autres goûteurs. Il parle spontanément de mangue, d'ananas, de fruit de la passion. Carlos est colombien. Il évoque le nom de fruits présents dans les territoires où il a vécu.

« J'ai acheté [...] un presse agrume électrique, donc des fois je l'utilise. Parce qu'en plus d'habitude dans la première partie de l'année, j'ai toujours la vitamine C, celle qui donne l'orange très très basse »

L'achat de fruits consiste donc, pour lui, à se rapprocher au maximum de ses habitudes alimentaires colombiennes, c'est-à-dire à retrouver des jus de fruits frais. Malgré tout, il est impossible de manger tout à fait comme à un autre endroit, pour des questions de coût ou d'approvisionnement. Nous pouvons trouver des fruits exotiques en supermarché, ananas, fruit de la passion, mangue, noix de coco. Mais le goût et la quantité ne sont en rien comparable avec un étal de marché sud-américain.

« Trop de fruits et légumes partout et des trucs que t'as jamais goûté et que c'est trop bien et que c'est pas cher et que t'en prend plein et que tu cuisines et c'est chouette quoi. Parce que y'a un climat qui fait que y'a pleins de ... de nouveaux légumes et de nouveaux fruits et du coup c'est trop bien »

45. Qui se rapporte à la sphère sensorielle du goût, saveurs, odeurs

46. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op. cit, p92



Marché de Chachapoyas, Pérou, 2017

« J'étais content, très fier avec mon blender et ... oui j'étais arrivé chez moi, je l'ai laissé, je suis allé au supermarché. Et y'avait pas de fruit pour acheter »

« Le fruit de la passion le kilo ici j'ai vu au supermarché le kilo il coute 37€. Pour moi c'est ... Avec 37€ en Colombie t'achète un camion de fruit de la passion »

La découverte des saisons et donc l'apparition de certains fruits permettent de s'écarter ou au contraire de se rapprocher de certains aliments. Les saisons influencent fortement la manière dont nous concevons notre rapport à la nourriture en climat tempéré. Caroline associe, par exemple, la clémentine à un plaisir hivernal.

« Fin l'hiver c'est vraiment la clémentine le truc tu vois. Bah c'est que la clémentine ça sent trop bon, c'est trop bien »

Pour Carlos, la consommation de fruit devient comme un événement, une découverte et un plaisir. Devoir s'interroger sur quelle saison correspond à quels fruits ou légumes n'a pas lieu d'être pas dans un climat où tout est disponible en continu. L'amélioration des techniques de conservation (salage, séchage, fumage, fermentation contrôlée, cuisson) est intervenue avec la contrainte et l'anxiété une fois encore des famines. Sans cette contrainte, pas de nécessité à développer d'autres techniques que celle de la transformation et consommation presque immédiate qui est la base de la cuisine que j'ai pu goûter en Colombie⁴⁷.

« Parce qu'en Colombie le melon il est pas très bon, il est pas très sucré. Ici c'est très très sucré le melon charentais. Oh c'est trop bon. Mais la saison c'est je sais même pas quand, mais c'est, c'est pas tout le temps. Y'a des saisons en fait. Donc oui quand il y a j'achète et j'en mange mais pas ... pas toute l'année. Et ça m'arrive aussi avec les cerises »

Pour cette première phase avec les goûteurs, malgré des nuances propres à chaque individu, l'hypothèse de départ d'une représentation positive de la pomme a été confirmée, c'est un aliment totalement accepté. Pour les trois goûteurs, Vincent, Caroline et Hortense, ce fruit apparaît comme une évidence. Pour Carlos, où les paramètres culturels et géographiques ne sont pas les mêmes, les résultats sont totalement différents : c'est la perception même du fruit qui change⁴⁸. Toujours vu comme quelque chose de sain, la consommation de fruit solide est exceptionnelle et ponctuelle voire inexistante pour la pomme.

47. Dans ce que j'ai vu des climats équatoriaux jusqu'à maintenant, il est difficile de conserver le moindre aliment en dehors d'un espace réfrigéré, à cause des insectes, de la chaleur, de l'humidité, etc. Il serait intéressant de voir si des cultures pré-industrielles en zones équatoriales ont développé des conservations particulières

48. Il aurait été intéressant d'observer si des différences apparaissent en fonction du milieu social, ici assez uniforme

La proportion des lipides et la constitution des assiettes

Pour la phase 2, les goûteurs devaient choisir leur repas. Pour tous les itinéraires, personne n'a mangé de kebab, le produit évoqué lors de mes hypothèses et proposé comme choix à chaque goûteur.

« En vrai c'est la même chose, c'est très codifié le kebab, c'est à truc que tu manges en soirée avec tes potes ce genre de truc. Et puis même en plein après-midi, j'en pouvais plus et puis même j'avais pas envie de manger ça un midi [...] J'avoue que je trouve ça un peu moins intéressant dans le sens où c'est ... genre de fast food un peu. [...] Je suis un peu moins intéressée aussi par ce genre de cuisine. »

« Les seules fois où je mange dehors c'est genre que je suis saoul et que je, mange un kebab par exemple parce que c'est à côté du Louis Blanc⁴⁹ et que tu prends ton kebab tu vas, tu vas au Louis blanc avec, c'est comme ça. »

Pour Caroline et Hortense, le kebab n'est pas un aliment du quotidien. Elles ne le choisissent pas car sa consommation est liée à ensemble de facteurs : soirée, présence de pairs. Ces facteurs ne sont ici pas réunis puisqu'avec Hortense, l'itinéraire se déroule dans l'après-midi. Avec Caroline il a lieu en soirée mais sans le facteur de festivité, qui rend peut-être acceptable ponctuellement la consommation de ce fast food.

« Ça me réchauffe les mains donc ça me fait du bien. En vrai. Pour l'instant c'est, chaud donc c'est cool. [...] Y'a pleins de trucs, du pain, du steak, euh de la sauce euh des champ', des p'tits trucs verts. Non ça me fait plaisir là étant donné que j'ai très froid et que j'ai faim. »

Hortense ne souhaite pas suivre la démarche imaginée. Caroline accepte avec de nombreuses réticences. C'est moi qui lui indique les différents marchands disponibles autour

49. Le Louis Blanc est un bar situé à côté de l'ENSA Nantes, où se retrouve nombre d'étudiants

du point de rendez-vous. Une fois acheté, elle ne semble accorder qu'un intérêt limité au produit hormis quelques informations : faim, froid, le côté pratique de la nourriture.

Le kebab n'est pas évoqué par chacun des autres goûteurs. Il ne semble pas aussi évident que la pomme. Dès lors qu'ils ont eu le choix, un autre produit est évoqué à plusieurs reprises : le sandwich.

« En fait c'est la première fois que je mange là comme ça un truc ... fin. Ça a dû déjà m'arriver mais plus un sandwich. Manger en itinérance comme ça un truc fatos bah non fin ... »

Pour Caroline, elle avoue ne pas avoir l'habitude de manger en marchant mais le premier exemple qui lui vient, de manière exceptionnelle est le sandwich. Vincent reconnaît aussi cette pratique. Carlos va plus loin, puisque pour lui, le sandwich est lié à sa vie en France.

« Après manger en ville ça m'arrive de temps en temps. Sur le format sandwich, parce que j'suis d'une génération sandwich. »

« Ce qui m'a étonné beaucoup c'est le fait de prendre un sandwich pour le déjeuner »

« Mais ça m'est arrivé en France parce que j'ai fait un stage à Paris[...] . Donc ce que je faisais c'est que j'achetais des sandwiches »

Le sandwich semble recueillir l'adhésion des goûteurs. Comme pour la pomme, il est transportable, ce qui le distingue peut-être du burger, même si certaines enseignes essaient parfois de les confondre. Caroline les distingue : à la fois dans son discours, puisqu'elle me dit que ça lui arrive de manger un sandwich, et à la fois dans l'espace puisqu'elle s'assoit pour manger le burger. Le rapport n'est donc pas le même^{50**}.

50. Je rejoins ici l'affirmation de Jean Pierre Corbeau Fumey Gilles, dir. Meadows Fiona (CAPA/lfa) et Bouisson Michel (VIA), Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, Paris, Cité de l'architecture & du patrimoine, 17/10/2012

Ensuite pour la question de génération. Vincent affirme être de la génération sandwich. Jean Pierre Corbeau affirme la même chose en ajoutant que ses propres parents ne mangeaient pas de sandwich et que la génération des quinquagénaires et les sexagénaires sont des personnes qui mangent plus facilement en déambulant⁵¹. C'est leur cohorte, leur génération qui l'ont admis. Cet aliment est entré dans leur pratique alimentaire. Il y a des choses que des personnes de plus de 70 ans, au contraire ne mangeront jamais dans la rue. Jean Pierre Corbeau a aujourd'hui 76 ans, ce qui ne correspond ni à la génération de Vincent, ni à celle de Caroline. Cela soulève la question de la cohorte, c'est-à-dire l'histoire portée par son âge, et quel est l'aliment emblématique dans lequel nous nous reconnaissons. Malgré son attrait pour le sandwich, je me rends compte dans les faits que Vincent ne choisira finalement pas un sandwich mais une quiche. Il me dit qu'il peut parfois opter pour une sorte de pique-nique. Quant à Caroline, elle mange un burger et des frites et Carlos mange un panini.

La consommation du sandwich fait donc partie ponctuellement de leurs pratiques, sans être une constante ou un choix unique. Le sandwich semble avoir été incorporé dans le modèle alimentaire de plusieurs générations. Chacun se l'approprie, à la différence du sushi ou du burger par exemple qui sont emblématiques des plus jeunes générations.

« Mais j'peux aussi aller dans un... dans un supermarché, m'acheter trois trucs, format salade »

Le sushi est aussi générationnel et fait appel au répertoire culinaire. Ce n'est pas le poisson en lui-même qui n'est pas accepté par toutes les générations mais la manière dont il est cuisiné, en l'occurrence cru. De la même manière « *le savoureux riz aux légumes est principalement acheté par des retraités qui aiment leurs légumes très cuits, tandis que les trentenaires adeptes de la gamme thaïe de légumes sautés les préfèrent quelque part entre al dente et crus* ».⁵³ Les préférences d'un aliment sur un autre s'établissent donc selon la génération, le groupe socioculturel « *auxquels on appartient qui font privilégier des rapports viandes/*

végétaux, des apports lipidiques ou non, une nourriture consistante, des types de graisses, des types de cuissons, etc. »⁵⁴. Le genre, la région d'origine, l'époque, la famille dans laquelle nous nous plaçons sont aussi d'autres facteurs.

« J'fais souvent des sautées de porc. Viande mijotée comme ça. C'est, tout le monde aime bien ça. Je l'assaisonne plutôt en salé et pas en sucré - salé alors que Leslie a tendance à faire des bœufs carottes avec pruneaux, euh abricots. Pas moi. J'aime bien mais j'fais pas. »

« Quand on faisait des légumes et tout à Bogota le truc c'était putain mais vous êtes végétariens euh fin genre [...] j'profitais vachement de tous les fruits et légumes qu'il y avait et ça m'arrivait comme en France de manger que des légumes ou des fruits fin sans forcément manger de la viande quoi. Et pour eux c'est un truc de ouf quoi. Putain c'est chelou de manger que ça quoi, on a besoin de notre arepa ou de notre riz ou je sais pas, pomme de terre, il fallait un truc, les féculents c'était hyper important et la viande aussi et quand on mangeait que des légumes bé c'était, what vous êtes vegans ou quoi ? et du coup c'était ça qu'était un peu ... bah euh différent quoi »

« C'est pas que j'ai adoré mais j'ai aimé. Je ... fin j'en prendrais encore, mais ma mère elle avait pas du tout aimé [...] Eux ils mangent pas nécessairement de la viande dans un repas. Ils peuvent manger de la viande de lentille, je sais pas comment ça s'appelle, du gluten ...Falafel oui. Ils peuvent manger seulement des légumes ou comme ça. Ce qui est rien. Fin c'est une question culturelle mais pour nous c'est pas ... c'est bizarre. Fin c'est pas bizarre mais ... bon.»⁵⁵

En Colombie, les repas sont centrés sur la protéine animale, héritage des romains⁵⁶ comme c'est encore le cas en France et dans la plupart des pays latins. C'est ce que critique Dan Barber quand il imagine *Third Plate*, une troisième assiette où les proportions protéine-légumes-féculents seraient inversées⁵⁷. Modifier cette proportion

54. Le goût dans tous ces sens, op.cit, p.73

55. Carlos fait référence à un voyage à Tel-Aviv qu'il a fait avec sa mère.

56. Ville affamée, op. cit.

57. The Third Plate: Field Notes on the Future of Food, op. cit, pp17-18

51. Ibid

52. Ibid

53. Ville affamée: comment l'alimentation façonne nos vies, op. cit, P210

c'est sortir de ses habitudes, de son groupe socioculturel et peut être déstabilisant. Parfois même jusqu'à perdre l'impression de satiété et d'avoir besoin de revenir vers ce nous connaissons. Vincent cuisine le bœuf d'une certaine manière, Caroline s'alimente en grande partie de légumes à Bogotá, Carlos et sa mère mangent dans une franchise ou à l'hôtel.

L'hypothèse soulevée au départ de notre protocole d'enquête concernant la représentation négative du kebab est plus nuancée. Il est vu comme un *fast food* destiné à un temps particulier ou il est même parfois complètement ignoré. D'autres figures prennent la place de ce plat, pour certains pour plus de praticité, d'autres par soucis d'avoir quelque chose de moins gras, ou de retrouver quelque chose de familier.

“À la bonne franquette”

Pour certains, ce que nous mangeons est secondaire. Ce qui prime, c'est la manière dont nous le mangeons, avec qui, à des moments particuliers. Caroline n'accorde que peu d'importance à ce qu'elle mange, cela lui apporte du réconfort, mais pas de véritable plaisir**. Carlos m'a aussi peu parlé de ce qu'il mange lors de la phase 2**, il avait gardé son panini dans un sac en papier jusqu'au Jardin des Plantes et, plongé dans la conversation, il n'y a apporté que peu d'attention.

« Mais ça c'est vraiment pour le coup, la bouffe et le repas c'est LE moment de pause ou on se retrouve quoi. [...] Mais, est ce que tu vois, fin manger et tout pour moi c'est genre, c'est une pause en fait. Fin tu ... je mange, j'ai besoin d'être confortablement assise euh ... »

Quand y'a vraiment pleins de trucs, on peut rester trop longtemps j'sais pas 30 min 1h le matin quoi. Et c'est trop agréable quoi.

Les repas les pires j' pense que c'est dans l'avion (rires). Genre euh pour le coup, là le rapport à la nourriture il est complètement euh bizarre. Déjà t'es assis donc ... t'es assis tout le temps. »

« Ce qui m'a étonné beaucoup c'est le fait de prendre un sandwich pour le déjeuner parce que chez moi c'est d'habitude tu t'assois à table avec des tasses de café, dans un restaurant, je pense que personne te dira, non moi je veux bien prendre un sandwich pour le déjeuner. »

Que ce soit dans l'espace public ou privé, manger est un “temps”, “un moment de pause” où s'asseoir est un élément clé. Manger en déambulant à deux est envisageable, même si nous verrons que certains itinéraires ont été plus propices que d'autres à l'arrêt**. Pour un groupe, au contraire, déambuler en mangeant devient très compliqué. Le fait de s'asseoir est nécessaire pour exister de façon collective⁵⁸.

Ces moments plus longs sont aussi l'occasion de déployer d'autres efforts, sociaux et/ou culinaires. Cela permet de créer ce que Brillat-Savarin⁵⁹ appelle la convivialité, c'est-à-dire le plaisir de vivre ensemble, de chercher un échange sincèrement amical autour d'une table⁶⁰. Pour Caroline, ce terme est associé à l'amitié, pour Vincent il est lié à la famille. Il y a ce même principe de rassemblement autour d'éléments communs, un plat, une grande table. Sans être du registre du festif, une plus grande recherche culinaire et une utilisation différente de graisses ou d'épices sont visibles. *« S'il y a quelqu'un avec qui l'on partage – [...] un moyen de moins manger de façon machinale »*⁶¹. Ainsi, Caroline apporte peu d'importance à ce qu'elle mange, que ce soit lorsqu'elle mange dans la rue, dans un restaurant, ou en mangeant seule. Elle est bien plus attentive lorsqu'elle cuisine pour un groupe. Ce groupe est alors susceptible de commenter ce qui est cuisiné et mangé, ce qui peut influencer l'ambiance à table.

« Chez mes parents ça se faisait beaucoup, le plaisir de faire à bouffer pour tes potes »

58. Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, op.cit.

59. Brillat-Savarin (1975)

60. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op.cit, p97

61. Ibid. Entretien avec Marie Claude p.45

Ce truc d'inviter pleins de gens bouffer c'est fin, c'est ce que j'aime trop faire quoi. C'est trop agréable. Les grandes tablées ou être invité chez Raph quand il fait chez lui, il a un grand appart donc il peut faire des grandes bouffes et tout. »

« Ça m'arrivait de manger pas grand-chose quoi. Fin de manger, de faire des carottes pas assaisonnées que je fais cuire [...] à la vapeur et tout avec un bout de pain et du fromage et basta ou même de la semoule pas, fin tu vois le truc qui te nourrit simplement et rapidement mais sans y mette les épices, les crèmes, les machins. Depuis que je suis en coloc' du coup c'est pas possible de faire un truc hyper rapide machin parce que, parce qu'on est 5 à manger et que y'a Romain qui va dire "aarh mais y'a pas assez de beurre là-dedans" ou y'a pas de goût, y'a pas d'épices, il faut mettre des trucs quoi. »

« Leslie aime bien aller chercher le poulet quand les garçons sont là le dimanche, tu vois. C'est souvent le temps aussi, où on a le temps de cuisiner un peu plus. On sait que le dimanche midi voilà d'ailleurs c'est le midi souvent où on a plus la possibilité de manger ensemble. Dimanche ou samedi. »

Il existe d'ailleurs un contraste dans le vocabulaire employé par Caroline. Elle utilise deux registres de langue. Le premier plus familier, « la bouffe » est associée à cette convivialité, une sorte de relâchement qui permet de ne plus autant se préoccuper des manières de table⁶² pour profiter pleinement d'être ensemble. Un second plus soutenu, « manger » « se nourrir », est lié au restaurant, au fait de manger seule. Le plaisir de la nourriture est alors moindre. Personne ne le partage. Ou ce sont les règles qui l'en empêchent. De plus, « manger ensemble dans un restaurant est moins impliquant et n'ouvre pas de la même façon l'espace d'intimité »⁶³. C'est dans cette mise à distance que Caroline ne se reconnaît peut-être pas. La bonne franquette, c'est l'idée aussi d'un repas non formel. On « propose aux invités de vivre le quotidien de ses hôtes. En faisant comme d'habitude (ou presque), non seulement on donne ainsi la possibilité de partager une part de son intimité, mais on offre aussi à l'hôte

une place dans cette intimité »⁶⁴.

« Bé en fait, y'a comment, le truc de, du restau c'est que ... tu, t'es un peu bridé [...] Un bon restau où tu manges bien où y'a un bon service ça fait plaisir quoi. Mais c'est vrai que il y a moins le côté bonne franquette. Moi je suis peut-être un peu plus bonne franquette tu vois

C'est vraiment les moments de bouffe que j'aime bien, bouffer avec les gens, bouffer des trucs bons. Le restau, en vrai le restau ... y'a un truc au restau qui est complètement différent j'trouve du côté convivial »

« Bé la pizza commandée c'est le truc un peu festif qu'on partage à plusieurs c'est très sympa. Du coup y'a un côté convivial à la raclette. La piérade, on a fait une piérade euh samedi soir. Y'a un coté convivial autour d'un plat unique que tu fais presque sur place, tout le monde plonge dedans et tout. »

62. Les gestes admis, règles de distribution et d'ingestion de la nourriture, des "bonnes manières" qui permettent de ne pas dégoûter tout en faisant montre de son éducation, de son respect des rapports définis au sein du groupe, de son acceptation de valeurs communes. Florent Quellier (2017)

63. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op. cit, p156 Voir les travaux de Marie Le Fourn (2001) sur le rapport d'intime qui se développe à travers une invitation à l'apéritif

64. Ibid

C/ LES IMAGINAIRES ET LES TRANSMISSIONS D'UNE PRATIQUE QUOTIDIENNE

Nous avons vu que le goût s'exprime différemment selon l'espace géographique et social dans lequel chacun se situe. Le goût est aussi relié à la manière et au moment pendant lequel nous mangeons. Le « *grignotage ou repas solitaire, commensalité⁶⁵ ou convivialité déclenchent-d'une façon parfois inconsciente, [...] une filiation imaginaire à des rituels de partage plus ou moins mystifiés. Cette filiation peut passer par l'idée d'une recette et l'anticipation des plaisirs qu'elle est susceptible de déclencher, par la représentation de la façon dont elle sera mise en scène* »⁶⁶ La cuisine française ne se réfère pas seulement à la haute cuisine, elle englobe aussi des plats dont seulement quelques personnes ont entendu parler⁶⁷, des manières de les préparer, des gestes et des habitudes. L'expérience sensorielle n'est plus uniquement ponctuelle et individuelle. Elle se crée dans le collectif, que ce soit d'une famille mais aussi d'une société donnée. Cette cristallisation autour de ce temps et de ce besoin, a été présente tout au long de l'écriture de ce mémoire. Tout simplement, il suffisait de prononcer ces mots un peu magiques : « je travaille sur la nourriture, le fait de cuisiner » pour que chacun y retrouve un bout de son quotidien, que les yeux pétillent ou qu'un souvenir apparaisse.

Des rituels et des temps dédiés, de la société à l'individu

De nombreuses pratiques sociétales, familiales ou individuelles marquent la manière dont nous mangeons. Elles instituent des répétitions qui s'ancrent dans le temps. Elles font apparaître des habitudes qui deviennent progressivement des rituels.

65. Le fait de « partager ou non sa table avec d'autres convives » Saint Pol (de) Thibault, *Quand est-ce qu'on mange ?*, Terrains & travaux, 2005, vol. 9, n° 2, pp51-72.

66. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op. cit, p19

67. Petites histoires de notre cuisine quotidienne, op.cit

En France, la norme sociale de trois repas par jour à heures fixes est toujours d'actualité⁶⁸, avec le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Il faut néanmoins remettre en perspective cette idée. Si ce modèle est aujourd'hui majoritaire, les trois repas par jour à heures fixes et surtout à table sont apparus au XIX^e siècle dans un certain contexte⁶⁹. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, l'idée de manger à table chez soi n'était pas commune. De nos jours, ce modèle revêt pourtant le fondement d'une dimension symbolique forte. La prise des repas en famille en commun et à domicile, appelée "commensalité familiale" perdure et constitue une norme sociale importante⁷⁰. « Elle rythme la vie quotidienne et structure les différents temps sociaux (entre travail, école, vie familiale) des individus et des familles, jouant par là même un rôle d'intégration sociale et familiale »⁷¹. Malgré la tendance des discours portant sur la supposée déstructuration et individualisation des repas, le repas partagé ou du moins synchronisé reste notre rituel.

« *Moi j'aime bien qu'on mange ensemble le soir. Leslie elle a plus une culture euh ... éclatée par rapport à ça du coup, on s'autorise plus de temps en temps à manger en décaler sur certains soirs.* »

Plus que la prise de repas, c'est aussi la régularité au cours de la semaine et la synchronisation des plages horaires qui sont importantes. Ainsi à 13h, la moitié des Français déjeune⁷².

« *Quand on venait ici en Europe surtout ou on avait du mal c'était à cause des horaires. Parce que tu sais qu'en Espagne ils mangent à ... Ils prennent le déjeuner à 15h. Et pour nous en Colombie c'est pareil qu'ici en France c'est à midi.* »

En Espagne, le rythme est différent. Il change alors consécutivement la manière dont est vécu et pratiqué l'espace. À midi, la plupart des lieux de restaurations sont vides. De la même manière, en Argentine, le dîner commence autour de 22h alors qu'aux Pays-Bas, les restaurants sont fermés à cette heure-là⁷³. En France, c'est aussi l'ordre et l'importance des repas qui sont perçus comme identique au

68. Saint Pol (de) Thibault, *Laboratoire de sociologie quantitative*, Crest - Layla Ricoch, division Conditions de vie des ménages, Insee, 2012

69. *Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue*, op. cit.

70. Etievant, P., Bellisle, F., Dallongeville, J., Etile, F., Guichard, E., Padilla, M., RomonRousseaux, M. (dir.), *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* Expertise scientifique collective, rapport, INRA (France), 2010.

71. Cardon Philippe. *La commensalité familiale sous tension, Quand manger fait société*. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017.p93

72. Ibid

73. *Ces affirmations s'appuient sur le temps vécus dans chacun des pays cités*

niveau national.

« Je sais qu'en France, y'a le repas du plus petit au plus grand, le p'tit déjeuner, le déjeuner et le dîner c'est le plus conséquent. Fin ce que j'ai compris. Chez nous c'est différent. Le p'tit déjeuner c'est aussi peut-être. Le déjeuner c'est le plus important et le dîner c'est peu. C'est très peu. Ma mère elle peut prendre un arepa et un café. C'est un deuxième petit déjeuner. Et elle peut prendre des fruits, des céréales, des choses comme ça. Mais pas beaucoup. Parce que nous on prend du café toute la journée ».

La manière dont est organisé le repas, à table, tel un rituel, n'est pas le même en Colombie qu'en France, par exemple. Les séquences distinctes entrée – plats – desserts restent très ancrées dans les mentalités, même si elles ne se pratiquent peut-être plus au quotidien. Ce découpage reflète en France une importance de la gastronomie, des arts de la table⁷⁴ et surtout de leur théorisation. Ces arts de la table se sont simplifiés au cours des siècles et notamment au tournant du XIX^e siècle⁷⁵ à travers le travail de quelques grands chefs. L'accélération des rythmes de vie s'est transmise dans la cuisine. La modernisation culinaire a entraîné l'envie, par exemple, de se libérer du superflu. Une des critiques à l'encontre de la cuisine d'Antonin Carême⁷⁶ et de ses successeurs, moteur de cette modernisation, est qu'ils sont porteurs d'une cuisine encore très architecturale et décorative⁷⁷. Il aura fallu, au tournant du XIX^e siècle, un renouveau de la cuisine comme dans les années 70 avec le succès de "la nouvelle cuisine", ce nouveau pas vers la simplification⁷⁸. Ces renouveaux successifs traduisent au-delà significativement les mutations de la société et le rapport des français à la nourriture et à la table. Ces manières de table, tout comme le répertoire culinaire ne sont pas remises en question, ils vont de soi pour la majorité des gens.

« Oui parce que là-bas on l'appelle [...] on dit, un demi. Un demi c'est seulement le plat fort si on veut, euh avec le poisson et c'est tout. Un complet c'est avec la soupe parce que nous on prend beaucoup de soupe, fin c'est ... parce qu'il faut savoir que c'est pas y'a pas les repas en

plusieurs temps, l'entrée le plat fort le dessert, nous le dessert c'est plutôt le jus. Le jus naturel bien sûr pas le jus de et l'entrée ... On n'a pas d'entrée. C'est à dire qu'on fait l'assiette avec la salade à l'intérieur, du riz un type de viande ça peut être du poulet ça peut être du poisson y'a toujours aussi, garnitures, une garniture des haricots rouges, des lentilles, des haricots blancs, oui c'est ça le repas traditionnel. »

« Ce que je veux dire c'est que pour nous, d'habitude tu manges pas du tout froid c'est toujours chaud. [...] Déjà chez eux c'est froid, fin y'a des chaudes aussi mais c'est souvent des choses avec du yaourt comme ça qui est froid. Et bon déjà ça c'est différent »

Parallèlement, des facteurs peuvent influencer l'impression de prendre un "vrai" repas ou au contraire un snack⁷⁹. La température des repas comme l'apport lipidique peuvent jouer sur la perception de satiété. Manger chaud est ici indispensable pour Carlos. En France, durant les mois les plus froids, le repas manque rarement d'une partie chaude. C'est-à-dire qu'une partie du repas, souvent le plat principal est chaud. Sinon on mange sur le pouce. Aux Pays-Bas, j'ai pu observer que les repas du midi sont froids. Il existe une variante chaude, le "toasty"⁸⁰ mais elle n'est pas obligatoire. Manger froid ne veut pas dire manger sur le pouce ou en se déplaçant. Il faut s'asseoir pour manger et les sandwiches sont préparés en avance, souvent le matin même.

Enfin, la manière dont nous mangeons un aliment peut être associée à un contexte très précis, non transposable. Je n'aime pas le sucré, ma gourmandise personnelle est le fromage. Il m'est arrivée de trouver du camembert *Président* à l'étranger mais ça n'avait aucun sens à mes yeux à des milliers de kilomètres, sans personne pour le partager. Cela ne satisfaisait ni mon porte-monnaie, ni ma conscience car le fromage devait traverser des milliers de kilomètres, ni même mon palais, car la satisfaction disparaissait après la première bouchée de souvenirs. J'ai pris davantage de plaisir et d'intérêt à apprendre des cérémonies, découvrir des nourritures, des façons de faire au fil des kilomètres et des cultures. Je les qualifie de cérémonies car elles ont un

74. Arts culinaires, patrimoines gourmands. 303 151. Nantes : 303, 2018.

75. Rambourg, Patrick, La cuisine française de la Belle Époque aux années 1970, Manger. 303 148. Nantes : Nathan, 2017. pp13,14

76. Antonin Carême est un chef et pâtissier du début du XIX^e siècle connu comme le "roi des chefs ou le chef des rois" Carême Marie-Antoine, et Ory Pascal. L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle. Chartres: Menu Fretin Editions, 2015.

77. Escoffier, Auguste, Le guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique, Paris, 1903.

78. Paul Bocuse (1976)

79. Le snack est une prise alimentaire qui n'est pas considérée comme un repas en tant que tel

80. Sandwich toasté à base de pain et de fromage qui peut ensuite se décliner

caractère presque sacré, ce sont des gestes à respecter durant des temps précis. L'exemple le plus marquant a été le maté^{***}. Lorsque je suis en Europe, c'est l'inverse qui se produit. Mon maté est toujours chez moi, sur une étagère. L'envie n'est plus là, le contexte n'est plus le même. J'ai presque parfois l'impression de ne pas avoir de légitimité à en boire.

À une autre échelle, certains rituels se limitent à un groupe restreint, amical ou familial. « *L'acte culinaire participe à la construction de la mémoire familiale qui structure nos préférences alimentaires* »⁸¹.

« Un truc que j'ai fait plusieurs fois avec Caro Bonnet qui va au fin de marché récupérer les invendus et après elle fait des bouffes chez elle. Fin ça nous est arrivé très peu mais c'est un truc, un rituel, qu'elle voudrait développer c'est à dire aller au fin de marché, manger ensemble »

« Et y'avait plein de plats phare, le gratin de pâtes, les lasagnes que ma mère profitait pour nous faire manger du céleri. Le céleri je peux pas. On était genre mais qu'est-ce que c'est que ça ? « Du céleri mon enfant »

Ces rituels peuvent ainsi se concentrer autour d'un plat spécial cuisiné suffisamment de fois pour rentrer dans les habitudes. Pour devenir un rituel, ce premier élément de répétition est souvent accompagné d'un moment précis où cet aliment est mangé, une temporalité ou une situation. Pour la famille de Vincent, c'est instant est plutôt le week-end ou le mercredi. Hortense associe ces rituels à un moment de divertissement, le samedi. Ou encore à des manières de table spécifiques à certaines parties du repas. Le silence laisse place à la parole quand arrive le dessert. Sur un cycle moins quotidien, les situations festives peuvent aussi cristalliser des rituels, des manières de faire. Même si la tendance n'est plus au "cérémonial" comme les anciennes générations, il y a quand même "plus ou moins des traditions" qui reviennent dans chaque famille. Le rituel n'implique pas d'être festif ou d'être complexe. Il est lié au ritus, c'est-à-dire aux usages et coutumes générales, qui implique aussi de la régularité⁸².

81. *Le goût dans tous ces sens, op.cit. p73*

82. Étymologie <https://cnrtl.fr/>

« Euh ... Le midi, le dimanche midi assez souvent on a un repas ensemble. Euh ... J'trouve que c'est moins marqué et moins ... oh c'est pas cérémonial comme chez mes grands-parents »

« Alors le mercredi Leslie fait des lasagnes et c'est le midi et c'est pour les enfants. Mais souvent c'est ... lasagnes du mercredi ou alors en ce moment on leur fait des burgers ou le classique ça reste la purée steak hachée. Et là on arrive sur Noël, y'a deux ans elle avait fait pour la première fois un ... pour le menu de Noël on avait, on souhaitait faire un agneau au four qui cuit très longtemps. ça s'appelle un agneau de 7 sept heures, parce qu'il cuit 7 heures mais à basse température. Elle l'a refait l'année dernière. Et elle voulait le refaire cette année. Donc y'a un p'tit truc qui s'installe on dirait par rapport à ça. »

« Y'a plus ou moins des traditions qu'on a fait nous même dans la famille. Le samedi on fait pizza euh on regardait Kamelot quand y'avait Kamelot. C'était le seul moment où on pouvait manger devant la télé pense-tu, c'est énorme.

Pour moi c'est un moment important parce que quand on était petits on mangeait tous ensemble. T'as pas le téléphone aussi enfin chez nous déjà le téléphone portable. Alors nous c'est très frustrant parce qu'on parle pas quand on mange mais on mange tous ensemble. Quand on est tous les 6 genre on est comme ça Et après on fait le dessert, le dessert ! On parle pendant le dessert. [...] Enfin c'est pas du tout une règle c'est juste on parle pas quand on mange je sais pas pourquoi. »

Une fois ancrée dans notre quotidien ou dans nos pratiques, il semble que ces rituels nous accompagnent tout au long de notre vie. Puis, nous les transmettons d'une génération à une autre.

« En fait, les repas on les prenait souvent ensemble en fait. On a eu cette culture de manger ensemble. Euh ...

Le dimanche très souvent on avait un repas, avec les grands parents en famille. C'était le repas dominical quoi.

Puis les repas de la semaine. Bé on mangeait ensemble quand même globalement. Sauf quand y'avait un des parents qui travaillait plus ou que y'avait un truc on mangeait en décalage mais la plupart du temps on mangeait ensemble. »

Pour Vincent, la "commensalité familiale" a constitué une grande part de son quotidien lorsqu'il vivait avec ses parents. Les week-ends, un rituel festif important s'installe, "le repas dominical quoi", comme une évidence. Il reprend ce temps fort aujourd'hui.

« Bah ça oui. Chez mes parents ça se faisait beaucoup, le plaisir de faire à bouffer pour tes potes, ou les barbecues l'été des trucs comme ça. »

Pour Caroline aussi, la convivialité est quelque chose avec laquelle elle a grandi.

« Non avec S on fait plutôt genre, euh, l'interdit. Enfin on regarde des épisodes de manga devant quand on mange ensemble. Quand on est à deux on fait ça mais chez lui du coup c'est un peu l'inverse. Enfin c'est complètement l'inverse. Ils sont aussi une grande famille mais en fait ils parlent tous. Ils racontent leurs journées, ils écoutent les infos. »

Il arrive bien sûr d'être en rupture avec ses propres rituels familiaux ou de faire évoluer ceux avec lesquels nous avons grandi. Hortense, par exemple, garde le plaisir de manger devant l'écran. Un moment un peu spécial de son enfance qu'elle transpose dorénavant à son quotidien.

Des cuisines de femmes, des modèles de transmission

« Écarter l'enfant de la cuisine, c'est le condamner à un exil qui l'éloigne de rêves qu'il ne connaîtra jamais. Les valeurs oniriques des aliments s'activent en en suivant la préparation »⁸³.

En plus des rituels et des règles de table, il s'opère à travers le goût une transmission directe ou indirecte, parfois inconsciente de gestes et de pratiques. Pour reprendre les répertoires culinaires évoqués par Jean Pierre Corbeau, la cuisine affective ; regroupant la cuisine paysanne, territoriale, bourgeoise, va être chargée de toutes les implications que le cuisinier porte⁸⁴. Cette transmission du savoir-faire culinaire se fait majoritairement par la famille. En effet, 62% des Français indiquent avoir bénéficié d'une transmission intergénérationnelle⁸⁵.

« Les crumbles de ma mère c'est le truc que moi je refais du coup. Fin c'est le, LES crumbles aux pommes le truc qu'elle m'a appris et qu'est facile à faire et que je fais tout le temps ça en fait. Genre faut faire un truc vite bon bé un crumble aux pommes quoi. Et du coup ça c'est marrant que je refasse exactement ce qu'elle faisait. »

La transmission s'effectue par plusieurs entrées. Elle peut être directe, c'est-à-dire que quelqu'un dans la famille prend le temps d'enseigner une recette, de montrer comment faire, avec quelles proportions, quels ustensiles, quels gestes. C'est le cas pour Caroline qui utilise la recette de sa mère. C'est le cas également pour Leah qui, lorsqu'elle est en Angleterre, change sa manière de couper sa banane car *« c'est mon grand-père anglais qui a toujours fait comme ça »^{***}*.

« En fait nos parents et nos grands parents avaient une culture de la bouffe en fait. Alors je te parle pas de gastronomie hein. Je te parle de manger et euh on a eu la chance, mon grand-père il s'est mis à jardiner comme un ... fin euh pas comme un taré mais il s'est mis à jardiner

83. Clarisse Catherine, Bras Michel. Cuisine, recettes d'architecture. Tranches de villes. Paris : Les éditions de l'imprimeur, 2004.

84. Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, op.cit.

85. Rey-Coquais Emilie, Mercier Etienne, Les Français et la cuisine, étude IPSOS dans AGRO cuisine, 2011.

en fait il a eu un grand jardin et on profitait de tout ça quoi. Donc quand on parle de légumes de saison tout ça, je comprends puis du coup on a goûté à ça aussi. En transmission c'est assez riche quoi ».

Ce sont des expériences qui sont enseignées mais surtout dont nous sommes témoins. Nous les voyons sans toujours les enregistrer. Pour Vincent, cette « culture de la bouffe », du quotidien, se distingue nettement de la gastronomie. Cette connaissance de la saisonnalité des produits, nous la retrouvons dans ses propos.

« À l'époque, c'était ma grand-mère qui cuisinait énormément, le dimanche. Elle cuisinait pour tout le monde, elle mettait un point d'honneur à avoir tout le monde à table et tout.

Très souvent du frais en fait, la grand-mère d'à côté elle envoyait du lourd en cuisine donc euh... elle nous envoyait plein de bouffe en fait. Donc ça soulageait mes parents au niveau de cuisine. [...]. Et y'avait cet espèce d'aide permanente, fin de participation permanente de notre grand-mère pour aider. Fin, après elle le faisait aussi parce que elle aimait ça. Bref. Donc c'était des soupes l'hiver, c'était des plats de pâtes au gratin, des pizzas, des ... »

« Mais euh ... ma grand-mère faisait souvent des caillebottes et euh ... elle utilisait du lait entier quand c'était comme ça. Souvent elle allait en chercher à la ferme quoi. Une caillebotte c'est du lait dans lequel tu mets une sorte de ferment ou un ... quelque chose qui va le durcir en fait. Alors ça va s'approcher du yaourt. Mais beaucoup plus léger, beaucoup plus liquide. Enfin liquide. C'est pas liquide. Du coup t'as presque une texture d'entremets tu vois. »

« Et puis aussi j'ai pleins de p'tites choses qui ont pas trop, no tienen ciencia para hacer⁸⁶, par exemple des soupes, des soupes de comment ça s'appelle de potimarrons, des crèmes comme ça. mais j'adore. Le fait que ce soit ma grand-mère j'adore. »

86. Littéralement : « qui n'ont pas de sciences pour faire » / qui ne requiert pas un grand savoir-faire

À travers les entretiens menés dans le cadre de ce mémoire, ce sont des modèles féminins qui ressortent majoritairement comme véhiculant cette culture quotidienne, assez simple mais qui se répète dans le temps. La cuisine affective semble encore très liée à une cuisine féminine⁸⁷.

« Y'a même pas, le papa qui sait faire un plat et qui le ressort à toutes les sauces, non, nous c'est même pas ça. Il aime bien les restos y'a pas de soucis, ce genre de truc mais faire à manger c'est un autre monde pour lui. »

« Euh, oui non fin oui avec mes parents, mes deux parents cuisinent donc euh ... par exemple mon père aime beaucoup cuisiner pour des grands repas, c'est toute une organisation quand y'a des invités à la maison ou des trucs comme ça. Euh ouais j'avais l'impression que y'avait un peu ce, cette généralité là ou ma mère les p'tits trucs tu quotidien machin. Mon père les fats trucs de, par contre ça, ça demeure quand y'a des gros dîners, ma mère est tout le temps en charge des desserts j'pense. Desserts/ entrée et mon père du plat principal quoi. Mais après en soit mon père finit plus tôt que ma mère donc il fait à manger en fait. »

« À la maison mes deux parents cuisinaient. Alors j'ai plus vu mon père cuisiner le week-end que ma mère. »

Même si cette affirmation n'est pas un dogme, et que les mentalités évoluent, les entretiens montrent que lorsque les hommes cuisinent, ils sont davantage porteurs de la cuisine événementielle, festive ou gastronomique. Alors que sur 628 restaurants étoilés au guide Michelin en 2020, seulement 26 sont des femmes⁸⁸. Pourtant en France, les femmes passent plus de temps que les hommes à cuisiner au quotidien. En 2010, 73% des repas, semaine et week-end confondus sont réalisés par des femmes⁸⁹ ou 55% selon une autre étude pour la même année⁹⁰. Ces données concernent l'ensemble des générations, l'écart chez les femmes de 40 ans est plus marqué⁹¹. Philippe Cardon montre aussi que les hommes seuls, veufs, notamment âgés, « souvent peu dotés en compétences et savoir-faire culinaires »⁹², peuvent se détacher de la structure des trois

87. Les Français et la cuisine, op.cit.

88. Guide Michelin 2020

89. Champagne Clara, Pailhé Ariane Solaz, Anne Enquêtes Emploi du temps, Insee, 1985-86, 1998-99, 2010-11, Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans?, Économie et statistique, N° 478-479-480, 2015.

90. Les Français et la cuisine, op.cit

91. Pour les 18-29 ans, le rééquilibrage semble plus effectif selon la même étude

92. La commensalité familiale sous tension, op.cit, p96

repas par jour. Il est plus difficile d'acquérir ces savoirs ou gestes quand la transmission culinaire n'est plus immédiate. Nous pouvons nous interroger sur le monopole de ces femmes dans la cuisine affective et dans sa transmission. 69 % des femmes indiquent avoir reçu une transmission contre 54 % chez les hommes comme s'il allait de soi de léguer ces savoir-faire à d'autres femmes.

En dehors des données chiffrées, cette culture ordinaire et les souvenirs liés aux gestes culinaires me touchent. Comme Luce Giard, « je tins encore longtemps pour élémentaires, conventionnels et prosaïques, donc un peu stupides, les savoir-faire féminins qui présidaient l'achat des denrées, à leur préparation et à l'ordonnance des repas »⁹³. J'ai eu très peu de tolérance pour le temps que passe ma grand-mère, seule dans sa cuisine, alors que le reste de la famille reste assis à prendre l'apéritif. C'est en définitive un espace de pouvoir qu'elle a toujours détenu et gare à ceux qui osent en prendre possession sans son accord. Il faut s'armer de patience et connaître les codes pour s'approcher et lui proposer son aide ou plutôt lui demander son accord. Cette attachement fort appuie le fait qu'« avec leur haut degré de ritualisation et leur puissant investissement affectif, les activités culinaires sont [...] un lieu de bonheur, de plaisir et d'invention. Ces choses de la vie réclament autant d'intelligence, d'imagination et de mémoire que des activités traditionnellement tenues pour supérieures. [...] En ce sens, elles constituent de droit l'un des points forts de la culture ordinaire »⁹⁴. Faire la cuisine me procure à la fois une sorte d'insouciance et de liberté. Je sens le poids des générations passées. C'est une manière de faire perdurer un héritage oral, dont je ne pourrais jamais garder la trace si ce n'est en reproduisant les gestes. C'est ma manière d'honorer « cet humble service d'autrui dont ces femmes obscures (nul ne sait plus leur nom, leur force ou leur courage) firent au long des générations les gestes élémentaires, toujours enchaînés, exigés par l'indéfinie répétition des tâches ménagères, dans la succession des repas et des jours, dans l'attention donnée au corps d'autrui »⁹⁵.

« Oui quand j'étais arrivé ici en France, je croyais que j'allais mourir de faim parce que ... je savais pas. au début

je faisais que des trucs simples, des œufs, des pâtes, es choses comme ça. Et après la nourriture a commencé à me manquer donc j'me suis dit, me vi obligado, je me suis vu obligé, [...] Par téléphone, avant, en parlant avec la ... mi nana. Donc je l'appelais [...] Elle me dit déjà tu dois aller au supermarché pour acheter ça. Je dis mais ça je pense pas qu'on va trouver aussi. Mais bon. J'ai passé pleins de trucs, de vidéos. Des épices mais pas des épices comme des piquants mais par exemple cilantro c'est de la coriandre mais au début je savais pas et y'a plusieurs que je me rappelle plus comment c'était, cimarrón, des choses comme ça que pfiou je savais meme pas que ça existait en fait. Mais bon. Alors j'ai appris à faire je sais pas, trois, quatre, cinq recettes et c'est tout je fais que ça. Et après il me rend très bien, j'ai fais à ma mère elle me dit "ah c'est bien tu cuisines très bien" fin je suis content parce qu'en plus je mange pas mal. Parce qu'en plus je suis quelqu'un de pas difficile. Hum ... oui parce que avant je me ... je me posais pas ce genre de question mais maintenant je me dis c'est horrible si quelqu'un sait même pas cuisiner, fin c'est qui fait RIEN fin como inutil.

J'appelais mes tantes, comment on fait ça ? Hum mais oui quand j'étais petit je faisais rien. Rien du tout. Tout ce que je faisais c'était manger parce que ... je lavais même pas l'assiette. C'est très très malpoli. »

Lorsqu'elle n'est pas directe, d'autres personnes peuvent prendre le rôle de transmetteur. Pour Carlos, sa mère ne lui a pas transmis de connaissances culinaires. Il a donc appris au travers de ses tantes ou sa nana, de sa nourrice. Ce n'est pas un savoir qu'il a acquis tout au long des années mais ce sont certaines situations qui l'ont forcé à : « je me suis vu obligé ». Puis, c'est lui qui a choisi plus tard ce qu'il voulait apprendre.

« Pourtant mon regard d'enfant avait vu et mémorisé des gestes, mes sens avaient gardé le souvenir des saveurs, des odeurs, des couleurs. Je connaissais déjà tous ces bruits : le chuintement de l'eau qui frémit, le grésillement de la graisse qui fond, le battement sourd de la main qui pétrit. Une

93. Certeau (de), Michel, Giard Luce. L'invention du quotidien, 2.habiter, cuisiner, Nouvelle édition de l'éd. de 1980. Folio/essais. Paris: Gallimard, 1990, p215

94. Ibid. p214

95. Ibid. p217

recette, un mot inducteur suffisaient à susciter une étrange anamnèse où se réactivaient par fragments d'anciens savoirs, de primitives expériences, dont j'étais l'héritière et la dépositaire sans l'avoir voulu. Il fallut m'avouer que, moi aussi, j'étais née d'un savoir de femme, qu'il s'était glissé en moi, trompant la surveillance de mon esprit. Quelque chose qui me venait du corps et qui m'agrégeait au grand corps des femmes de mon lignage, pour m'incorporer à leur troupe anonyme »⁹⁶.

Et malgré le fait qu'il n'est jamais participé lui-même, comme Luce Giard, il le dit, il a glané au cours de sa vie une culture culinaire au travers des gestes qu'il a répétés devant lui ou qu'il a observés dans son environnement.

« Mais oui alors j'ai deux pommes vertes et je les ai pesées et bon ... je les ai mise dans le frigo et ce matin je les ai pelé j'ai mis du ... du citron, un peu de citron. Elles s'oxydent. Donc je voulais pas... manger de la pomme noire. Parce que j'avais vu ... parce qu'en Colombie d'habitude à midi quand tu manges, fin chez toi tu mets la télévision et ils font des tips ou des choses comme ça ou même des recettes comme ça donc je sais que j'ai ... j'ai appris une fois y'a pff très longtemps mais ... j'ai pas oublié. Juste je l'emploie jamais, jamais, jamais. »

« Arepa. C'est une galette, c'est une galette au maïs. Tu cuisines avec de l'eau, avec un peu de sel et tu fais une galette. Et tu l'as cuit à la poêle ».

« Et en plus la pastèque il faut faire attention parce qu'elle est dangereuse, y'a un composant ou un truc qui, que si tu, si tu la garde très longtemps ça devient du poison ».

Au travers ces exemples, ce sont des conseils très simples en cuisine mais malgré tout surprenants pour quelqu'un qui, enfant « ne faisait rien du tout ». Carlos m'explique également avec la plus grande précision comment faire un tama^{l***} alors qu'il n'a jamais réalisé ce plat.

Sans vouloir m'attarder sur des questions théoriques, nous pouvons dire que cette culture ordinaire s'exprime par des gestes et véhicule une mémoire collective. « La gestion familiale, avec la transmission des savoirs [...], ou l'association de talents simples à des idées un tantinet conservatrices, [est perçue] comme un antidote à la disparition de certains plats »⁹⁷. Car si cette mémoire collective est transmise uniquement par les gestes, elle est susceptible de disparaître.

Les souvenirs

Les sens nous connectent à nos souvenirs. Ils informent la mémoire de nos corps⁹⁸. Le goût et le toucher particulièrement, « sont [porteurs] de plaisirs intenses, de la bouche et du corps, ce sont aussi des sensations plus profondément individuelles, plus sensibles et plus intimes, ce qui les rend plus difficilement exprimables par le langage »⁹⁹. Cette difficulté d'en parler n'empêche pas chacun d'avoir des histoires à raconter, des empreintes peut-être encore plus fortes que celle de la vue ou de l'ouïe^{***}.

« Les souvenirs qui étaient associés finalement à la nourriture. A mesure que je parlais. Euh... voilà ça c'était surprenant du coup, c'était même agréable en fait, de raconter ça en fait et d'aller de souvenir en souvenir, ou de symbolique en symbolique, enfin voilà. »

« Les lasagnes que, ma mère profitait du céleri pour nous faire manger du céleri. Dans les lasagnes c'est un plat. Le céleri je peux pas. On était genre mais qu'est-ce que c'est que ça ? « Du céleri mon enfant » [...] Ouais tu sais du céleri que tu pèles et au bout du compte c'est pas si dégueulasse que ça mais c'est juste ... »

Hortense ne mange plus de céleri. Ce légume la ramène automatiquement à ce souvenir d'enfance. Ce dégoût n'est pas lié à l'aliment en lui-même mais plutôt aux liens développés aux lasagnes de son enfance. Le souvenir

96. Ibid. p216

97. Cuisine, recettes d'architecture, op. cit, p68

98. Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours, op.cit, p14

99. Ibid, Von Hoffmann, Viktoria, Le goût et le toucher de la ville.p132

peut être agréable mais aussi désagréable. C'est d'autant plus éloquent lorsque, comme Hortense, notre souvenir influence nos préférences, notre patrimoine alimentaire.

« Déjà chez mes grands-parents y'a un pommier gigantesque qu'est trois fois plus vieux qu'eux. Soit ils l'ont planté avant de construire la maison soit il était déjà là mais j'ai souvenir d'un énorme pommier »

« Alors la pomme et mes repas d'enfance. Nos grands-parents qui étaient dans une maison presque mitoyenne de la nôtre quoi. Enfin nos parents et nos grands-parents faisaient des fois, ils mutualisaient leurs moyens pour acheter des trucs, genre des pommes et y'avait ... oh c'est marrant ça. Y'avait ... à la Motte à Charme, donc à 10 km de la maison. Une exploitation de pommes qui était tenue par, des prêtres je crois. Fin bref. Et en fait y'avait des vergers qui faisaient de la vente en direct. Et maintenant ça me revient. Ils allaient acheter des pommes là-bas. A par contre pas toute l'année. Ils y allaient certaines périodes de l'année. »

Tout au long des itinéraires, à de nombreuses reprises, des souvenirs furent réactivés par la parole et de manière encore plus détaillée, par le fait de manger. Par exemple, Vincent et Hortense se sont souvenus de moments de leur passé alors qu'ils mangeaient une pomme en ma compagnie.

« Les tamales de ma grand-mère sont les meilleurs, les meilleurs. C'est des choses que par exemple avant de, avant le voyage je dis à ma mère bah dis à mamie de faire des tamales. Par exemple la dernière fois quand j'étais allé en Colombie, y'a des choses... Les jus. Des recettes, surtout de ma grand-mère ou comme ça. Par exemple, euh, j'aime bien les sancocho tout ça. Una sopa, une soupe colombienne. Euh ... les haricots rouges, fin des choses vraiment traditionnelles que tout simplement je ne mange pas du tout ici. »

Pour d'autres, l'évocation seule est suffisante à renvoyer à un ou à des souvenir(s). La cuisine affective souvent familiale constitue la majorité des souvenirs, des

imaginaires¹⁰⁰. À l'instar de l'odorat, le goût est directement relié à notre mémoire affective¹⁰¹. Lorsqu'un plat est chargé émotionnellement, nous en gardons en mémoire des sensations dans tous les corps. Nous l'avons vu précédemment, la cuisine est, par exemple, bien souvent une pièce de la maison chargée affectivement et donc par conséquent de souvenirs. Luce Giard écrit que *« tout le corps [est alors] habité par le rythme de l'agir, et l'esprit comme en éveil, libéré de sa propre pesanteur, voletant d'idée en souvenir »*¹⁰².

« Y'a le souvenir des barbeucs' chez les amis de mes parents [...] Tu sais t'es p'tit, les repas ils durent des heures ... dehors et toi tu joues dehors et puis tu manges des p'tits trucs. Mais quand t'es p'tit t'as moins ce rapport, je suis assis à table et tout, ton seul truc c'est, ça fait un peu chier quand même. Tu goûtes des trucs et puis ton but c'est de jouer en fait et de courir partout et t'as pas envie de passer 15 ans à table alors que là maintenant c'est des après-midi, tu finis de manger vers 18h et après à 20h, on se demande, bon on mange un truc ? On vient de finir de manger, on va pas manger »

D'autres lieux peuvent concentrer ce potentiel affectif, tel qu'un territoire où la nourriture est produite, lui-même relié aux sensations de manger cet aliment. C'est le cas pour les marais salants de Julia Kerninon¹⁰³ ou du cerisier pour Agathe^{***}. L'aliment peut aussi être en arrière-plan une ambiance, une action autour du repas qui prend de l'importance, comme pour Caroline qui se souvient des journées de barbecue. Les souvenirs peuvent activer ou être connectés à tous les facteurs mentionnés dans les parties précédentes : de rituels mais aussi de gestes, de terroirs spécifiques, de moment partagés avec d'autres. Par les souvenirs, racontés par certains au fil de ce mémoire, ce sont des mondes qui se déploient¹⁰⁴. Nos souvenirs influencent notre perception d'un plat, d'un lieu ou encore d'un territoire. Lorsque je bois une *Kronenbourg* avec Mathilde, elle est la seule à en apprécier l'odeur et le goût. Elle est transportée ailleurs, dans la cuisine avec sa mère et ses frères^{***}. Pour moi, et pour beaucoup d'autres, ce n'est malheureusement qu'une bière.

102. L'invention du quotidien, 2. habiter, cuisiner, op.cit, p216

103. Kerninon Julia, Clément Catherine, Reuzeau Jean-Yves, Vallejo François, Viollier Yves, Souvenirs, Souvenirs, Arts culinaires, patrimoines gourmands. 303 151. Nantes : 2018.p61

104. Ponge Francis, Le parti pris des choses, 1942^{***}

100. La bière pour Mathilde, un peu d'enfance retrouvée par Margot, le petit déjeuner anglais de Leah ^{***}

101. Ali Rebeih, Toutes vos questions sur l'odorat, Grand Bien vous fasse, France Inter 10/01/ 2019.

D/ FANTASMES ET IMAGINAIRES D'AILLEURS

Les souvenirs ou l'évocation d'aliments, de lieux peuvent aussi emmener à dépasser la mémoire pour entrer dans l'imaginaire ou le fantasme. J'ai été surprise pendant l'écriture de ce mémoire de l'utopie que chacun développait autour du goût, la part de rêve et d'envie dont les autres s'approprient.

L'ailleurs peut prendre plusieurs aspects. C'est pour certains quelque chose de très lointain, qui renvoie à un exotisme, à de la découverte. Pour d'autres, ce sont des choses très proches mais qui sont plutôt connectées à des idées, à des concepts.

Un lien fantasmé à la nature

Pour beaucoup, manger dehors est relié à un espace fantasmé de nature. 'L'extérieur' est compris par les goûteurs comme un extérieur détaché de l'urbanité.

« Bé moi je suis pas tant fan que ça des trucs euh ... fin des trucs un peu internationales. je sais que y'a beaucoup de gens qui sont passionnés par les sushis ou passionnés par la bouffe asiatique et tout. J'aime ça et tout mais j'sais pas, genre j'avoue que c'est pas ce que je préfère. Non pas trop. Fin genre j'suis pas friante de tout ça.

Mais sinon le truc bien de rêve et tout bah j'crois qu'on en avait déjà parler mais l'été, la bouffe sous l'arbre euh, les salades et les jus de fruit et les ... même les plateaux de fromage et tout mais les trucs dehors et tout, c'est trop bon, tu prends trop de plaisir quoi »

Caroline se dit peu intéressée par les nourritures internationales. Je me rends compte que son imaginaire est ailleurs, porté par une cuisine méditerranéenne faite

de salades, de barbecues, de tartes ou encore de quiches. Cette cuisine s'accompagne d'une ambiance propre. Elle se rapporte aux arbres chez ses parents, à ces espaces pouvant accueillir de grandes tablées par des jours de beau temps, à ces repas qui durent des heures. L'univers fantasmé est relié au dehors, et donc lui-même à des souvenirs, celui de l'arbre, d'être dans le jardin, d'une sorte d'univers bucolique. Une part de son imaginaire, de sa convivialité peut être rapproché à ces moments et ambiances estivales.

« Enfin ça m'intéresse beaucoup aussi, l'autonomie. D'avoir une cabane dans les bois. Alors là en ce moment c'est vraiment genre tout le monde veut vivre dans une cabane dans les bois donc moi je suis enchantée parce qu'il y a 10 000 bouquins qui sortent sur comment vivre en autonomie machin. Je sais pas si tu connais les Tiny House

Y'a pleins de techniques pour faire de la cuisine, enfin la cuisine on sait faire depuis des millénaires avec le feu. Mais y'a des gens alors j'avoue j'ai pas envie de raconter de la merde, je m'en souviens plus. Mais y'a des gens qui essaie, j'ai entendu dans une conversation. Ils font chauffé des plats, sans gaz, sans électricité, et c'est pas avec du feu. »

Pour Hortense, c'est une passion de la cabane, d'un lien renouvelé à la nature, en autonomie. En termes de cuisine, cela s'accompagne de nouvelles techniques de cuisson ou d'habiter qui permettent de se libérer des contraintes de l'habitat en ville.

« Au plus tu vas dans une rivière. Qui n'est pas nécessairement à l'intérieur de la ville qui est plutôt hum... un peu a las afueras como digo? En dehors de la ville. Et ... On fait comme un type de pique nique ou comme ça. [...] Mais oui le lago Calima fin depuis, même quand... Et en plus c'est, ça peut servir pour ton mémoire. Euh en fait des fois quand ... Par exemple la fois ou on avait cuisiné avec mes amis c'était pour ça, c'est parce que je me suis dit pourquoi, on pourrait aller dans ma ferme et on s'est dit aah mais qui est ce qui va cuisiner

pour nous. On s'est dit mais non ça se serait bien qu'on cuisine donc on avait cherché ... une recette ou comme ça et on y est allé.

On allume la calefacion de la piscine, on se met à la piscine, on voit le lac c'est très joli, on a aussi le, le ... hammam, oui oui c'est... En fait c'est très très agréable. ça me donne envie d'y aller »

« Alors très souvent, le plus souvent c'est sur ma pause déjeuner, le midi. D'aller manger dehors. Quand il fait beau bien sûr. Euh... au bord de l'eau en fait. Face à la mer. »

Et puis enfin une sorte de dépaysement par le dehors, une poésie, un certain confort. Le rapport à la cuisine ou à manger dehors est ponctuel, c'est un événement en soi. Il se déroule dans un cadre précis, dans un lieu auquel nous repensons avec envie : un lac, une rivière, la mer.

Ce rapport fantasmé du "manger dehors" se distingue alors clairement du manger dans la rue. Manger dehors a toujours existé. Jusqu'à l'apparition de la vie privée, au début des temps modernes, il n'y avait pas de salle à manger dans les châteaux¹⁰⁵. S'il faisait beau, la table était dressée dehors. En milieu rural, les paysans mangeaient dans le champ, au pied des vignes, au bord de la rivière, sur leur lieu de travail. « C'est dans ce contexte-là, d'une sorte de nostalgie de rapport à la nourriture que va apparaître à un certain moment, chez des urbains, la logique du pique-nique. Le pique-nique théoriquement c'est plutôt aller dans la nature, dans un espace naturel donc théoriquement on fuit la rue »¹⁰⁶.

Imaginaire de l'ailleurs

Le lien fantasmé à la nourriture peut aussi renvoyer à un ailleurs, à un imaginaire du plus ou moins lointain. C'est le fantasme de quelque chose de différent, peut-être, du voyage, du déplacement. « Le vrai voyage, comme introjection d'un "dehors" différent de celui dont on a l'habitude, implique un changement total d'alimentation, un

engloutissement du pays visité, dans sa faune et sa flore et dans sa culture (non seulement les diverses pratiques de la cuisine et des assaisonnements mais l'utilisation des divers instruments avec lesquels on écrase la farine ou on touille dans un chaudron), qui le fasse passer par les lèvres et l'œsophage. C'est là la seule façon de voyager qui ait un sens aujourd'hui, quand tout ce qui est visible peut être vu à la télévision sans bouger de son fauteuil »¹⁰⁷.

« Puis après on peut l'emmener encore plus loin, c'est universel la nourriture du coup, à travers des voyages c'est des découvertes, c'est un vecteur social dans le sens où tu peux en parler, échanger des recettes, fin c'est universel. »

« Ça m'est arrivé beaucoup pendant un an quand j'faisais mon mémoire sur les marchés, j'y allais toutes les semaines, voire plusieurs fois par semaine. Et là, bah beaucoup moins, même si au début de l'année j'y allais toujours une fois par semaine, mais là bé c'est peut-être aussi l'hiver. Y'a peut-être un truc aussi, le fait qu'il fasse moins beau. [...] J'y allais avec Guillaume Feuvrier, où il m'avait emmené avec lui parce que y'a plusieurs parties dans le marché de la petite hollande, y'a la partie un peu euh ... française machin puis t'as toutes les parties bah euh ... j'sais pas plus arabe tu vois et là-dedans y'a plein d'épices, y'a pleins de trucs trop bien, t'y vas pas forcément d'instinct, mais Guillaume savait exactement ou aller pour récupérer du fenouil pour aller, récupérer des noix de cajou, des olives et tout, fin c'était trop bien. Et trop bon parce que dans ces allées ça sent de ouf fin même la menthe, fin c'est trop bien ».

Pour initier ce voyage, il est intéressant de noter qu'il n'est pas nécessaire de se déplacer loin. Caroline change d'allée dans un marché à Nantes, guidée par quelqu'un dans cet autre univers culinaire. Elle y découvre de nouvelles odeurs, les étals se transforment. Elle se laisse entraîner dans un autre monde. Pour moi, la sensation est la même lors du marché des Pays de la Loire*. Il se situe dans un lieu, les neufs à Nantes que je connais pour l'avoir parcouru lors de nombreux événements. Pourtant, ce jour-là, j'ai

105. Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, op. cit.

106. Ibid.

107. Calvino Italo, Sous le soleil jaguar, éditions Seuil, 1990.

108. Wenfu Lu,
Vie et passion d'un
gastrophile chinois.
Arles : Editions
Philippe Picquier,
1998, pp.147-148

l'impression de redécouvrir cet espace. Je suis entourée de produits que je ne connais pas, qui sont pourtant produits dans la région dans laquelle je vis depuis des années. Des nouveaux noms, des odeurs, des textures, des techniques et par l'effervescence des gens qui sont passionnés par ce qu'ils font. De même, une cuisine simple peut provoquer de grandes passions. « Le spectacle commença : la ravissante fille de Kong Bixia se faufilaient entre les bambous, un plateau dans les mains. Elle apparut et disparut plusieurs fois avant d'atteindre le petit pont. Une démarche légère, une grâce infinie. Un être sur le pont, son ombre sur l'eau, un plateau dans ses mains, des plats sur le plateau, la caresse d'une douce brise sur les invités : on aurait dit une fée arrivant tout droit de la lune avec ses plats ! [...] même s'il n'y avait sur le plateau que des petits pains de maïs cuits à la vapeur ! »¹⁰⁸



Marché de Shishahai, 1912, Stéphane Passet © Ma cantine en ville

« Par exemple y'avait un restaurant mexicain qu'on aimait beaucoup, y'avait des restaurants italiennes aussi, il y avait, asados je sais pas comment ça se dit en français. Oui des fois, on est jamais allé au restaurants comme macdo ni les pizzas pas du tout ».

« Oui on allait souvent, l'endroit je pense qu'on a visité le plus je pense c'est les Etats Unis. mais les états unis c'est pas trop différent parce que ... la nourriture c'est assez connu pour nous. Et ... en plus parce que c'est très international tu trouves des restaurants de tout. Italiens, français, indiens, mexicains tout ce que tu veux. Et en plus oui c'est plutôt ça, aux Etats-Unis ils mangent beaucoup de la nourriture mexicaine et pour nous c'est aussi très connu la nourriture mexicaine parce que on est proche culturellement donc on connaît bien. La seule chose qui est différente c'est que eux aussi ils mangent très épicé mais bon »

Pour Carlos, voyager loin de son pays d'origine n'est pas synonyme de découverte, ni même de déplacement de l'univers culinaire. Il a l'habitude d'être au quotidien en contact avec de nombreuses cuisines. Il fait en sorte de retrouver ces mêmes types de cuisine lorsqu'il se rend dans un nouveau pays.

Quant à Caroline^{***}, le *caldo* de Valparaiso est un souvenir de son séjour dans cette ville. C'est plus qu'un simple plat. C'est lié à une langue, à une manière de le cuisiner qu'elle a appris au Chili. C'est aussi lié aux ustensiles qu'elle décrit, le bol en terre cuite ou le sel et le poivre. C'est un souvenir fantasmé d'un autre espace culinaire, qu'elle s'imagine ici mais qui renvoie à un ailleurs lointain.

CONCLUSION

Dans cette partie, nous aurons perçu la complexité du goût et les implications que recouvre ce mot au-delà de sa définition physiologique. C'est d'abord un sens qui est le reflet de terroirs spécifiques.

Ensuite, plus que le terroir, le goût raconte ce que nous sommes. A travers notre modèle alimentaire, nous pouvons comprendre pourquoi nous préférons cet aliment plutôt que celui-ci et que ces préférences peuvent évoluer.

De plus, le goût n'est pas uniquement une expérience individuelle et ponctuelle. Malgré son caractère éphémère, elle peut se ritualiser, se transmettre. Cela construit alors une mémoire collective et des souvenirs très marquants.

Pour finir, à travers les récits oraux et la littérature, des imaginaires sont cultivés puis transmis. Ces témoignages démontrent comment l'ordinaire peut être remarquable et à quel point le goût, ce sens, revêt bien plus de profondeur que de se nourrir.

Ces imaginaires étaient fortement perceptibles dans les villes pendant des millénaires, ils les irriguaient et les organisaient par nécessité. La nourriture se mêlait à la rue, pour des raisons utilitaires et venaient participer fortement à l'ambiance urbaine. À l'étranger, cette profusion alimentaire est encore parfois perceptible. La nourriture est partout dans l'espace public, sur les places, sur les trottoirs.

Dès lors, quelle place la nourriture occupe-t-elle dans les villes occidentales de nos jours ?

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

DEUXIÈME CHAPITRE :

RETOMBER COMME UN SOUFFLÉ

**LES DÉRIVES ALIMENTAIRES, DE LA
PRODUCTION AGRICOLE À LA PRODUCTION DE
LA VILLE**

*Alimentation / se nourrir / agriculture / production / prise de conscience /
qualité / provenance / fraîcheur / circuit court / authenticité / obsession /
expérience / uniformisation*

A/ LA NOURRITURE EN VILLE, UN CHANGEMENT DE SYSTÈME AU FIL DES SIÈCLES

La distanciation de la nourriture dans l'espace, un système qui montre ses failles

Les villes, leurs tailles et leurs organisations sont déterminées par la capacité à nourrir les personnes qui y vivent. Si les gens meurent de faim, c'est la fin de la paix sociale¹. De nombreuses révolutions, dont la révolution française, peuvent ainsi être rattachées à des périodes de famine. « À l'instar des édiles romains, les autorités parisiennes savaient que la subsistance du peuple constituait une nécessité politique »². La gestion des ressources alimentaires n'était pas laissée au hasard tant les enjeux étaient grands. Par cette contrainte alimentaire, les villes préindustrielles ne pouvaient croître au-delà de ce que leurs hinterlands pouvaient leur fournir et du temps nécessaire pour transporter la nourriture à pied. Peu de villes dépassaient ainsi les 100 000 habitants. Celles qui ont pu se développer au-delà de cette contrainte possédaient un accès maritime et/ou fluvial, comme Londres³ ou Rome⁴ qui importaient des produits de l'ensemble de l'Europe. Leurs hinterlands étaient pourtant fertiles. Mais déjà l'importation permettait d'avoir des produits moins chers⁵. La révolution industrielle, permit, grâce au chemin de fer, puis par les porte-conteneurs de se détacher de ces contraintes géographiques et logistiques.

Les villes ont suivi dans leur organisation spatiale ces mêmes transformations. La nourriture était transportée à l'intérieur des villes à pied par des humains ou des animaux. Le bétail était acheminé et tué sur place. Pour le reste des produits frais, c'était une course contre la montre⁶. Les rues, les places et le tissu urbain s'est en partie créés autour de ces lignes alimentaires. Il fallait également acheter au plus près du lieu de consommation. Il y avait donc des commerces, marchés et stands à profusion, de petites tailles et implantés

1. Dernièrement, les conséquences du COVID-19 le prouve. Les gens se sont rués dans les supermarchés. Le terme de "pénurie" est à nouveau apparu.

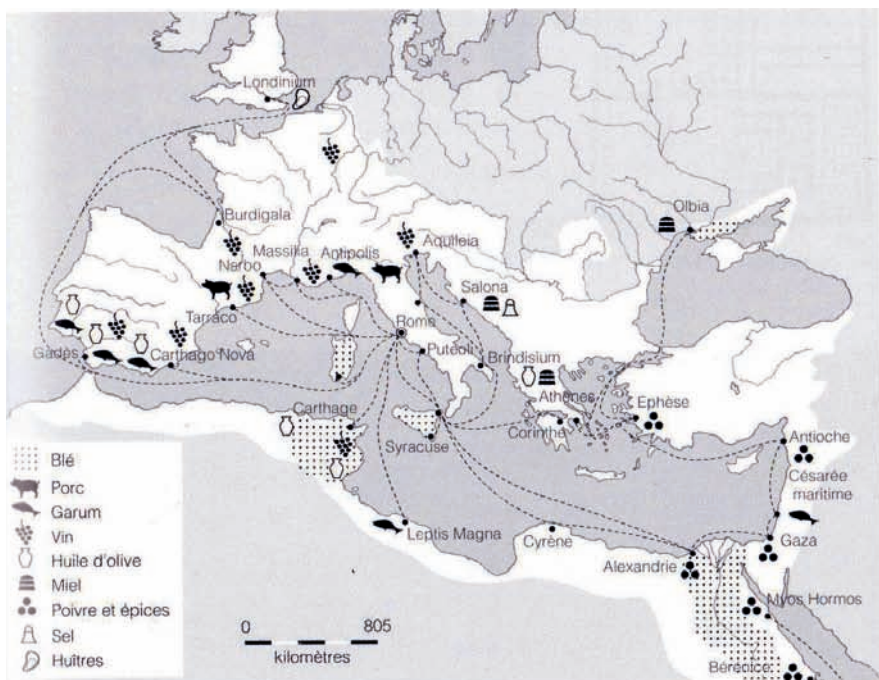
2. Steel Carolyn, Marianne Bouvier, et Bruno Lhoste. *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies.* Paris : Rue de l'échiquier, 2016. p110

3. Des approvisionnements de blé de la Baltique dans la cité médiévale ont été relevés dès le X^e siècle
Ibid., p112

4. Rome au 1^{er} siècle Ap. J.-C était déjà une ville d'1 million d'habitants
Ibid., p112

5. Ibid., p101

6. Voir Le cartel du lai
Ibid., pp122-124



Les voies d'approvisionnement alimentaires de la Rome antique, © Ville affamée

de manière éparse dans les villes. Jusqu'au début du XIX^e siècle, cette agitation était visible, audible et se sentait depuis la rue. Il y avait du fumier partout, et les odeurs de mort et d'excréments envahissaient l'espace urbain. Cette présence alimentaire était tellement forte que personne ne pouvait oublier les efforts nécessaires pour se nourrir. En parallèle, de l'époque médiévale jusqu'au XVIII^e siècle, des personnes d'origines variées avec des moyens différents se côtoyaient sur les places des grandes villes. Ils mangeaient des produits distincts mais pratiquement côte à côte dans l'espace public⁷.

Pour des causes hygiénistes, la nourriture, son acheminement et sa transformation ont été relégués dans des zones fermées et à distance des urbains à partir de la révolution industrielle et encore plus fortement à l'après-guerre. Pour des raisons logistiques aussi car les humains ont été remplacés par des camions, des trains,

7. Fumey Gilles, dir. Meadows Fiona (CAPA/Ifa) et Bouisson Michel (VIA), *Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, Paris, Cité de l'architecture & du patrimoine*, 17/10/2012

8. Les porte-conteneurs peuvent atteindre 400 m de long soit 4 terrains de football.

des avions et des bateaux⁸, difficilement imaginables dans des zones urbaines. S'ajoute à cela la taille des villes et la quantité de nourriture nécessaire pour approvisionner ces concentrations d'humains. Il est plus difficile de déployer des marchés sur les places publiques pour nourrir des millions d'habitants. Il a donc fallu s'en détacher en même temps que se distancier progressivement de son territoire alimentaire.

Cette transposition se ressent enfin dans les lieux où est vendue la nourriture. Les marchés et les petits commerces en ville ont subi ces transformations logistiques. C'est l'avènement du supermarché en périphérie de villes, avec un accès routier optimal et de l'espace pour s'implanter. Des petits commerces du quotidien auquel nous nous rendons à pied, nous sommes passés à l'après-guerre à un modèle du tout voiture, où les consommateurs viennent faire leurs courses et profitent des remises pour acheter en gros. Les supermarchés ont été le dernier maillon qui a remplacé la nécessité d'une ville de s'organiser autour de l'alimentation de sa population.

Tous ces progrès techniques, cette augmentation en terme de quantité et de rationalisation peuvent laisser penser que nous avons vaincu la question alimentaire. Aucun risque de tomber nez à nez avec une chèvre décapitée en sortant de notre appartement, nos lieux d'achats alimentaires sont immaculés, la chaîne de froid n'est jamais brisée. Plus de soucis non plus à se faire sur la disponibilité : nous avons accès à tout ce que nous voulons quand nous voulons. Nous pourrions penser qu'il n'y a jamais eu autant de diversité et autant de consommation exotique. C'est une erreur⁹. Nous avons vu plus tôt que les saveurs s'uniformisent. Cette uniformisation est due à la manière dont est acheminée notre nourriture et son succès repose dans la capacité à ramener un système extrêmement complexe à une opération si rationalisée que son produit même n'a plus d'importance. « *Les citoyens modernes réclament un apport constant d'aliments prévisibles et bon marché ; et l'agrobusiness a évolué pour les leur fournir. La nourriture que nous consommons aujourd'hui est conditionnée non pas par les cultures locales, mais par les économies*

9. Petri Carlo. *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*. Barret-sur-Méouge : Yves Michel. 2005., pp72-75

d'échelles [...] Pour figurer dans notre régime urbain, un produit ne doit pas seulement être plus gros, plus beau et plus sexy que jamais ; il doit aussi résister aux rigueurs d'un système de distribution mondialisé dont le but est de fournir de moins en moins d'articles à de plus en plus de gens »¹⁰. Et les gens continuent de les acheter parce que, pour reprendre l'exemple de la pomme « à ce qu'il paraît, les clients des supermarchés seraient contrariés de devoir changer de variété de pomme d'une saison à l'autre. Et comme [...] les consommateurs ne voient pas d'objection à manger ces pommes fades et molles, la Golden est la pomme commerciale parfaite »¹¹. Nous mangeons donc globalement ce qui pourraient pousser dans nos climats. En 1973, Rose Montigny explique dans son livre de recettes, « on peut aujourd'hui se procurer les légumes frais toute l'année grâce à l'avion, qui, en un minimum de temps, les apporte des quatre coins du monde. Mais ils coûtent évidemment plus cher et sont moins savoureux que ceux cultivés en France et consommés dès leur cueillette »¹². Cette évidence n'aura pas duré longtemps. Les aliments sont produits à l'étranger pour être vendus moins chers. La main d'œuvre y est moins coûteuse, le coût du transport est minime, et le climat permet de produire de manière identique toute l'année. C'est un cercle vicieux. Comme il n'y a plus de demande pour davantage de variétés, l'effort n'est plus fourni pour les commercialiser, les consommateurs ne connaissent rien d'autres et petit à petit le patrimoine alimentaire se réduit.

« Jefaisunrapportentreavant'y'avaitl'approvisionnement de la ville machin avec les boutiques, les charcutiers, les bouchers, tout ça qui participaient vachement à faire de la vie urbaine, de l'animation parce que, ce qu'on appelle les "frontages" de Nicolas Soulier là, les fronts de rue étaient vachement plus animés par la nourriture qui étaient vendue bah au détail, fin plus au détail on va dire. Et ça, ça perdure dans les pays non industrialisés où le parcours de la bouffe il est toujours là, on sent que les gens se déplacent pour manger, d'autant plus que y'a beaucoup d'informel et que y'a des chariotes avec des fruits dessus et donc du coup, fin c'est beaucoup plus présent et euh nous ça s'est un peu stérilisé parce que le

10. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit, p82

11. Ibid., p84

12. Montigny Rose. Cuisine sans souci - 1400 recettes de cuisine familiale et pratique. Pleasantville : Reader's Digest, 1973.

modèle, euh de consommation et d'approvisionnement il a changé ça s'est centralisé, mondialisé, y'a les grandes surfaces du coup tu perds dans les rues ce qu'il y avait, d'animation, d'animer par rapport à la nourriture quoi. »

En dehors de cette question du goût, c'est un système que nous pourrions croire à tout épreuve en voyant le choix dans les rayons d'un supermarché. Et pourtant c'est un système très peu résilient. Il est difficile au vu du sujet de ce mémoire de ne pas citer les événements des dernières semaines dans le monde entier. En quelques heures, les rayons des supermarchés étaient vides¹³. Le papier toilette, les pâtes et les poîtes de conserves en particulier. La vieille ennemie des hommes, la peur de la famine est instantanément revenue avec cette crise. Tout est si bien chronométré dans la chaîne complexe de l'approvisionnement qu'à la moindre secousse, nous pouvons sentir sa fragilité. À l'ère préindustrielle, le stockage de nourriture était une problématique majeure. Les villes étaient alimentées par des milliers d'individus et personne ne pouvait détenir le monopole¹⁴. Aujourd'hui personne n'y pense vraiment alors que ce pouvoir appartient à quelques entreprises dans le monde. En 2005, « 30 entreprises gèrent à elles seules 30 % de l'alimentation mondiale, statistiques qui, par leur symétrie parfaite, donnent une idée du pouvoir sans précédents qu'exercent les conglomérats sur l'approvisionnement alimentaire »¹⁵. A cette même date, cinq sociétés contrôlaient 90% du marché mondial du blé tandis que 85% du marché mondial du thé était contrôlé seulement par trois entreprises¹⁶. L'idée que le libre échange contrôle les prix ne s'applique plus lorsqu'il n'y a pas de concurrence. Ou lorsqu'elle ne fait absolument pas le poids face aux entreprises agroalimentaires¹⁷ ; que ce soit l'agriculteur local ou les politiques publiques, qui contrôlent toute la chaîne alimentaire, de la production à la distribution parfois même jusqu'à notre frigo¹⁸.

Par ce monopole alimentaire de quelques sociétés résulte des coûts minimaux. La contrepartie est sa fragilité. Nous dépendons des supermarchés pour nous nourrir et nous sommes assez peu à nous préoccuper de la logistique incroyable qui nous permet d'avoir à peu près tout à

13. Voir aussi sur ce thème Desjardins Guillaume, Bernard.Jérémy, Ughetto Bastien, L'effondrement [serie], ET BIM, 2019.

14. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit, pp85-92

15. Ibid., p124 Eagleton Dominic, Power Hungry - Six reasons to regulate Global Food Corporations, Action Aid International, Johannesburg, 2005.

16. Ibid. p4

17. Dufumier Marc, Produire bien pour manger sain : nourrir correctement et durablement l'humanité tout entière, Quand manger fait société. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017. pp28-30

18. En témoigne l'augmentation des prix notamment des fruits et légumes pendant la période de confinement dû au COVID-19

disposition quand nous le souhaitons. En terme de sécurité alimentaire, ce que la journaliste Joanna Blythman appelle "l'été mondial permanent"¹⁹ n'est pas très rassurant. Encore moins en sachant que les crises s'enchaînent et ne concernent plus uniquement un village à l'autre bout du monde. Pour ceux enfin qui s'y intéressent, il n'est pas aisé d'avoir accès aux différents secteurs de l'industrie agroalimentaire, bien contente de son monopole. Il suffit de vouloir savoir d'où proviennent les produits de tel ou tel supermarché. Pour les fruits et les légumes, des indications sont disponibles. Passé cette étape, il faut devenir un expert en décryptage d'étiquettes uniquement pour retrouver l'emballeur²⁰. Sans même parler des différents producteurs qui nous permettent d'acheter une pizza congelée. Logiquement, si un agriculteur n'a plus de tomate, il est possible d'aller chez un autre maraîcher. Si toutes les tomates d'une même variété ont été décimées, il suffit de prendre une autre variété. Aujourd'hui, nous nommes encore nombreux à ne pas savoir où est l'agriculteur. Nous faisons confiance à des multinationales qui s'intéressent en fin de compte à leurs marges pour être sûrs que les tomates arrivent dans notre frigo en décembre.

Nous avons vu précédemment qu'avec cette distanciation c'est tout un imaginaire qui s'est progressivement effacé de nos villes. En voyant la place de l'imaginaire et des souvenirs dans la construction de nos modèles, nous pouvons nous interroger sur le poids de cette distanciation dans la mémoire collective.

Un regain d'intérêt pour les thématiques alimentaires : reconsidérer la relation producteur - consommateur

Les questions alimentaires ne sont plus aujourd'hui reléguées aux spécialistes ou à une partie de la population. Depuis quelques années, elles arrivent au contraire aux cœurs des débats. Il y a déjà plus de vingt ans, certains crient que « la course à l'agriculture industrielle montre ses failles et n'est

plus en mesure de garantir la sécurité alimentaire »²¹. Ces préoccupations s'infiltrèrent dans tous les milieux. La prise de conscience se fait aussi au niveau de l'alimentation et même si le phénomène de mode peut énerver, il est quand même révélateur. Le fait même de s'interroger sur notre alimentation prouve des changements profonds auxquels nous faisons face car « ces questions de procédures et de choix ne font leur apparition que lorsque l'on se déplace d'un univers culturel à un autre ou que l'organisation sociale connaît de profonds bouleversements »²². Difficile de comprendre qui est à l'origine de ces bouleversements car chacun donne aujourd'hui son avis : consommateurs, chefs, marketing, politiques, etc. Cette prise de conscience autour de l'alimentation est partout. Peu importe le média, il devient impossible de l'ignorer. Cette tendance, ou bouleversement profond selon le point de vue, est portée par un ensemble d'acteurs avec des entrées variées. À la fois l'aliment en lui-même, comment il a été produit. Ce premier point est visible par la multiplication des labels (AOP, label rouge, AB, bio Europe, Déméter, FairTrade). Et puis sa transformation, avant son acheminement et sa vente.

La chaîne des produits et la présence d'intermédiaire sont questionnées. C'est à ces préoccupations que répondent les circuits courts : d'AMAP, marchés, magasins de producteurs, Ruches. Des mouvements comme *Slow Food* ou les *Tables de Nantes* visent à « attirer un public curieux et averti grâce à l'instauration d'un nouveau type de relation entre les consommateurs, les produits, les artisans qui les transforment et le terroir »²³. Cette pratique permet de répondre à des problématiques économiques et sociales pour l'ensemble des acteurs impliqués. Le producteur profite ainsi d'une sécurisation et d'une mise en valeur d'une pratique et d'une activité. Le consommateur accède à des produits qualitatifs à un prix "juste" car directement reversé au producteur, tout en générant un lien social. Et enfin le territoire dans lequel il s'inscrit, engendre des emplois locaux, d'une économie locale et solidaire, tout en revalorisant le territoire rural. Nous passons « d'une économie du bien à une économie du lien »²⁴.

21. *Slow Food*, manifeste pour le goût et la biodiversité. op. cit., p65

22. Poulain Jean-Pierre, Corbeau Jean-Pierre. *Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Paris: Privat, 2002., p11

23. *Slow Food*, manifeste pour le goût et la biodiversité. op. cit., p57

24. Letourneaux Frédérique, *Dans la tête du locavore*. Manger. 303 148. Nantes : Nathan, 2017., p48

19. Blythman Joanna. *Shopped: The Shocking Power of British Supermarkets*. London : Fourth Estate, 2004.

20. Il faut d'abord chercher le code EMB pour "emballeur" suivi du numéro INSEE qui indique le département et la commune. Qui fabrique les produits des marques de distributeurs ? L'Express, [en ligne] 10/04/2013

Grâce à ces questionnements, l'opposition ville / banlieue s'atténue. Les supermarchés se sont ouverts à une nouvelle part du marché autrefois réservée aux commerces de bouches. En se réduisant et se multipliant, ils reprennent des logiques préindustrielles de proximité et se sont insérés dans la ville centre. En parallèle, des distributions en vente directe, revendiqués initialement par une population urbaine s'implantent en périphérie, au plus proche des populations qui l'habite.

À priori des pratiques qui ont un impact très positif. Plus de 1600 AMAP sont recensées en 2020 sur le territoire français²⁵ et « 6 à 7 % des achats alimentaires en France se font par des circuits courts "spécialisés" »²⁶. De la même manière en agriculture biologique, en 2003, 37 % des Français affirment avoir consommé des produits biologiques au cours des 12 derniers contre 71% en 2019²⁷. Même si ces parts restent minimes dans l'ensemble de l'agriculture, 5% à l'échelle nationale²⁸, l'agriculture biologique continue d'avoir des marges de progression conséquentes chaque année. Les fruits, légumes et rayons épicerie connaissent un taux de croissance de plus de 20% en 2017 par exemple et ces pourcentages ne décroissent pas²⁹.

« Ouais les circuits courts c'est vrai, c'est carrément, c'est juste évident quoi. »

« On s'est inscrit à une AMAP du coup tous les mercredis on a genre un légume dans le frigo. Sauf qu'en ce moment c'est les légumes d'hiver. Alors je te dis là on a du céleri mais genre y'en a trois dans le bac du frigo. Et du chou rave ce genre de truc, des cotes de blettes et y'a pleins de navets et radis japonais, j'en peux plus je sais pas quoi faire avec. Genre là j'ai deux kilos de carottes. Qu'est-ce que je vais faire de deux kilos de carottes ? »

Hortense, comme l'ensemble des personnes inscrites à une AMAP accepte de mettre de côté la question de choix par engagement³⁰, même si sans cette contrainte, elle n'achèterait probablement pas les légumes que contiennent les paniers.

« On aime beaucoup, on a les légumes de l'AMAP et tout donc c'est forcément tout un truc de faire à manger pour 7 ou 12 tu vois. Fin on s'organise quoi ».

« On avait goûté au circuit AMAP quand on était en Vendée. Ça s'était super. Euh p'têtre qu'on va y revenir parce que notre voisin d'en face il vient de monter, il est en train de monter une ferme, bé pas très loin de Saint Jean de Boiseau d'ailleurs j'crois. Euh ... et donc ils vont produire des légumes et donc l'idée ça va être de créer un circuit en AMAP »

Pour Caroline, l'AMAP permet d'avoir une base de cuisine régulière, en quantité suffisante pour nourrir l'ensemble de la colocation.

« Le vendredi matin sur le marché du 8 mai y'a une vendeuse de pomme, qu'à plein de pommes et plein de poires et euh à chaque fois je goûte des pommes différentes, c'est hyper intéressant la différence de ... saveurs. Des sucrés, des acidulés, des farineuses, et tout. Voilà. J'ai un peu du mal, j'suis pas hyper pointilleux sur la mémorisation des ... Mais celle-ci je l'avais jamais goûtée et c'était la dernière, l'avant dernière qui restait. [...] Mais après ils ont plein... ils ont des pommes bio, ils ont des pommes pas bio »

Vincent au contraire choisit davantage les marchés car ils réunissent à la fois le local et le relationnel, lui permettent d'avoir le choix tout en l'incitant à tester de nouveaux goûts.

« Alors on fait un mixte. Supermarché, y'a le marché du vendredi. Y'a le magasin coopératif Scopéli, auquel Leslie adhère et elle donne des permanences. Donc elle achète là-bas. On va aussi chercher chez un producteur du côté des Sorinières qui s'appelle Guy T. On est pas à 50/50 mais euh ... bon voilà ».

« La par exemple j'étais hier soir pour ... à Beaulieu pour acheter les deux pommes ».

25. Chiffres du mouvement MIRAMAP

26. Alimentation – les circuits courts de proximité, étude de l'Ademe, Source Conseil Economique Social Environnemental Pays de la Loire, 2017.

27. Agence Bio, baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France - Édition 2020. p11

28. Faure Emmanuel, Enquêtes de région : Qu'est-ce qu'on mange ?, France 3 Pays de la Loire, 07/02/2018

29. AGENCE Bio/ CSA 2017

30. Letourneaux Frédérique, Dans la tête du locavore, Manger. 303 148. Nantes: Nathan, 2017. p48

Nous l'avons vu les pratiques sont multiples, ce qui est illustré par Vincent ou par Carlos qui se rendent en supermarché. Chaque fois, le mangeur fait un choix en fonction de ses préférences et de celles du groupe auquel est dédié leur projet culinaire³¹. Toutefois cette multiplicité est de plus en plus encouragée vers un certain type d'alimentation. « *Le programme national pour l'alimentation encourage le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs. Il prévoit notamment des actions à mettre en œuvre pour l'approvisionnement de la restauration collective, publique comme privée, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, notamment issus de l'agriculture biologique* »³².

Ce discours est encore plus marqué aujourd'hui avec la crise sanitaire. Il ne se passe pas un spot publicitaire sans entendre parler de soutenir l'agriculture française et les producteurs en consommant de la viande ou du poisson. Tous les supermarchés se mettent à faire du 100% français. Tout d'un coup, nous entendons parler de "souveraineté alimentaire", les pouvoirs publics se penche à nouveau sur l'approvisionnement des villes³³.

Faire attention à sa santé sans oublier de se faire plaisir

Au milieu de ces questions, les "consommateurs" émergent et s'interrogent sur leurs alimentations.

Ces évolutions se retrouvent dans le lien à la nourriture notamment par la multiplication des régimes alimentaires (végétarien, vegan, flexitarien, végétalien, pesco-végétarien, sans gluten, locavore). Toutes les études de consommation le montrent, la tendance est au "mieux manger" à travers la "quête d'achats plus raisonnés"³⁴ et surtout un ancrage affirmé dans le local. « *Le public de consommateur [ne serait plus] divisé en strates déterminées par les classes sociales. La fracture, si fracture il y a, se situe au niveau du goût et*

*de l'importance qui lui est accordée » certains donnent à l'alimentation une simple valeur nutritionnelle, d'autres considèrent ses plus-values, qu'elles soient du domaine de la santé, hédonistes ou culturelles »*³⁵.

La relation entre alimentation, plaisir et santé est aujourd'hui un lien évident. En témoigne les podcasts, livres de cuisine dans les rayons de librairie, émissions culinaires, expositions qui voient le jour régulièrement et exaltent les plaisirs du corps. Il y a quelques siècles pourtant, cette passion pour la nourriture, son goût et le bien manger auraient paru bien étranges. La majeure partie de l'humanité n'avait pas ce luxe ; et pour l'élite qui pouvait se permettre de flatter son palais, il ne fallait surtout pas en parler. D'abord pour des raisons religieuses car la gourmandise était considérée comme un péché par l'église. Ensuite, pour des raisons de savoir-vivre puisque parler de nourriture était jugé vulgaire . « *Le goût souffrait alors de son association étroite au corps, à la matière, à l'animalité* »³⁷. Pendant longtemps, les périodes d'abondance étaient vues comme une chance. Elles étaient l'occasion de stocker de la nourriture, notamment sous formes de matières grasses et de prendre du poids³⁸. Le corps s'adaptait donc à cette alternance³⁹.

Les Trente Glorieuses peuvent être citées comme une période d'abondance retrouvée. La consommation de viandes, de lipides et de sucre, produits qui ont manqué pendant la guerre, est fortement encouragée. Dès le milieu des années 70 néanmoins, une nouvelle période commence et se ressent aujourd'hui encore. « *C'est le début de la lipophobie* »⁴⁰ la peur de la graisse, mais aussi du sucre, des colorants. Vincent choisit une quiche aux légumes et non la classique quiche lorraine car c'est « *un p'tit peu moins gras* ». Un paradoxe mis en avant par Jean Pierre Corbeau puisque la santé est mise en scène tout en exacerbant les pulsions de gourmandise, de se faire plaisir. Cette dissonance se retrouve d'abord dans "la logique du moins", qui se transforme en "sans" puis en "sans avec du plus" « *boisson sans sucre avec plus de goût, produits sans colorants, sans sel ajouté mais avec une histoire, une valeur patrimoniale, tous issus d'un paysage comme en témoignent les labels et les certifications qui prolifèrent*

31. Penser l'alimentation, op. cit., p18

32. Site du gouvernement <https://www.gouvernement.fr/action/la-loi-agriculture-et-alimentation>

33. Gros Natalie, Comment nourrir les Français face à l'épidémie ? Envoyé spécial, 23/04/2020

34. Les pratiques alimentaires d'aujourd'hui et de demain, sondage réalisé, Harris Interactive, 2017

35. ²p65

36. Voir schéma introductif

37. Histoire du goût, op.cit.

38. Penser l'alimentation, op. cit., p10

39. Voir partie III

40. Penser l'alimentation, op. cit., p25

autour de nous »⁴¹. De nos jours, cette théâtralisation de la santé va plus loin, il faut “bien manger” sans que l’on sache vraiment à quoi cela se réfère. « En fait on ne déjeune plus, on se détoxifie. À grand coup de soupes maisons, de tartes aux légumes ou même de compléments alimentaires. Même les crumbles sont salés »⁴².

« Je supporte plus trop les trucs sucrés. Les pâtisseries ça va tu vois mais en ce moment dans tous les aliments transformés et que tu peux trouver en supermarché il y a du sucre de partout [...] Mais sinon le sucre ... Genre dans les pizzas ! Tu vois c'est les repas un p'tit peu réconfortant. Je vais chercher une pizza dans un restau, alors forcément c'est plus cher donc je le fais moins souvent mais au moins... Même dans les pizzas, les trucs qui sont ouvertement salés, dans les fromages quand tu regardes la composition y'a du sucre. C'est y'a du sucre partout. Je sais pas quelle est la logique derrière. Le sucre pour moi c'est dans les pâtisseries. Dans les milles feuilles c'est sucré ! »

Cet exemple est assez explicite. Hortense est gourmande, elle aime les pâtisseries mais elle ne supporte pas le sucre “caché” dans des produits qui sont censés avoir un goût salé. Ces produits, elle les associe aux aliments transformés de la grande distribution. Selon elle, ces mensonges autour d'un rajout de sucre sont récents. Elle les oppose aux restaurants qui eux, sont gage de cuisine saine.

« Ah j'aime bien le sucré aussi. J'ai eu une période où j'adorais manger les pim's et les micados. Micados chocolat noirs. Ça j'en ai gobé, les crêpes waouh. J'suis pas un gros fan des pâtisseries mais j'aime bien les pâtisseries. Ah c'était y'a 15, 20 ans. Avec le temps c'est vrai que je suis moins sucré en fait. Et là où je sens vraiment la différence c'est quand Zachary me fait goûter des Haribo. Oh ça m'envahit la gueule y'a pas d'autres noms quoi. Ça prend trop de place et j'ai ce goût sucré après longtemps dans la bouche. Hyper désagréable. J'ai un pote qui a toujours été fan de bonbons, on a le même âge, aujourd'hui il en gobe toujours autant chez lui y'a toujours un saladier de bonbec' c'est un délire. Lui

il adore ça, il peut en manger des kilos. Chacun son truc on a pas du tout le même palais quoi.

Ouais. Ceci dit, je sucre par exemple dans des boissons, chaudes que je bois j'ai du mal à ne pas les sucrer. L'amertume en fait c'est une saveur vers laquelle je vais pas beaucoup[...] J'ai besoin de sucrer. Le thé euh ... Je le bois plus facilement nature. Mais euh une pointe de miel c'est pas mal. Ah le yaourt de plus en plus je prends des yaourts naturels. Juste la texture et la saveur du yaourt ça me ... on prend pas de yaourt sucré. Enfin pas. Si. Très peu.

Bé en fait j'me suis habitué avec moins de sucre donc je vais pas rechercher ça dans les yaourts. »

Pour Vincent, c'est l'âge qui semble avoir changé son regard sur le sucre. Grand consommateur de produits transformés de la grande distribution quand il était jeune adulte, il avoue en revanche ne pas être un grand fan de pâtisseries. Mais à la fin de son repas, il me propose pourtant des chouquettes, pas un paquet de bonbons. Il raconte s'être déshabitué au sucre, comme un produit addictif qui n'est plus consommé et dont il n'a plus l'habitude. Pour ses autres habitudes alimentaires, c'est la même chose. Dans son discours le “sans sucre” semble être un objectif à atteindre.

Le sucre et le gras sont des préoccupations alimentaires aujourd'hui attestés⁴³ et ce discours addictif et nocif sur le corps (obésité, diabète, cancer) n'épargnerait pas non plus le cerveau⁴⁴. Certains l'accusent même de manipulation et place sa capacité additive au même niveau qu'une drogue⁴⁵. En quelques décennies nous sommes donc passés d'une recherche d'abondance à une crainte que celle-ci nous contrôle.

Et ce changement de relation à la nourriture ne se cantonne pas aux sucres et aux gras. D'autres études semblent pointer le doigt à la consommation de protéines⁴⁶ et prônent le veganisme.

43. De Lestrade Thierry, Gilman, Sylvie, Un monde obèse, Arte, 07/04/2020

44. Hitier Raphaël, Bien nourrir son cerveau, Arte, 14/10/2019

44. Ibid.

41. Ibid. p26

42. Enquêtes de région : Qu'est-ce qu'on mange ? op. cit.

« Comme ils pensent que je mange pas de viande, que j'ai pas assez de fer, ils achètent de la bonne viande chez le charcutier et tu vois quand tu rentres, t'as, ils te mettent ça, mange de la viande, . Donc vas-y c'est de la bonne viande »

« Du coup, là c'est bon, j'mange de la viande euh j'en mange pas des masses quoi, mais j'aime bien, ça m'fait plaisir »

« En fait la semaine de mes règles, je suis en anémie, tradition familiale donc là je m'achète de la viande. Mais sinon en temps normal la viande c'est plutôt au restau »

46. Andersen Kip, Kuhn Keegan, *What the health ?* A.U.M Films & media, 2017
Ce documentaire a été très controversé à sa sortie pour son manque de neutralité et sa démarche scientifique biaisée. Il est toutefois intéressant pour l'extrême de la critique à l'encontre des protéines animales. ; Page Martin, *Arrêter de manger des animaux, Manger.* 303 148. Nantes : Nathan, 2017.

47. Enquêtes de région : Qu'est-ce qu'on mange ? op.cit.

48. Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France. op. cit., p123

49. Ibid.

50. Ibid.

51. Ibid.

52. Dans la tête du locavore, op. cit., p48

Cette question de santé n'est pourtant qu'une entrée, centrée vers soi-même de l'arrêt de la consommation de viande. C'est un des trois arguments selon Jean Roland Barret, chargé mission alimentation et territoire à la chambre d'agriculture de Loire Atlantique⁴⁷ qui pousse les consommateurs à changer de régime alimentaire. Les deux autres seraient des motivations environnementales ou de bien-être animal. La recherche du goût et des valeurs qualitatives des produits biologiques reste également primordiale dans les motivations de consommation⁴⁸. Plus qu'une mode alors, ce serait des « convictions politiques »⁴⁹. Ce sont aussi des motivations qui ne sont pas étanches les unes par rapport aux autres. Il observe « quand on discute avec des vegans souvent on a des gens qui rentrent par la case santé, qui évolue vers la case environnement et qui devienne pro-militant »⁵⁰. C'est cette multiplication d'arguments en faveur de la diminution ou l'arrêt de la consommation de viande qui expliquerait que « médiatiquement c'est apparu au grand jour alors que ça ne l'était pas grâce ou à cause des vidéos sur la maltraitance animale »⁵¹. Nous sommes passés d'une vision égocentrique tournée vers sa propre santé à une vision altruiste, « je mange bio, sans viande parce que c'est bon pour la planète »⁵².

Faire ses choix pour atteindre une alimentation « bonne, propre et juste »⁵³

Je vais moi-même au marché, à la Biocoop', et je prends un panier tous les 15 jours à l'AMAP. Avec des amis, on a toujours des discussions un peu animées. L'autre fois, on parlait de yaourt en disant que plus de 2€ les deux pots c'est vraiment abusé. Moi je trouvais ça cher aussi, mais je me demandais ce que dirait le petit producteur laitier. Est-ce qu'il peut se permettre de vendre son lait au même prix que ceux que vendent Danone ? Une copine me disait qu'à la Biocoop, ils avaient des carottes d'Espagne. Alors oui c'est bio mais où est ce que l'on place notre priorité entre local, bio, circuit court, transparence ?

« Le samedi matin. Et on y va parce que y'a aussi la vendeuse de poisson qui vient avec son camion là.

Elle, elle est trop. Elle a des prix de dingues. J'ai jamais vu des prix comme ça »

« J'ai été une fois à la Biocoop' et déjà c'est cher.... C'est pas ma culture tu comprends »

« Et aussi ça reste bé pas cher (rires) et les compotes d'étudiants, fin perso moi j'ai une collection de bocaux maintenant grâce aux compotes Andros, elles coûtent pas cher tu vois. Et maintenant en fait j'achète en gros je sais plus où c'est, je crois que c'est à Carquefou je crois qu'il faut aller récolter tes pommes et en fait c'est moins cher. Et t'en prends genre 1 tonne, 2 tonnes.

En fait on fait énormément de compost sur les jardinières. Et l'hiver ça protège les plantes. Ouais du thé vert en fait tu fais vu que les pommes ça rend vachement d'eau tu fais infuser du thé vert avant et en fait tu fais compoter ... avec du thé. Tu peux rajouter du miel. C'est super bon.

Et en fait c'était vraiment la planque de ouf parce que euh elle pouvait ramener des packs de petits pains

53. Slogan du mouvement Slow Food reprise par Emmanuel Macron

congelés, qu'elle congelait. C'était des restes de petits pains qu'ils voulaient jeter, en fait on allait plus à la boulangerie, tu vois c'est des petits pains de restau, c'est trop bon. Elle ramenait pleins de trucs comme ça et nous ça nous dépannait parce qu'elle pouvait plus faire la cuisine. »

Dire que le prix n'influence plus les choix de consommations est totalement utopique pour bon nombre de français. Hortense est étudiante par exemple, elle fait de nombreux choix vis-à-vis du prix. En dehors de son statut, c'est une culture d'astuces qui existait déjà quand elle était enfant, pour acheter en gros ou récupérer des aliments qui seraient jetés. Le prix est aussi un des premiers freins à la consommation biologique⁵⁴. Il est considéré à 90% dans l'importance de la décision d'achat et seul 1% des interrogés pense que ça n'a pas du tout d'importance⁵⁵. Carlos m'explique aussi qu'il ne se fie pas à l'agriculture biologique. Il n'est pas le seul puisque c'est le 2e argument contre la consommation biologique. En dehors du prix, « les Français prennent également conscience que " le bio n'est pas toujours vert " avec des produits bio importés, des emballages plastiques et l'utilisation de substances naturelles parfois nocives, qui donnent au final moins envie »⁵⁶. Si nous parlons uniquement de prix, il est difficile de concurrencer les produits les moins chers des supermarchés. Pour donner un exemple, la marque pouce d'Auchan propose en 2020 le kilo de riz à 0.82€ et le kilo de pilons de poulet à 4€⁵⁷. Comme le disait Peter Clarke, un agriculteur britannique : « les marchés fermiers sont formidables, mais ils ne pourront jamais nourrir les villes. Le consommateur se soucie d'abord du prix, et de nos jours les plus gros distributeurs sont les seuls à disposer d'une échelle d'exploitation suffisante pour rester compétitifs »⁵⁸. Même si les agriculteurs sont passionnés, il ne peuvent pas rentrer en concurrence économique avec la grande distribution. Ils doivent aujourd'hui se démarquer en permanence, obtenir une reconnaissance par leur régionalité, pour le fait qu'ils sont uniques⁵⁹, qu'ils font du bio, qu'ils respectent leurs animaux, se justifier de leurs prix.

Imaginons une ville où tous les habitants consomment local, biologique, juste. Pour commencer, ce fantasme d'une

ville auto suffisante n'a jamais réellement existé. Très vite, les villes les plus peuplées ont multiplié les "kilomètres alimentaires" en se basant sur les importations et le commerce⁶⁰. La seule différence aujourd'hui est une fois encore la question des échelles. Pour prendre un exemple, des étudiants ont réalisé un projet pour déterminer s'il était possible de nourrir l'aire métropolitaine de Miami, c'est-à-dire 2.7 millions d'habitants⁶¹ sans s'approvisionner en dehors de cette même métropole. Selon leurs calculs, il faudrait planter dans la ville 44 tours de 760 mètres de hauteur pour nourrir sa population. Sans parler des ressources nécessaires pour construire un tel projet, la transformation du paysage serait digne d'un film de science-fiction.

De plus, changer la manière dont nous mangeons, plus local, biologique, avec des animaux élevés en plein air et gérés de manière respectueuse et durable, peut sembler être une amélioration voire une solution à l'agriculture intensive. En réalité, cette manière de produire requiert énormément de ressources et de surfaces ce qui explique que « quand bien même nous le voudrions, il serait quasiment impossible de produire la quantité de viande que nous mangeons aujourd'hui avec des animaux élevés en plein air »⁶². Peu sont prêts à faire ce qui est nécessaire, c'est-à-dire totalement changer notre manière de nous nourrir. Et je me vise dans ma propre critique, puisque je rentre dans cette catégorie de 'flexitarienne'. En sachant que « le végétarisme n'exclut pas l'élevage. Au contraire, pour qu'un végétarien puisse ne pas manger de viande tout en consommant du fromage, il faut qu'un autre mange la viande qu'il ne mange pas. Il ne fait donc que déléguer la consommation de viande et la responsabilité de la mort de l'animal. Mais une vache ne produit pas de lait sans donner naissance à un veau ; il n'y a pas d'œufs sans poules »⁶³. C'est le système tout entier et la manière dont nous centrons nos assiettes sur la protéine animale⁶⁴ qui serait au final problématique. « On peut faire de très bonne chose avec des légumes, des légumineuses, des céréales. C'est tout un nouveau pan de cuisine qui s'ouvre nous lorsqu'on laisse tomber la viande et les produits laitiers. Et c'est très bon. C'est délicieux »⁶⁵. Un discours qui semble pointer le veganisme comme la solution ultime. Transformer le système d'une assiette, de la

54. Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France. op. cit.

55. Ibid. p110

56. Ibid. p88

57. Chiffres relevés sur le site internet d'Auchan en mai 2020

58. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit, p 85

59. Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité. op. cit., p66

60. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit, pp99-103

61. Chatellier, Alexis, sous la direction de Frédéric Barbe. A qu(o) sert l'agriculture urbaine ? mémoire critique d'un phénomène sociétal épars. Nantes: Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018., pp.58-69

62. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit, p17

63. Pocher Jocelyne, Question animale : don et contre don, les Zindignés, mai 2014. p5

64. Barber Dan. The Third Plate: Field Notes on the Future of Food. New York: Penguin Press, 2014 p41

65. Enquêtes de région : Qu'est-ce qu'on mange ?, op.cit.

protéine animal au végétal fait en effet appel à une grande créativité⁶⁶. À chaque époque, la cuisine a été l'occasion de relever de nouveaux défis, briser les codes et revisiter sans cesse la cuisine dite "traditionnelle".

66. *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*. op. cit.

67. A qu(o) i sert l'agriculture urbaine ? op. cit., pp78-88 sur le rapport entre low tech et high tech dans l'agriculture urbaine

68. Delorme Florian, *De la standardisation à la défense de l'identité : les guerres culinaires, Le goût des autres, France culture*, 21/12/2016.

69. *Pure car non modifié génétiquement, respectueux de l'environnement, biologique. Valeur morale car ce sont actuellement ces nourritures qui sont vues, dans notre société, comme bénéfiques*

70. *Dans la tête du locavore*, op. cit., p47

71. *Enquêtes de région : Qu'est-ce qu'on mange ?* op. cit.

72. *Ibid*
Allain Brigitte, *Rapport d'information sur les circuits courts et la relocalisation alimentaire*, 2015

Nous l'avons vu pourtant, avec ces découvertes, nous acceptons aussi de perdre des milliers d'années de culture et d'imaginaire. Accepter la disparition de l'élevage et des éleveurs de nos vies et de nos paysages. Ces filières et ces terroirs chargés d'histoire qui ont participé à la création de nos villes reposent grandement sur l'animal. De plus, comme l'ensemble des consommateurs, les vegans sont multiples. Être végétarien ou vegan ne veut pas forcément dire bien manger ou manger sain. Cela peut vouloir dire s'alimenter auprès des filières agroalimentaires et le fruit de leurs recherches *high techs*⁶⁷ qui remplace la viande par son équivalent *in vitro*⁶⁸. Produit dans un laboratoire, ces substituts carnés ont un coût encore plus réduit, et un goût tout aussi minimal. Cela peut aussi dire ne consommer, pour ceux qui en ont les moyens et qui sont bien situés géographiquement, que de la nourriture végétale moralement pure⁶⁹ et locale. Autre amalgame, les circuits courts sont associés forcément à du mieux et deviennent gage de qualité⁷⁰. Circuit court ne veut pas dire local et ne veut pas forcément dire meilleur pour l'environnement. À titre d'exemple, « *l'autre fois, j'ai fait une commande d'agrumes en Sicile, j'ai un seul intermédiaire entre le producteur et moi, c'est du circuit court. Mais c'est pas un produit local* »⁷¹. Être vegan et manger local sans se questionner sur la saisonnalité peut tout aussi bien dire se nourrir exclusivement de salade verte. C'est un aliment sain par excellence dans les représentations et il pousse très bien en hydroponie dans un sous-sol. Ou bien manger de la salade en hiver. « *À titre d'exemple, une salade cultivée en Allemagne, sous serre, en hiver aura un bilan en termes de CO2 émis (de la production à la consommation) deux fois plus élevé que le même légume importé d'Espagne où il est cultivé en plein air (510 gr eqCO2/salade contre 240gr eqCO2/salade)* »⁷².



Third Plate © Dan Barber

J'ai conscience que trait est poussé à l'extrême dans ces exemples. De plus en plus de choix s'offrent à nous. Des repas familiaux à la cantine, nous pouvons choisir ce que nous mangeons. Le self se développe en restauration scolaire, d'entreprise ou collective. Les repas familiaux sont beaucoup moins normés, certaines familles mangent des choses différentes pendant un même repas⁷³. Ce phénomène s'accroît avec des plateformes comme *Deliveroo*, *UberEats*, ... En un temps réduit, nous avons accès en ville à toute la nourriture que nous souhaitons. Ce « *self-service, formidable progrès qui respecte la diversité des goûts et des styles d'alimentation, mais dispositif technique qui nous ramène à la question du choix* »⁷⁴. Il est donc temps de prendre conscience du poids que porte la nourriture et de ne plus se laisser porter par un discours qui résoudrait magiquement les questions alimentaires. Ce sont autant de débats sur lesquels il devient difficile de statuer et dont il n'y a malheureusement pas de réponse facile. Uniquement des compromis, comme l'exemple de la "troisième voie". Loin d'être une solution satisfaisante, ce type d'élevage responsable de taille moyenne constitue probablement ce qui se fera de mieux pour nous alimenter sans détruire la planète⁷⁵. Ces questionnements prouvent toutefois un intérêt grandissant qui se traduit dans la construction de la ville.

73. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité, op. cit., p12

74. Ibid., p12

75. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit., pp72-75

B/ L'ALIMENTATION, DU DISCOURS POLITIQUE À L'ÉLABORATION DE LA VILLE : UNE IMAGE DE PLUS EN PLUS MAÎTRISÉE

Un discours à toutes les sauces, des pouvoirs politiques au grand public

L'alimentation est un enjeu sociétal majeur mais aussi politique. L'état français a une politique interventionniste. C'est un premier acteur de la question alimentaire à une échelle nationale, européenne et internationale. En 2014, la LAAF⁷⁶ (loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt) fixe les objectifs pour les années à venir. « *Dans le cadre de la politique de l'alimentation définie par le Gouvernement, d'assurer à la population l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique* ». Pas d'évocation dans l'ensemble du projet de lois du sens du goût, nous n'en sommes pas encore là. Malgré tout, des thèmes qui se répètent, de sécurité alimentaire, de santé, de diversité, de qualité. Une des applications de ce projet de lois sont les PAT (projets alimentaires territoriaux). « *Ces derniers visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation* »⁷⁷. Sur le papier, des textes plus si éloignés de mouvement comme *Slow Food*. En 2018, la loi agriculture et alimentation (EGAlim) vise à « *assurer la souveraineté alimentaire de la France* »⁷⁸ avec plusieurs axes notamment de renforcer le bien-être animal, améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production, réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire, de rééquilibrer le rapport de force entre grande distribution, agriculteurs et industriels. Cette loi a provoqué de nombreux débats et déceptions par son manque d'engagement ou

76. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2014/10/13/AGR1324417L/jo/texte>

77. Pour en plus <http://rnpat.fr/>

78. <https://www.gouvernement.fr/action/la-loi-agriculture-et-alimentation>

de résultats. Michel-Edouard Leclerc, président-directeur général de l'enseigne de grande distribution E. Leclerc demande « en quoi d'avoir à vendre l'eau d'Evian, le Coca Cola ou le Nescafé plus cher va bénéficier aux agriculteurs ? Il n'y a aucun engagement par lequel cet argent avec lequel on va pénaliser le consommateur va se retrouver dans la poche de l'agriculteur »⁷⁹. Des mesures jugées insuffisantes mais qui ont le mérite de mettre le doigt sur des questions que personne ne voulait se poser il y a une dizaine d'années, sur un secteur qui ne peut plus se permettre d'être aussi opaque pour survivre.

À l'échelle locale, les villes ou les métropoles s'emparent elles aussi de la question alimentaire. En 2015, Nantes Métropole a été lauréate de l'appel à projet du Programme National de l'Alimentation pour son projet de mise en place d'un PAT. En octobre 2018, ce PAT est officiellement reconnu. En octobre 2019, les objectifs chiffrés sont annoncés. Le projet reprend les grands axes annoncés par la loi de 2014 en l'ancrant sur son territoire. L'idée principale est de connecter les acteurs qui gravitent autour des questions alimentaires : agriculteurs, restaurateurs, groupes scolaires, grande distribution, commerçants, scientifiques, journalistes, etc. L'objectif : permettre d'atteindre une alimentation locale, durable et accessible à tous. Mais aussi de se démarquer car « avec sa richesse et la diversité de ses productions agricoles, mais également de l'organisation de la filière agro-alimentaire du grand ouest, le PAT souligne la capacité du territoire à expérimenter de nouvelles solutions et de nouvelles pratiques »⁸⁰. Au-delà d'une volonté politique, ce projet est une vraie opportunité de se saisir des questions alimentaires et de voir nos paysages se transformer. Un premier pas qui mérite d'être observé dans les années à venir.

C'est aussi une thématique qui a du succès. À travers l'événementiel et le tourisme, les villes s'en saisissent pour appuyer leur image et augmenter leur attractivité. L'événement des *Tables de Nantes* en est un exemple*. Il est présenté comme *Le Voyage à Nantes*⁸¹ culinaire. « L'événement est né d'un constat frappant : alors que l'alimentation est un enjeu majeur de nos sociétés, que les

79. Kramer Laurent, *Que dit la loi alimentation? France Inter 02/10/2018*

80. Voir <https://metropole.nantes.fr/alimentation>

81. *Le Voyage à Nantes (2011)* est un organisme touristique et un événement culturel annuel et estival

DES IDÉES AUX ACTIONS

Pendant un semestre, les participants ont ouvert le champ des possibles. Le temps est venu de transformer l'idée en action. Présentation des actions phares.

LA PROTECTION DES ESPACES AGRICOLES

#PRODUCTION ALIMENTAIRE

Avec 15500 hectares de surfaces agricoles et 330 exploitations agricoles, l'agriculture représente un enjeu pour l'économie locale et la qualité de vie des 630000 habitants de la métropole. Pour produire plus local, le maintien de la vocation agricole des terres est nécessaire. Pour cela, la métropole a un rôle à jouer pour faciliter la transmission des exploitations et l'accès au foncier des nouveaux projets agricoles nouveaux projets agricoles (stratégie foncière et veille locale).

Autres actions : faciliter la transmission des exploitations, l'accès au foncier des nouveaux projets agricoles et encourager les modes de production biologique.

TOUS MANGER SAINEMENT, ÉQUILIBRÉ ET À SA FAIM

#RESTAURATION COLLECTIVE

Le sujet du « Mieux manger » est sur toutes les tables, et pas qu'à la maison ! Les acteurs de la restauration collective – la cantine scolaire, les restaurants, les cantines du midi, le resto'U, les traiteurs, les food trucks... – doivent faire leur transition pour s'adapter aux attentes alimentaires. Ensemble, ils peuvent contribuer à structurer les filières d'approvisionnement local. Du côté des cantines scolaires, un accompagnement des communes est envisagé pour progresser ensemble vers plus de bio et de produits locaux dans les assiettes des petits mangeurs métropolitains.

Prochaine étape : une réflexion autour de plateaux-repas au travail, plus locaux et zéro-déchet.

Autres actions : un défi "Manger mieux en entreprise", définition d'une offre de restauration en amont de la construction d'une zone d'activités, achats groupés de produits issus du commerce équitable pour les achats de réception des communes...

DÉVELOPPER L'AGRICULTURE URBAINE

Pour que l'agriculture urbaine se développe en ville, les espaces publics sont amenés à se végétaliser. Ainsi, les aménageurs pourraient intégrer des espaces de production dans leurs programmes, et les écoles pourraient intégrer des potagers ou des ateliers de cuisine. Un sentier des fermes ouvertes viendra enrichir la palette d'offre touristique du territoire.

Autres actions : intégrer l'Agriculture Urbaine comme partie prenante de la Fabrique de la ville, inventorier et prioriser les espaces disponibles pour la production agricole, accompagner la professionnalisation des activités autour de l'agriculture urbaine, structurer le réseau des acteurs de l'agriculture urbaine, une maison des agricultures urbaines, labelliser les productions urbaines, éveiller et sensibiliser les citoyens par l'action, sensibiliser les enfants par le goût...

OPTIMISER LES CIRCUITS COURTS

#LOGISTIQUE DURABLE

Pour faire face à la demande de plus en plus forte, l'approvisionnement et la logistique des produits locaux et bio doivent changer d'échelle.

C'est l'ambition du Kiosque paysan, une plateforme logistique mutualisée de producteurs locaux. Le Kiosque paysan est le fruit d'un travail commun entre une dizaine d'acteurs impliqués dans le développement de filières alimentaires territorialisées et la promotion de produits locaux.

Autres actions : optimiser les transports de produits locaux, du premier au dernier kilomètre avec un faible bilan carbone (vélos, véhicules électriques ou gaz, péniches...), création d'une unité d'abattage mobile directement connectée aux fermes en 2020, consolider le modèle économique de la légumineuse la Fée au Duc, aide à l'achat de vélos pour les professionnels, bonus environnemental...

FLUX, LE CIRCUIT COURT BAS CARBONE

PromusBox propose des mini-hubs logistiques réfrigérés et connectés. Implantés au plus près des exploitations, ces points de mutualisation permettent aux producteurs de déposer leurs marchandises qui seront transportées par un opérateur logistique. 5 PromusBox sont prévus d'ici la fin 2019 pour faciliter la livraison du dernier km de 15 producteurs et 40 clients professionnels.

agriculteurs et les géants de l'agroalimentaire comprennent qu'un modèle se meurt et qu'un autre doit naître, que les consommateurs manifestent plus que jamais une volonté de reprendre le pouvoir sur leurs assiettes ; il n'existait pas de rendez-vous réunissant professionnels et grand public pour réfléchir et débattre de cette question de la transition alimentaire. L'alimentation se doit aujourd'hui d'évoluer pour des raisons sociétales, environnementales et de santé »⁸². Cet évènement est présenté sur le site internet de la ville aux côtés du voyage à Nantes, Nantes tourisme Estuaire, Les Machine de l'île, le Château des ducs de Bretagne et le mémorial de l'abolition de l'esclavage, en trois langues : français, espagnol et anglais. Autant de lieux devenus ces dernières années des symboles de la métropole nantaise. Je m'identifie aux questionnements soulevés dans cette citation ; à mes yeux la place que prennent ces thématiques est donc un indicateur positif. À en croire la fréquentation des différents évènements, le sujet semble en effet intéresser. Il est cependant surprenant que des questions liées aux villes et aux personnes qui y habitent deviennent des espaces touristiques. Le risque à long terme est qu'à l'égal de nos patrimoines bâtis, nous muséifions nos patrimoines alimentaires⁸³. Et même si j'ai pris plaisir à m'y rendre, les évènements des *Tables de Nantes* s'adressaient à un public informé, pouvant se reconnaître dans ce type de nourriture. Pour la soirée des *Tables de Nantes* qui « invitait à la déambulation et à la découverte avec un tarif accessible à tous », le pari est loupé. La portion à 5€ est certes abordable mais nous pouvons difficilement appeler ça un repas. Après en avoir acheté deux ou trois, je mange une seconde fois en rentrant chez moi. Un discours apparemment incluant mais qui n'a attiré que des classes sociales moyennes et supérieures. La communication de Nantes Métropole quant à elle, s'est avérée tellement efficace et à attirer tellement de monde que des amis nantais n'ont pas pu s'y rendre.

82. Voir <https://www.lestablesdenantes.fr/edition-2019/>

83. Voir partie III "Entre alterité, nourriture et espace"

Un intérêt transposé dans la construction de la ville

Cet intérêt grandissant se retrouve également dans la construction de la ville et les projets qui voient le jour autour de l'alimentation. Il concerne l'ensemble de la chaîne alimentaire et les acteurs qui y sont liés, du projet de papier à la consommation dans la ville.

Ce sont par exemple des sujets très marquants à l'école d'architecture. Dans une option de projet, il y a presque systématiquement un programme lié au goût. Que ce soit des cantines solidaires, marchés, observatoires de la biodiversité, légumerie, potagers, restaurants. Ce genre d'attention sur le goût et l'acte de manger était difficilement imaginable il y a 20 ans. Il existe en arrière-plan, comme un thème utilitaire, par exemple une cantine scolaire dans une école. Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire de négocier leur légitimité.

Ces thématiques ne se cantonnent pas aux écoles d'architecture et aux projets de papier. Pour prendre l'exemple de Nantes, de nombreux programmes récents ou futurs en lien avec le goût voient le jour. Le MIN (marché d'intérêt national) par exemple se situe en plein centre-ville jusqu'en février 2019. Il déménage alors à Rezé, plus au Sud. C'est un projet très médiatisé, à la fois par son ampleur, c'est le deuxième MIN de France, le projet fait 55 hectares et a un budget de 100M€ TTC. Mais aussi par le projet architectural en lui-même, créant le MIN le plus moderne au niveau national. C'est « un maillon essentiel du Projet alimentaire territorial »⁸⁴. Lors de son ouverture en avril 2019 il a fait l'objet de journées portes ouvertes, qui ont réuni plus de 25 000 personnes⁸⁵. D'intérêt national, il est assez logique qu'ils s'ouvrent ponctuellement au public et pourtant il est très rare que ce genre d'évènement arrive⁸⁶. En dehors de ces journées portes ouvertes, l'accès est réservé aux personnes ayant un lien professionnel au MIN, même s'il est toujours possible de visiter virtuellement le lieu⁸⁷.

84. Site internet de Nantes métropoles

85. Ibid.

86. Corbou Michel. *Le MIN, le ventre de Nantes*. Saint-Sébastien-sur-Loire : Editions d'Orbestier, 2017.

87. <https://mindenantes.com/visite360.vectuel.com/>



Inauguration du MIN ©Nantes Métropole

Autre exemple, un Food Hall qui s'installera au premier semestre 2021, dans les anciennes halles *Alstom*, au cœur du *Quartier de la Création* sur l'Île de Nantes⁸⁸. Globalement sur l'ensemble des projets phares de la métropole nantaise sur les 15 années à venir il est fait plusieurs fois référence à la nourriture. « *Des rives cultivées sur les berges de l'île Gloriette* », « *plage au canal Saint-Félix pour pique-niquer* », la nouvelle place de la Petite Hollande où se situe actuellement un marché hebdomadaire.



Image du futur canal saint-Félix ©TER

Plus que ces projets phares, c'est aussi un positionnement de la ville qui met en avant l'agriculture urbaine en centre-ville et en périphérie de ville avec des projets de nouveaux quartiers⁸⁹.

Spatialiser les lieux de restauration dans la ville

En parallèle, la contrainte de manger en dehors de son logement, notamment le midi pose une nouvelle définition du manger à l'extérieur. Nous avons vu que "l'extérieur" peut renvoyer à un espace fantasmé de nature. Ici, cela signifie manger hors de son domicile dans un espace urbain. Les moins de 29 ans consacrent en moyenne 50 min par jour à l'alimentation hors du domicile⁹⁰. Les établissements de restauration, notamment rapide, ont crû pour nous proposer toujours plus de choix dans nos repas⁹¹. Ce qui se traduit aussi par une multiplication des restaurants vantant le mérite d'une culture locale, de savoir-faire du fait maison. En parallèle, le "nouveau" modèle de supermarchés implantés dans les ville centres s'emparent aussi de cette demande et offrent des zones pour réchauffer et se restaurer directement sur place.

Avec les goûteurs, nous avons souvent parlé de restaurants lorsque je les ai questionnés sur "manger à l'extérieur" ou "manger en ville". J'é mets donc l'hypothèse que c'est ce rapport qu'ils entretiennent entre la ville et le goût.

« *Quand y'a eu les sous de Noël ou ce genre de choses.*

C'est un peu cher le menu, genre c'est 60 balles mais genre on a fait une fois avec Sami, on avait tous les deux travaillé pendant l'été, on s'est dit ce soir on y va. C'était délicieux.

Vous êtes 8, ah non ça va pas être possible. Madame vous êtes toute seule venez donc au comptoir ! Ça m'est arrivé plusieurs ou soit c'est complètement blindé, devant toi y'a un groupe de 4 et toi t'es derrière, t'entends y'a une place »

88. <https://www.foodhallnantes.fr/le-projet/>

89. *A qu(o) sert l'agriculture urbaine ? mémoire critique d'un phénomène sociétal épars.* op. cit.

90. *Saint Pol (de) Thibault, Laboratoire de sociologie quantitative, Crest - Layla Ricroch, division Conditions de vie des ménages, Insee, 2012*
Ces chiffres décroissent avec l'âge jusqu'à 30 min en dessous de 59 ans puis au-dessous de cette demi-heure

91. *Lucas Romain, sous la direction de Marie Rolland. Camions et triporteurs, arts de faire la cuisine en ville : quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes. Nantes : Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018*

Hortense a un rapport ponctuel au restaurant auquel elle se rend souvent seule, « pour se faire plaisir ». Ça lui permet de ne pas avoir à réserver, de ne pas patienter et de toujours avoir de la place, parfois au comptoir. Elle s'y rend à deux pour des occasions festives, comme un anniversaire. Ce sont des lieux d'un certain standing. Elle s'y rend pour bien manger, surtout des produits dont elle n'a pas l'habitude. C'est le cas de la viande, qu'elle ne mange jamais chez elle. Elle parle des produits locaux et de saisons, faits maison et cuisinés avec un certain savoir-faire. En y allant seule, elle augmente cette sensation de se sentir privilégiée.

« Alors c'est curieux parce que c'est vrai que les gens ont une double attention, la première c'est de manger donc leur assiette et ce temps partagé, souvent c'est à plusieurs. Et en plus l'ambiance live de gens qui jouent. Euh ... ouais c'est bien. Et bé l'année dernière pour bars-bars avec la chanteuse et le bassiste, avec le trio acoustique on avait jouer euh au restau des Isles un soir où y'avait diner, le jeudi soir et le vendredi soir elles font un service le soir les filles là-bas. Donc les gens étaient à table et écoutaient en même temps. »

« Oui bien sûr. Je vais pas beaucoup au restaurant. Euh ... Donc je vais plus souvent au bar en fait. Plutôt en soirée, rarement en journée. Et en effet il m'arrive de retourner dans les bars où j'ai ... soit dans les bars musicaux où j'ai joué, ou dans les bars musicaux où j'ai pas joué mais je vais chercher cette animation là ou cette ambiance-là .

J'adore aller sur les autres apéros, c'est une catastrophe. Je suis un fan de cacahuètes et de chips. Alors ça c'est le gros plaisir. »

Vincent se rend très rarement au restaurant. Son rapport à la ville se fait davantage à travers la musique. C'est donc majoritairement des bars qui attirent son attention puisque ce sont des lieux où il joue régulièrement. Il avoue avoir déjà joué dans un restaurant mais il n'y est pas pour autant retourné. Il privilégie les bars où il a joué car il sait retrouver cette ambiance musicale. La nourriture y est alors plus ponctuelle, sous forme de petites portions à grignoter.

« Dans des restaurants. Oui. Parce que déjà je pense que mes amis sont venus, une seule fois dans toute notre scolarité on a cuisiné chez quelqu'un mais sinon jamais. Toujours dans des restaurants. Bon déjà tu sais que là bas les restaurants ne ferment pas le dimanche. Fin y'a rien qui est fermé le dimanche. C'est un jour ouvré normal. Je pense qu'on a cuisiné seulement, une seule fois. Je m'en rappelle bien, ça s'est très bien passé mais c'était pas notre ... Je vais souvent au restaurant. Fin pas comme là bas parce que déjà c'est beaucoup plus cher pour moi ici. Hum. J'essaye d'aller au moins une fois par semaine dans un restaurant. Avec mes ... avec mes amis. [...] Ou par exemple oui par exemple le midi si je suis proche de son bureau je lui dis tu veux aller manger dans un restaurant.

Parce que les restaurants ont des terrasses. Hum... après on mange pas mal dehors mais c'est parce que déjà le climat il est propice pour ça. Tu peux faire toutes les activités en extérieur sans aucun problème. Et tous les restaurants ont une partie en, fermée avec de la clim' et une partie en extérieur. Donc normalement les parties en extérieur sont bon, blindées de monde et ... donc tu peux fin. C'est ça l'extérieur. Mais d'habitude tu vas pas prendre un repas pour aller dans un parc ou dans ... »

Carlos lui a une pratique double. Quotidienne en Colombie, il se rend au restaurant tous les jours au moins le midi pour déjeuner. Pendant la pause du déjeuner, il choisit avec des amis parmi les nombreux restaurants autour de l'université. Le week-end et le dimanche, les restaurants sont ouverts. Ce sont ainsi des lieux privilégiés et ordinaires de rendez-vous. En France, il garde cette habitude mais la réduit à une fois par semaine, surtout en raison du prix. Cela reste une habitude et un moment partagé assez ordinaire. Il explique qu'en Colombie tous les restaurants ont un espace extérieur, une terrasse qui est la continuité de l'intérieur climatisé et ce toute l'année puisque le climat le permet. C'est cet extérieur urbain qu'il côtoie, qu'il distingue d'un parc.

« Bé oui l'ambiance des restaurants moi, sans parler d'aller dans des restaurants mais de me balader dans

une ville où ... tu sens les odeurs des restaurants ou des arrières cuisines ou des gens, où tu vois les gens, où tu sens les plats ou tu vois les gens manger. Bé c'est appétissant quoi. Ça te donne envie de manger en général.

Ce qui est bien ici en France par rapport à d'autres pays, c'est que y'a pas ce truc d'alpaguer les gens, fin dans certains pays, ils t'alpaguent, genre en Italie typiquement genre ils viennent, t'es un passant tu te balades dans une ville un peu touristique mais où y'a pleins de restau, même à Lisbonne et bah genre t'as les serveurs qui sont devant le restau et qui te qui font trop chier là. Genre venez, tiens-moi j'ai ça, ça, ça, c'est super et tout. Ça, ça m'insupporte alors là c'est mort fin genre ça je ... supporte pas ça. Et du coup bah là pour le coup j'ai pas envie de manger tu vois, ça me ... lâchez moi les basques vous êtes trop chiants quoi. Non en France on fait pas trop ça. Du coup ça peut me donner envie. »

Pour Caroline, il est intéressant de noter qu'elle m'avoue se rendre très peu au restaurant. Nous avons vu dans la première partie, sa nourriture ordinaire et fantasmée se situe dans l'espace privé. Pour elle, c'est le rapport entre l'animation d'un restaurant dans la rue, et l'appel que cela crée qui lui donne envie. Elle observe cette agitation en tant que spectatrice extérieure. Pour lui ouvrir l'appétit néanmoins, cet appel ne doit pas être forcé. Elle doit avoir l'impression de ne pas être découverte.

Chaque goûteur a donc un rapport différent à la restauration urbaine. Quotidien, festif, d'observateur extérieur, en terrasse, en intérieur mais visible. Chaque posture traduit des habitudes et une relation particulière à la rue.

Une privatisation des espaces du goût, des rez-de-chaussées désertés

Nous l'avons vu, les commerces de proximité forment un réseau alimentaire mais aussi de repères. Les restaurants en font partie et animent d'une certaine manière les frontages⁹² des rues. Dans les premiers restaurants en France, les cloisons sont abattues pour que ceux qui ne peuvent pas y pénétrer, puissent observer ce théâtre gourmand⁹³. Pour ceux qui y mangent, ce n'est pas tout à fait manger dans la rue, mais plutôt être visible depuis la rue. La signification symbolique du restaurant est aussi d'être vu depuis l'extérieur⁹⁴. À cet espace mis en scène s'ajoute dès que possible la terrasse. Carlos explique qu'elle est presque systématique à Cali, comme un prolongement du restaurant. C'est aussi le cas dans de nombreux restaurants en France, même si le climat en limite l'usage. Si elles donnent un accès extérieur, les terrasses privatisent aussi l'espace public. Ce n'est pas tout à fait la rue. Le droit de s'y asseoir est réservé à certains, il n'est pas possible de s'y installer et de ne rien consommer. Si ces conditions ne sont pas respectées, il est possible de s'en faire exclure. Sur certaines terrasses il est parfois écrit "interdit au pique-nique", il est assez mal vu de prendre son repas et de ne consommer qu'un café par exemple. Comme Caroline, l'observation de cette animation est possible. Toutefois, rejoindre cet espace est relié à un pouvoir monétaire. Sans pouvoir atteindre ce critère, nous sommes donc exclus de leur usage. Selon le restaurant choisis, le prix va en partie influencer la catégorie sociale de la population qui s'y arrête. Nous pouvons ainsi émettre l'hypothèse que ces paramètres diminuent le brassage social sur ces espaces. C'est être dehors, manger dehors, sur la rue (et non dans la rue) et en même temps cet espace nous appartient. Nous verrons qu'il existe d'autres manières de s'approprier l'espace urbain⁹⁵.

« Y'a quand même un paradoxe qui est que, euh maintenant y'a plus de gens sur terre, y'a plus de gens qui habitent la ville mais y'a moins d'animation dans les rues parce que les modèles ils ont changé voilà. »

92. Soulier Nicolas, *Reconquérir les rues : exemples à travers le monde et pistes d'actions*, Paris, Les éditions Eugen Ulmer, 2012.

93. Jean Paul Aron (1973)

94. *Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue.* op. cit.

95. *Ibid.*

Malgré l'intérêt croissant pour l'alimentation en ville et l'animation des restaurants, la place du commerce dans la rue n'est aujourd'hui plus si évidente. Dans les centres villes historiques ou les nouveaux quartiers, la tendance est au rez-de-chaussée déserté⁹⁶. Ces lieux qui servaient autrefois de « repère pour la communauté et de lieux de sociabilité baissent un à un leurs rideaux »⁹⁷. C'est aussi la conséquence de notre manière de nous nourrir. En migrant vers la périphérie, ce sont des commerces de détail qui ont fermé leurs portes. La livraison en ligne ajoute une alternative supplémentaire à l'alimentation de proximité. Ce phénomène n'est pas nouveau et ne touche pas uniquement la France. En 2006, une commission parlementaire multipartite publie un rapport nommé *High Street Britain 2015* qui explique que « d'ici 2015, de nombreux petits commerces à travers le Royaume-Uni auront cessé leur activité, et que peu d'entre eux seront remplacés par des petits commerces indépendants. Cette perte, qui résulte pour une large part d'un système commercial très déséquilibré, sera préjudiciable au pays tant sur le plan social qu'économique et environnemental »⁹⁸.

Les questions alimentaires se déploient dans la construction de la ville par de nombreux projets. Les restaurants notamment, participent grandement à l'animation de rue là où les commerces de proximité se raréfient. C'est un des liens au goût dans nos villes. Il n'est néanmoins pas partagé ou identique pour tous et nous verrons par la suite que ce n'est pas le seul. Nous verrons aussi que ce lien particulier, qui transforme un espace public en un espace privatisé n'est pas nécessairement synonyme d'exclusion.

96. Lucas, Romain sous la direction de Sabine Guth, et Petra Marguc. *Des cuisines dans la ville: pour accompagner la restauration de rue*. Nantes: Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018. [PFE]

97. Slow Food, *manifeste pour le goût et la biodiversité*. op. cit., p85

98. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit. p86

C/ VERS DES VILLES GÉNÉRIQUES DU GOÛT ?

Une uniformisation des espaces du goût en ville

Malgré l'intérêt porté sur l'alimentation présente dans nos assiettes et défendue dans les discours politiques, nous pouvons interroger l'effacement progressif de la perception du goût dans nos villes. C'est un sens propre à chaque individu et cette richesse, perçue dans la première partie de ce mémoire ne se ressent pas toujours dans nos espaces urbains. Les lieux semblent s'uniformiser et se lisser à l'image des produits qui y sont consommés. À Nantes, Madrid, Londres, Berlin il est possible de manger un burger ou une salade. Il y a bien sûr les principales enseignes de *fast food* qui sont les mêmes dans le monde entier. Ponctuellement, je me rends à l'étranger dans ces espaces non situés pour m'imaginer être n'importe où et donc nulle part⁹⁹. Ce sont aussi des moments où je retrouve une sorte de familiarité par les enseignes qui se sont exportées dans le monde entier.

« En plus c'est que à l'hôtel il parlait bien l'anglais. Donc y'avait pas de problème déjà. Et c'était un hôtel de de ... une chaîne donc tu trouvais oui des choses plus internationaux. Pas comme aller dans un kebab par exemple, ils parlent pas forcément anglais et ... ils ont des choses seulement de leurs cultures. »

Ces enseignes ce sont d'abord ces « multinationales qui passent les saveurs au rouleau compresseur »¹⁰⁰ que dénonce des mouvements comme *Slow Food*. Cette critique de la malbouffe remonte déjà à plus de 30 ans. Si le chiffre d'affaire de McDonald's a connu un pic de 28,11 milliards de dollars en 2013, il ne cesse depuis de diminuer pour atteindre 18,83 milliards de dollars en 2019¹⁰¹. Preuve peut-être encore de cette volonté du bien manger.

99. Augé Marc. *Non-lieux: introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Seuil, 1992.

100. Slow Food, *manifeste pour le goût et la biodiversité*. op. cit

101. Résultats de la bourse

« Parce que nous on est pas trop fan non plus de McDonald's et tout comme ça. Je pense que je mangerais McDonald's pour ma dernière option »

En France, ce n'est plus ce type de restauration qui prend le pas mais plutôt la restauration rapide "haut de gamme". Même l'enseigne *McDonald's* tente de redorer son image en modifiant totalement le style et la décoration intérieure de leurs restaurants, en incorporant des bars à salades et burger végétariens à leurs menus. En dehors de cette tentative marketing, *fast food* ne veut plus forcément dire malbouffe. Cette restauration rapide pèse aujourd'hui déjà plus lourd dans la balance que la restauration traditionnelle à table. En France en 2018, 54 milliards d'euros sur 88 milliards au total de chiffre d'affaire proviennent de la restauration rapide¹⁰². À la même date, il existe 32 000 restaurants "rapides" en France, dont 6 000 de burgers et dont seulement 2100 font parties d'une chaîne¹⁰³. Les multinationales ne sont donc plus les seules à faire de la restauration rapide ou du burger. « Une économie a largement recours aux moyens de transport, qui au-delà de répercussions lourdes sur l'environnement, implique toujours une réduction de l'offre. Cette dernière est dictée par des « standards de qualité » qui plutôt que de s'intéresser à des produits régionaux, préfèrent miser sur d'autres, en fonction des désirs des consommateurs »¹⁰⁴. Cette raréfaction de diversité s'applique sur ce que nous mangeons en dehors de chez nous car les restaurateurs s'approvisionnent eux aussi par ce système mondialisé. En parallèle, pour rester attractifs, les restaurants s'adaptent à la demande qui, nous l'avons vu se restreint elle aussi.

« On connaît un restaurant, un restaurant de chaîne [...] *Wok to walk*. Il a déjà été ouvert à Nantes déjà deux soirs. Vendredi dernier j'étais bien sur à l'ouverture (rires) et ... j'ai vu sur la carte qu'il y avait un à Tel Aviv »

102. Assayag Elisabeth, Les chiffres de la croissance phénoménale du fast food en France, Europe1, 28/08/2018. Données issues du cabinet Gira conseil

103. Ibid. Étude issue de CDH expert

104. Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité. op. cit., pp71-72



Saron Market, Tel-Aviv ©Concept restauration

« Donc c'était un peu loin de là on ou était en train de rester mais le quartier était sympa en plus c'était dans un endroit qui s'appelle Saron Market qui est un marché qui a été réhabilité qui c'est un peu, de l'architecture y'a une influence allemande. C'est très joli, c'est très beau comme en endroit. Donc se disait on va se déplacer pour manger mais au moins il y a des choses à voir. »

« Là je suis allée à Lisbonne et on est allé dans un espèce de marché couvert où tu pouvais manger. [...] donc du coup typique du marché un peu touristique et tout bé ça, ça m'a trop saoulé. Parce que y'avait un monde fou, ça résonnait là-dedans euh les gens y'avait pas de place pour s'asseoir, ils devenaient fous. Euh la bouffe était pas non plus incroyable, et donc du coup c'était mauvais moment culinaire quoi.

Moi j'avais mangé un risotto. J'aime beaucoup le risotto mais euh ... bah le truc, l'ambiance ou en fait on a pas de place pour s'asseoir, on doit être séparés euh c'est trop bruyant machin bah du coup ça te gave, bé c'est chiant quoi. »



Markthal, Rotterdam



Mercado Ribeira, Lisbonne ©Time Out

La restauration traditionnelle se transforme donc et incorpore des codes du *fast food*. À l'inverse, les structures géantes de restauration ne se cantonnent plus au *fast food*. Ces mégastructures, « induit[es] de la mondialisation du shopping mall »¹⁰⁵ sont par exemple appelées *food halls* ou marchés couverts. Le *Time Out Mercado Ribeira* à Lisbonne, le futur *food Hall* de Nantes, le *Sarona Market* à Tel-Aviv, le *Markthal* à Rotterdam peuvent être déclinés par dizaines. « Tant que ces mégastructures se cantonnaient dans le *fast-food*, la restauration traditionnelle n'était pas inquiète, car la recherche de qualité lui était réservée. Aujourd'hui, en raison du progrès technologique et de l'apparition d'hommes d'affaires surfant sur l'intérêt pour la cuisine, on voit naître des hyper-lieux capables de faire du bon »¹⁰⁶. Des similitudes se retrouvent dans tous ces espaces : implantation dans une ancienne zone industrielle, système en plot ou corner, mélange entre nourriture locale et internationale, ambiance décontractée, grande efficacité de communication. De plus, il s'agit souvent d'un modèle économique porté par des sociétés d'investissement privées qui permettent des moyens et des capacités d'accueil assez impressionnante. L'emploi de ce nouveau modèle interroge l'avenir du goût en ville. Au-delà d'une apparente standardisation, ces espaces qui se traduisent en français comme "marché" ne ressemblent en rien à un marché forain, même s'il en revendique les attributs. Le futur *food hall* de Nantes par exemple est présenté comme un « lieu ouvert et libre »¹⁰⁷. Initialement du latin *mercatus*, qui signifie « commerce, trafic, négoce, marché public, foire »¹⁰⁸ ce sont des lieux qui sont par définition publics. À l'inverse, ces nouveaux *food halls* ne sont pas du domaine public. Leur accès est limité à leur seul client et reprend le statut d'une terrasse de restaurants. Ce sont des espaces contrôlés socialement, par des vigiles à l'entrée, par des horaires de fermeture, par la nécessité d'y consommer pour être accepté. Autre lieu du goût certes, mais qui encourage plutôt l'individualisme et l'entre-soi.

Dans ces mêmes espaces, un champ lexical revient régulièrement : "l'authenticité", le "caractère" qui peuvent autant s'appliquer à l'alimentation c'est-à-dire au menu, qu'à l'ambiance assurée et aux personnes qui y travaillent.

105. Chevalier François, Près de La Felicità, des petits restaurants victimes du blockbuster de Big Mamma, Télérama, 04/12/2018.

106. Ibid. Michel Lussault (2018)

107. <https://www.foodhallnantes.fr/le-projet/>

108. <https://www.cnrtl.fr/etymologiehttps://www.cnrtl.fr/>

D'une recherche d'authenticité à un marché d'expérience

Cette uniformisation des lieux est assez paradoxale dans la recherche du local. Des discours comme le manifeste du *Slow Food* sont pourtant appliqués à la lettre. Ils préconisent « *qu'alors que les lieux de restauration rapide proposent des ambiances aseptisées et dépourvues d'identité, on redécouvre la chaleur des bistrotiers traditionnels, le charme des cafés chargés d'histoire, la vivacité des ateliers artisanaux* »¹⁰⁹. C'est la recherche de l'authentique, du vrai.

« *Euh, y'a pleins de formes de marché, y'a aussi marché donc fin y'a des bouffes qui sont achetées à Rungis, de marchés euh qui viennent pas forcément de France et euh, fin le marché c'est pas non plus le truc de ouf quoi. Parce que y'a des limites, tu peux pas manger que bio et que local sur les marchés aujourd'hui et euh aussi euh y'a un truc aussi marrant c'est, dans les marchés touristiques aussi. Et le culte de l'authenticité mais c'est fake un peu. Genre on te vend le marché comme une forme hyper authentique et tout mais c'est la forme et après c'que les acteurs et c'que tu mets dedans ça peut être du fake quoi.* »

Les années 1990 et 2000 sont synonymes de campagnes de publicité, surtout télévisées portées par les grandes chaînes de restauration. Le fait qu'il ne soit aujourd'hui plus aussi attractif n'est pas uniquement due à la nourriture qui y est servie. C'est aussi dû à la croyance que cette restauration est basée sur des mensonges. C'est aujourd'hui la chasse au faux, au "faire croire que", que c'est bon pour la santé, que ce n'est pas gras, que c'est traditionnel, que c'est fait maison. Cette recherche d'authenticité est assez révélatrice de notre époque. C'est un phénomène accusé de ne toucher qu'une partie de la population riche, une classe socio-culturelle distincte. Nous entendons souvent "c'est un truc de bobos". Nous avons pourtant vu que la question alimentaire touche tout un chacun. D'autant plus qu'elle impacte davantage les populations les plus fragiles, qui sont les premières impactées par des crises. Plus qu'une

catégorie sociale, la recherche d'authenticité est portée par des sociétés riches. « *Les sociétés en déclin se tournent vers le sens car le mythe des ressources inépuisables est mort* »¹¹⁰. C'est ce que Yannick Roudant qualifie de paradoxe occidental¹¹¹. Les pays occidentaux sont dans une phase d'appauvrissement, nous sommes riches de dettes et cet appauvrissement modifie notre rapport à la consommation. Tant que l'argent coulait à flot pour le consommateur occidental nous consommions, achetions et jetions sans nous poser de questions. De nos jours, il y a de moins en moins d'argent et il est peu probable que notre génération ait le même niveau de vie que celui de nos parents. « *Nous allons passer d'une économie basée sur la création de valeur au singulier, cher Milton Friedman, création de cash, money, money, money, à la création de valeurs au pluriel* »¹¹². La recherche de bonheur ou de plaisir est désormais synonyme de simplicité. Elle s'atteint en suivant un mode de vie qui recherche le "moins" mais "mieux". Preuve en est dans les régimes alimentaires. Manger moins mais de meilleure qualité. Les exemples s'appliquent bien au-delà de la restauration avec le tourisme, l'immobilier, les lieux de vie, le sport¹¹³. Nous consommons ce qui est utile ou ce qui a du sens pour nos valeurs. « *Dans un contexte de surabondance, on peut être sensible à l'envie de retrouver quelque chose de plus vrai, de plus fondamental* »¹¹⁴. Cette recherche est tellement forte qu'elle devient obsessionnelle, l'obsession du vrai. Un exemple, *Big Mamma* qui ouvre son premier restaurant en 2015. Une chaîne qui ne veut pas se qualifier comme telle puisque « *chaque trattoria a sa propre identité* »¹¹⁵ ; mais qui compte aujourd'hui 11 restaurants, 1 bar et un *food market* dans 4 villes différentes. Elle a été créée par Trigrane Seydoux et Victor Lugger qui ne sortent pas d'une école de cuisine mais d'HEC. *Big Mamma* résume beaucoup de tendances actuelles, l'Italie, le goût pour la cuisine populaire, le fait maison. À la différence des chaînes de restauration des années 2000, *Big Mamma* ne repose pas sur des mensonges. Ce sont de vrais italiens recrutés en Italie pour venir travailler à Paris, ce sont de vraies recettes traditionnelles. Un des fondateurs explique : « *ce que vous mangez chez c'est 100% fait maison. Vous voyez nos chefs faire des pâtes fraîches à la main, vous sentez le café que l'on torrifie tous les matins en point de*

109. *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité. op. cit., p35*

110. YRoudant Yannick, *Les nouvelles responsabilités de l'entreprise dans un monde en mutation*, Université Bretagne Sud, Rennes, 21/01/2014.

111. *Ibid.*

112. *Ibid.*

113. *Ibid.*

114. Daam Nadia, *L'authenticité est-elle devenue un marché, Le débat de midi, ?*, France Inter 06/08/2019.

115. Hammadi Anissa, *Restauration : le succès de Big Mamma, simple comme Buongiorno*, le Parisien, 06/03/2017.

116. L'authenticité est-elle devenue un marché ? op. cit.

117. Des chefs comme Alice Waters et David Bouley ont commencé à nommer les sources de leurs ingrédients dès le début des années 1990.

118. *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*, pp276-27

119. Restaurants qui recherchent une cuisine familiale, souvent tourné vers la figure de la grand-mère (ex: Chez mamie, Mamie Colette,...)

120. <https://www.italiansdoitbetter.info/>

vente, et c'est toute la force de ce concept et de cette cuisine ouverte qui vous montre la qualité des produits, l'origine de tous nos fournisseurs. Notre jambon il vient de San Daniele, d'un producteur qui s'appelle Lorenzo, que moi je connais depuis très longtemps, notre farine elle vient de Ravenne, notre huile d'olive elle vient des Pouilles »¹¹⁶. Une traçabilité à l'extrême que Dan Barber qualifie de nouveauté rafraîchissante quand elle apparaît au début des années 1990¹¹⁷. Mais la traçabilité a atteint un point culminant. « Nous avons maintenant des menus rédigés d'une manière qui ne peut qu'être ridicule. [Les chefs] communiquent la provenance de leurs légumes avec des déclarations sacrées ("les navets biodynamiques de l'agriculteur Dave"). Ou bien ils annoncent leur nature bienfaisante avec un sérieux digne des scouts qui est difficile à digérer ("Nous ne nous approvisionnons qu'en ingrédients bons pour la planète") »¹¹⁸. Autre exemple, des restaurateurs ouvrent des établissements en hommage à leurs grand-mères¹¹⁹. Nous avons vu que la cuisine affective concentre en effet de nombreux imaginaires, des savoir-faire, des souvenirs. Il est néanmoins surprenant que ce soit cet intime que les jeunes restaurateurs utilisent pour leurs cuisines et qu'ils soient si nombreux à le faire.



Fusilli ©Italian do it better¹²⁰



La Félicita, Paris

Cette recherche d'authenticité est en phase d'industrialisation et de massification pour devenir la nouvelle manière de consommer. Pendant les Trente glorieuses, il s'agissait d'avoir le dernier électroménager, la dernière voiture produite en série. De nos jours, nous ne cherchons plus à acheter le dernier frigo mais plutôt à nous rendre dans le dernier restaurant, à "faire" un pays, c'est-à-dire le visiter pendant 15 jours à la recherche d'une authenticité perdue. Pour consommer moins mais consommer malgré tout, l'économie de l'expérience émotionnelle émerge. Comme la nourriture, les expériences partagées au plus grand nombre doivent rentrer dans un processus reproductible, qui est donc simplifié et rationalisé.

Cette recherche d'authenticité à l'extrême sonne parfois faux. A force de vouloir absolument la recréer, la reconstruire, quelque chose dérange. C'est « la malédiction de l'authenticité c'est à dire qu'à partir du moment où on la recherche, c'est qu'on la un petit peu perdue »¹²¹ Nous rentrons dans un « culte du produit rare et de valeurs sensorielles en soi, extraites de leur contexte de consommation historique ». C'est-à-dire que ces lieux

121. L'authenticité est-elle devenue un marché ? op. cit.

sonnent faux parce que nous ne sommes pas en Italie¹²² et que la grand-mère du restaurateur n'est pas la nôtre. Le déplacement entraîne une fois encore une diminution de l'offre et un lissage des saveurs, malgré leur grande qualité. En fin de compte, « aucun produit ne peut être appréhendé complètement hors du milieu dont il est l'expression culturelle »¹²³. Malgré cette supposée authenticité, nous ne goûtons qu'une infime partie d'une pizza italienne (même dans un restaurant de *Big Mamma*) car le goût ne se résume pas à ses propriétés physiologiques.

Les limites de l'authenticité : vers une image contrôlée de l'espace public

Cette recherche d'authenticité a des airs nostalgiques. C'est néanmoins un passé qui est romancé, qui n'est pas situé¹²⁴. Nous retrouvons les bistrotiers traditionnels si chers au mouvement *Slow Food* avec leurs nappes à carreaux mais personne n'y fume, il y a un menu végétarien, sans gluten à la carte ou un jambon beurre vendu 8€. C'est une authenticité aménagée. Certes, nous sommes tous très contents de pouvoir respirer dans les restaurants. Personne ne veut réellement retrouver ce passé qui ne répond plus à nos modes de vie et de santé. Cette ambiance, décrite au début de ce paragraphe, où la nourriture est vendue à même la rue, où nous mangeons sur le trottoir est liée, pour beaucoup, à de la pauvreté, parfois à du dégoût. À Valparaiso dans les rues attenantes au Mercado Cardonal, les trottoirs sont tellement remplis de ventes spontanées, entre autre de nourriture qu'ils sont impraticables, il faut parfois marcher sur la route. L'alimentation urbaine passée est aussi porteuse de chaos, à une perte de contrôle. Cette facette nous l'apercevons dans d'autres pays du monde, en Amérique du Sud comme dans cet exemple, mais beaucoup l'apprécie une fois encore comme une expérience. Les rues occidentales doivent être authentiques mais propres et organisées. Le photographe Mário Macilau parle des marchés de Maputo au Mozambique : « lorsque l'on parle de ce genre d'endroit, la première chose dont les gens vont parler, c'est la pauvreté. [...] Ce n'est pas de la pauvreté,



Futur Food Hall, Nantes © Groupe Chessé

c'est notre culture. Si vous allez dans le centre-ville, vous trouverez quelques restaurants mais ce seront les mêmes qui existent en Europe. Vous allez aujourd'hui au nouveau marché de poisson, et ce nouveau marché est le même que celui que vous trouverez à Lisbonne, à Paris et le même qu'aux Etats-Unis. Donc je pense qu'il faut montrer du respect à nos origines et à notre culture profonde »¹²⁵.

Pour reprendre l'exemple du *Food hall* de Nantes, malgré les dessins enchanteurs, les premières phrases présentant cet espace montrent qu'un certain standing y est attendu : « street food 5 étoiles, grands classiques, cuisine du monde... le Food Hall regroupera plusieurs concepts de restauration sous un même toit »¹²⁶. Sur la nourriture donc mais aussi sur la clientèle « habitants, étudiants, actifs incluant startups, créatifs et chercheurs »¹²⁷. Un projet que le promoteur destine ouvertement à des classes moyennes supérieures et supérieures. Malgré sa proximité flagrante, le projet est présenté dans sa résonance avec le quartier, mais pas un mot sur le marché forain de la Petite Hollande pourtant situé sur la rive d'en face. Au même titre que les autres *food halls*, ce projet est porté par le groupe Chessé, un investisseur privé qui s'affirme dans son soutien aux lieux alternatifs et hybrides, « des lieux qui mixent les usages, d'audaces et de singularité ». Pourtant, en regardant

122. *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*, op. cit., p71

123. *Ibid.*, p74

124. L'expression "c'était mieux avant" se réfère à ce même passé non situé

125. Simporé Bintou, *Néo Geo, Nova 01/12/2019*, propos de Mário Macilau

126. <https://www.foodhallnantes.fr/le-projet/>

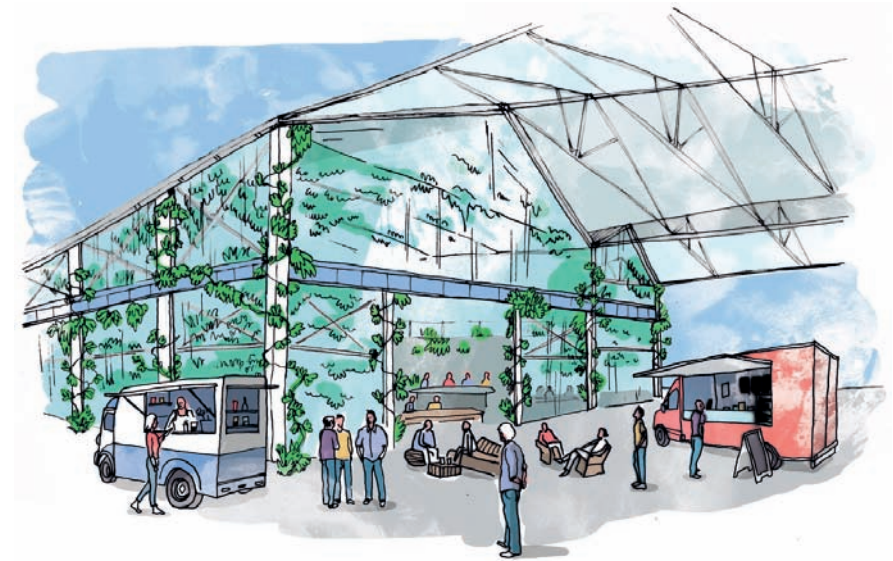
127. <https://www.groupechesse.fr/fr/references/food-hall>

leurs références, ce groupe investit presque exclusivement dans des centres commerciaux, des projets à but lucratif et privé. Le discours n'est pas vraiment en accord avec la réalité. À cela s'ajoutent les images publiées qui usent à profusion du vert, comme pour masquer l'absence de nourriture et du sens du goût dans cette grande halle. Encore un projet victime de *green washing* dont il ne reste plus grand-chose si les images se voyaient déshabillées de leurs plantes grimpantes. Nous pouvons apercevoir des serveurs en costume et nœud de papillon et le mot « chic ». Sur l'image, 99 % de personnes blanches et une petite fille métisse, qui permet de promettre de la mixité. Sur la deuxième image, l'absence de nourriture est encore plus flagrante. Nous pourrions nous trouver en face d'un magasin de plantes ou d'une serre botanique. La SAMOA¹⁰⁸ est quant à elle plus subtile et plus évocatrice avec des dessins qui laissent présager davantage une ambiance, des possibilités de food truck sur le parvis. Malgré une volonté de montrer des usages, l'usage du "vert" supprime quand même ici la nourriture.

108. Société d'aménagement de la métropole Ouest Atlantique, créée en 2003, en charge de la maîtrise d'ouvrage de l'aménagement du quartier de l'île de Nantes.



Le parvis, futur Food Hall, Nantes © Groupe Chessé



Le parvis, futur Food Hall, Nantes © SAMOA

« Nous imaginons le Food Hall comme une sorte de petit spectacle permanent pour tous les sens, et pour toutes les générations »¹²⁹. Et pourtant dans la description, la promesse est là. Une mise en scène du manger avec le champ lexical du spectacle et une certitude de vivre une expérience particulière où nos sens seront sollicités. Peut-être que comme Caroline, à défaut d'avoir vécu une expérience culinaire inoubliable, nous ressortirons de cette halle qui peut accueillir jusqu'à 380 personnes avec un mal de tête.

De l'autre côté de la Loire, la place de la Petite Hollande fait l'objet d'un projet urbain. Une transformation totale de cet espace est attendu d'ici 2030. Les deux exemples ne se ressemblent pas, ni dans leur échelle, ni dans leur démarche. Ce projet s'étire du pont Anne de Bretagne jusqu'au square Daviais, (soit environ un kilomètre) et se réalise sur 10 ans. Il a fait l'objet d'un débat citoyen pendant une année, auquel 800 habitants et professionnels ont participé¹³⁰. Malgré une démarche participative, qui se veut vertueuse et dans l'air du temps, ce projet se place dans la continuité de l'image parfaitement maîtrisée voulue par la métropole nantaise. Le marché se libère et s'aère. Chaque chose et chaque marchand est à sa place. Il semble aussi s'être regroupé et peut-être restreint mais les vues du ciel sont trompeuses. Difficile de percevoir des usages et de l'espace pour la richesse qui s'y déploie aujourd'hui¹³¹. Ma critique ne va pas ici au projet urbain. Ce qui ressort toutefois de ces images de concours, c'est la relation à la nourriture et sa représentation dans la ville.

Au-delà des restaurants fixes et des projets portés par la ville, la restauration de rue est tout autant impactée. La multiplication des camions et triporteurs dans l'espace public est avérée¹³². Malgré tout, cette utilisation est aujourd'hui en France et notamment à Nantes très règlementée. L'espace public est inaliénable, il n'appartient à personne. Pour s'y implanter, il faut obligatoirement avoir une AOT (autorisation d'occupation temporaire) qui définit la durée de l'occupation et ses conditions. À Nantes, la restauration de rue est très institutionnalisée. Une série d'emplacements est définie par la ville. Chaque restaurateur doit alors déposer un dossier

129. Site internet du groupe Chessé. op. cit.

130. <https://metropole.nantes.fr/nouvelle-petite-hollande>

131. Parelle, Caroline, sous la direction de Marie-Paule Halgand. Faire son marché : exploration d'une pratique urbaine ancestrale aux enjeux contemporains. Nantes: Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2019.

132. Camions et triporteurs, arts de faire la cuisine en ville: quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes. op. cit.



Futur place parc et marché de la Petite Hollande, Nantes © TER

qui explique son projet, son menu, ses emplacements désirés et une photo du dispositif¹³³. Cette démarche est censée connectée au mieux l'offre et demande. C'est aussi l'occasion de réguler implicitement l'image renvoyée par cette nourriture de rue. Sans afficher de critères précis, « les camions correspondant aux canons de la street-food de notre époque se trouvent alors favorisés en étant positionnés à des endroits qui favorisent l'image dynamique et entreprenante des territoires du centre-ville ou de l'île de Nantes »¹³⁴. D'autres au contraire sont relégués dans les périphéries de ville, au second plan comme par exemple les baraques à frites, autour du stade de la Beaujoire ou des camions à hamburger. Pour le réseau des tables de Nantes et les événements qui y sont associés, le questionnement est le même. C'est mettre en avant un certain type de restauration. Ceux qui ne se conforment pas à l'image que veut donner la ville sont certainement désavantagés. Une guerre des imaginaires se joue, entre les zones de restauration mobiles normées et choisies qui ont une image positive et l'image de la vente informelle qui elle n'est pas acceptée socialement. Des critères esthétiques et de goût attribuent donc une certaine urbanité, une propreté et un assainissement à tel ou tel espace. Le rôle du politique sur l'alimentation et son reflet dans la ville est alors majeur.

En parallèle et plus récemment, la réponse face à la crise sanitaire du COVID-19 et le lien à la nourriture est aussi marquante. La plupart des marchés publics se voient contraints de fermer ou de restreindre considérablement leurs accès. Les supermarchés subissent à leur tour cette pression supplémentaire, alors même qu'ils représentent au départ un risque équivalent de contamination. Ce risque est parfois plus important encore puisque ce sont des zones fermées et bien plus fréquentées, où l'application des consignes sanitaires dépend du bon vouloir des responsables de magasins. Par conséquent, nous nous retrouvons à faire la queue pour rentrer dans les supermarchés, parfois pour trouver des étagères vides. Certains ménages dépendent des marchés en plein air pour se nourrir. D'autres dépendent de supermarchés qui ne sont plus forcément accessibles ou alimentés ce qui augmente encore la pression financière sur ces groupes déjà fragiles¹³⁵. À Nantes, seul le marché

133. Ibid. pp77-81

134. Ibid.

135. Frearson Amy, Shift Architecture Urbanism designs social distancing into the food market, Dezeen, 03/04/2020

de Talensac reste ouvert en drive, marché réputé pour être fréquenté par une population très aisée. Ces fermetures ne sont pas réservées à Nantes ou à la France. À Rotterdam, les marchés en plein air, celui à Noordplein par exemple ont aussi été interdits. *L'Hyperlocal Micro Markets* questionne ces contradictions. Ce projet est un concept dessiné en avril 2020 par Shift Architecture Urbanism, une agence basée à Rotterdam. Il consiste en un réseau de micromarchés publics, à l'air libre, disséminés dans la ville où les clients peuvent acheter légumes, viandes, poissons et produits laitiers tout en conservant la distanciation sociale et les règles sanitaires. Un projet non réalisé mais qui pousse à réfléchir sur d'autres formes de rapport à la nourriture et qui nous montre combien le rééquilibrage des rapports de force entre grande distribution, agriculteurs et industriels affichées par la législation est encore loin d'être atteint.



L'Hyperlocal Micro Markets ©Shift Architecture Urbanism

Une fois encore, la réaction des consommateurs montrent l'envie de changer de modèle. Pendant cette même crise sanitaire, les circuits courts tels que les AMAP, les Ruches, le MicroMarché¹³⁶ à Nantes voient leurs demandes augmentées considérablement. Les producteurs et les commerçants de proximité, par leur taille réduite ont été plus à même de gérer le flux de personnes et les règles sanitaires. De plus, ils ne dépendent pas du système alimentaire global pour la disponibilité de leur produit ou emballages.

Malgré tout, la priorité est encore mise sur un type de goût dans la ville, un goût qui est maîtrisé et qui répond à une certaine image de l'espace public et de l'urbanité¹³⁷. Ce(ux) qui ne n'adhère(nt) pas à cette image, à ce récit et à cette expérience sont relégués loin des regards. Par une réglementation et des normes qui s'intensifient, ce sont les grandes structures de distribution ou de restauration qui sont privilégiées. Des structures qui sont capables de s'adapter à de telles contraintes, à être performantes sur tous les aspects, sur la communication, des produits de qualité, d'être dans l'air du temps. *La Felicita*, ses 4500 m², et ses 3000 couverts par jour en est un exemple. Et les restaurants alentours ressentent les effets de l'installation de ce géant alimentaire. Ce sont des lieux très particuliers car ce ne sont pas non plus ce que Marc Augé appelle des non-lieux¹³⁸. Et pourtant ce sont des lieux qui en reprennent les codes. Au milieu des années 1980 dans les espaces de périphérie de ville, les supermarchés ont progressivement détruit les petits commerces de centre-ville. Ce même phénomène semble s'opérer à nouveau. En s'installant dans le centre, ces modèles inventés dans le périurbain gagne en efficacité car, comme pour les supermarchés de proximité, ils allient les avantages des deux modèles. « On constate une inversion, sinon un rééquilibrage, de l'économie de l'échange entre les centres et les périphéries, et on voit aujourd'hui des modèles inventés dans des développements périurbains qui sont réadaptés dans des contextes centraux, où ils acquièrent une nouvelle dimension. C'est assez amusant de voir que des gens qui refuseraient de s'alimenter dans le food court d'un centre commercial sont capables d'aller passer une soirée enivrante à *La Felicita*. Je vois dans cette réappropriation la puissance des hyper-lieux contemporains,

en particulier du mall et de l'espace touristique, qui sont des modèles référentiels tellement forts qu'ils peuvent être incorporés dans des contextes très différents »¹³⁹. C'est la conséquence de ce Michel Lussault appelle l'urbanité mondialisée. C'est-à-dire que le monde produit de plus en plus de standard¹⁴⁰. *La Felicita* est un hyper-lieux par excellence. Elle en regroupe tous les critères, l'intensité, nous l'avons vu par sa capacité d'accueil et son succès. L'hyper scalarité, et je ne parle pas ici de sa taille mais plutôt du fait qu'il s'implante dans un contexte historique, l'ancienne halle Freyssinet, dans le quartier de la bibliothèque François Mitterrand. Et en même temps extrêmement global, il reprend un concept qui se reproduit partout, c'est un de ces lieux devenus populaire sur les réseaux sociaux, tout y est italien. Nous y partageons aussi cette expérience tant recherchée. Enfin elle a cette fonction d'affinité spatiale, de familiarité¹⁴¹. Tout le monde y vient pour y vivre la même chose, passer du temps à la *Station F*. Je suis très critique de ces lieux et de ce phénomène et en même temps il m'arrive de côtoyer ces lieux standardisés. La première fois que j'ai été à *la Felicita*, je n'ai pas détesté, j'ai même été plutôt ébahie. Certes, le lieu était bondé, nous avons attendu et la nourriture ressemblait à pleins d'autres lieux que j'avais visité¹⁴². Mais à la fois, dans ce lieu et bien d'autres, il est impossible de se résoudre à cette hypothèse de lissage totale et de standardisation des espaces.

136. Le MicroMarché est un projet initié en 2013 à Nantes par l'association ECOS, initialement destiné aux personnes en situation de précarité. Il est depuis 2015 ouverts à tous

137. Michel Lussault (2017)

138. Non-lieux: introduction à une anthropologie de la surmodernité. op. cit.

139. Ibid.

140. Lussault Michel, Hyper Lieux, Librairie Mollat, 29/06/2017

141. Lussault, Michel. Hyper-lieux - Les nouvelles géographies de la mondialisation. Paris : Le Seuil, 2017.

142. Friedman Thomas L. The World is Flat: The Globalized World in the Twenty-first Century. London: Penguin, 2007.

CONCLUSION

Dans cette partie, nous aurons vu qu'au fil des siècles, l'approvisionnement alimentaire façonne les villes : leurs tailles, leurs organisations spatiales. L'industrialisation a permis de se soustraire à nombre de ces contraintes. En contrepartie, d'autres voient le jour : une diminution de la diversité et un monopole de quelques conglomérats qui participent à créer un système peu résilient et peu accessible.

Malgré tout, une multitude d'acteurs anime aujourd'hui le discours alimentaire, qui n'est plus cantonné à quelques spécialistes. A toutes les échelles, les discours sont au 'bien manger'. Force est de constater des changements dans les alimentations des urbains. Toutefois, pour atteindre cet objectif, les solutions sont variées et se contredisent souvent. Un ensemble de choix que chacun fait, de manière plus ou moins informée.

Ces questionnements se retrouvent dans la construction de nos espaces urbains. De plus en plus de projets voient le jour autour du goût, les restaurants se multiplient et se diversifient. Malgré tout, cette forme de goût en ville est souvent synonyme de privatisation et n'empêche pas une disparition progressive de la nourriture dans l'espace public. En sachant que c'est par la nourriture qu'elle se sont constituées, cette disparition questionne la notion même de villes.

Enfin, un phénomène de standardisation semble s'installer dans ces espaces du goût. À défaut de pouvoir consommer encore plus, de biens, de nourriture, nous recherchons des expériences authentiques. Cette authenticité est malgré tout adaptée au contexte contemporain et à une image socialement et politiquement acceptable du goût en ville. Ces deux exigences créent des lieux mondialisés, qui ne semblent permettre qu'une expérience générique du goût.

Comment retrouver une sensibilité, une identité et une forme de richesse à travers le goût dans l'urbanité de plus en plus mondialisée du XXI^e siècle ?

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

TROISIÈME CHAPITRE :

AVOIR DU PAIN SUR LA PLANCHE

**L'ESPACE PUBLIC, TÉMOIN DES ASPÉRITÉS
CULINAIRES**

A/ ENTRE ALTÉRITÉ, NOURRITURE ET ESPACE

« Le rapport entre les hommes et leur nourriture et ses formes de partage soulèvent des enjeux importants : la rencontre de l'identité et de l'altérité, la confrontation du soi et des autres »¹

L'illusion d'une expérience et d'une société originelle

Pour distinguer les singularités d'un espace, il faut se détacher de l'idée qu'il existe une base commune de l'identité mondiale ou française et que c'est à partir de ce modèle original qu'une comparaison s'exerce. « *Quand on ouvre le débat [...] sur "l'identité culturelle" française, je crois qu'on se trompe de concept. On part en quête de ce qui serait un noyau dur - pur - de la culture, mais ce par déni de sa nécessaire transformation : nécessaire, parce que c'est elle qui maintient la culture en vie, donc en mutation* »². Impossible de savoir si nous nous conformons ou différons d'un modèle puisqu'il n'y a pas d'identité culinaire pure.

La société française et sa cuisine est elle-même le résultat de différentes combinaisons. « *L'idée que pour être français il faudrait manger d'une certaine manière* »³ est donc complètement fausse. La société française a toujours été une juxtaposition de métissages. Pour exemple, le chabichou un fromage à pâte molle. Après la défaite des Sarrasins à la bataille de Poitiers au VIII^e siècle, certains d'entre eux se sont installés et ont produit du fromage. Le mot chabichou est une adaptation du mot arabe *cheblis*, chèvre en français⁴. De la même manière, la tomate, les pommes de terre, les croissants, les vignobles, le sucre, le chocolat sont tous des produits importés. Impossible d'imaginer "la cuisine française" aujourd'hui sans ces quelques exemples. Ces métissages sont parfois niés, et remplacés par un mythe d'un patrimoine gastronomique donné et idéalisé.

1. Poulain Jean-Pierre, Corbeau Jean-Pierre. *Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse : Paris. Privat, 2002. p103

2. Jullien François. *L'écart et l'entre*. Paris : Editions Galilée, 2012. p27

3. Hénaut, Stéphane, Jeni Mitchell, Clotilde Meyer, et Lucie Modde. *Histoire de France à pleines dents*. Flammarion, 2019.

4. Ali Rebeih, *Petites histoires de notre cuisine quotidienne*. Grand Bien vous fasse, France Inter 18/10/2019.

De la même façon, la cuisine italienne, qui concentre les tendances actuelles d'authenticité est pourtant loin d'être une cuisine "pure". De Venise à la Sicile la cuisine italienne s'est construite sur des produits importés. « Soit en terme d'ingrédients, soit en terme de technique, soit en terme d'idée, de culture »⁵. Ce qui a changé aujourd'hui c'est l'idée d'une cuisine nationale revendiquée et politisée. Ce qui entre en contradiction avec ce modèle "authentique" met en danger les systèmes, économiques, touristiques, politiques, qui se créent autour de ce mythe. La cuisine a aussi un pouvoir politique⁶. Il est surprenant de voir la résistance faite par l'installation du kebab par exemple, « **c'est très codifié le kebab** », alors que la brasserie d'en face propose à la carte des hamburgers. Différentes parties du monde, mais les ingrédients de base sont les mêmes : du pain à l'intérieur duquel est placé de la viande, de la salade, des tomates, des oignons et de la sauce, accompagnés de frites. Les deux plats se mangent à la main et font partie de l'univers du *fast food*. Il est bien sûr réducteur de les décrire aussi sommairement mais leur métissage si distinct est marquant. Le hamburger oscille entre deux métissages⁷. Un premier métissage, "imposé" par la standardisation des goûts. C'est le métissage le plus visible dans toutes les « régions du village mondial »⁸. Ce métissage permet de découvrir de nouvelles saveurs sans apporter de modification profonde à son propre répertoire culinaire. Le second est un métissage "désiré", pour signifier son ouverture à l'autre, mettre en avant un "manger" de communication. La nuance entre les deux tient de la revendication. Pour l'un, c'est manger au restaurant un jour pour tester un exotisme. Dans les années 1960, ce sont les tajines pimentés ou la paella ; aujourd'hui ce sont les salades mexicaines, les plats asiatiques, etc.⁹ Pour l'autre, ce sont des manières de faire incorporées dans nos habitudes alimentaires.

« Pour acheter la tradition, euh des croissants bien sur, Le pain au chocolat.

J'adore le café gourmand parce que y'a pleins de petites choses, fin 3 p'tites choses que je peux goûter.

5. Fabio Parasecoli, professeur et coordinateur des Food studies, New School NY, Delorme Florian, *De la standardisation à la défense de l'identité : les guerres culinaires, Le goût des autres, France culture, 21/12/2016.*

6. Delorme Florian, *Le goût des autres, Atelier Robuchon à Shanghai, « gastro-diplomatie » : le pouvoir de la cuisine, Le goût des autres, France culture, 20/12/2016.*

7. Penser l'alimentation, op. cit, p109

8. Ibid.

9. Ibid. p110

Non par contre Gabi la dernière fois elle m'a offert un pot de confiture. Oui et je n'achète jamais parce que je ne suis pas habitué mais j'aime bien. J'aime bien parce que j'ai pris du yaourt blanc donc je le mélange avec du yaourt et c'est bien.

Corentin m'avait demandé et il avait dit que son fromage préféré c'est le Saint Nectaire, et y'avait du Saint Nectaire, donc il a dit oh tu dois goûter et j'ai bien aimé. Je connaissais déjà le curé nantais, j'aime bien le curé nantais. L'emmental qui est très simple. Je n'aime pas du tout le camembert.

C'est peut-être des fromages, parce que à chaque fois que je le dis tout le monde me dit oh mais c'est pour des enfants (rires), la Vache qui rit comme ça ou le Caprice des dieux, ça j'aime bien, j'achète souvent au supermarché. »

Dans ces exemples, il y a d'un côté la confiture et les fromages que Carlos découvre par des amis. Il les mange avec envie, mais « **il n'en a pas l'habitude** ». De l'autre, il y a des produits et des lieux que Carlos a incorporé à son patrimoine alimentaire depuis qu'il est en France ; tel qu'aller à la boulangerie, prendre un café gourmand.

Parallèlement, même si Carlos était dans une école française à Cali, il avoue que son répertoire n'est pas identique à celui qu'il a découvert en France. Il a retrouvé certaines choses en commun mais son modèle alimentaire c'est tout de même fortement transformé en arrivant à Nantes.

« Après l'université quand je suis venu en France, j'avais jamais, normalement ça ne devrait pas être si différent pour moi, après j'pense que même si c'est une école française, c'est en Colombie. Tu vas manger des produits de Colombie tout ça. Même si y'avait des repas français, c'est toujours colombien »

Nous avons vu dans la première partie que Carlos tente, en cuisinant, en faisant ses courses, en cherchant à apprendre des recettes colombiennes alors qu'il vit en France de

communiquer avec "sa matrice culturelle". Différentes pratiques et stratégies se mettent en place pour permettre de s'en rapprocher au maximum. Il m'avoue notamment se rendre à un supermarché spécifique, qui est bien plus loin, à Atout Sud à Rezé pour trouver du sirop de fruit de la passion. En étant dans un autre pays, un autre espace géographique il ne suffit en effet pas d'essayer de reproduire des modèles pour que leurs expressions soient identiques. Dans la logique inverse, Carlos ne réussit pas non plus à reproduire le modèle colombien depuis qu'il est en France. « *En situation de migration, "l'attachement" aux pratiques alimentaires – la supposée continuité culturelle – ne doit pas être assimilé à une simple reprise ou reproduction des pratiques antérieures au déplacement migratoire. En effet, personne ne (peut) "mange(r) comme au pays"* »¹⁰. Intervient alors des stratégies, telles que la substitution des denrées quand les produits de la culture d'origine sont introuvables ou trop chers.

« Je suis allé au supermarché. Et y'avait pas de fruit pour acheter »

« Le fruit de la passion le kilo ici j'ai vu au supermarché le kilo il coûte 37€ »

« Tu dois aller au supermarché pour acheter ça. Je dis mais ça je pense pas qu'on va trouver aussi [...] par exemple cilantro c'est de la coriandre mais au début je savais pas et y'a plusieurs que je me rappelle plus comment c'était, cimarrón, des choses comme ça »

La recherche est la même : la prolongation d'un plat, stimuler la forme, la consistance la saveur ou le parfum d'un plat "authentique". Le métissage c'est alors l'apparition de nouveaux goûts, similaires mais non semblables qui permettent malgré tout de reconstruire à distance un groupe d'appartenance culturelle¹¹.

Pour citer un autre exemple, les communautés italiennes existent aux Etats-Unis depuis le XIX^e siècle et revendiquent leurs origines. Mais « *la cuisine italienne est en fait devenue une cuisine italo américaine, qui a ses propres catégories,*

*ses propres spécialités, ses propres traditions, qu'en Italie [il n'y a] pas. Par exemple pour Noël il y a ce repas des sept ou des douze poissons. Donc c'est la tradition du repas de Noël sans viande, mais multiplié de manière qui reflète ce que les immigrants avaient trouvé aux Etats-Unis. Les spaghettis sont très souvent servis avec des bouts de viande énorme. Pour nous en Italie, ils sont un peu difficiles à comprendre »*¹². La cuisine italo-américaine est devenue une cuisine en elle-même qui a certes une affiliation à la cuisine italienne contemporaine mais qui s'en distingue. Des Italiens contemporains ouvrent des restaurants à New York qui contrastent et entrent en compétition avec cette cuisine italo-américaine.

Ce sont ces métissages successifs qui construisent au fil du temps ce qui est revendiqué comme identité culinaire en Europe et particulièrement de la gastronomie française¹³.

L'idée du plat national n'existe que dans le regard des autres. « *Quand on pense aux nations, on les associe à un plat emblématique qui sert (parfois) à conceptualiser leur supposée nature profonde : choucroute des Allemands, pizza des Italiens, foie gras et escargots des Français, frites et moules des Belges, paëlla et omelette des Espagnols, poisson cru des Japonais »*¹⁴. Ce sont des plats totémiques censés représenter une culture à atteindre. En effet, l'alimentation est utilisée comme référentiel d'intégration. Pour savoir si les populations immigrées se serait "intégrées" à leur nouvelle culture, il suffirait de regarder comment elles mangent. Comme s'il y avait un point de départ et un point d'arrivée précis et défini. « *Les migrants arriveraient porteurs d'un modèle culinaire stable et symboliquement fort et devraient adopter le modèle de notre (nos) société(s) qui serait lui-même également pensé comme stable et symboliquement fort. La dureté du modèle de la cuisine d'origine des migrants ne ferait que renforcer la dureté d'un modèle culinaire national »*¹⁵.

« J'aime bien, en France j'aime bien la soupe à l'oignon, j'aime bien le bœuf bourguignon.

12. De la standardisation à la défense de l'identité : les guerres culinaires, op. cit.

13. Penser l'alimentation, op. cit, p110

14. Migrations et nourritures. Un continuum, op. cit, p82

15. Ibid. p85

10. Cardon Philippe, Migrations et nourritures. Un continuum, Hassoun, J-P, Crenn C, Quand manger fait société. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017. p86

11. Penser l'alimentation, op. cit, p110

Je reconnais tout à fait que la pâtisserie française est la meilleure au monde et que c'est incroyable, un éclair au chocolat, je sais. Et j'aime bien si je mange. Mais par exemple je ne suis pas capable de manger un éclair au chocolat, entier non. C'est trop pour moi.

J'aime bien que le fait que vous mangez beaucoup de salade, ça j'aime bien.

Les huîtres, les moules, les ... quoi encore ? Je me suis rendu compte que c'est assez français. Fin que c'est assez connu ici en France »

Comme si Carlos en partant de Colombie avait un modèle type "colombien" et en arrivant ici l'objectif serait d'avoir un autre modèle type "français". La première partie de ce mémoire montre à quel point cette vision linéaire est réductrice. À force de revendiquer un patrimoine gastronomique national, l'idée rayonne que nous mangeons et devons manger d'une certaine manière pour être français. La cuisine participe à définir une identité mais elle ne se doit pas d'être figée. Un discours qui peut sembler en contradiction avec le terroir. Comme depuis des siècles, la question est de réussir à s'appuyer sur un patrimoine existant, à une société qui se transforme et à des mouvements migratoires toujours plus rapides. Les crises dont nous parlons depuis le début de ce mémoire, et la crise migratoire en fait partie, ne font pas *tabula rasa* de nos modèles et de notre identité. Ce sont des bouleversements profonds des normes qui n'arrivent plus à faire consensus, une rupture institutionnelle. Néanmoins, cette crise anémique est créatrice. « *L'anomie, pour Guyau¹⁶, est créatrice de formes nouvelles de relations humaines, d'autonomies qui ne sont pas celles d'une référence à des normes constituées, mais ouvertes sur une créativité possible [...] Elle incite l'individu à des sociabilités jusque-là inconnues — dont il dira que la création artistique est la manifestation la plus forte* »¹⁷. Et la nourriture, l'art de cuisiner, de présenter des plats est fortement lié à la création esthétique ou créativité, la vie quotidienne, les passions et les rêves¹⁸.

16. Guyau (1885)

17. Duvignaud, Jean, *Hérésie et subversion. Essai sur l'anomie*, Paris : La Découverte, éd. 1986, p75

18. Penser l'alimentation, op. cit, p104

Vers une plus grande altérité

L'ingestion de nourriture entraîne plus que des questionnements identitaires nationaux. « *Au-delà de la dimension purement nutritionnelle qui ne doit jamais être oubliée, c'est un moyen d'incorporer le soi et non-soi. C'est-à-dire un moyen symbolique de construire, de fortifier ou de modifier son identité* »¹⁹. Cette notion d'incorporation est importante : c'est la croyance selon laquelle tout élément liquide, solide ou gazeux qui pénètre notre corps peut influencer notre identité²⁰. Pendant des millénaires, la relation des Hommes à leur nourriture se base sur la peur de manquer ou de s'intoxiquer, la famine ou l'empoisonnement²¹. Paradoxalement, l'abondance alimentaire n'a pas supprimé ces peurs mais les a au contraire exacerbées. À partir des années 1960, une double relation se crée à la nourriture et au manque vécu pendant la guerre. D'un côté la "revanche sociale" visant à se défaire des souvenirs de la famine, qui se traduit par une surconsommation, de calories, de lipides, de sucres²². C'est l'apparition de la 'malbouffe' que nous évoquions précédemment²³. Dans certaines trajectoires de groupes, la surpondération n'est pas dramatisée, le corps n'est qu'un instrument. Poussée à l'extrême, cette relation peut expliquer l'obésité.

De l'autre, il y a la peur que la gestion de l'abondance se traduise par de l'excès. Cette peur se transforme en un contrôle du corps qui redoute le surpoids. Chez les plus aisés, les plus urbains et les plus jeunes il faut manger léger voire rejeter certains aliments (trop gras, trop sucrés). Le corps est entretenu avec un rapport réflexif, il faut penser à ce qui est mangé et adapter son alimentation pour contrôler sa silhouette, s'obliger à courir. Le corps est un reflet de l'identité morale et sociale. Des pathologies s'expliquent aussi en partie à travers ce comportement alimentaire : l'anorexie, la boulimie²⁴.

« Y'a plusieurs choses, y'a cuisiner, enfin manger quand il faut manger moi déjà j'avoue que j'ai un peu du mal parfois de manger pour ça. Je me fais engueuler par tout le monde. [...] Y'a des matins tu te lèves t'as pas faim euh en fait ça me donne envie de vomir si je mange »

19. Ibid, p85

20. Corbeau Jean-Pierre, à chacun sa pathologie alimentaire, Manger. 303 148, Nantes : Nathan, 2017.

21. Fischler Claude, L'omnivore, Paris, Odile Jacob, 1990.

22. A chacun sa pathologie alimentaire, op. cit.

23. Voir partie II "Une uniformisation des espaces du goût en ville"

24. A chacun sa pathologie alimentaire, op. cit, p30

« En fait c'est quand des fois j'fais des crises de boulimie. Non mais c'est un peu fort de dire ça. Des fois j'ai envie de ... tout manger. (rires) Genre je descends à la cuisine mais ça me le fait plus euh ici mais ça m'arrivait ou à Cherry, chez moi y'a plein de trucs, nouveaux trucs dans les placards t'as envie d'en manger tu vois. Et en fait, j'arrive à faire le parallèle entre un manque affectif tu vois genre t'sais t'es, t'as envie de te faire plaisir et tout tu te sens trop seule et tout tu manges quoi. Enfin moi c'est ça quoi. Je ... quand j'fais des crises, ça a l'air un peu fort, genre t'as envie de manger, grignoter, grignoter. Ouais grignoter. Pour moi grignoter c'est vraiment le truc, j'ai envie de réconfort euh ... faut que je mange des trucs tu vois. Mais ... ouais y'a un côté réconfortant dans manger. Et ça c'est cool. Fin c'est cool, non c'est pas vraiment cool parce que tu prends 15 milliards de kilos »

Ce rapport au corps est un premier niveau de transformations potentielles liées à l'incorporation. Manger agit sur notre silhouette. Selon l'idéal corporel recherché, des choix s'opèrent selon que nous choisissons un modèle de "minceur" ou de "rondeur". Rappelons que l'idéal corporel change au sein d'une société même²⁵, selon les périodes historiques, le genre, l'âge, l'espace géographique choisi²⁶. La recherche est au corps mince au XIV^e et XV^e siècle puis à partir de 1970. Le modèle de rondeur est prédominant à la fin du XIX^e et après la Seconde guerre mondiale. Souvent, abondance alimentaire est synonyme de recherche de minceur. Au contraire, lorsque la dénutrition ou la famine se manifeste, la rondeur est le signe « de la réussite, de la santé voire du pouvoir [...]. L'embonpoint signifie la santé et la beauté avant de devenir signe d'immoralité et de haine »²⁷. En parallèle, les scandales alimentaires se multiplient depuis les années 1990 : crise de la vache folle (1986), inquiétude liée aux OGM, explosion des allergies et intolérances alimentaires ; alors que la possibilité de s'intoxiquer en France et d'en mourir n'a jamais été aussi faible²⁸.

« Zachary a, il est allergique au lait, aux produits laitiers du coup on a appris à cuisiner sans. On a finit par presque la virer de notre alimentation mais pourtant Boris, Abel

25. Boltanski (1968)

26. A chacun sa pathologie alimentaire, op. cit., p28

27. Poulain, Jean-Pierre, Sociologie de l'obésité, Paris, PUF, 2009. pp117-125

28. Neunlist Michel, L'alimentation au cœur de nos vies, Manger. 303 148. Nantes: Nathan, 2017. p41



Souvenirs des Sables-d'Olonne, carte postale, vers 1900. Coll. Association Mémoire des Olonnes / Arexcpo en Vendée / EthnoDoc

et Simon sont pas allergiques au lait mais.... Il a plusieurs allergies alimentaires Zachary ».

Le "bien manger" est un comportement de consommation, une remise en lumière du plaisir, qui a des effets positifs sur nos territoires. Plus profondément c'est aussi une traduction contemporaine de la peur ancestrale de l'intoxication. Ce nouveau comportement alimentaire, poussé à l'obsession a aussi hérité dans les pays riches de son TCA (trouble des comportements alimentaires)²⁹. De nos jours, « *les incorporations alimentaires sont corrélées à un espoir de santé plutôt qu'à l'image du corps* »³⁰. Le corps est toujours contraint par des idéaux esthétiques; les canons de minceur n'ont pas tellement changé depuis les Trente Glorieuses. Néanmoins, "bien manger" recouvre davantage de préoccupations de santé ou d'éthique que de minceur³¹. Comme pour chaque comportement alimentaire, un nouveau type de pathologie apparait, l'orthorexie. « *Le "manger droit" (du grec orthos, "droit", et orexis, "appétit), est diagnostiquée comme une pathologie quand le mangeur passe plus de trois heures par jour à ne penser qu'à sa nourriture afin d'être certain d'éliminer les aliments qu'il juge dangereux* »³². Nécessaire à l'action, à la reproduction, aux fonctionnements de nos corps, c'est une prise de risque obligée. Et pourtant elle peut aussi nous être fatale. Cette influence sur notre vitalité est la deuxième transformation potentielle qui s'opère lors d'une incorporation alimentaire. Cette incertitude peut être rassurée par des labels, des marques, des communautés d'expert. Malgré cette capacité à étiqueter, vérifier parfois à outrance la provenance, à rechercher une traçabilité de tous les produits, il reste toujours un risque de l'inconnu. Même pour l'exemple extrême de ceux souffrant d'orthorexie, en mangeant, nous acceptons d'incorporer des corps étrangers. Cette incorporation exprime un désir de transgressions ou de modifications de nos répertoires et codes alimentaires³³; c'est-à-dire lorsque l'aliment proposé est inconnu, ou que nous sommes surpris d'un goût, lorsqu'il n'y a rien ni régulation culturelle, symbolique, familiale qui puisse nous informer³⁴. S'active alors un "métissage non pensé"³⁵, l'aliment incorporé est étranger, nous ignorons s'il doit être rangé comme bénéfique.

29. Quellier Florent, *Manger, Manger*. 303 148. Nantes : Nathan, 2017.

30. A chacun sa pathologie alimentaire, op. cit. p30

31. Voir Partie II

32. , *Manger*, op. cit., p10

33. *Ibid*. p85

34. A chacun sa pathologie alimentaire, op. cit., p28

35. Corbeau (2002)

« En plus c'est quelque chose qui va nous constituer, physiquement, physiologiquement, quelque part. Euh ... Donc la qualité de ce qu'on va mettre à l'intérieur, on a beau dire mais mine de rien, ça va jouer un peu sur nous quoi. Un peu même beaucoup »

Enfin, se nourrir peut revêtir une dernière transformation, plus symbolique, spirituelle ou éthique. C'est l'incorporation dans notre intimité d'aliments jugés purs ou impurs par des pensées magiques, religieuses, éthiques, idéologiques qui viendraient souiller notre esprit (ou notre âme). Pour exemple, c'est le cas des mouvements animalistes, qui prônent l'arrêt de toute consommation ou rapport de domination envers les animaux, de la consommation de porc dans la religion musulmane, ou encore de la consommation de viande les vendredis dans la religion catholique³⁶.

Nous l'avons compris, dans toutes ces formes, « *manger est un acte intime qui permet la pénétration dans notre corps d'un élément différent* »³⁷. C'est la première rencontre et cohabitation symbolique de soi et de l'autre.

Il existe plusieurs axes dans lequel cette rencontre apparait. Nous l'avons vu jusque-là, l'autre est l'aliment incorporé. « *Ce corps étranger qui surprend en bouche ; qui excite nos papilles et nos muqueuses ; qui les agresse parfois et provoque un plaisir ou un dégoût plus ou moins important ; qui manifeste sa présence au moment d'une digestion difficile ; qui provoque parfois des nausées (métissage impossible entre le corps étranger et le soi qui refuse l'assimilation)* »³⁸. Qui ne s'est jamais retrouvé ballonné après un repas familial ou une soirée particulièrement arrosée ?

« Maintenant c'est des après-midi et des entières, jusqu'à, fin en fait tu finis de manger vers 18h et après euh à 20h, on se demande, bon on mange un truc ? Bé non en fait on vient de finir de manger, on va pas manger »

« C'est finalement plus la quantité de, fin la régularité de consommation d'alcool qui fait que ça alourdit le, pis ce week-end on a vu des amis à Saint-Brévin. C'est pareil

36. Souvent liés aux tabous Partie I « Le dégoût »

37. Penser l'alimentation, op.cit., p106

38. *Ibid* p107

on a bu un peu, pas beaucoup. Ce qui a c'est qu'on boit en soirée, on aime ça et on boit tard et si tu te couches derrière et t'es moitié ... puis on est vieux déjà à 40 ans on se remet moins bien »

L'autre peut aussi être le groupe ayant présidé la production d'un aliment. Le commerçant, l'agriculteur avec qui un contact est établi. Caroline ne mange pas de viande au quotidien mais lorsqu'elle se rend chez ses parents, le boucher est gage de "bonne viande" et de confiance. Vincent se déplace en particulier chez une commerçante au marché, elle lui a été recommandée par une amie.

« Ils achètent de la bonne viande chez Picoulet, chez le charcutier et tu vois quand tu rentres, t'as, ils te mettent ça, mange de la viande, t'en manges pas tu vois. Donc vas-y c'est de la bonne viande »

« Picoulet c'est le boucher de Fime, la ville à côté de notre campagne là. Du coup là c'est bon, j'mange de la viande euh j'en mange pas des masses quoi, mais j'aime bien, ça m'fait plaisir »

« On y va parce que y'a aussi la vendeuse de poisson qui vient avec son camion là. Elle elle est trop. [...] Donc on en profite pour prendre du poisson et euh et des légumes »

L'autre peut aussi être la personne ayant préparé, cuisiné pour soi et qui l'a chargé d'affection³⁹. En manipulant les aliments, elle lui a transmis une partie de ce qu'elle est⁴⁰. C'est cet autre qui est évoqué quand je parle « de toutes les implications que le cuisinier porte »⁴¹. Nous l'avons vu, cette cuisine est essentiellement familiale mais par exemple pour Carlos, ou pour Caroline dans sa grande colocation, la cuisine affective peut aussi être amicale.

*« Le fait que ce soit ma grand-mère j'adore »
Mais sinon je cuisine et j'appelle un de mes amis, un ami plutôt que j'ai que j'aime bien »*

« Les trucs que ma mère fait à manger fin surtout ses,

fin en fait ma mère est un peu test culinaire tu vois »

« La grand-mère d'à côté elle envoyait du lourd en cuisine donc elle nous envoyait plein de bouffe en fait. [...] ah ouais c'était bon. Alors ça n'a rien à voir avec une pizza. [...] Pfff ça a fait des adeptes »

Pour finir, l'autre peut être, dans une dimension plus spirituel ou magique, l'esprit de l'aliment ingéré ou des aliments entrant dans sa composition. Dans de nombreuses religions, des aliments et leurs incorporations sont reliés au divin. Dans la religion catholique, manger l'hostie et boire le vin pendant l'eucharistie signifie prendre en soi le corps et le sang de Jésus-Christ.

Nous pouvons alors émettre l'hypothèse qu'en augmentant notre patrimoine alimentaire, en acceptant le risque lié à l'incorporation, de manière consciente ou non, nous sommes déjà en contact avec l'autre. En d'autres termes, varier notre alimentation permet d'avoir une plus grande flexibilité à l'autre. C'est déjà une acceptation d'un écart⁴².

Le goût est relié à un ensemble d'imaginaires, qui peuvent évoluer au cours d'une vie et venir enrichir ce qui devient acceptable ou non de manger⁴³. La contradiction de la ville c'est qu'elle s'inscrit dans un système qui a mis en péril des terroirs, des imaginaires, de la diversité alimentaire d'un côté. Et de l'autre, elle permet l'accès à des imaginaires culinaires extérieurs, même si standardisé ou industrialisé, grâce à la mondialisation, au flux d'informations. Nous pourrions donc penser que la ville permet aux individus une tolérance plus vaste. Plus l'information circule, plus on devient curieux, même si cela nous dégoûte, de saveurs d'ailleurs. Si des sushis étaient servis il y a 20 ans sur une table nantaise avec des baguettes, personne n'aurait probablement essayé de manger du poisson cru avec du riz, trouvant cela répugnant. Et même si quelqu'un avait voulu essayé, l'utilisation des baguettes aurait été bien étrange. Aujourd'hui, bon nombre d'occidentaux connaissent les sushis et savent comment tenir des baguettes. Ce sont des univers qui se sont ancrés dans l'imaginaire, voire dans le patrimoine culinaire de bon nombre d'occidentaux. Ma mère par exemple utilise les

39. Voir partie I
"Cuisine de femmes
et transmissions"

40. Penser
l'alimentation, op. cit.,
p154

41. Ibid.

42. L'écart et l'entre,
op.cit.

43. Voir partie I
"Le dégoût"

baguettes comme un pique à brochette, et ma grand-mère paternelle m'a avoué un jour qu'elle ne se rendait pas en Asie en partie parce que la nourriture, et notamment l'utilisation des baguettes lui était inconnue. Et pourtant, petite anecdote de confinement, connaissant quelques experts de consommation de sushis, ils n'avaient jamais vu de betterave crue ou de navet.

L'idée n'est donc pas d'opposer urbain / ruraux, local / mondial mais plutôt de questionner une peur ou un dégoût de ce qui n'est soi. Comme nous l'avons vu précédemment⁴⁴, les notions de patrimoine alimentaire sont complexes mais la flexibilité est possible. En ayant accès à des patrimoines distincts, il devient plus facile d'incorporer, d'accepter ou de refuser d'autres manières de faire. Après tout, « l'orientation commune permettant aux membres du monde entier de se reconnaître et de se comprendre est née de leur variété et de leur diversité »⁴⁵. Refuser à tout prix de reconnaître l'existence du *fast food* nie un métissage au même titre qu'affirmer que le croissant est une invention française. « Nous pourrions conclure ce « vagabondage » en considérant la dimension métaphorique du goût comme une découverte de l'altérité. Il s'agit alors d'accepter ou non le métissage de son identité en incorporant des saveurs, des textures, des valeurs symboliques étrangères à soi en prenant le risque de la transition »⁴⁶. La question est alors de savoir si nous acceptons ce rapport à l'autre ou si nous tentons de nous en détacher dans une forme de reproduction d'un modèle "authentique" mythifié.

45. Penser l'alimentation, op. cit., p154

46. Petrini Carlo. *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*. Barret-sur-Méouge : Yves Michel, 2005, p53

47. Saint Pol (de) Thibault, *Quand est-ce qu'on mange ?*, Terrains & travaux, 2005, vol. 9, n° 2

Construire un "nous éphémère"

Au-delà d'une première rencontre avec l'altérité faite dans l'intimité, manger permet aussi de créer une relation de groupe. Nous choisissons notre place, c'est-à-dire de « partager ou non sa table avec d'autres convives » pour reprendre la définition de la commensalité⁴⁷. Nous acceptons alors celui ou celle avec qui nous nous asseyons. C'est quelqu'un qui frôle notre nourriture, qui la touche, qui

nous sert, qui peut potentiellement nous contaminer⁴⁸. Nous acceptons aussi de révéler une partie de nous-même, « manger, c'est donner à voir nos goûts, nos dégoûts, notre relation au goût, notre relation au corps, notre relation au plaisir, notre sensualité »⁴⁹. Enfin, "manger avec" a une portée symbolique forte. Accepter une cohabitation de nos "bulles proxémiques"⁵⁰, de nos espaces personnels lorsque nous mangeons est très révélateur. Dans certaines cultures, partager un repas crée entre les mangeurs une relation très forte qui se rapproche des liens de parenté et qui entraînent une série d'obligations. Pour d'autres, les repas ne peuvent être partagés qu'avec certaines personnes⁵¹. Manger avec d'autres est alors désirable, acceptable, à éviter ou interdit.

« J'ai des potes je les invite le soir, bon ba j'ai mangé des pates depuis trois jours je leur dis viens on va faire une quiche »

C'est un moment qui est réfléchi en amont, qui fait l'objet de stratégies⁵². Ces stratégies s'expriment dans l'espace, "où s'asseoir ?" ou dans le choix de compagnon, "avec qui s'asseoir ?" Le dernier grade d'altérité concerne celui ou celle avec qui nous partageons le repas car « l'Autre c'est d'abord celui qui ne mange pas comme soi »⁵³. En acceptant de manger "en compagnie de", nous acceptons d'être témoin de cet écart : « manger c'est aussi partager un repas, manger "ensemble" comme l'indique l'étymologie du mot "compagnon" (ceux avec qui on partage le pain) et, à un degré encore plus fort, celle de "convives" (ceux qui vivent ensemble, du latin cumvivere)⁵⁴. Manger socialise et acculture »⁵⁵.

Dans le langage, des indices permettent de distinguer la création de cette commensalité. Même si à l'oral nous avons tendance à utiliser le "on", nous notons quand même plusieurs manières de s'exprimer. L'utilisation du pronom indéfini "on" est lié à un discours plutôt général. Il se rapporte davantage à un système normatif, reprenant la vision dominante entendue partout.

« Enfin la cuisine on sait faire depuis des millénaires avec le feu »

48. Je renvoie une fois encore à la crise du COVID-19, à la fermeture des restaurants ou de la restauration collective

49. Penser l'alimentation, op. cit., p153

50. Edward Hall (1966)

51. Jean Pierre Poulain cite ici la société indienne et son système de caste qui ne permet pas à une caste inférieure de toucher la nourriture, ou la société polynésienne pré-colonialiste qui séparait le repas selon le genre puisque certains produits ne pouvaient pas être touchés par les femmes.

52. Cardon Philippe, *Manger entre pairs à la cantine : les effets de la commensalité institutionnelle sur le placement à table des élèves*, Comoretto, G. *Quand manger fait société*. 1re éd. Villeneuve d'Ascq, France : Septentrion, 2017. pp105-116

53. Héritier-Augé, Françoise, *La leçon des "primitifs"*, in *Espaces 89, L'identité française*, Paris, Tierce, 1985. pp56-65

« On est jamais allé aux restaurants comme Macdo ni les pizzas pas du tout. »

« Mais c'est un truc [les restaurants] on aime je pense c'est juste parce qu'on a pas l'habitude, on s'en passe quoi. »

Au contraire, en prenant des situations plus précises, un autre système émerge, les règles du "nous". « Les incorporations, le métissage avec des altérités "nourrissant" la reconstruction identitaire »⁵⁶ sont en lien avec ce "nous". En marquant le "nous", c'est aussi l'identification et l'appartenance à un groupe qui sont revendiquées.

« Alors nous, c'est très frustrant parce qu'on parle pas quand on mange mais on mange tous ensemble »

« Nous on prend beaucoup de soupe. [...] Nous le dessert c'est plutôt le jus. [...] Parce que nous on prend du café toute la journée »

« Bah en fait, nous c'est que la cuisine elle est en bas. Et nous on vit dans les étages. »

Enfin, un troisième pronom est aussi utilisé. Le "eux" qui vient marquer une non appartenance forte. Ce "eux" se double de "la différence" qui marque une comparaison entre son point de référence et ce que nous comparons, comme si une fois encore il y avait une base à laquelle se référer. Nous constatons que nous sommes tous le "eux" de quelqu'un d'autre. Pour Caroline ce sont les colombiens, pour Carlos les israéliens et les mexicains, pour Hortense les japonais. Il est aussi applicable à la terrasse et au restaurant. Le "eux" pour ceux qui sont sur l'espace privatisé sont ceux qui n'ont pas payé leur place. Pour ceux qui sont en dehors, le "eux" désigne ceux qui sont regardés avec envie.

« Déjà chez eux c'est froid [...] En plus eux ils sont pas ... ils mangent pas nécessairement de la viande dans un repas. Et bon déjà ça s'est différent.

« La seule chose qui est différente c'est que eux aussi

ils mangent très épicé mais bon »

« Et pour eux c'est un truc de ouf quoi, putain c'est chelou de manger que ça. et du coup c'était ça qu'était un peu ... bah euh différent quoi »

« Au Japon, et eux par contre en fait ils ont énormément de légumes »

« Les parents de mon copain eux ils font la récolte par an »

Dans l'espace intime, les mangeurs créent un "nous" qui leur est singulier. Nous pouvons supposer que nous cherchons à recréer ce même "nous" dans l'espace public. L'aliment est alors un élément clé pour créer ce groupe. Manger dans la rue permet d'avoir des échanges et d'amorcer la communication. « L'aliment peut être le début d'une dynamique de communication et de découverte de l'altérité »⁵⁸.

Manger en dehors de son espace privé seul peut créer des situations de marginalisation ou tout du moins des situations plus individuelles. Quelqu'un de façon discrète et solitaire regarde l'animation urbaine⁵⁹. Mais il est intéressant de regarder ce qu'il se passe avec quelqu'un qui mange en groupe, notamment dans l'espace urbain. Pendant les itinéraires de la phase 1**, c'est-à-dire pendant le repas, tous les goûteurs m'ont demandé si j'avais déjà mangé en amont. Si ce n'était pas le cas, ils m'ont proposé quelque chose à partager, Vincent avait même acheté plus de chouquettes dans l'idée de me les proposer. Pour la phase 2 de la pomme, au contraire personne ne me questionne ou ne me propose de partager.

« Toi tu vas pas manger ? [...] Ah oui ? qu'est-ce que t'as mangé ? »

« J'ai pris des chouquettes. Est-ce que ça te fait envie ? »

« T'as mangé toi ? »

54. Fisler Claude (dir), Les alimentations particulières. Mangeons nous encore ensemble demain ?, Paris : Odile jacob, 2013.

55. Manger, op.cit., p8

56. Penser l'alimentation, op. cit., p112

57. Ibid.p154

58. Fumey Gilles, dir. Meadows Fiona (CAPA/Ifa) et Bouisson Michel (VIA), Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, Paris, Cité de l'architecture & du patrimoine, 17/10/2012

59. Ibid.

En mangeant leur repas, les goûteurs ont cherché à recréer un "nous éphémère"⁶⁰. C'est-à-dire que des personnes achètent à manger dans une enseigne quelconque et s'installent sur un banc disponible, par terre ou marchent. Il y a des endroits où il est possible de s'approprier l'espace urbain, la rue en s'asseyant et en partageant de façon collective. Le grignotage, une prise de repas intermédiaire d'un aliment nomade n'implique dans les exemples pas les mêmes contraintes. Il est alors admis que seulement une des deux personnes mange. Mais ces grignotages, ces repas moins structurés sont aussi encadrés par des règles sociales.

Le rapport possible à l'altérité nous renseigne donc sur l'espace dans lequel nous mangeons. « *Autrement dit, 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* »⁶¹. L'espace public est un espace d'expression fort d'altérité, non permise dans la plupart des espaces privés. Le marché notamment « *servait de soupape de sécurité, c'était un lieu où l'on pouvait lever le masque et oublier ses chagrins* »⁶². Carolyne Steel utilise notamment l'exemple du carnaval pour accentuer cette rencontre. Le carnaval célébrait tout ce que la vie ordinaire et la religion réprimaient : le rapport au corps, les dégradations et les plaisirs de la chair, la bienséance. C'est à travers ces espaces que se traduisent la relation d'altérité, ils ont un rôle civique et d'expression forts. Ce sont « *des espaces communs auxquels les gens s'identifient, sur lesquels ils ont prise. Les rues sont des espaces partagés ; tant par leur usage que par leur possession, elles constituent la base du domaine public urbain* »⁶³.

Nous cherchons toujours à être au plus près de nos pairs, de ceux que nous apprécions et avec qui nous nous identifions⁶⁴. La contrainte d'un placement ou d'une fréquentation augmente au contraire cette confrontation à l'autre. Nous pouvons nous retrouver dans une situation où nous sommes forcés de nous asseoir "à côté de", lors d'une fête de famille, dans le cadre du travail, en restauration collective. Mais ces situations sont assez rares. Dans l'espace public la contrainte du placement est plus forte.

Nous nous retrouvons plus souvent dans cette situation où la personne assise à côté de nous est inconnue. Dans la majorité des cas, ces situations ne sont pas suffisantes à la convivialité. Entre commensaux, nous nous retrouvons parfois à manger les uns à côté des autres sans échanger le moindre sourire, le moindre propos ou le moindre service⁶⁵. Il existe néanmoins peu d'espace où nous croisons des personnes qui ne nous ressemblent pas. Ces situations ouvrent des possibles « *convivialités et des commensalités complices durant lesquelles ils souhaiteraient faire savoir à l'autre qu'ils désirent faire sa découverte, développer une forme de proximité* »⁶⁶. Ce contact peut aussi être vu comme une possibilité d'exprimer un pluralisme culturel et « *d'accéder à une culture différente, de concilier, d'accorder les codes qui nous déterminent, de "sortir de soi pour entre dans le monde"* »⁶⁷. Pour comprendre l'apparition de ces situations, il faut changer d'échelle et se replonger dans contextes précis.

65. Penser l'alimentation, op. cit., p98

66. Ibid. p110

67. Ibid.

60. Corbeau (2002)

61. Manger, op. cit., p7

62. Poulain Jean-Pierre, Corbeau Jean-Pierre. Penser l'alimentation : Entre imaginaire et rationalité. Toulouse : Paris: Privat, 2002. p164

63. Penser l'alimentation, op. cit., p189

64. Manger entre pairs à la cantine : les effets de la commensalité institutionnelle sur le placement à table des élèves, op. cit., p108



Combat de carnaval et Carême, Pieter Brueghel, 1559

B/ DES SITUATIONS RÉVÉLATRICES D'UN ESPACE PUBLIC RICHE DE SINGULARITÉS

Sans contexte et lieu prédéfini, il est facile de penser qu'il existe une uniformisation, une cuisine française, italienne ou japonaise⁶⁸. La micro situation dément cette idée. La première partie de ce mémoire s'appuie elle aussi sur du "cas par cas", et c'est là que se déploie la richesse du goût. Transmettant des sensations très intimes, sensibles et profondément individuelles, le goût est difficilement exprimable par le langage⁶⁹. Ce sens est donc encore peu représenté dans les études sensorielles et en lien à la ville. Et pourtant ce sont ces caractéristiques qui le rendent si complexe et riche à explorer. Pour comprendre les situations présentées par la suite, il sera fait régulièrement référence aux cartes et itinéraires^{**}, il est préférable de les consulter en parallèle.

Manger en groupe au Jardin des Plantes

68. Delorme Florian, *De la standardisation à la défense de l'identité : les guerres culinaires, Le goût des autres, France culture, 21/12/2016.*

69. Beck Robert, Krampfl Ulrike et Retailaud-Bajac Emmanuelle, *Le goût et le toucher de la ville, Von Hoffmann Viktoria Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours. Villes et territoires. Tours: Presses universitaires François Rabelais, 2013*

Extrait de carnet de recherche – dimanche 20/10/2019 – 13h30- Jardin des Plantes, Nantes^{**}

Nous effectuons avec Leah un itinéraire préparatoire. Nous mangeons toutes les deux des pitas que nous achetons à Commerce. C'est un dimanche d'octobre assez froid. Nous décidons de nous asseoir sur un banc dans le Jardin des Plantes, pas très loin de l'entrée. Nous nous tournons légèrement l'une vers l'autre pour pouvoir discuter. En face de moi à gauche, un groupe de sept jeunes, environ 18 ans mangent des kebabs. Ils sont assis sur un banc du Jardin des Plantes. Comme ils sont trop nombreux pour utiliser un seul banc, ils se sont répartis en deux groupes. Quatre d'entre eux sont assis sur le banc. Les trois autres utilisent leurs bagages pour s'asseoir. Chacun s'assoit sur une valise ou un sac



différent ce qui varie les positions d'assise. Un banc à leur droite, très proche est pourtant libre.

Avec toutes leurs affaires, ils semblent attendre le train, le bus ou être là en lien avec la gare. Ils mangent un kebab, je le reconnais aux barquettes jaunes en polystyrène expansée qu'ils ont entre les mains. Ils mangent tous avec les doigts. Cette fameuse barquette permet une grande flexibilité, d'une part elle peut être fermée et transportée. D'autre part, elle permet une grande liberté, il est possible de la poser sur ces genoux comme le font certains, pour manger frites ou sandwich. Ou de la tenir avec une main et manger avec l'autre comme le fait une des filles du groupe.

Nous sommes dans un espace public plutôt créé pour la déambulation, l'assise solitaire ou les petits groupes. Les pelouses ne sont pas accessibles. C'est le seul grand groupe que je vois manger dans cet espace. Certains sont plus nombreux mais ils se baladent sans s'arrêter.

C'est un lieu davantage de contemplation des fleurs, arbres et oiseaux. C'est aussi un lieu touristique, qui est inclus dans le voyage à Nantes, où il y a régulièrement des installations artistiques.

Il est possible d'aller au restaurant qui est plus haut où il y a des tables mais elles ne sont accessibles qu'au restaurant. Ou bien d'utiliser les tables dans la serre lorsque celle-ci est ouverte mais il faut une connaissance pointue du lieu pour les connaître. De nombreuses possibilités existent, je m'amuse à les lister dans ma tête. La serre n'est pas ouverte, ils ne connaissent pas suffisamment bien le jardin, ou alors leur train n'est pas dans longtemps et ils ne veulent pas s'éloigner trop de la gare. Nous partirons avant eux. Ils ne sont pas si pressés finalement.

Hortense, la marche dans la ville et la nourriture nomade

À la différence du groupe dans la situation précédente, Hortense dit ne pas manger dans l'espace public. Comme pour Caroline, manger dehors est surtout lié à des moments de convivialités ponctuels, des événements festifs comme des anniversaires, l'été mais qui ne sont pour elle pas reliés à de l'affectif ou des souvenirs particuliers.

« Et sinon en règle générale, dehors y'a les barbecues qu'on fait avec les copains de temps en temps, y'a ceux qui sont encore chez leurs parents qui ont encore l'appartement conséquents. On fait les goûter d'anniversaire, vu que je suis née en été, en général il fait beau.

Et je sais qu'à un moment donné à un endroit c'est genre dehors, se poser dans l'herbe et boire euh. Manger c'est plutôt chez moi et après, parce que sinon c'est la porte ouverte à tous les abus. En fait sinon je vais bouffer tout le temps. »

Il lui arrive parfois de boire des coups avec des amis dans la ville mais elle avoue ne jamais s'autoriser à manger dans l'espace public pour contrôler son alimentation. Selon elle, elle ne mange donc jamais dans la ville et concentre ses repas en priorité chez elle.

Lors de l'itinéraire**, elle est pourtant moteur dans les choix des chemins que nous allons emprunter.

« Bé on va chercher un passage stylé par ici ...

Je voulais te proposer par là-bas

Donc là on va prendre la route que je connais et après on va aller à gauche.

On va aller par là »

Elle a une connaissance fine du trajet et du quartier que nous allons parcourir. Cette connaissance se traduit dans la forme de l'itinéraire**. Nous faisons une grande boucle et elle sait où passer pour ne pas revenir sur ses pas. Elle le connaît et l'a déjà parcouru, c'est un quartier dans lequel elle vit. Elle y marche, commente les espaces qui ont changé, me décrit les petits commerces du rez-de-chaussée, les maisons qui ont un nouveau portail, ou celles qui sont remarquables, comme la "maison rose" ou les "maisons de Dracula".

« C'est à partir de là-bas que je me perds un peu genre si tu continues, là on doit être genre à Moutonnerie, quelque chose comme ça. C'est tellement le flou là-bas ça se ressemble, c'est super rigolo, et en fait tu peux te retrouver par hasard sans le vouloir sur le bâtiment les Melinet par loin. Une fois ça m'est arrivé je suis tombée dessus.

Pour moi on arrive dans une des deux parties de Nantes, je connais bien j'ai eu un copain qui habitait à Doulon. Donc quand on était ensemble, je faisais tout le temps le trajet à pied ... et je me perds à chaque fois.

Avant c'était une maison comme ça

Bé c'est pas loin soit c'est tout droit et vous prenez à gauche soit vous allez à droite en fait c'est juste derrière ! »

Lorsqu'un homme s'arrête en vélo pour demander son chemin, elle le lui explique sans hésiter. C'est une marche commentée mais elle est aussi prête à se perdre. Tels les situationnistes⁷⁰, elle se place elle-même dans des situations inconfortables, où elle risque de s'égarer, de se faire renvoyer, « *juste pour découvrir de nouveaux endroits* ». Elle parle à plusieurs reprises des "chemins de traverse".

« Si c'est des endroits que j'aime bien, fin là c'est un peu des raccourcis dans un sens où c'est un peu des chemins de traverse.

J'ai repéré 3 chemins de traverse dans Nantes, en fait c'est des passages entre les maisons. Y'en a un derrière ...c'est du vieux bâti vraiment, c'est entre deux jardins, t'as un grand mur entre c'est drôle parce que t'es vraiment au milieu de chats, t'as tous les chats de la ville. Y'a personne qui passe et ça fait un super raccourci »

J'ai relevé ce terme car il me semble caractéristique de la manière dont Hortense parcourt la ville. Dans *Harry Potter*⁷¹, "le Chemin de Traverse" est une rue commerçante située à Londres. C'est un ensemble de petits commerces, restaurants et autres curiosités, cachés aux yeux des "moldus" des non-initiés. Par cet itinéraire, elle m'emmène dans son univers.

Cette pratique est renforcée par la nourriture. C'est en mangeant, la pomme par exemple, qu'Hortense me fait découvrir le quartier et qu'elle me montre les choses. Elle finit sa pomme en même temps que son flot de parole diminue. De la même manière, elle finit son petit déjeuner de chez elle jusqu'au tram ou parfois même sur tout le trajet jusqu'au fac soit plus de 4 km. Il est donc surprenant qu'elle affirme ne pas manger dans l'espace public. Je dirais que c'est au contraire une goûteuse aguerrie. La nourriture, qu'elle soit prise complémentaire ou séquence dissoute

est son accès à la ville. En parallèle de cette connaissance de l'espace, elle a aussi une connaissance de la pratique de manger en se déplaçant. Elle jongle facilement entre la marche, manger et les signaux urbains qui l'intéressent. Nous l'avons vu, la pomme est un aliment qui s'adapte bien à cette situation et il aurait été intéressant de tester ces hypothèses avec l'autre phase. Malgré tout, elle mange la pomme sans s'arrêter. Je ne me rends même pas compte quand elle la jette, tout est fluide, nous ne nous asseyons pas pendant tout le trajet.

« En fait, c'est pas manger mais j'avoue les pommes c'est quand je commence le matin et que j'ai pas eu le temps de prendre de p'tit déj ou que j'ai pas fini, en fait je finis par une pomme pour aller jusqu'au tram.

J'ai pas forcément le temps d'aller faire du sport ou, quand t'as des fois deux fois des cours de trois heures qui s'enchaînent. [...] mais ça m'arrive dans une semaine, qu'il y est deux fois pas de tram le matin pour aller en cours. »

Hortense a commencé à manger assez tard le long de l'allée commandant Charcot et termine sa pomme dans la rue. Arrivées sur la place de la gare, elle décide de poursuivre son chemin sans passer par l'intérieur du Jardin des Plantes. Nous nous engageons dans les rues qu'elle semble connaître et faisons le tour en longeant le cimetière. Hortense est très critique des aménagements contemporains réalisés ces dernières années. Elle préfère les chemins parallèles, les rues peu empruntées. Elle évite intentionnellement les espaces "phares".

« Déjà l'endroit où je t'ai retrouvé le p'tit square, les endroits ici ils ont décidé de refaire alors que c'est des endroits qui ... Après le lieu précisément on où est, ils décident de mettre des jolies marches voilà ils mettent des bambous. Parce que c'est beau les bambous

Dis dont ça a changé de tête [les marches]. Mais je me demande si ça va fonctionner, c'est comme derrière, ils voulaient faire un mini jardin participatif, mais en fait

70. Begout Bruce. *Dériville : Les situationnistes et la question urbaine.* Paris : Inculte, 2017.

71. Rowling J.K. *Harry Potter and the Philosopher's stone.* London : Bloomsbury, 1997.

c'est un endroit, je sais pas si t'as vu mais y'a pleins de tags enfin, les gens bourrés ils viennent quand même là, ça reste un endroit en recul. Enfin là c'est pareil après on sait pas ce que ça va donner. Il voulait mettre des plantes mais bon ils ont quand même mis du béton. Ça reste encore un truc tu vois bah pas très biodégradable. Pas trop en accord avec la nature, merci pour le gazon.

Je comprends pas ce qui s'y [la gare] fait. Ouais c'est sûr que c'est ultra moderne fin, au sol de la mosaïque. Et ici c'est vraiment genre, bon bah voilà (en montrant la maison rose)

En Ardèche je skattais beaucoup et avec mes potes on s'était posé pourquoi les marches et en fait c'est relié aux jeunes. Là ils veulent que des jeunes viennent du coup ils mettent des marches ! [...] J'suis genre, mettez des tables ! Je sais pas si y'a des marches, sans mauvais jeux de mots qui marchent ... »

Pour elle, les installations ne "marchent" pas, ils traduisent des intentions qui ne sont pas en accord avec la réalité des usages.

Vincent, un regard qui s'affine par le sens du goût

Nantes est une ville que Vincent côtoie ponctuellement, pour se divertir puisqu'il habite Rezé. Il se considère rezéenn mais « la ville » se réfère à Nantes. Il a donc une connaissance occasionnelle du fragment sur lequel nous faisons l'itinéraire. Cette connaissance se lie à des repères d'il y a une vingtaine d'années, lorsqu'il vivait à Nantes**.

« Donc euh la ville je, j'y vis pas en fait. Je la connais pas du côté professionnel. Je la connais plus, je la connais plus sur les sorties. Euh... et ouais sur les sorties en fait. Ou sur les temps d'achat ou de shopping tu vois.

Donc non je suis rézeen du coup depuis 4 ans et donc proche de la ville depuis 4 ans.

Ouais tout cet espace-là. C'était pas pavé ça en fait, c'était une rue euh ... qui a été d'ailleurs condamnée »

« Et du coup on est allé à La Maison. Pour que Zachary voit. Bon il a pas trop tripé mais ... Après ça doit bien marcher voilà parce que c'est un peu atypique mais ça a pas mal vieilli l'intérieur. Bé après le concept il reste sympa. Ça doit fonctionner pour les gens qui ont un routard ou un p'tit futé (rires) ou les étudiants aussi j'ai vu que c'était assez ... jeune. J'y étais pas retourné depuis, 2001 j'pense »

Quand nous démarrons l'itinéraire, il ne fait pas forcément attention à son environnement. Un tram manque de le renverser. Lorsqu'il commence à manger sa pomme, il se met aussi à parler de lieux devant lesquels nous passons**. Il a un rythme assez lent, nous marchons puis nous arrêtons. Progressivement sur les deux itinéraires, il développe une grande attention pour les espaces et c'est lui qui m'emmène assez aléatoirement dans son univers. Il ne sait pas vraiment lui-même où nous allons, nous prenons beaucoup de rues qu'il ne connaît pas, passons devant des bars, restaurants qu'il repère pour plus tard. Les parcours avec Vincent sont des boucles. Le résultat est néanmoins incertain et se concentre vers le centre-ville et des espaces qu'il a déjà parcouru.

« Tu veux qu'on passe là ? Alors tu vois j'étais jamais passé là en fait (en parlant du passage sous le LU) j'avais vraiment pris ce passage-là »

« Non, jamais. J'y suis jamais allé. [Au musée des Beaux-arts]

J'me dis que je regardais bien ici regarder ce qui se fait dedans là. Ça je connaissais pas comme lieux.

Quelques jeux dans le coin là. Bon à voir, la forge. »

Il a plaisir à marcher, ça se voit et il me le dit. Nous prolongeons largement les itinéraires avec à chaque fois de vrais temps de pause. Il commence à manger à deux endroits différents, sur l'allée Commandant Charcot pour la pomme et avant ça pour la quiche, au niveau du rond-point juste après le passage à niveau alors qu'il m'avoue avoir très faim.

Vincent est très attentif à l'espace qu'il traverse, il dit lui-même que ces itinéraires lui permettent de plus regarder la ville. Il observe, il commente : les détails du cloître, le fait que le sac ait disparu à la fin du parcours, l'arbre à kaki, les bureaux, les gens que nous croisons, la sortie que nous avons pris la dernière fois. **

« Y'avait un sac tout à l'heure qui a été pris là. Une livraison peut-être ? »

J'ai la sensation que des deux promenades là j'aurais rarement focalisé mon attention sur les bâtiments et sur l'architecture. Euh ... voilà. Je m'en rends compte.

Comme quoi on marche vraiment pas vite. Mais en même temps j'suis bien ici à faire une pause, c'est aéré en fait là c'est ce qui est agréable j'trouve. Ça permet de profiter des façades des bâtiments

Mais je me demande si c'est pas la première fois. J'crois pas. Mais peut-être. Alors je l'ai pris en voiture mais tu vois en voiture tu ne l' observes pas du tout pareil. J'ai déjà pris en voiture j'ai dû tourner une ou deux fois dans le quartier pour trouver des places un soir peut-être en venant écouter un concert. »

Il m'explique que lorsqu'il vient à Nantes le soir, il a tendance à venir en voiture et à se rapprocher au maximum du l'endroit où il va, souvent pour écouter ou jouer de la musique. Il ressent alors une différence de perception de la ville en voiture et à pied.

Nous restons à des endroits pendant de long moments, jusqu'à une vingtaine de minutes pour certains. La Place Saint Pierre a notamment été un point d'attention fort. De

tous les focus possibles avec ses façades imposantes, la cathédrale, les banques et les magasins c'est ce petit café qu'il connaît et qui ressort. Il n'évoque pas du tout la cathédrale. Dans cet endroit, il a joué de la musique, il semble y avoir des histoires. C'est un café qui est si petit qu'il n'est composé que d'un comptoir et de quelques tables, il n'accueille que les habitués et sa terrasse permet de repousser un peu les murs.

« Puis y'a le café Saint Pierre là-bas, qui s'appelle le Saint Pierre. C'est un café de quartier en fait [...] Aux beaux jours il bénéficie d'une petite terrasse. Donc ça c'est cool. Parce que, à l'intérieur c'est vraiment miniature quoi. Donc lui [un ami qui habitait le quartier] il m'a fait connaître le café Saint Pierre et on y a joué deux fois pour la fête de la musique. Donc clientèle ouais des voisins, les commerçants »

« J'peux aussi aller dans un... dans un supermarché, m'acheter trois trucs, format salade euh, et m'asseoir. Voilà.

Alors je me rends compte qu'on marche, qu'on marche et qu'on se pose pas. Euh alors le lieu il incite presque à se poser mais c'est vrai je suis à l'aise à marcher. On peut continuer de marcher c'est bien. »

« Non ça me va de manger en marchant. »

Avec Vincent nous ne nous asseyons pas du tout dans les itinéraires. Même si le Jardin des Plantes propose des assises, ce n'est pas suffisant pour qu'il s'arrête. Il semble être à l'aise dans cette combinaison marche et nourriture que ce soit pour la pomme ou la quiche. Il lui arrive de manger dans la ville mais plutôt de façon statique. Pourtant, il alterne aisément entre la quiche et les chouquettes qu'il tient sous le bras pendant l'itinéraire. Il ne parle pas la bouche pleine ce qui crée des pauses courtes lorsqu'il parle. Ces pauses se combinent à des pauses dans la marche qui forment un rythme dans l'itinéraire.

« Ah ouais putain mais j'étais pas repassé depuis un moment en fait. Bé depuis la fin des travaux gare nord. Ah ouais et du coup ce qui fait que de là-bas (en pointant la gare), ça ouvre carrément sur le jardin.

Alors souvent non mais euh j'ai vraiment plaisir à y venir quoi. J'ai découvert, on l'a fait découvrir aux enfants en fait »

Vincent s'émerveille des espaces qu'il découvre changés, que ce soit les marches, le parvis de la gare, l'aménagement du Jardin des Plantes. Il ne les fréquente que peu souvent mais lorsqu'il y vient il y prend plaisir. Il me présente les nouvelles qualités de ces espaces, d'être au bord de l'eau pour les nouvelles marches, le lien renforcé entre la gare et le jardin. Nous passons dans les deux itinéraires par de nombreux lieux symboliques de Nantes : Le Lieu Unique, la gare et le Jardin des Plantes mais aussi le Château des Ducs de Bretagne, la cathédrale, le musée des Beaux-Arts, le cours Saint-André. Et pourtant, ce ne sont pas ces lieux que Vincent commente, ils disparaissent presque.

La Soirée des Tables de Nantes, une juxtaposition d'espaces

Nous avons vu que la soirée des *Tables de Nantes* n'était pas aussi accessible qu'elle voulait bien nous le faire penser⁷². Néanmoins, malgré cet événement à l'image maîtrisée il est intéressant de s'y plonger pour interroger la notion d'uniformisation des saveurs et des pratiques. Cet événement ne se situe pas à côté d'un bâtiment remarquable. Comme pour Vincent, c'est à une échelle plus restreinte que nous nous plaçons.

Extrait de carnet de recherche – vendredi 27/09/2019 – 19h-21h - Rue Fourré, Nantes*

L'itinéraire se déroule le long de la rue Fourré, piétonnière pour l'occasion. Je la choisis car elle regroupe une

grande concentration de restaurants dans un périmètre restreint. Le fait qu'elle soit piétonne rentre aussi dans mes critères, je m'imagine qu'une appropriation, si appropriation il y a, sera plus évidente sans le passage continu de véhicules motorisés.

Au-dessus de nos têtes, dans toute la rue, des drapeaux aux couleurs de l'événement volent au vent. Il est 19h, il y a déjà un peu de monde qui déambule entre les stands. La première chose que je remarque, ce sont ces énormes tables déployées au milieu de la rue, sur la chaussée. De simples tables en bois recouvertes de bâches vertes, et des bancs comme il en existe pour les pique-niques.



Les restaurants sont bien sortis dans la rue. Chacun est doté d'une structure métallique identique, certainement prêtée par le voyage à Nantes à laquelle d'autres tables, réchauds, planchas, grills ont été accolés selon les besoins. Chaque stand est décoré différemment, avec des couleurs, des objets, des menus. Ils utilisent le trottoir, dans la continuité de leur vitrine et la queue se déploie sur la voirie. Dans la première vingtaine de minutes, j'ai été témoin de scènes d'échanges entre restaurateurs et clients autour d'un verre de vin, de la première grillade. Pour certains ils se reconnaissent comme des habitués du quartier. D'autres peuvent encore déguster leurs plats, appuyés contre un stand. Et puis très vite, les rues se remplissent jusqu'à bientôt avoir des queues qui viennent toucher les façades de part et d'autres de la rue. Le rythme s'accélère. Les manières



de manger se déclinent. Les portions sont petites, servies dans des bols ou des assiettes, il est donc assez aisé de les manger debout. Je vois des personnes, une assiette d'acras à la main, les déguster dans la queue de l'U.N.I, avec les doigts. À l'angle de la rue Fourré et rue Colmar, cinq jeunes sont arrêtés pour manger en cercle. Trois se tiennent debout, deux sont appuyés sur l'appui de fenêtre situé à hauteur de taille environ. Ce muret, c'est la façade du restaurant vietnamien *Can Tin Viet*, qui est ouvert mais ne participe pas à l'événement. Ils mangent avec des baguettes une portion du restaurant d'en face, *Izakaya Joyi* ou avec des couverts celles de *Papill'*. Les petites portions leur permettent de les apporter facilement à leurs visages ou au contraire de se baisser pour faire glisser les aliments jusqu'à leurs bouches. Derrière eux, dans le restaurant, des clients commandent à manger, déchantant probablement en voyant la queue devant chaque stand.



Les tables sont aussi prises d'assaut pour les plats plus difficiles à manger, pour le risotto ou le tartare d'huître par exemple. La multiplication des assiettes, ou une assiette et un verre poussent aussi les gens à s'asseoir. Les familles sont majoritairement assises, surtout quand il y a des jeunes enfants. De l'autre côté de la rue, un bar a également ouvert pour l'occasion et sa terrasse, elle aussi prise d'assaut est juxtaposée aux tables de l'événement.

Les odeurs sont partout. D'abord les acras à l'ail, qui dégagent une forte odeur de friture et me rappellent les acras de morue de ma mamie portugaise. Puis la pizzeria, qui a aussi ouvert pour la soirée et qui dégage une odeur de pain chaud. Mais par-dessus tout, ce sont les stands ayant des grills extérieurs qui embaument les deux rues. Une odeur de poulet et de saumon grillé flotte dans l'air.

Pendant quelques heures, cet espace s'est transformé et les usages se sont démultipliés. Par ce retour ponctuel de la nourriture dans l'espace public, les sens s'activent. Pour ceux qui ont vécu ce moment, ce lieu porte maintenant cette lecture plus sensible.

Carlos, à la découverte d'une ville plus sensible

Carlos vit depuis plusieurs années à Nantes, il a donc une certaine connaissance de la ville. Il sait où est situé le jardin des Plantes mais il ne prend pas les devants sur l'itinéraire. Il me demande régulièrement le chemin, il ne semble pas avoir son itinéraire personnel ou l'envie de m'emmener quelque part. Cela se ressent dans les tracés des itinéraires qui sont très linéaires et suivent fortement le tracé initial. Nous partons d'un point et revenons par ce même chemin**.

« On peut aller par là je connais pas par là. après c'est à gauche non ? »

« Oui on passe par là. En tout cas c'est vers le jardin des plantes ? Ok »

« Vamos por aquí o por allá? »

Pour me balader, pour me détendre, fin pas pour me détendre mais ou j'aime bien aller c'est ... c'est pas nécessairement un espace public mais j'aime bien aller à Galeries Lafayette. J'y vais, je vois tous les nouvelles choses, [...] Sinon le centre ville aussi j'aime bien. Hum. L'île en général je marche pas mal, des fois jusqu'aux machines. »

Il a davantage l'habitude de marcher dans l'hyper centre pour faire du shopping ou sur l'île de Nantes, sur laquelle il vit, où est située l'école d'architecture, où il fait ses courses. Il connaît surtout les alentours de la gare pour s'y rendre régulièrement pour une fonction utilitaire, pour prendre le

train. Le Jardin des Plantes ne fait pas non plus partie de son quotidien. C'est plutôt un lieu qu'il fait découvrir lorsqu'il a de la visite.

« Oui souvent. Oui parce qu'en fait, en plus depuis l'été dernier, je suis allé au moins 6 fois à Paris ou comme ça. Parce que pour les démarches il faut aller à l'ambassade colombienne. Et ... donc je prends souvent le train, je viens souvent à la gare. Mais oui je viens à la gare seulement pour prendre le train, pas pour me balader.

Quand j'étais en stage je prenais un sandwich tout ça et je me posais. Une fois aussi avec ma mère, parce qu'elle est déjà venue plusieurs fois à Nantes [...] C'était en été donc je me rappelle que oui je venais, fin je venais de découvrir les apéros français tout ça comment ça se fait donc j'avais acheté du pain, de fromage de chèvre, de tomates de tout ça et on est venu on s'est assis et on a mangé tout ça. Et on a bien profité, on a aimé, en voyant, les, les comment ça s'appelle les oiseaux, le lac tout ça. On a bien aimé.[...] Et le Jardin des plantes, pas plus que ça. Cette fois avec ma mère, deux, trois fois, quand j'étais en stage pour manger le sandwich, et ... la dernière fois avec toi (rires). Non mais sinon non pas plus. »

Néanmoins, lorsqu'il était en stage dans le quartier, il s'est rendu à plusieurs reprises au Jardin des Plantes pour manger le midi un sandwich. Son usage de cet espace est alors différent. Depuis qu'il n'est plus en stage, cette pratique s'est arrêtée.

Pour le premier itinéraire, nous marchons vers un point final, le Jardin des Plantes. Carlos a en effet un sandwich chaud, il attend d'être assis pour le manger puis nous repartons dans l'autre sens. Pour le deuxième itinéraire, dès que nous arrivons au bord de l'Érdre, Carlos commence à manger. Cela fait déjà 15 min que nous marchons en amont, car nous nous sommes rejoint chez une amie. Il ne mange néanmoins que sur quelques mètres avant de faire une longue pause sans vraiment manger jusqu'à l'allée du Commande Charcot. Il reprend surtout en marchant à l'intérieur du Jardin des

Plantes. C'est d'ailleurs à cette occasion, lorsque nous arrivons proche de la gare, qu'il me parle des espaces dans lesquels nous nous situons. Nous n'évoquons pas du tout les espaces entre le Lieu Unique et la gare, nous parlons d'autres choses mais la première partie linéaire des itinéraires n'est pas commentée.

« Donc normalement les parties en extérieures sont bon, blindées de monde et ... donc tu peux fin. C'est ça l'extérieur. Mais d'habitude tu vas pas prendre un repas pour aller dans un parc ou dans.... [...] Déjà c'est interdit de boire dans les parcs donc on peut pas le faire.

Mais ça m'est arrivé en France parce que j'ai fait un stage à Paris. et là par exemple je connaissais personne à Paris, plus que les personnes qui étaient en stage avec moi. Donc ce que je faisais c'est que j'achetais des sandwichs et je mangeais dans ce ... en l'occurrence à la place de la République à Paris. Et je m'asseyais, j'aimais bien voir les gens qui mangeaient, qui faisaient de la trottinette, les gens qui faisaient de la manifestation tout ça, fin y'avait un peu tout partout, euh les gens qui me demandaient des pièces euh oui j'ai bien aimé l'expérience de manger en extérieur.

Au début de l'été ou à la fin de l'été aller se poser à coté de la Loire pour boire des bières oui j'aime bien, j'aime bien voir le couché de soleil, j'aime bien pour la bière ici avec, partager avec des gens tout ça. Oui oui, je le fais ici. Mais non là bas c'est ... au plus si tu habites dans un condominium tu le fais dans ta rue privée. Avec tes voisins comme ça mais c'est parce que c'est dans un condominium, fin un ... comment ça se dit en français, une copropriété, tu le fais dans la rue mais c'est pas la rue, la rue publique où y'a le bus c'est la rue privée à l'intérieur »

Plusieurs pratiques de l'espace s'enchevêtrent ici. En Colombie, à Cali particulièrement, Carlos parle de la rue publique comme d'un espace plutôt utilitaire, où passe le bus. Il ne l'associe pas à la nourriture, pas plus que d'autres espaces publics. Les usages se regroupent dans les parties

extérieures des restaurants ou dans des rues privatisées. En France, il a découvert plusieurs lieux et pratiques : s'asseoir par terre, s'asseoir sur un banc qui sont aussi liées à des nouvelles manières de manger : l'apéro français, le sandwich.

« Donc oui pour venir chez Gabi j'ai marché parce que j'ai même pas 10 min c'est tout proche. Et on a marché jusqu'ici, ce qui fait un peu plus loin. Mais c'était, c'était vite c'était rapide et donc ... je ne sais pas si ça, si c'est comme ça partout en France ou c'est Nantes mais je trouve qu'à Nantes c'est une ville très ... amicale pour marcher si on peut dire comme ça, parce qu'on peut marcher peu importe où et ça te fait, ça te parait court c'est ... cool c'est bien c'est aimable de marcher si ça se dit comme ça. Et ... donc oui ici à Nantes je marche beaucoup parce que j'aime bien. Parce que j'ai commencé à aimer déjà.

Parce que à Cali et en Colombie, je marchais pas du tout, pas du tout du tout du tout du tout. Euh ... quand j'étais petit à l'école, y'avait le transport, le school bus qui venait me chercher. Et à l'université, j'avais ma voiture. [...] Je conduisais partout. Parce que là bas, même si y'a des transports en commun, en fait, je me suis rendu compte ici en France que j'ai jamais utilisé le bus en Colombie.

Parce que, parce que oui en plus c'est différent, les villes, toi tu peux bien comprendre que c'est pas la même échelle si tu veux aller au magasin du coin tu dois quand même marcher plus et c'est un peu loin. Après ça dépend aussi des villes, ça dépend des quartiers tout ça mais moi par exemple si par exemple le lait il est fini chez moi, je dois marcher, si je vais en marchant, je dois marcher au moins 20 minutes pour aller à la, à l'épicerie du coin. Donc en voiture c'est 2/3 minutes. Donc tu prends la voiture pour aller acheter le lait qui est fini. Pour aller à l'université j'allais aussi en voiture. Je faisais... 15/20 minutes. Mais si on veut pour faire des courses pour l'université pour acheter mes matériaux, tout ça ,les papiers les cartons tout ça oui j'allais au supermarché,

fin à la grande surface. En voiture, tout en voiture.

Parce qu'en Colombie c'est des grandes surfaces partout donc tu si tu as besoin par exemple d'une papeterie tu vas par exemple au "supermarché" »

La pratique de la ville pour Carlos s'est également transformée depuis qu'il est en France et particulièrement à Nantes. À Cali, Carlos se déplace en voiture. C'est dû à la taille de la ville et au quartier dans lequel il a vécu, plutôt résidentiel. Il n'y a pas forcément de vente alimentaire possible en très grande proximité ou de magasins pour ses achats personnels.

Carlos a donc une pratique assez récente de la marche qu'il utilise surtout pour se déplacer d'un point à un autre. Et une pratique aussi récente du manger dans l'espace public. Ces deux nouveautés se ressentent dans la manière dont il se déplace, mais aussi la manière dont il mange. Il préfère porter son sac pendant tout le trajet et ne démarre pas son sandwich alors qu'il est en train de refroidir. Il attendra de s'asseoir pour le commencer. Il est très à l'aise à l'oral et s'ouvre facilement à la discussion, il n'y pas vraiment d'hésitations ou d'inconfort. Il fait néanmoins très attention à la manière dont il mange, il ne parle pas la bouche pleine, il sépare les temps de parole aux temps de repas. Il y a donc des pauses assez longues où il se concentre sur ce qu'il mange et où la discussion se coupe. Son attention est alors à ce que rien ne tombe ou ne coule. L'itinéraire sera assez long mais globalement statique, nous parlons beaucoup assis pendant le premier itinéraire et debout dans le second mais nous ne marchons pas loin. Pour manger la pomme, nous avons vu qu'il l'a préparée en avance**, nous ne nous asseyons pas mais il ne mange pas la pomme directement. Il rapportera sa boîte avec lui.

Caroline, une critique des espaces vide d'usages

Caroline comme Carlos ne côtoie pas ce quartier de Nantes. Elle suit l'itinéraire initial et je dois à certains moments lui indiquer où nous allons. Une fois encore, le fait qu'elle ne fréquente pas les espaces traversés se retrouve dans la forme des itinéraires qui sont plus linéaires.

« Et euh ... on va où là ? »

Tu veux qu'on fasse demi-tour, fin qu'on fasse le tour du lac et ? je sais pas. »

Le premier itinéraire est modifié car il fait nuit et froid. L'appréhension d'attendre au Lieu Unique et la contrainte du repas nous poussent à nous rejoindre proche d'un restaurant. Le Jardin des Plantes est fermé, nous repartons donc presque aussitôt dans l'autre sens. Au retour, nous ne prenons pas le passage souterrain, Caroline le trouve lugubre, c'est le seul moment où elle indique une alternative. Il aurait été plus facile de prendre ce passage, mais elle ne me l'a même pas proposé, nous restons sur un parcours globalement éclairé. Cette partie de la ville est bien plus calme la nuit que lors de mes passages précédents. Les bâtiments sont différents, la gare notamment. Elle s'y rend en temps normal pour prendre le train mais vivant sur l'île de Nantes, la sortie la plus logique est la sortie Sud, de l'autre côté de la gare.

« Quand je suis vers le LU c'est souvent la nuit, du coup je viens pas ici parce que euh ... fin c'est un peu glauque quoi »

« Bah c'est vrai qu'on voit plus le ... les arbres là, les trucs à l'intérieur mais euh non c'est clair que j'pense qu'il faudrait repasser de jour parce que ça met en valeur plus les choses la nuit en fait j'trouve. Y'a moins de ... d'agitateur »

« En vrai, j'me suis jam, j'me balade jamais ici en fait fin (rires), fin je ... parce que j'sors gare du sud déjà première chose »

Il lui arrive de manger dans la ville mais de manière statique et lorsqu'il fait beau temps. Même dans ces moments, elle ne choisit pas des espaces urbains mais plutôt des espaces qu'elle côtoie déjà, au bord de cours d'eau. Cette perception de la ville renvoi à son imaginaire fantasmé⁷⁴. Lorsque nous passons devant le Château, elle tente de se remémorer un moment lié à cet espace et à la nourriture mais rien ne lui vient.

Caroline se dit non habituée à ce format. Elle ne mange pas forcément en itinérance donc nous nous asseyons dès que nous passons un endroit un peu attirant, le muret bas du château. Elle mange par contre ses frites en déambulant ainsi que les clémentines. Les gestuelles sont alors plus fluides, elle a davantage l'habitude de ces petits éléments. Pourtant, sur la première partie avant que nous nous asseyons, elle n'était pas si mal à l'aise avec les différents éléments. Je lui propose mon aide à plusieurs reprises mais elle me dit que ça va. Même s'il n'y a pas de fourchette pour les frites, ça ne semble pas la dégouter, elle continue de manger. Il y a du cheddar fondu sur ses doigts. Je sens que ce sont les règles de bienséance qui la pousse à s'asseoir, il fait très froid et dès qu'elle finit son hamburger, nous nous remettons en marche. Le format est compliqué sans faire couler de la sauce ou se tacher. Nous voyons la limite du burger en itinérant.

« En fait je mange jamais en marchant. Fin ça m'arrive pas de manger comme ça c'est rare. En fait c'est la première fois que je mange là comme ça un truc ... fin. Ça a dû déjà m'arriver mais plus un sandwich, un sandwich ... pff franchement j'me souviens même pas de la dernière fois que j'ai mangé en ville comme ça.

Du moins l'hiver en plus je mange encore moins dans la ville quoi. Fin l'été, ça m'arrive de faire des pique niques, ça c'est tous les soirs tu manges dehors quoi. Et là c'est bord de Loire, ou bord d'Erdre. Ou au château (on

y passe à ce moment) non j'ai jamais mangé, si peut-être une fois. Mais euh ... mais euh manger en itinérance comme ça un truc fatos bah non fin ... genre là c'est pas du tout habituel en fait. Il faudrait, genre là par exemple je pourrais me poser sur le bord du truc tu vois »

« Est-ce que je vais souvent ? bé non (rires) En vrai c'est ouf hein. J'y vais souvent ... quand j'ai des gens qui viennent à Nantes et on va se balader et du coup on fait fin on fait des grandes balades machin, on passe par le Jardin des Plantes. Mais j'y suis allée très peu en mode tiens, je sais pas quoi faire, je vais au Jardin des Plantes.

Après c'est hyper agréable de se balader dedans et ce qui est sympa c'est derrière le kiosque, au fond là près du kiosque, fin la verrière là tu vois ? et bah là c'est trop beau j'trouve. Non on se posait l'été derrière ce truc-là. Tu peux bronzer et tout, fin c'était sympa. Non non en vrai c'est sympa mais j'y vais pas, pas du tout souvent ici

J'y suis allée cet été parce que y'avait le voyage à Nantes machin les nouvelles installations. Qui étaient hyper sympa d'ailleurs mais qui ont enlevé »

Comme pour Carlos, elle va au Jardin des Plantes ponctuellement pour le faire découvrir à des visiteurs. Ou encore de manière brève l'été pour des moments de détente. Finalement, le seul lieu qu'elle fréquente est le Lieu Unique auquel elle se rend pour différentes raisons, culturelles, festives.

« Bé le LU du coup c'est plus, fin en, le lieu de fête en même conférence, en même temps de ... aller boire un coup l'été en terrasse. Parce que la terrasse elle est cool »

« J'suis étonnée de voir que les travaux... là ils sont finis, à chaque fois que j'passe ici c'est à des intervalles assez long et donc du coup j'me dit putain mais ça change, ça change, ça change trop vite machin. Et euh en fait là y'a plus de travaux autant que cet été.

74. Voir partie I

Je reste quand même vachement à Nantes donc c'est hyper par fréquence longue et c'est ouf quand tu vois l'évolution du ... putain c'est quoi ce p'tit jardin aussi (rires). Ça fait très très longtemps que j'suis venue. J'avais pas du tout vu le ... ça. Mais j'sais ... pff je sais pas en vrai le truc que ce soit vide y'a un truc très euh, stérile euh fin mais ça c'est tout ce qui est neuf en fait faut que ça prenne le temps de se dégrader ou de se ... Autant c'est propre tu vois mais des bancs vide ... Fin ouais je comprends pas trop. Fin qui va venir se promener, ouais bé les gens vont sortir du train ils vont aller au Jardin des plantes. Dans le truc ... Oui en journée, peut-être que, ils sont propres les bancs, ça va. Ceux-là, là surtout. Peut-être en vrai, là c'est la nuit et tout mais t'attend ton train. En général moi j'attends jamais mon train en dehors de la gare parce que j'arrive en avance ou quoi mais j'regarde le panneau quoi donc j'suis pas là. Après, si t'attend quelqu'un. Ouais peut-être que t'attend quelqu'un ... Mais du coup tu viens souvent en voiture à la gare parce que tu viens prendre les bagages et tout... j'sais pas. Y'a forcément oui oui, non mais c'est intéressant de mettre des lieux d'attentes proches de la gare. Après là c'est la nuit et tout, en vrai on est peut-être un peu médisantes »

« Et euh ... putain ils ont fait des nouvelles marches et tout. Et du coup, je sais pas... »

Comme Hortense, Caroline est très critique des nouvelles installations contemporaines tout au long de l'itinéraire**. Que ce soit après le Lieu Unique ou sur le parvis de la gare, elle critique une sorte de dessin trop marqué, un espace lisse. Pour elle, ils sont vides de sens car vides d'usagers. Selon Caroline, des espaces qui "marchent" se sont des espaces où il y a du monde. Ce sont aussi des lieux qui ne pas toujours très dessiné, très contrôlé, où il y a plus d'informalité. Elle parle d'une certaine "ambiance" qu'elle recherche.

« Et donc du coup c'est étonnant mais cette forme-là éphémère elle dure toujours aujourd'hui et euh tu vois sur les marchés y'a pas, plus de vie et d'interactions que

... quand le samedi matin place de la petite hollandaise y'a tous les cabanons qui s'arrêtent, qui s'installent. Le truc qui m'avait marqué c'est la différence entre l'animation des rues là-bas et ici et j'me suis dit qu'en France, est ce qui y'a d'autres, des résistants, des choses qui marchent quand même, fin bien et j'me suis dit bé les marchés c'est marrant c'est un truc hyper ancestral mais euh ça demeure toujours et c'est toujours informel »

« Bé les odeurs et aussi genre euh ... une terrasse hyper agréable tu vois. Ou je sais pas, y'a un arbre fin c'est mimi tu vois. Tu sens que les gens ils sont bien, y'a une scène ou une déco ou un style de ... de terrasse et de restau bé ça te donne envie, ça me donne aussi envie d'aller dedans quoi. Après y'a la bouffe bien sûr mais... En fait quand tu choisis un restau c'est vrai que y'a un truc vachement bah l'ambiance qui est véhiculé par un endroit et euh ... comment c'est bé tu choisis comme ça quoi. Mais sinon ... ou alors typiquement tu vois des plats qui sont sortis et là tu te dis putain ça a l'air trop bon euh vas-y on mange là. Mais c'est un peu les ... mais souvent tu peux pas trop voir la bouffe tout de suite donc du coup tu te fies à des ... l'ambiance »

Ce sont aussi des lieux où les usages se chevauchent. Pour le marché à Boca, elle achète son repas sur un stand puis se déplace pour trouver un endroit, au soleil qui lui permettra de trouver l'ambiance l'assise, le confort nécessaire. Pour le marché de Talensac, cette mixité d'usages est aussi présente. Les clients achètent dans un premier espace, public mais fermé, les huîtres. Puis se rendent dans un second espace, la terrasse d'un restaurant. Celle-ci est donc sur l'espace public mais privatisé. Ils consomment alors un double produit. À la fois ce qui vient d'en face et ce qui est disponible sur place. C'est une négociation entre les différents usagers. Le Lieu Unique reprend ces caractéristiques. La terrasse n'est pas assez grande et dès qu'il fait beau, les places ne sont plus suffisantes pour contenir tout le monde. Chacun s'assoit alors où il le peut, au plus proche de l'eau, sur les marches. Souvent, il y a un mélange entre bières et apéritifs achetés ailleurs qui côtoient les bières en pressions vendues à l'intérieur. À

cela s'ajoute de grand arbres, la présence de l'eau et une ambiance détendue tant convoitées par Caroline.

« Mais sinon un marché que j'avais beaucoup aimé c'était le marché de la Boca à ... Barcelone. Ou là tu manges des paellas ou, j'avais mangé une paella un peu à emporter sur des marches à côté du marché. En plus il faisait bon, chaud. Fin c'était magnifique ce moment-là. Elle était trop bonne, c'était trop chic trop fin et puis le marché il était cool tu vois mais c'était trop bien. »

Après ce qu'ils font à Talensac c'est je vois beaucoup de gens faire ça, c'est ils achètent des huîtres par exemple et ils mangent à côté, sur les terrasses de restau qui entourent le marché et ils se posent là et ils achètent un verre de vin blanc au truc et ils mangent leur fromage ou leurs huîtres qu'ils ont acheté. C'est trop bien ça »

Le marché des Pays de la Loire, une occasion éphémère de découvrir le territoire

Extrait de carnet de recherche – dimanche 29/09/2019
12h -14h- Sous les nefs, Nantes*

Cet évènement est un mélange entre un rendez-vous avec mon père, un plaisir personnel et une recherche. On arrive sur place par le dessous des nefs, impossible d'apercevoir ou de sentir quoique ce soit du parvis. Et puis en traversant les travées, les voilà installés, des dizaines de producteurs locaux avec leurs produits. Je connais ce lieu en concert, là c'est tout à fait différent. C'est l'effervescence, il y a du monde, sans pour autant que ce soit impossible de circuler ou de discuter mais chacun a installé ses tables, son camion, ses fours. Des personnes s'y baladent, s'arrêtent et à la différence de la Petite Hollande où je vais souvent, il est possible de s'asseoir ou de s'accouder.



On aperçoit une file pour les huîtres. Les deux hommes qui tiennent le stand sont ostréiculteurs, l'un a une cinquantaine d'année, l'autre est bien plus âgé, 65 ans peut-être ? Ils ont tous les deux le dialogue facile, marchand je dirais, cette façon de se tenir dans l'espace, un certain enthousiasme dans leurs gestes et leurs regards qui donnent envie de goûter leurs produits. J'en ai l'eau à la bouche. Devant nous, plusieurs caisses avec différentes tailles, n2/3 et 4. Mon père aime bien aussi discuter, nous voilà à parler de comment ils ouvrent les huîtres. Geste répétitif et précis qui montre l'habitude. Pendant qu'ils continuent leurs conversations, je me retourne pour aller chercher un verre pour accompagner cette dégustation d'huître. Je me retourne vers un stand assez imposant qui se démarque dans l'espace. La meilleure combinaison des vigneron de se mettre à côté du stand d'huître. C'est un camion qui se déploie et qui permet de s'y accouder, soit pour commander, soit pour boire directement. Je demande ce qui irait mieux avec les huîtres, un muscadet, il me sert deux verres, je le remercie et je pars. En y repensant, je ne me suis pas demandé s'il fallait les payer ces verres. Me voilà de retour avec mes deux verres de blanc. Mon père en commande 12, ils nous les ouvrent et on se dirige vers deux petites tables en aluminium hautes, positionnées juste à côté, très proche du stand. Là aussi on peut sentir la mer, odeur qui s'accroît encore à mesure que nos narines se rapprochent de l'assiette. On trinque, vraiment très heureux d'être là. Et on entame la première huître. J'ai toujours adoré ça.

Etant très proches du stand, les ostréiculteurs nous racontent que le marché devait être annulé à cause du temps, la journée était belle mais très venteuse. Finalement, personne n'a l'air trop motivé à plier commerce, le marché est rempli de monde. Il nous dit que les marchés c'est toujours bien parce que les gens sont détendus et qu'ils ont le temps. À côté de nous sur la gauche, un bac rempli de formes rouges nous fait de l'œil. Des écrevisses. Curieux, on demande à un jeune qui s'active sur le stand et en cuisine d'où elles proviennent.

De l'Erdre ! Elles sont juste fumées et servies telles qu'elle. Je n'en reviens pas. On les laisse tranquille mais l'un comme l'autre nous sommes curieux. Je n'en ai jamais goûté. On craque. C'est un lycée professionnel qui s'active derrière leurs tables, préparation de saumon, burgers et écrevisses. Il commence à vraiment y avoir du monde sur le marché, nous patientons. Une fois servis, nous voilà avec nos sacs et nos écrevisses. Impossible de les manger debout, il faut trouver un espace assis. Des tables ont été installées au centre du marché mais elles ont été prises d'assaut. Un couple avec leurs deux enfants part, nous voilà avec une autre famille, leur pot d'écrevisse en main, à se partager la table et au passage les informations sur la provenance et la préparation. Comme tous les coquillages, on s'en met partout. Les écrevisses sont très disproportionnées, leur tête est énorme, il ne reste plus grand-chose à manger ! C'est assez fade finalement, mais le goût fumé lui reste en bouche. Surtout, il reste en odeur sur nos mains pendant plusieurs heures, légère, mais nous rappelant notre escapade.



Rassasiés, pour le moment, nous décidons de finir notre tour. Un énorme stand de fruits et légumes trône au milieu du marché, attirant non pas par son mobilier, à la différence du vigneron et de son stand parapluie, ce ne sont que deux tables classiques. C'est plutôt le soin que l'on sent dans l'installation. Elles sont tapissées de pailles, sur les tables, à même le sol. Des dizaines de caquettes sont réparties pour venir augmenter la surface utilisée et mettre en valeur les légumes. Et surtout au sol, sur un lit de paille, est étalée la plus grande variété de courges. Des grosses, des petites, rondes, ovales, plates, biscornues. Et les couleurs, toutes les teintes de l'orange de la citrouille blanc. J'en ai choisi une qui me donnait envie par son aspect : la courge patidou. D'abord par sa taille. Cuisinant seule je me voyais mal rentrer chez moi avec une citrouille. Puis par l'aspect, assez régulière mais comme une fleur retournée, avec des rainures vertes forêts sur un fond blanc. N'ayant aucune idée du goût et de la cuisson, je demande à la productrice. Elle finira par me convaincre, petit goût sucré, de noisette, qui peut se fourrer au four.

Enfin, nous nous rendons au poissonnier. Il y en a un seul, sa plancha accolée avec des brochettes prêtes à la dégustation. Je veux quelque chose que je ne connais pas déjà, je fais donc au visuel. Mon choix se porte sur le rouget barbet, c'est un poisson pas très gros, allongé, avec des écailles rosées/ rouges. Je demande quel goût ça a. « C'est un poisson qui a du goût, un peu comme la sardine ». Je crois que j'étais déjà conquise, je le prends. Il me demande si je veux le cuire sur place. Et ça me semble d'être une sacrée bonne idée de faire ça, mais pas pour cette fois. Ça sera pour ce soir, il me le prépare, je le mets dans un sachet.

C/ L'INFLUENCE RÉCIPROQUE DU GOÛT ET DE LA VILLE, LA LECTURE D'ESPACES PLUS SENSIBLES ?

« La monoculture alimentaire annule les plaisirs du palais, car – aussi savoureux soient-ils- elle les rend habituels. Découvrir les variétés et les différences signifie donc renouveler quotidiennement un paradoxe impossible, à savoir, faire durer un bonheur éphémère, voluptueux »⁷⁵.

Le goût peut se voir par le prisme de la ville. En changeant l'un, nous influençons l'autre. L'analyse des pratiques microbiennes, singulières ou plurielles permet de mettre en avant cette relation.

La marche et la nourriture, deux pratiques complémentaires

Pour mettre en avant la richesse du goût et adopter une approche plus sensible de la ville, il est nécessaire de s'y plonger. Toutes les études sensibles et les recherches sur l'ambiance urbaine se déplacent dans les endroits de la ville qu'ils étudient⁷⁷. Dans les mémoires de Casanova⁷⁸ la ville est parcourue à pied et c'est le mouvement qui permet de mettre en avant les "sensorialité basses"⁷⁹.

« Paris me parut un nouveau monde. Mme d'Urfé était morte, mes vieilles connaissances avaient changé de maison ou de fortune ; je retrouvai des pauvres devenus riches, des riches devenus pauvres, de nouveaux bâtiments, des rues nouvelles ; je ne m'y reconnaissais plus [...] Paris est peut-être la seule ville du monde où cinq ou six ans suffisent pour changer la physionomie »⁸⁰.

C'est donc par cette méthode que j'ai décidé d'aborder principalement les itinéraires. C'est se placer "en bas", dans la rue là où la ville ordinaire est pratiquée car « l'histoire

75. Slow Food, la malbouffe ne passera pas, op.cit.,p.39

76. L'invention du quotidien, 1. arts de faire, op.cit.

77. Les recherches du CRESSON; du CRENEAU; Begout Bruce, Dériville : Les situationnistes et la question urbaine. Paris : Inculte, 2017.;

78. Le goût et le toucher de la ville. Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours. op.cit.,p138

79. Les sensorialités basses se réfèrent au goût et au toucher, Von Hoffmann (2013)

80. Giacomo Casanova, Mémoires, t.III (1763-1774), Paris : Gallimard, 1960, p595

commence au ras du sol, avec des pas »⁸¹. Pour avoir une approche sensible d'un espace, il faut d'abord s'y déplacer. C'est par cette action que la ville commence à exister, « les jeux des pas sont façonnages d'espaces. Ils trament les lieux »⁸².

Chaque goûteur a un vécu distinct, passé et présent de l'espace que nous avons traversé. Par les itinéraires, ces situations singulières sont révélées. Ma ville n'est pas la même que la leur alors que nous faisons le même trajet. Lorsque nous nous arrêtons sur la place Saint Pierre avec Vincent, ma référence est le pub qui est un peu plus loin. Pour Carlos, son arrivée en France a marqué la découverte d'une ville dans laquelle nous marchons, dans laquelle nous mangeons. D'autres amis colombiens mangent dans la rue et connaissent le plaisir sensoriel que j'y ai moi-même découvert. Nos sens, notre appareil sensoriel est influencé par la société dans laquelle nous vivons⁸³. Une fois transformé, nous ne pouvons pas revenir en arrière. Pour Caroline et moi c'est à notre retour en France que nous avons réalisé à quel point la ville occidentale est silencieuse. Pour Carlos, lorsqu'il se rend à Cali il réalise maintenant à quel point il ne pratique pas la marche à pied.

À la marche s'est superposé le manger dans la rue. Nous parlons bien de manger dans la rue et non pas manger dehors qui peut nous éloigner de la ville. Ces deux pratiques se complètent, elles supposent toutes les deux un certain rythme, des pauses. La nourriture est un moyen de mieux percevoir la ville. Par l'action de manger, tous les goûteurs ont commenté les espaces dans lesquels nous nous trouvons. Au contraire, sans la nourriture, les remarques se tarissent. Manger dans la rue en itinérance demande une attention encore plus forte. Elle suppose de remarquer ce que nous mangeons et où nous allons. C'est une compétence qui ne va pas de soi et qui s'affine. Pour Carlos, il ne marche dans la ville que depuis peu, la double attention, marche et nourriture se fait moins naturellement. Très vite, il s'assoit ou marche et mange que sur un très petit tronçon. Lorsqu'il marche plus longtemps, il ne mange pas. Hortense par exemple le fait très régulièrement, elle combine presque l'intégralité de l'itinéraire avec la pomme. Pour Vincent, cette double

pratique s'affine au fur et à mesure. D'abord peu présente lorsque nous commençons, son attention s'accroît jusqu'à relever des détails qui m'ont échappé.

Vincent et Carlos parlent ainsi du rapport entre ville marchée et ville traversée en voiture. Pour eux, il y a une différence de perception d'un même espace selon le moyen de transport utilisé. La marche leur permet d'avoir une plus grande attention à l'espace. À Cali, Carlos se déplace uniquement en voiture. Les échelles ne sont pas les mêmes. Pour aller au supermarché le plus proche, il faudrait une vingtaine de minutes, ce qui lui paraît beaucoup, là où il ne faut que quelques minutes en voiture. Et pourtant entre chez Carlos et l'école d'architecture, il y a 15 min à pied et il fait ce trajet deux fois par jour. Entre chez lui et le Jardin des Plantes, nous marchons au moins 1h. C'est aussi une perception de l'espace. Il le dit lui-même, « ça paraît court ». Pour décrire la marche à Nantes il utilise le terme "amical". Ce terme s'oppose à d'autres espaces qui seraient hostiles à la marche, sur lesquels nous ne nous sentons pas les bienvenus.

Les formats des itinéraires reflètent fortement notre rapport à la ville. D'abord par leurs formes, linéaires ou en boucles, long, court. Hortense et Vincent ont plutôt tendance à sortir de l'itinéraire initial*. Caroline et surtout Carlos y collent davantage⁸⁴. Et puis là où se porte leur attention et ce que ça dit de leur ville. Pour Hortense c'est plutôt une ville faite de quartiers et de petits endroits, de raccourcis. Vincent est davantage tourné vers l'hyper centre et ses projets qui font repères pour ensuite se glisser entre. Pour Caroline et Carlos, pour qui ces espaces ne sont pas des habitudes, ce sont donc les repères du parcours, le Lieu Unique et surtout la gare qui sont des emprises. Quatre goûteurs et une même portion de ville qui varie énormément.

Cette première constatation vient nuancer l'affirmation selon laquelle il y a une uniformisation des espaces. Nous pouvons parfois avoir l'impression que tous les lieux tendent à se lisser mais la pratique de chacun est singulière⁸⁵.

84. Rappelons que cet itinéraire avait été envoyé en avance aux goûteurs

85. Lussault, Michel. *Hyper-lieux - Les nouvelles géographies de la mondialisation*. Paris : Le Seuil, 2017

81. *L'invention du quotidien, 1. arts de faire*, op.cit., p147

82. *Ibid.*

83. Breton, David (Le). *La Saveur du monde*. Anne-Marie Métailié, 2015.

Pour comprendre ce rapport entre nourriture, marche et ville il est certes possible de reporter les itinéraires sur des cartes urbaines. C'est une manière de retranscrire les traces et les trajectoires. Toutefois, « les relevés de parcours perdent ce qui a été : l'acte même de passer »⁸⁶. Les pas, comme la nourriture n'ont aucun "réceptacle physique"⁸⁷ et disparaissent dès que l'action est terminée, que la nourriture a été mangé. Pour le comprendre, il faut donc soit même se déplacer.

Maîtriser les gestuelles dans la ville

Nous pouvons nous interroger sur le pourquoi d'un tel engouement pour le manger dans la rue. Manger dans la rue suppose un retour de la sensorialité, dans la perception que nous avons de la ville mais aussi de l'alimentation⁸⁸. C'est-à-dire qu'il est possible de toucher l'aliment, de voir les couleurs, sentir les odeurs. Dans tous les itinéraires, les goûteurs sont en contact direct avec leur nourriture. Carlos s'en protège en utilisant une fourchette pour la pomme mais accepte de toucher son sandwich. Les jeunes assis dans le Jardin des Plantes mangent leur kebab à la main. En plus de la texture, la rue Fourré et les Nefs se remplissent de goût et d'odeurs. C'est la première fois que je me repose sur mon nez pour découvrir un lieu depuis que je suis rentrée en France. Pour le marché des Pays de la Loire, l'odeur de fumée s'accroche à nos mains pendant plusieurs heures et nous suit dans la ville. L'ambiance urbaine se retrouve totalement changée. Il y a beaucoup d'informations à accueillir, les gens prennent du temps pour se déplacer. Malgré le monde, personne ne semble pressé.

C'est aussi ça le manger dans la rue. Nous sommes physiquement très proches. L'offre qui est dans la rue est visible et disponible. En tant que mangeur-consommateur nous sommes presque associés à la fabrication de ce que nous allons manger. De plus, ce met nous pouvons l'avoir quasi instantanément. Il n'y presque pas d'attente entre la demande et la satisfaction. Contre des espaces urbains que nous voyons de plus en plus anxiogène⁸⁹, cette efficacité

urbaine de la nourriture vient au contraire créer des poches rassurantes dans la ville. Pour exemple, les sorties de terminal de bus en Amérique du sud ne sont absolument pas inquiétantes, même la nuit, dès lors que quelqu'un y vend de la nourriture. Pour m'être rendu plusieurs fois à des terminaux en France, et pour avoir fréquenté surtout celui de Bercy à Paris, je ne m'y aventure pas la nuit.

En plus d'être rassuré, un sentiment de choix est présent : différents parfums, textures, odeurs, qui donne un sentiment de liberté. Cette liberté est exacerbée par la mise entre parenthèse des manières de table qui peuvent parfois être perçues comme rigides⁹⁰. Le « je vais pas me prendre la tête » si cher à Caroline. En effet, manger dans la rue va mobiliser des gestuelles particulières. Celles-ci vont être impactées selon les cultures, selon les régions du monde, selon les textures⁹¹. Des aliments mous ne vont pas être mangés de la même manière que des choses croustillantes, dures, petites. Il existe pleins de manière de manger dans la rue. Directement avec les mains nous l'avons vu mais aussi avec des contenants différents comme c'était le cas pour la soirée des Tables de Nantes, des couverts, avec un aliment qui fait office de contenant et qui se mange (pain, galette, ...). Certains aliments se prêtent ainsi plus au manger dans la rue que d'autres⁹². Cela suppose une certaine innovation, de nouvelles façon de manger ensemble qui doivent en même temps être respectueuse de l'autre⁹³. La civilité est possible en mangeant dans la rue. Ces deux critères étaient très visibles avec Caroline avec laquelle nous nous sommes assis puisque le burger n'était pas adapté à ce qu'elle considère comme convenable.

De plus, les formes de partage et la manière dont nous mangeons dans la rue sont liés. Certains aliments favorisent la commensalité par leur flexibilité. C'est le cas par exemple du kebab mangé par le groupe de jeunes. Selon son envie, ce que chacun considère comme respectueux, selon qu'il soit à l'aise ou non, un même plat peut s'adapter. Il y a plus de possibilités donc plus d'usages possibles. Pendant les itinéraires, chacun a pu expérimenter sa manière de faire et surtout de s'asseoir, de s'arrêter, de reprendre la marche ou non. Certains étaient plus à l'aise, ce qui leur a permis

86. Ibid

87. Ch. Alexander (1967)

88. *Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue*, op.cit.

89. *Je prends une fois encore Nantes et notamment l'île de Nantes et le hangar à Bananes qui concentrent de plus en plus d'agressions*

90. Notamment par les enfants et adolescents *Manger entre pairs à la cantine : les effets de la commensalité institutionnelle sur le placement à table des élèves*, op.cit. p75

91. Bouisson Michel, Meadows Fiona. *Voyage au cœur de la cuisine de rue: Ma cantine en ville, Mini maousse 5, concours de microarchitecture*. Paris: Alternatives Gallimard, 2013.

92. Voir partie 1 "Les fruits, une figure de santé pas si évidente"

93. *Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue*, op.cit.

de manger tout en explorant la ville. Pour d'autres il a fallu s'arrêter, s'asseoir parfois. Ces pauses ont ponctué les itinéraires. Un mélange donc de simplicité, praticité, choix de son propre rythme.

Ces positions du corps influencent la manière dont nous percevons l'espace et la manière dont nous mangeons ensemble. Selon les régions du monde, on va manger en s'asseyant sur le trottoir ou en déambulant. C'est-à-dire que manger dans la rue ne veut pas forcément dire déambuler. Manger dans la rue peut supposer de s'asseoir, sur un banc, sur un escalier, sur une pelouse. Ce fut le cas de Caroline au marché de la Boca. Des choix s'opèrent lorsque nous choisissons d'être sédentaire ou nomade. Manger en itinérance fait plutôt système avec le solitaire, c'est-à-dire que plus le groupe est restreint, plus il est facile de déambuler. Dans l'ensemble de la recherche, manger dans l'espace public avec un seul autre goûteur se fait facilement en itinérant. À chaque fois, s'asseoir a supposé un inconfort, pour Caroline ou pour Vincent. Au contraire, plus le groupe augmente, plus il devient évident de s'asseoir pour exister, pour pouvoir se parler. Pendant la soirée des *Tables de Nantes*, nous étions quatre avec mes amis, ce qui rendait déjà manger en se déplaçant compliqué. C'est aussi le cas des deux groupes de jeunes s'étant appuyé sur le rebord du restaurant et par terre dans le Jardin des Plantes. La position debout suppose plutôt un snack, il y a ensuite l'assise à table, qui est lié à un repas plus construit. La table basse est déjà relié à une certaine convivialité et enfin l'assise au sol est plutôt liée au collectif⁹⁴. En groupe dans l'espace public, se rapprocher du sol suppose une plus grande ouverture à l'autre.

C'est cette multiplication de possibles usages que permet la "cuisine de foire"⁹⁵ relié au manger dans la rue. La cuisine de foire ce sont les grillades, les fritures qui font que lors d'un marché, lors d'une fête, lors d'une foire nous mangeons dehors, dans la rue. Des personnes vont alors nous fournir des saucisses, de la viande, des salades, des crêpes⁹⁶. « La "cuisine de foire", [...] gomme les contraintes, permet de s'approprier l'espace public, d'y partager, dans des relations éphémères non contraignantes, des aliments

avec l'altérité »⁹⁷. Se met aussi en place une pause dans la distinction des offres alimentaires : nous sommes presque tous égaux dans le manger dans la rue. Une différence sociale existe bien sûr en fonction des enseignes que nous choisissons mais celles-ci peuvent se côtoyer dans un même espace⁹⁸. Lorsque la ville est remplie de nourriture et même si nous ne mangeons pas la même chose nous nous croisons.

L'influence du dessin dans la pratique de nos villes

Éprouver des sensations ce sont des "pratiques d'espaces"⁹⁹ qui constitue ce qu'est la ville. Le corps physique et social n'est plus uniquement là pour remplir des fonctions, il est moteur pour créer la ville par la marche, par la nourriture. Nous pouvons supposer que le lien est réciproque : la construction de la ville influence aussi notre perception. L'histoire de l'architecture et de l'urbanisme en est donc indissociable.

Malgré des manières de voir et de pratiquer l'espace uniques, des similitudes apparaissent entre les itinéraires. Dans la majorité des cas, deux critères influencent le début du repas. D'abord le temps passé ensemble. En effet, personne ne commence à manger dans les premières minutes. Le second est l'espace dans lequel nous nous trouvons. Chaque mangeur a évité de manger entre le Lieu Unique et l'allée commandant Charcot, soit en prenant un chemin différent, soit en attendant de passer ce premier tronçon. Arrivés sur cette allée piétonne, il est arrivé 4 fois que les goûteurs démarrent au même endroit. Dans le passage souterrain le long de l'Erdre, personne ne mange alors même que nous l'avons emprunté au moins une fois avec chaque goûteur. Caroline me dit même explicitement que c'est un espace évité car « glauque », surtout la nuit. Il y fait sombre et humide c'est étroit. Les espaces dans lesquels les goûteurs peuvent se focaliser sur la double action manger-marcher présentent des caractéristiques

94. De la standardisation à la défense de l'identité : les guerres culinaires, op.cit.

95. Manger entre pairs à la cantine, op.cit. p75

96. Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue, op.cit.

97. Ibid.

98. Voir partie 2 "La nourriture en ville, un changement de système au fil des siècles "

99. L'invention du quotidien, 1. arts de faire, op. cit.

similaires. Ce sont des surfaces piétonnes plates et suffisamment larges pour que nous puissions y circuler côté à côté. Lorsque les signaux se multiplient : changement de matérialité ou de hauteur du sol, passage piéton, escaliers, changements soudains de lumières, passage de rail du tram, une des deux actions s'arrêtent. Le lieu que nous traversons semble donc influencer notre désir de manger.

Un autre facteur influence la pratique du manger dans la rue. Certains des espaces traversés sont récents et entrent dans le projet urbain du centre-ville de Nantes. C'est le cas des marches proches du Lieu Unique, de l'allée du Commandant Charcot, du parvis de la gare. D'autres sont plus anciens mais restent très importants dans la construction de l'image de Nantes, le Lieu Unique et les aménagements proches par exemple. Il y a alors deux types d'usager. Ceux qui pratiquent la ville et en ont une connaissance précise, qui ont une manière de voir l'espace déjà aiguisée et critique. C'est le cas de Caroline et Hortense. Elles préfèrent d'autres espaces où les interventions sont plus minimales. Hortense accorde plus d'importance à la ville où chacun peut apporter sa touche. Et ceux qui découvrent ces espaces, qui voit les bons côtés de ce renouveau urbain, c'est le cas de Vincent.

Ce sont deux manières de voir la ville qui semble se confronter. La ville dessinée serait-elle « une représentation, un artefact optique ? C'est l'analogie du fac-similé que produisent, par une projection qui est une sorte de mise à distance, l'aménageur de l'espace, l'urbaniste ou le cartographe. La ville-panorama est un simulacre "théorique", en somme un tableau, qui a pour condition de possibilité un oubli et une méconnaissance des pratiques »¹⁰⁰. Les concepteurs projettent des espaces propres¹⁰¹, lisibles. Par le dessin nous pensons résoudre les questions urbaines. D'une certaine manière, c'est le cas puisque les plans urbains sont efficaces, cherchent à gérer ou supprimer les pratiques informelles¹⁰². Les cartes effectuées des itinéraires et le dessin d'architecture que nous produisons lors de la conception sont victime de cette distanciation.

De plus, dans ce mémoire, public semble s'opposer à privé. Les micro situations présentées se déroulent dans

la ville. Lorsque Carlos mange son sandwich sur la place de la République à Paris, il met en avant le lien qui existe entre nourriture, altérité et espace public. Néanmoins il est intéressant de voir au-delà de cette confrontation.

« Les rues sont assez désertes le dimanche. Car les gens restent chez eux, à faire les tâches ménagères, et d'abord la cuisine. Des vapeurs s'échappent des fenêtres donnât sur les ruelles et l'on entend parfois le bruit des aliments saisis quand on les verse dans l'huile »¹⁰³.

Comme dans cette scène d'une rue en Chine, c'est dans la juxtaposition d'espaces que se trouve la vraie richesse d'usages. C'est donc à travers l'espace public, mais aussi les espaces privés connectés à la rue, que notre lecture doit s'affiner. Pour les *Tables de Nantes*, tout l'espace, des rez-de-chaussée au milieu de la rue sont occupés. L'intérieur des restaurants est utilisé pour le stockage, pour la préparation de certains plats en amont. Pour les restaurants et bars qui ne participent pas directement à l'événement, il profite quand même de son influence. Et puis, les restaurants installent sur le trottoir une cuisine plus souple, avec laquelle les clients peuvent avoir un contact direct. Enfin, là où les voitures circulent normalement les tables ont été dressées. C'est d'ailleurs le même fonctionnement dans les fêtes de quartier ou les repas des voisins : les tables sont installées au milieu de la rue et deviennent élément central. Des plats, mobiliers sont rapportés de l'espace privé pour être mis dans la rue. Chacun étant normalement limité par son espace propre ce sont des occasions de changer ces limites. De la même manière, dans des espaces périurbains où il y a un manque d'offre alimentaire, des camions s'implantent sur des parkings de supermarchés¹⁰⁴. Par cette implantation, la simple fonction utilitaire du parking est enrichie d'un point où les gens se croisent.

Il aurait été intéressant de tester ces hypothèses dans le futur *Food Hall* de Nantes ou *la Félicita* à Paris. Ce sont finalement peut-être ces lieux qui s'uniformisent où la recherche de singularité est la plus forte. Pour contrer ce phénomène de lissage, où tout le monde fait apparemment la même chose, chacun cherche à avoir une pratique du

103. Wenfu Lu. *Vie et passion d'un gastronome chinois*. Arles : Editions Philippe Picquier, 1998.p157

104. Lucas Romain, sous la direction de Marie Rolland. *Camions et triporteurs, arts de faire la cuisine en ville : quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes*. Nantes : Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018

100. Ibid.p141

101. Ibid.p143

102. Ibid.p145

lieu qui lui est propre. La globalisation est irrévocable mais en parallèle de ces hyper-lieux, il faut alors se fabriquer son propre espace dans sa relation aux autres¹⁰⁵. Les espaces sont singularisés par les pratiques des individus qui s'y rencontrent.

« Nous disposons de deux modèles de villes (la ville traditionnelle, la ville moderne). Finalement, puisque nous ne voulons les abandonner ni l'un ni l'autre, nous souhaitons les assouplir tous les deux. Car, à une époque qui se réclame de l'idée d'options multiples et d'intentions pluralistes, il doit être possible d'élaborer à tout le moins une stratégie de compromis et de coexistence »¹⁰⁶.

Plutôt que d'essayer de trancher entre la ville pensée, moderne et la ville vécue, traditionnelle entre l'espace privé et l'espace public, il serait peut-être opportun d'accepter et de cultiver leurs juxtapositions. En tant que concepteurs, nous projetons des pratiques ou des représentations qui ne correspondent souvent pas à l'espace vécu. « Les connaissances et les symboliques imposées sont l'objet de manipulations par les pratiquants qui n'en sont pas les fabricateurs »¹⁰⁷. Nous l'avons vu, l'utilisation des espaces notamment de l'espace public est de plus en plus réglementé. Le détournement se doit d'être toujours plus subtil, sous peine d'hériter d'« uniquement ce qui est sûr, familier et confortable » et de repousser ou de gommer ce qui est « inattendu, étrange voire dangereuse »¹⁰⁸.

Le dessin architectural et urbanistique pose des cadres dans lesquels, entre lesquels nos sens font la ville. La ville dessinée influence, appuie ou entrave ces pratiques mais c'est au final ce que nous y faisons qui définit l'identité d'un espace. « Les réseaux de ces écritures avançantes et croisées composent une histoire multiple, sans auteur ni spectateur, formée en fragments de trajectoires et en altérations d'espaces : par rapport aux représentations, elle reste quotidiennement, indéfiniment, autre »¹⁰⁹. Le sens du goût nous lie profondément à l'altérité. À la fois à l'autre que nous ingérons, avec lequel nous mangeons. C'est alors un bon moyen de contrer une urbanité idéalisée d'apaisement. Lire et construire la ville à travers le goût permet ainsi

d'accéder à « une ville "transhumante", ou métaphorique, [qui] s'insinue ainsi dans le texte clair de la ville planifiée et lisible »¹¹⁰. Néanmoins, pour subsister, cette ville ne peut être fixe, figée ou exister avec la même intensité à tout moment.

Une ville parallèle éphémère

Les situations observées présentent un dernier facteur commun. Elles se déroulent dans un laps de temps précis et sont reliés à un moment défini. Ce moment peut être très rapide, une bouchée, manger sur le pouce, ou s'étirer pendant des heures ; mais le facteur temps est indissociable du sens du goût et des pratiques qui lui sont reliées. Ce facteur temps est indissociable du manger dans la rue. Lorsque nous finissons de manger dans l'espace public, la seule trace qui subsiste sont nos souvenirs. Ce constat permet une plus grande flexibilité, des situations assez ludiques puisque plus éphémères.

Lors des événements, cela se traduit par une grande utilisation de la couleur : les stands sont décorés de manière personnelle et marquent l'identité de chaque restaurant. Pour le marché, les différents stands témoignent également d'une grande créativité et ingéniosité. Pendant quelques heures, ces espaces se transforment. Là où la nourriture n'était pas présente, ou présente uniquement de deux manières, en terrasse ou à l'intérieur d'un restaurant, les usages se sont démultipliés. Le bâti est toujours le même mais en même temps, par le mobilier et les gestuelles, la perception que nous en avons se modifie. L'ambiance urbaine change, les échanges s'intensifient et en même temps se ralentissent.

Nous avons vu que pour exister, les rues futures se doivent de proposer autre chose qu'une simple valeur marchande. La vente n'est finalement qu'une part minime de ce qui est recherché dans la rue¹¹¹. C'est ainsi que tous les espaces où la nourriture est présente à un instant T, les marchés, les repas des voisins, les paniers en drive (la ruche qui dit

105. Lussault Michel, *Hyper Lieux*, Librairie Mollat, 29/06/2017

106. Rowe, Colin, Fred Koetter, Alain Guiheux, et Kenneth Hylton, *Collage City*, Traduction de l'édition américaine de 1978. Supplémentaires. Paris: Ed. du centre Georges Pompidou, 1993, p111

107. *L'invention du quotidien*, 1. arts de faire, op. cit. p54

108. *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies*. op. cit., p164

109. *L'invention du quotidien*, 1. arts de faire, op. cit. p142

110. *Ibid.*

111. Government response to the Eleventh Report of Session 2017 – 19 of the Housing, Communities and Local Government Select Committee inquiry into high streets and town centres in 2030, 2019.



le risque que l'informalité s'installe peut faire peur. Mais cet aspect éphémère permet d'insérer par intervalles une ville sensorielle qui se réinvite à chaque fois pour atteindre « un espace public négocié, vivace et désordonné »¹¹⁴ et un espace privé qui n'est plus réduit à l'individualité.

114. Penser l'alimentation, entre imaginaire et réalité, op. cit., p.190



oui, les AMAP), les triporteurs, les commerces de bouche forment des "bulles sensorielles" dans la ville. Ces bulles servent de repères et de point de rencontre, au même titre que les bâtiments remarquables d'une ville. Ce sont des signaux éphémères, témoins d'une ville plus sensible, où les sens et notamment le goût, le toucher et l'odeur sont remis à l'honneur. « La capacité des sens à fonder la réalité sociale de l'espace »¹¹² prend tout son sens. Ces repères se superposent aux trottoirs qui ne servent plus uniquement au déplacement. Pendant ces temps dédiés, le reste de la ville se révèle par ces pratiques, comme la ville s'est dévoilée aux goûteurs. En sachant qu' « aucune technologie n'éliminera le stress, la chaleur et le bruit inhérents à la restauration »¹¹³,

112. Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours., op cit., p.14

113. Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies. op. cit., p.203

CONCLUSION

Manger soulève des questions identitaires nationales, individuelles et collectives. C'est une rencontre de l'autre, en soi mais aussi autour de soi. L'incorporation alimentaire et les peurs qui lui sont reliés jouent sur la relation au corps, à l'esprit, à l'âme. Lorsque nous partageons un repas, plusieurs rencontres s'opèrent, nous effectuons des choix. Tous les espaces où la nourriture est présente sont donc des espaces où ce contact avec l'autre est fortement perceptible. Cette relation est exacerbée dans les lieux où l'intensité est plus forte, notamment les lieux publics.

En s'appuyant sur des situations singulières, la relation entre espace et nourriture et à travers elle à l'altérité est lisible. Ce lien permet de nuancer l'uniformisation, la privatisation ou l'insécurité dans la ville en proposant une lecture alternative. À travers la sensorialité à laquelle elle est reliée, la ville goûtée se glisse en parallèle de ce qui est dessiné. La représentation de la ville se fait à distance mais c'est à travers sa pratique que l'identité d'un espace se définit. À travers des repères éphémères, un nouveau réseau vient faire ville et s'installe en parallèle de la ville mondialisée.

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

PROPOS DIGESTIFS :

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

CONCLUSION

« Il n'y aura de réponse véritable à la crise écologique qu'à l'échelle planétaire et à la condition que s'opère une authentique révolution politique, sociale et culturelle réorientant les objectifs de la production des biens matériels et immatériels. Cette révolution ne devra donc pas concerner uniquement les rapports de forces visibles à grande échelle mais également des domaines moléculaires de sensibilité, d'intelligence et de désir »¹

L'expérience sensorielle du goût pour déchiffrer et intervenir dans nos espaces urbains

L'expérience sensorielle du goût concerne nos corps. Par notre bouche, elle est porteuse de plaisirs intenses tout en sollicitant nos autres sens. Elle nous renseigne sur ce que nous mangeons, créant des sensations profondément intimes, sensibles et individuelles. Au cours des siècles, le goût renseigne la relation qui existe au plaisir dans une société donnée.

Plutôt que de nous isoler, l'expérience personnelle du goût a bâti un point de convergence : le besoin de se nourrir. C'est autour de la nourriture que l'espèce humaine s'est rassemblée et c'est encore grâce à elle que nous apprenons à nous socialiser aujourd'hui. L'expression du goût est toutefois multiple. La nourriture reflète la diversité des territoires sur lesquels nous sommes installés et des terroirs qui leur sont connectés. Cette expérience raconte aussi des histoires alimentaires propre à chaque individu. Plus que cela, le lien à la nourriture permet de sortir de l'individuel pour créer un héritage muet, un fil conducteur dans l'histoire familiale et collective. Cet héritage est transmis par les gestes, par les souvenirs. Enfin, sa force

1. Guattari, Félix.
Les trois écologies.
Paris: Galilée, 1989.
pp13-14

repose dans sa capacité à nous sortir de nos corps pour nous emmener plus loin ; de nous faire rêver, imaginer, créer.

L'expérience sensorielle du goût est universelle car elle nous concerne tous. Manger est le seul "fait social total"². En même temps, sa complexité nous empêche de tomber dans des discours généralistes.

Au-delà des sociétés, le goût permet une entrée dans nos espaces. Par ce besoin de s'alimenter, nous pouvons comprendre comment nos villes se sont formées. Depuis quelques décennies, nous avons cherché à l'oublier, pensant que l'Homme pouvait vaincre les questions alimentaires. Pourtant, les villes sont indissociables de la nourriture requise par les êtres vivants qui l'habitent. Cette relation a des impacts physiques et sociaux que peu d'activités humaines égalent. Cela signifie qu'en modifiant l'un nous pouvons influencer l'autre. Changer notre alimentation, c'est impacter l'organisation de nos villes, de nos systèmes d'échanges, de notre relation aux milieux ruraux, aux autres.

La question n'est pas ici de trancher qui de l'antispéciste, du locavore, du partisan *slow food* a raison mais plutôt de mettre en lumière ces débats. La nourriture est une puissante cause de changement. La passion soulevée par les questions alimentaires dans toutes les strates de la société contemporaine le prouve une fois encore. Chacun, grâce au poids de ce geste quotidien, peut intervenir. En quelques décennies, le changement de système alimentaire a transformé nos paysages. Si nous associons la pomme à une personne qui quelque part la cultive, le poulet de notre sandwich à un animal vivant, le goût et la texture à une saison et un espace géographique, les conséquences en sont perceptibles ; sur nos villes et sur les terres qui les nourrissent.

L'urbanité touchent aujourd'hui tous nos espaces. Observée à travers le phénomène de mondialisation, une ville semble être identique à la suivante. Les grands projets de renouvellement urbains laissent derrière eux des espaces gentrifiés, où le domaine public est de plus en plus contrôlé, où les repères sont souvent liés à des bâtiments remarquables. Nous

recherchons du sens dans des expériences qui se veulent authentiques mais qui sont en réalité le reflet de notre perte progressive d'identité.

Face à ce discours quelque peu démoralisant, les sens et la nourriture propose une alternative.

Le goût nous rappelle que l'authenticité est façonnée. C'est une construction mentale d'une société qui ne change pas. Une ville muséifiée qui promet des espaces sécurisés et familiers pour ceux qui se conforment au modèle authentique et qui invisibilise les autres. À l'opposé, les espaces où la nourriture est présente cultivent l'altérité. Ce sont des lieux où nous nous mettons en danger. Où nous acceptons de perdre en confort pour gagner en inattendu. Où apparaissent, dès lors que nous incorporons de la nourriture, des métissages. Remettre le goût à l'honneur nous replace là où la ville est vécue, là où elle est pratiquée. Les singularités qui émergent de ces pratiques rejettent l'idée d'une uniformisation de la ville puisque ce sont les sens qui définissent son identité. Enfin par son caractère éphémère, l'expérience du goût permet de déceler une ville parallèle qui existe elle aussi par intervalles réguliers. Au-delà d'essayer de contrer une ville globale, la nourriture se glisse entre, s'insinue dans la ville dessinée. Elle permet une juxtaposition d'éléments et d'usages que nous pensons normalement opposés. Utiliser le manger est une entrée privilégiée pour comprendre les relations cachées entre les choses. Entre le privé et le public, les rez-de-chaussée et les étages, les espaces planifiés et informels, l'individuel et le collectif, le profane et le sacré.

L'observation du monde par le prisme du goût pour reconsidérer ma pratique d'architecte

En tant qu'architecte, il semble facile de s'affranchir de ces questions. Peu importe le dessin que nous faisons, les espaces seraient détournés pour former une ville sensible. C'est d'une certaine manière ce que je pense. L'architecte, l'urbaniste n'est qu'un tout petit acteur de l'identité d'une

²Mauss Marcel, *Essai sur le don*, Paris, PUF, 2007, (1er éd.1925) p.241

ville. À travers ma future pratique, j'aimerais malgré tout augmenter l'insertion de ces espaces sensibles. Penser la ville et les espaces par la nourriture c'est aussi accepter de ne pas tout contrôler. C'est prendre la casquette de "l'architecte bricoleur"³ et questionner l'héritage moderne d'un dessin qui viendrait tout gérer, tout résoudre. Pour aller vers une ville plus sensible, l'urbanisme planificateur doit être enrichi de concepteurs qui envisagent la ville par des pratiques sensorielles. La nourriture en est un parfait exemple.

En devenant architecte nous apprenons à penser et à parler un langage qui exclue les non spécialistes. Lors de ce mémoire, mon travail sur la nourriture provoque un vif intérêt, tout le monde s'y identifie, me fait part de son point de vue. Mais personne n'a jamais compris le rapport avec ma formation. L'architecture existe car des personnes y habitent. Le fait que personne ne comprenne le lien entre ce besoin qui nous relie tous et les espaces qui viennent y répondre est un comble. C'est dans la nourriture que je sens apparaître une solution. C'est une thématique horizontale, qui m'a permise de connecter deux milieux que je ne pensais pas compatible. C'est une manière de connecter le vivant que je recherche depuis longtemps dans la pratique d'architecture.

Pour reprendre cette fameuse question au détour d'un bar⁴, je fantasme encore parfois sur l'idée de partir à la montagne, d'ouvrir mon refuge et mon restaurant et de devenir gastronome. Ma seule préoccupation serait de regarder les choses pousser, les saisons se succéder, de ce que je vais manger et avec qui. Et parfois, je pense que c'est un fantasme d'urbaine un peu paumée qui n'a jamais vécu un hiver loin d'une métropole. Car ce mémoire est surtout basé sur mon expérience personnelle et sensible de la ville et je reconnais avoir toujours vécu dans des aires métropolitaines. Nos référentiels dépendent de notre vécu, même si l'urbanité nous touche aujourd'hui tous. Ma ville à moi et ma sensorialité n'est pas la même que celle d'une personne qui a toujours vécu dans une petite commune.

A défaut d'aller m'isoler, je tacherais d'apporter dans la ville

des touches de saveurs. L'écriture de ce mémoire a changé la manière dont je perçois le monde, dont je sens la ville, dont je mange ; à un point tel que je ne me souviens pas de l'avant. Ces quelques années ont impulsé de nouvelles habitudes, un nouveau regard sur le territoire et sur mon assiette. Un plaisir à marcher, à manger dans la rue de manière plus spontanée, à me rendre au maximum sur les marchés, à reconnaître lorsque je passe à côté d'un champ ce qui y est planté.

La nourriture a toujours façonné nos vies et elle continuera à le faire. Bien qu'il en ait la forme, ce mémoire est une entrée en matière d'un sujet qui n'a donc pas de fin. C'est un apprentissage que je viens juste de commencer.

3. Rowe, Colin, et Fred Koetter, Collage City, Cambridge : MIT Press, 1986.

4. Pour rappel : « si tu ne devenais pas architecte, qu'est-ce que tu ferais ? »

MÉDIAGRAPHIE

Ouvrages

Augé Marc. *Non-lieux: introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris: Seuil, 1992.

Barber Dan. *The Third Plate: Field Notes on the Future of Food*. New York: Penguin Press, 2014.

Beck Robert, Krampfl Ulrike et Retaillaud-Bajac Emmanuelle, *Les cinq sens de la ville, du Moyen âge à nos jours*. Villes et territoires. Tours: Presses universitaires François Rabelais, 2013.

Begout Bruce. *Dériville : Les situationnistes et la question urbaine*. Paris : Inculte, 2017.

Bouisson Michel, Meadows Fiona. *Voyage au cœur de la cuisine de rue: Ma cantine en ville, Mini maousse 5*, concours de microarchitecture. Paris: Alternatives Gallimard, 2013.

Blythman Joanna. *Shopped: The Shocking Power of British Supermarkets*. London : Fourth Estate, 2004.

Breton, David (Le). *La Saveur du monde*. Anne-Marie Métailié, 2015.

Brillat-Savarin, Jean Altheme, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris : Flammarion, 1982.

Carême Marie-Antoine, et Ory Pascal. *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*. Chartres: Menu Fretin Editions, 2015.

Calvino Italo, *Sous le soleil jaguar*, éditions Seuil, 1990.

Certeau (de), Michel, Giard Luce. *L'invention du quotidien, 1. arts de faire*, Nouvelle édition de l'éd. de 1980. Folio/essais. Paris: Gallimard, 1990.

Certeau (de), Michel, Giard Luce. *L'invention du quotidien, 2. habiter, cuisiner*, Nouvelle édition de l'éd. de 1980. Folio/essais. Paris: Gallimard, 1990.

Clarisse Catherine, Bras Michel. *Cuisine, recettes d'architecture*. Tranches de villes. Paris : Les éditions de l'imprimeur, 2004.

Corbou Michel. *Le MIN, le ventre de Nantes*. Saint-Sébastien-sur-Loire : Editions d'Orbestier, 2017.

Duvignaud, Jean, *Hérésie et subversion. Essai sur l'anomie*, Paris : La Découverte, éd. 1986.

Escoffier, Auguste, *Le guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique*, Paris, 1903.

Fiscler Claude (dir), *Les alimentations particulières. Mangeons nous encore ensemble demain ?*, Paris : Odile Jacob, 2013.

Fischler Claude, *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990.

Friedman Thomas L. *The World is Flat: The Globalized World in the Twenty-first Century*. London: Penguin, 2007.

Giacomo Casanova, Mémoires, t.III (1763-1774), Paris : Gallimard, 1960

Grimm Jakob et Wilhelm. *Le Petit Chaperon Rouge*. Lecture: Le Capucin, 2005.

Guattari, Félix. *Les trois écologies*. Paris: Galilée, 1989.

Hénaut, Stéphane, Jeni Mitchell, Clotilde Meyer, Lucie Modde. *Histoire de France à pleines dents*. Flammarion, 2019.

Jullien François. *L'écart et l'entre*. Paris : Editions Galilée, 2012.

Lussault, Michel. *Hyper-lieux - Les nouvelles géographies de la mondialisation*. Paris : Le Seuil, 2017

Mauss Marcel, *Essai sur le don*, Paris, PUF, 2007, (1er éd.1925).

Montigny Rose. *Cuisine sans souci - 1400 recettes de cuisine familiale et pratique*. Pleasantville : Reader's Digest, 1973.

More Thomas, et Delcourt Marie. *Utopie (L') ou le traité de la meilleure forme de gouvernement*. Paris : Flammarion, 1987.

Petiteau Jean-Yves, Renoux Bernard, Tallagrand Didier, Tixier Nicolas, et Toussaint Mailys. *Dockers à Nantes: l'expérience des itinéraires*. Annecy ; Nantes: ESAAA éditions ; École nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018.

Petrini Carlo. *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*. Barret-sur-Méouge : Yves Michel. 2005.

Ponge Francis, *Le parti pris des choses*, 1942

Poulain Jean-Pierre, Corbeau Jean-Pierre. *Penser l'alimentation: Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse: Paris: Privat, 2002.

Poulain, Jean-Pierre, *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF, 2009.

Rowe, Colin, et Fred Koetter. *Collage City*. Cambridge : MIT Press, 1986.

Rowe, Colin, Fred Koetter, Alain Guiheux, et Kenneth Hylton, *Collage City*, Traduction de l'édition américaine de 1978. Supplémentaires. Paris: Ed. du centre Georges Pompidou, 1993 Rowling J.K, *Harry Potter and the Philosopher's stone*. London : Bloomsbury, 1997.

Saint Pol(de) Thibault., *Quand est-ce qu'on mange ?*, Terrains & travaux, 2005, vol. 9, n° 2

Soulier Nicolas, *Reconquérir les rues : exemples à travers le monde et pistes d'actions*, Paris, Les éditions Eugen Ulmer, 2012.

Steel Carolyn, Marianne Bouvier, et Bruno Lhoste. *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies*. Paris : Rue de l'échiquier, 2016.

Wenfu Lu. *Vie et passion d'un gastronome chinois*. Arles : Editions Philippe Picquier, 1998.

Articles / rapports

Agence Bio, *baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France*, Édition 2020.

Alimentation, les *circuits courts de proximité*, étude de l'Ademe, Source Conseil Economique Social Environnemental Pays de la Loire, 2017.

Allain Brigitte, *Rapport d'information sur les circuits courts et la relocalisation alimentaire*, 2015

Assayag Elisabeth, *Les chiffres de la croissance phénoménale du fast food en France*, Europe1, 28/08/2018.

Champagne Clara , Pailhé Ariane Solaz, Anne, *Enquêtes Emploi du temps, Insee, 1985-86, 1998-99, 2010-11, Le temps domestique et parental des hommes et des femmes : quels facteurs d'évolutions en 25 ans?*, Économie et statistique, N° 478-479-480, 2015.

Chevalier François, *Près de La Felicità, des petits restaurants victimes du blockbuster de Big Mamma*, Télérama, 04/12/2018.

Desmarais Robert, *Considérations sur les notions de petite ville et de ville moyenne*. Cahiers de géographie du Québec, 28 (75), 355-364, 1984.

Eagleton Dominic, *Power Hungry, Six reasons to regulate Global Food Corporations*, Action Aid International, Johannesburg, 2005.

Etievant, P., Bellisle, F., Dallongeville, J., Etile, F., Guichard, E., Padilla, M., RomonRousseaux, M. (dir.), *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets?* Expertise scientifique collective, rapport, INRA (France), 2010.

Frearson Amy, *Shift Architecture Urbanism designs social distancing into the food market*, Dezeen, 03/04/2020.

Government response to the Eleventh Report of Session 2017 - 19 of the Housing, Communities and Local Government Select Committee inquiry into high streets and town centres in 2030, 2019.

Hammadi Anissa, *Restauration : le succès de Big Mamma, simple comme Buongiorno*, le Parisien, 06/03/2017.

Héritier-Augé, Françoise, *La leçon des "primitifs"*, in Espaces 89, L'identité française, Paris, Tierce, 1985.

Pocher Jocelyne, *Question animale : don et contre don*, les Zindignés, mai 2014

Qui fabrique les produits des marques de distributeurs ? L'Express, 10/04/2013.

Rey-Coquais Emile, Mercier Etienne, *Les Français et la cuisine*, étude IPSOS dans AGRO cuisine, 2011.

Saint-Pol (de) Thibault, *Laboratoire de sociologie quantitative*, Crest - Layla Ricroch, division Conditions de vie des ménages, Insee, 2012.

Périodiques

Arts culinaires, patrimoines gourmands. 303 151. Nantes : 2018.

Manger. 303 148. Nantes : Nathan, 2017.

Recherches étymologiques

Dictionnaire historique de la langue française, sous la direction d'Alain Rey, 1993

<https://www.cnrtl.fr/etymologie><https://www.cnrtl.fr/>

Larousse nouveau dictionnaire étymologique et historique

Émissions de radio

Ali Rebeih, *Petites histoires de notre cuisine quotidienne*, Grand Bien vous fasse, France Inter 18/10/ 2019.

Ali Rebeih, *Toutes vos questions sur l'odorat*, Grand Bien vous fasse, France Inter 10/01/ 2019.

Daam Nadia, *L'authenticité est-elle devenue un marché ?*, Le débat de midi, France Inter 06/08/2019

Delorme Florian, *De la standardisation à la défense de l'identité : les guerres culinaires, Le goût des autres*, France culture, 21/12/2016.

Delorme Florian, *Atelier Robuchon à Shanghai, « gastro-diplomatie » : le pouvoir de la cuisine*, Le goût des autres, France culture, 20/12/2016.

Delorme Florian, *Le Pérou, nouvel eldorado gastronomique*, Le goût des autres, France culture, 22/12/2016.

Kramer Laurent, *Que dit la loi alimentation?* France Inter 02/10/2018.

Simporé Bintou, *Néo Geo*, Nova 01/12/2019,

Colloques / documentaires

Andersen Kip, Kuhn Keegan, *What the health ?* A.U.M Films & media, 2017.

De Lestrade Thierry, Gilman, Sylvie, *Un monde obèse*, Arte, 07 /04/2020.

Desjardins Guillaume, Bernard Jérémie, Ughetto Bastien, *L'effondrement*, ET BIM, 2019.

Faure Emmanuel, *Enquêtes de région: Qu'est-ce qu'on mange ?*, France 3 Pays de la Loire, 07/02/2018.

Fumey Gilles, dir. Meadows Fiona (CAPA/Ifa) et Bouisson Michel (VIA), *Ma cantine en ville, les pratiques de la restauration de rue*, Paris, Cité de l'architecture & du patrimoine, 17/10/2012.

Gros Natalie, *Comment nourrir les Français face à l'épidémie ?*, Envoyé spécial, 23/04/2020.

Hitier Raphaël, *Bien nourrir son cerveau*, Arte, 14/09/2019.

Lussault Michel, *Hyper Lieux*, Librairie Mollat, 29/06/2017.

Roudant Yannick, *Les nouvelles responsabilités de l'entreprise dans un monde en mutation*, Université Bretagne Sud, Rennes, 21/01/2014.

Mémoires et PFE

Chatellier, Alexis, sous la direction de Frédéric Barbe. *A qu(o)i sert l'agriculture urbaine? mémoire critique d'un phénomène sociétal épars*. Nantes: Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018.

Lucas Romain, sous la direction de Marie Rolland. *Camions et triporteurs, arts de faire la cuisine en ville : quelques dispositifs de restauration de rue à Nantes*. Nantes : Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018

Lucas, Romain sous la direction de Sabine Guth, et Petra Marguc. *Des cuisines dans la ville: pour accompagner la restauration de rue*. Nantes: Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2018.[PFE]

Parelle, Caroline, sous la direction de Marie-Paule Halgand. *Faire son marché : exploration d'une pratique urbaine ancestrale aux enjeux contemporains*. Nantes: Ecole nationale supérieure d'architecture de Nantes, 2019.

TABLE DES MATIÈRES

Mise en bouche

L'APPÉTIT VIENT EN MANGEANT **11**

Introduction **13**

Pourquoi se questionner sur le goût en ville ? 13

Une prise de conscience alimentaire, un sujet au cœur de l'actualité ? 15

Toujours plus de contrôle sur ce que nous ingérons, reflet de nos pratiques spatiales ? 17

Une première définition biophysique, hédoniste et étymologique du goût 18

Vers une dimension plus noble du goût ? 22

Méthodologie de recherche **25**

Approche théorique 25

Méthode exploratoire 25

Charte graphique 27

Premier chapitre

EN AVOIR L'EAU À LA BOUCHE **29**

Patrimoine, culture et imaginaire

A/ Une richesse de goût : connaître et interroger les terroirs **31**

Un lien à la nourriture qui s'étire 31

33	Le goût, un sens témoin de terroirs spécifiques	La distanciation de la nourriture dans l'espace, un système qui montre ses failles	87
35	Le terroir, plus qu'un simple facteur géographique		
38	B/ Comprendre la décision alimentaire : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirais ce que tu es »		
38	Le dégoût	Un regain d'intérêt pour les thématiques alimentaires : reconsidérer la relation producteur - consommateur	92
45	Les fruits, une figure de santé pas si évidente	Faire attention à sa santé sans oublier de se faire plaisir	96
52	La proportion des lipides et la constitution des assiettes	Faire ses choix pour atteindre une alimentation « bonne, propre et juste »	101
56	«À la bonne franquette »		
60	C/ Les imaginaires et les transmissions d'une pratique quotidienne	B/ L'alimentation, du discours politique à l'élaboration de la ville : une image de plus en plus maîtrisée	107
60	Des rituels et des temps dédiés, de la société à l'individu	Un discours à toutes les sauces, des pouvoirs politiques au grand public	107
67	Des cuisines de femmes, des modèles de transmission	Un intérêt transposé dans la construction de la ville	111
73	Les souvenirs	Spatialiser les lieux de restauration dans la ville	113
76	D) Fantômes et imaginaires d'ailleurs	Une privatisation des espaces du goût, des rez-de-chaussée désertés	117
76	Le lien fantasmé au dehors		
78	Imaginaire de l'ailleurs	C/ Vers des villes génériques du goût ?	119
		Une uniformisation des espaces du goût en ville	119
		D'une recherche d'authenticité à un marché d'expériences	124
		Les limites de l'authenticité, vers une image contrôlée de l'espace public	128
85	RETomBER COMME UN SOUFFLÉ Les dérives alimentaires, de la production agricole à la production de la ville		
87	A/ La nourriture en ville, un changement de système au fil des siècles		

141

Troisième chapitre

AVOIR DU PAIN SUR LA PLANCHE

Les espaces urbains, témoin des aspérités culinaires et identitaires

143

A/ Entre altérité, nourriture et espace

143

L'illusion d'une expérience et d'une société originelle

149

Vers une plus grande altérité

156

Construction d'un «nous»

162

B/ Des situations révélatrices d'un espace public riche de singularités

162

Manger en groupe au Jardin des Plantes

164

Hortense, la marche dans la ville et la nourriture nomade

168

Vincent, un regard qui s'affine par le sens du goût

172

La Soirée des *Tables de Nantes*, une juxtaposition d'espaces

178

Carlos, à la découverte d'une ville plus sensible

183

Caroline, une critique des espaces vide d'usages

188

Le *marché des Pays de la Loire*, une occasion éphémère de découvrir le territoire

193

C/ L'influence réciproque du goût et de la ville, la lecture d'espaces plus sensibles ?

193

La marche et la nourriture, deux pratiques complémentaires

196

Maîtriser les gestuelles dans la ville

L'influence du dessin dans la pratique de nos villes

199

Une ville parallèle éphémère

203

Propos digestifs

LA CERISE SUR LE GÂTEAU

209

Conclusion

211

L'expérience sensorielle du goût pour déchiffrer et intervenir dans nos espaces urbains

211

L'observation du monde par le prisme du goût pour reconsidérer ma pratique d'architecte

213

Médiagraphie

217

Ouvrages

217

Articles/ rapports

220

Périodiques / recherches étymologiques

221

Émissions de radio / colloques / documentaires

222

Mémoires et PFE

223

Manger fait partie de notre quotidien. C'est un besoin que nous partageons en tant qu'espèce et qui nous différencie en même temps par ses spécificités. Tout le monde peut parler de "manger", nous le faisons tous les jours. C'est un sujet de conversation récurrent. Et pourtant c'est une pratique dont nous parlons peu pour ce qu'elle génère, dans nos vies et dans nos villes. Elle s'efface. Par sa banalité, personne ne la voit plus.

Ce mémoire propose de remettre le goût au centre de l'attention et des discussions pour découvrir une ville plus sensible.

LE GOÛT DANS LA VILLE

ANNEXES



Camille Danibert
Séminaire de mémoire :
Habiter la transition socio-écologique

SOMMAIRE

Premier chapitre

ÉVÉNEMENTS

5

Festival *Les Tables de Nantes* et itinéraires

Deuxième chapitre

PORTRAIT DES GOÛTEURS

17

Troisième chapitre

LIVRE DES IMAGINAIRES

39

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE
DOCUMENT SOUMIS AU DROIT D'AUTEUR

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

Premier chapitre

ÉVÉNEMENTS

**Festival *les Tables de Nantes* et
itinéraires**

LIEUX ET ÉVÉNEMENTS VISITÉS

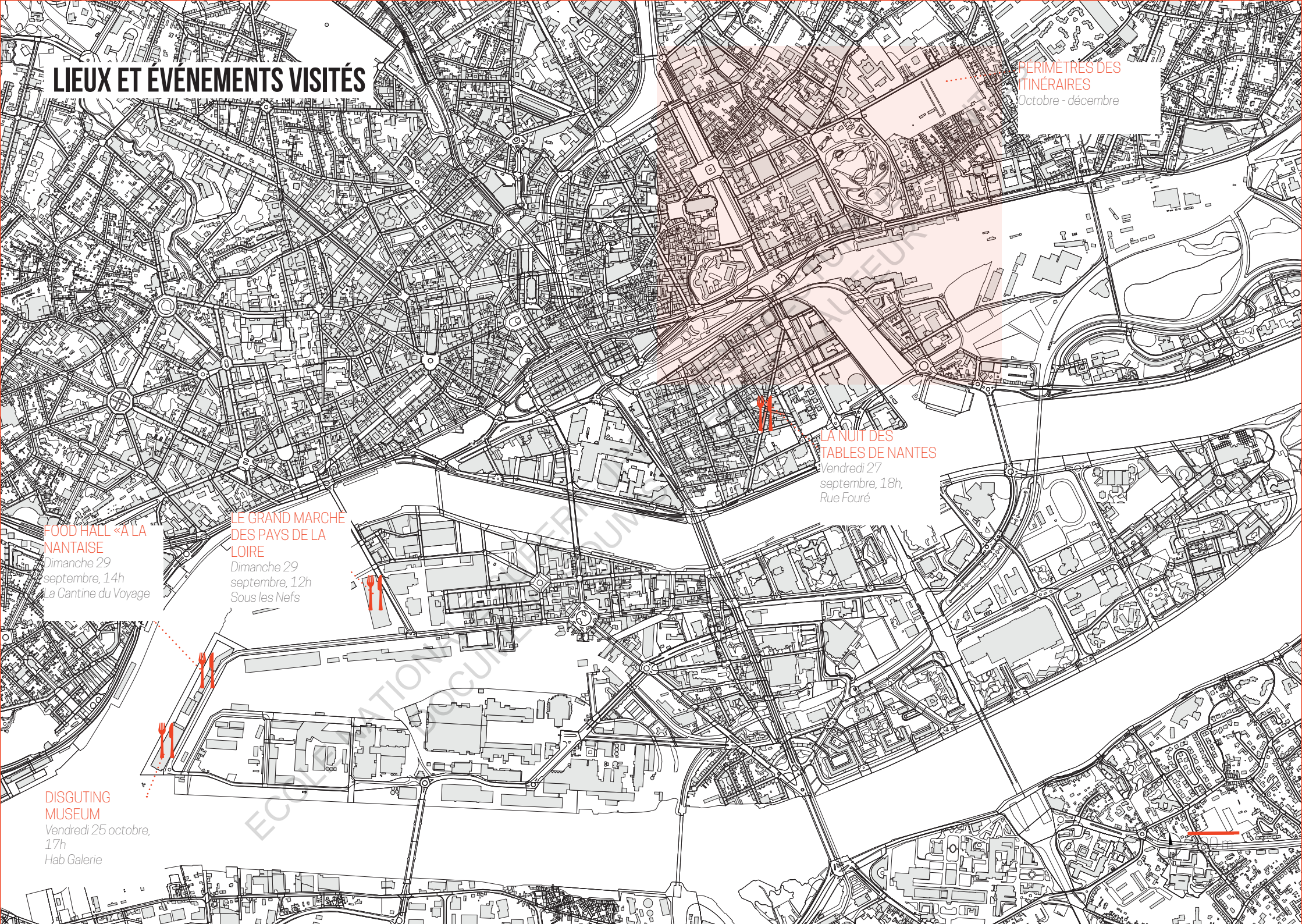
PÉRIMÈTRES DES
TINÉRAIRES
Octobre - décembre

FOOD HALL «A LA
NANTAISE
Dimanche 29
septembre, 14h
La Cantine du Voyage

LE GRAND MARCHÉ
DES PAYS DE LA
LOIRE
Dimanche 29
septembre, 12h
Sous les Nefs

LA NUIT DES
TABLES DE NANTES
vendredi 27
septembre, 18h,
Rue Fouré

DISGUTING
MUSEUM
Vendredi 25 octobre,
17h
Hab Galerie



LES TABLES DE NANTES

© APPELLE MOI PAPA, CAMILLE DRONNE / LVAN

Les Tables de Nantes, l'événement

PROGRAMMATION

DU MERCREDI 25 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 3 NOVEMBRE
DISGUSTING FOOD MUSEUM
EXPOSITION / HAB GALERIE
cf p. 2 et 3

JEUDI 26 SEPTEMBRE
À PARTIR DE 9H
ALIMENTATION ET CHANGEMENTS CLIMATIQUES : S'ADAPTER OU DISPARAITRE ?
JOURNÉE DE DÉBATS / HAB GALERIE
cf p. 4 et 5

À PARTIR DE 19H30
LA CUISINE DU FISKEBAR (COPENHAGUE) À NANTES
DÎNER / LA CANTINE DU VOYAGE
cf p. 6

VENDEDI 27 SEPTEMBRE
À 17H
POURRA-T-ON TOUJOURS NOURRIR LA PLANÈTE ?
DÉBAT / LE LIEU UNIQUE
cf p. 7

À PARTIR DE 18H
DÉCOUVERTE DE L'AGRONAUTE
VISITE ET ATELIER / ANCIEN MIN DE NANTES
cf p. 19

À PARTIR DE 19H
LA NUIT DES TABLES DE NANTES
LA FÊTE DE LA CUISINE NANTAISE !
cf p. 8 à 13

SAMEDI 28 SEPTEMBRE
À PARTIR DE 9H50
LES VISITES PLEIN CENTRE
PARCOURS-DÉGUSTATION
EN CENTRE-VILLE — cf p. 19

À PARTIR DE 10H
DÉCOUVERTE DE L'AGRONAUTE
VISITES, ATELIER ET SOIRÉE FESTIVE
ANCIEN MIN DE NANTES
cf p. 19



À PARTIR DE 10H30
CARTE BLANCHE À LA FÊTE DE LA VACHE NANTAISE
HAB GALERIE
cf p. 14 et 15

À PARTIR DE 12H30 ET 19H30
LA CANTINE PAYSANNE
DÉJEUNER ET DÎNER AVEC L'ALLIANCE DES CUISINIERS
SLOW FOOD / LA CANTINE DU VOYAGE
cf p. 16

À 14H30 ET 16H
LES ATELIERS DU GOÛT
SLOW FOOD
HANGAR 32
cf p. 16

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE

À PARTIR DE 11H
LE GRAND MARCHÉ DES PAYS DE LA LOIRE
SOUS LES NEFS
cf p. 20 et 21

À PARTIR DE 12H
FOOD HALL
« À LA NANTAISE »
LA CANTINE DU VOYAGE
cf p. 17

À PARTIR DE 14H
BIEN MANGER À NANTES
ÉCHANGES AUTOUR DU PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL
HAB GALERIE
cf p. 14 et 15

À 14H30 ET 16H
LES ATELIERS DU GOÛT
SLOW FOOD
HANGAR 32
cf p. 16



© DISGUSTING FOOD MUSEUM ANDA SAREE TILAK

Disgusting Food Museum : la dimension culturelle de l'alimentation

« Ce qui est dégoûtant pour les uns ne l'est pas forcément pour les autres ! Qui aura le cran de sentir le fromage qui pue le plus au monde ? De goûter du requin fermenté ? »

Disgusting Food Museum, imaginé à Malmö (Suède), est une exposition qui illustre ainsi la dimension culturelle de l'alimentation et notre propension à la faire évoluer. Elle présente sur des assiettes 90 des aliments connus comme les plus dégoûtants au monde : l'exposition est l'occasion de les toucher, de les sentir et même de les goûter ! Outre le plaisir de la curiosité et de la découverte, il peut s'agir de relativiser l'une des six émotions humaines fondamentales qu'est le dégoût.

Présentée pour la première fois en France, cette exposition animée dans un tour du Monde des saveurs et des plats extrêmes, qui révèle de passionnantes histoires et anecdotes de l'évolution de l'alimentation humaine.

MERCREDI 25 SEPTEMBRE À 18H30 :
CONFÉRENCE INAUGURALE ANIMÉE PAR PIERRE HYVERNAT
Avec : Géraldine Debuquet, enseignante-chercheuse à Audencia ; L'imagineur du dégoût : une approche anthropologique de l'univers émotionnel de l'alimentation.
Andreas Ahrens et Samuel West, créateurs du Disgusting Food Museum.
19H - OUVERTURE OFFICIELLE DE L'ÉVÉNEMENT suivie d'un buffet « découvertes et expériences » (gratuit).

EXPOSITION DU MERCREDI 25 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 3 NOVEMBRE
HAB GALERIE / OUAL DES ANTIQUES (PARC DES CHANTIERS) DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 12H30 À 19H
GRATUIT



DÉGUSTATIONS
TARIF UNIQUE : 3€
DU MERCREDI
AU VENDREDI
(EN SEMAINE) À 17H30
LES SAMEDIS
ET DIMANCHES
À 12H30/16H30/17H30
RÉSERVATION EN LIGNE SUR
WWW.LESTABLESDENANTES.FR
OU SUR PLACE.
JAUGE LIMITÉE.



INAUGURATION
DE L'EXPOSITION/
CONFÉRENCE MERCREDI
25 SEPTEMBRE À 18H30
GRATUIT.



© QUENTIN FALCOPPE

La Nuit des Tables de Nantes

Une soirée unique, gourmande et festive qui rassemble une soixantaine de restaurateurs de Nantes et de sa métropole, tous issus du guide Les Tables de Nantes !

Cette première Nuit des Tables de Nantes est une sorte de Voyage à Nantes culinaire qui fera prendre conscience que la gastronomie nantaise se révèle, tout comme la ville, par la galaxie de bonnes adresses qui la compose. Diversité des acteurs, richesse des personnalités – gastronomie, bistrotisme, adresses véganes, créperies... : chacun s'engage pour un moment de partage, car tous sont en première ligne sur cette problématique de l'alimentation. Cet engagement est mis en scène dans la ville grâce au talent du collectif Appelle moi Papa qui a déjà signé l'identité visuelle de la Cantine du Voyage (cf. p. 13). Les restaurateurs sortent dans la rue, invitent à la déambulation et à la découverte en jouant le jeu d'un tarif accessible à tous. États chaleureux et colorés, ambiance lumineuse et généreuse... Certaines rues sont piétonnisées pour l'occasion.

La Nuit des Tables de Nantes, c'est LA fête de la cuisine nantaise !



VENDEDI 27 SEPTEMBRE À PARTIR DE 19H
DANS LA VILLE, LA MÉTROPOLÉ, LE VIGNOLE
TARIF : 5€ / PLAT – RÉGLEMENT AUPRÈS DES RESTAURATEURS

AUTRE
PROPOSITION
COMPLÉMENTAIRE
DANS CERTAINS
RESTAURANTS :
un menu « Tables de
Nantes » avec des invités
spéciaux : maraîchers,
vigneron, éleveurs,
pêcheurs... tarifs et
réservations directement
auprès des restaurateurs.

Programmation, © Les Tables de Nantes

Le Grand Marché des Pays de la Loire

ORGANISÉ EN PARTENARIAT AVEC LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE ET LA CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT – RÉGION PAYS DE LA LOIRE

Le plus grand marché alimentaire de la région réunit plus d'une centaine de producteurs, éleveurs, maraîchers, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, poissonniers... venus de tous les Pays de la Loire.

Un marché où flâner tout en faisant ses provisions, échanger avec les producteurs et déguster : vache nantaise, assiettes d'huitres ou de fromages, bouquets de légumes croquants... Un marché qui se veut aussi exemplaire sur la question des déchets et affiche un objectif « zéro déchet – zéro gaspi » !

Le Grand Marché des Pays de la Loire essaie au maximum de limiter son impact sur l'environnement : le public est donc invité à apporter ses propres couverts et contenants pour réduire les déchets. Des points de consignes et de recyclage seront également installés sur place.

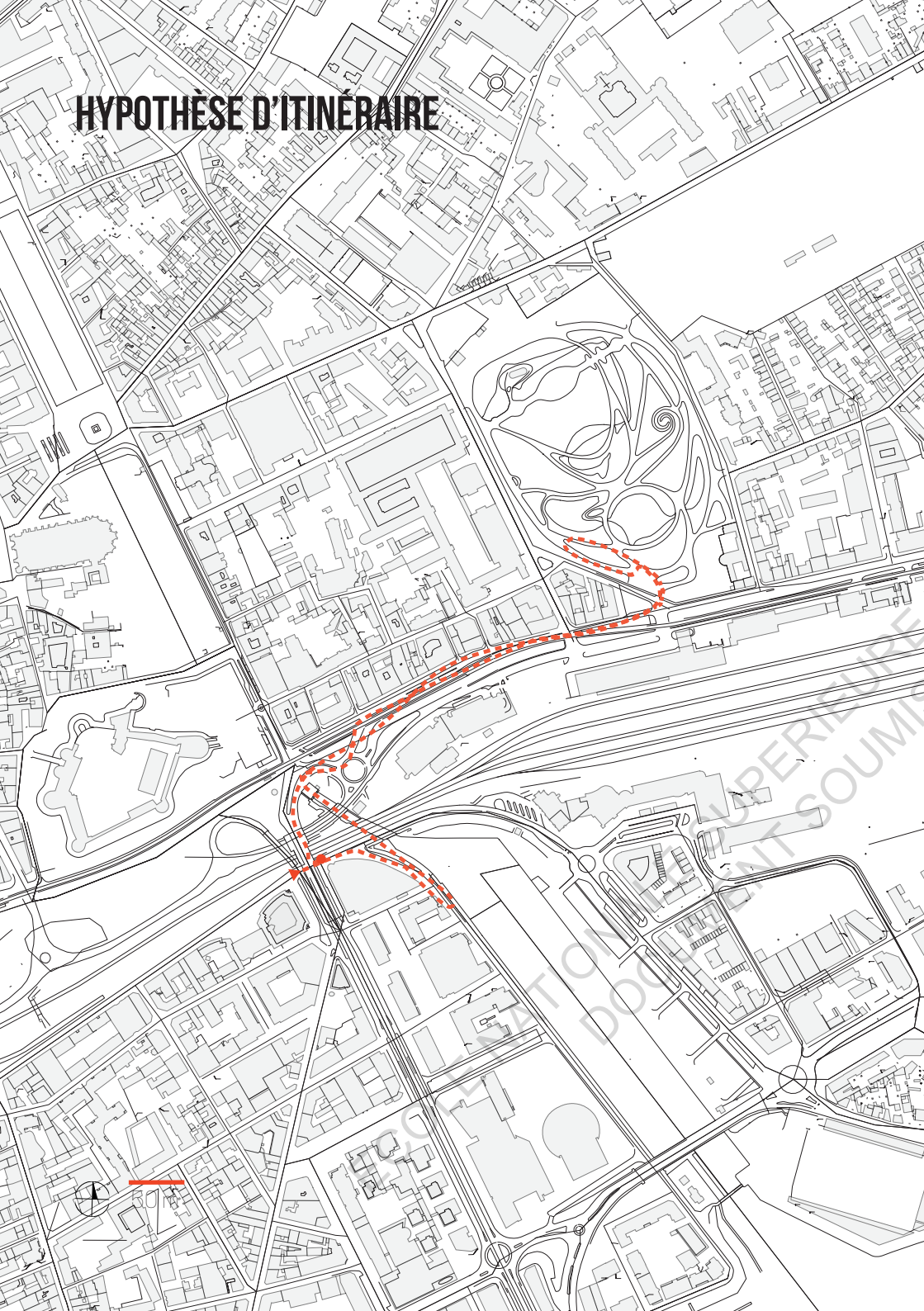
DIMANCHE 29 SEPTEMBRE À PARTIR DE 11H
SOUS LES NEFS (PARC DES CHANTIERS)
10H30 : INAUGURATION DU GRAND MARCHÉ
DES PAYS DE LA LOIRE À LA CANTINE DU VOYAGE.



Exemples de présentation des événements, © Les Tables de Nantes

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

HYPOTHÈSE D'ITINÉRAIRE



Un fragment de ville où les ambiances diffèrent

Le départ s'effectue allée Baco, juste avant le pont. Un portant permet d'accrocher son vélo. Puis sous le pont, les murs sont tagés, il y fait sombre mais c'est haut sous plafond et large. En traversant, je longe le Lieu Unique. Les quais sont plutôt déserts lorsqu'il est fermé, et se remplissent de monde dès son ouverture, où lorsque le climat le permet. Je prends le petit chemin qui descend vers l'Erdre. La présence de l'eau. Puis je fais presque demi-tour pour passer sous la voie de chemin de fer, toujours en longeant l'Erdre. Le passage est très étroit, sombre et bas de plafond. Je ressens le train qui passe. Une odeur d'urine m'emplit les narines. En continuant, une barrière ferme le passage vers le château. Il faut remonter par les escaliers.

J'arrive sur un espace d'infrastructure, dessiné pour les voitures, de rond-points, de bus. C'est bruyant, il faut faire attention en traversant. Je cherche à rejoindre les bâtiments, de l'autre côté de la route.

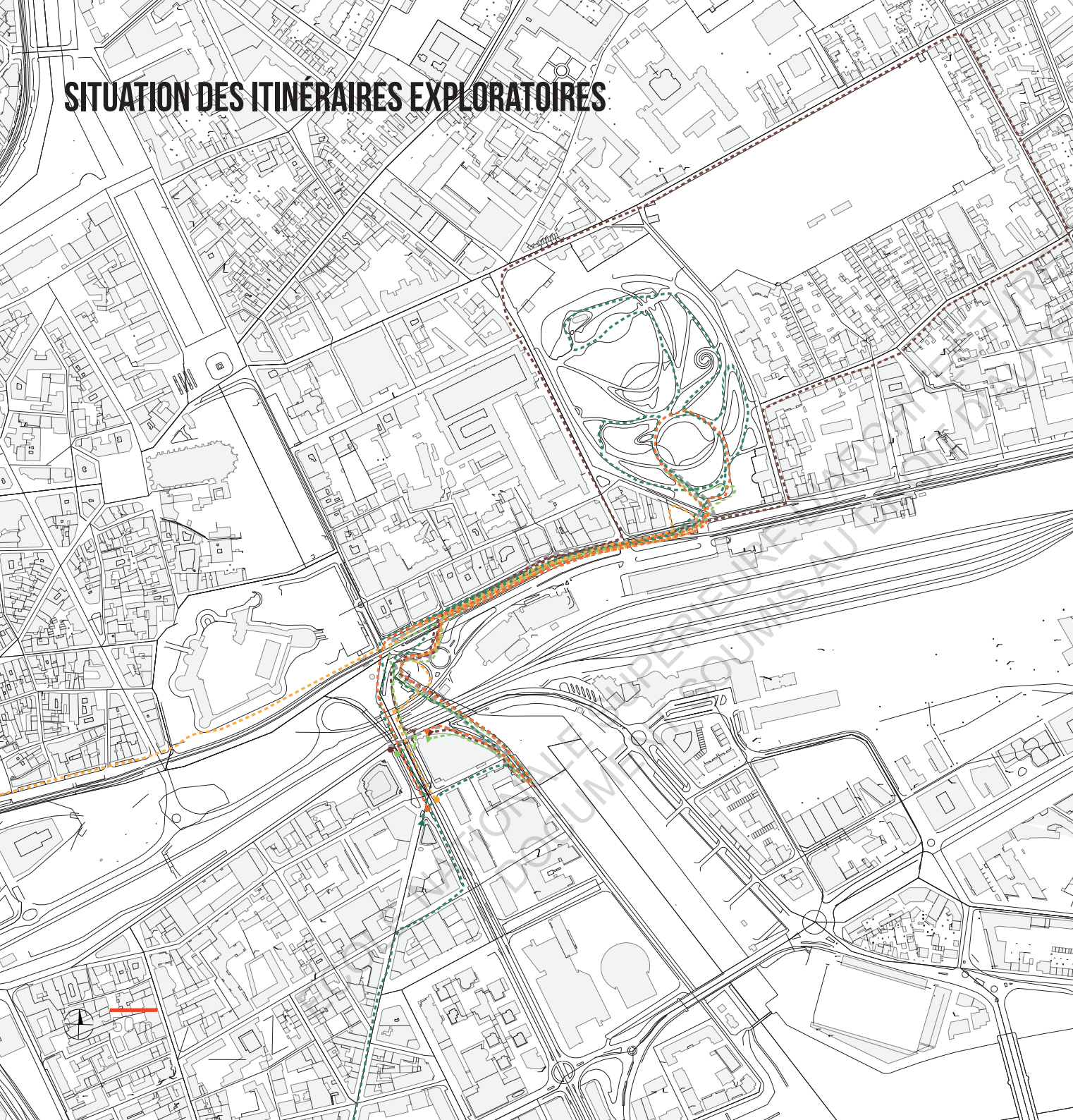
Je prends ensuite l'allée du Commandant Charcot, une grande allée dégagée. Le bruit du tram émet un petit son. Pendant de longues minutes, seul le bruit de mes pas et de ceux marchant autour de moi m'accompagnent.

Le parvis de la gare a été inauguré fin octobre. C'est un espace qui fait neuf. Il est traversé de toutes parts. Il offre de nombreuses assises. Les parterres sont remplis. Des mouettes en acier agitent leurs ailes mécaniques à l'entrée du Jardin des Plantes.

En passant les grilles, un sentiment de bien-être. En s'enfonçant, le bruit de la ville disparaît pour être remplacé par les canards et les enfants qui jouent. Des bancs libres partout invitent à s'y asseoir.

Je repars sur mes pas. Je ne reprendrais pas le passage souterrain, préférant éviter le bruit et les mouvements routiers au maximum.

SITUATION DES ITINÉRAIRES EXPLORATOIRES



- Leah
Dimanche 20 octobre, 14h
Itinéraire préparatoire, phase 1
45 min
- Hortense
Vendredi 15 novembre, 15h
Phase 2
1h10
- Vincent
Vendredi 29 novembre, 14h
Phase 2
45 min
- Carlos
Lundi 02 décembre, 12h50
Phase 1
45 min
- Caroline
Lundi 02 décembre, 21h
Phase 1
40 min
- Carlos
Dimanche 08 décembre, 14h30
Phase 2
1h
- Caroline
Mardi 10 décembre, 13h15
Phase 2
40 min
- Vincent
Lundi 16 décembre, 14h
Phase 1
1h15



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

Deuxième chapitre

PORTRAIT DES GOÛTEURS

Goûteuse (1)

Hortense, 22 ans, étudiante

Vendredi 15 novembre, 15h



1h10

→ 3km



12°



Première
rencontre



Golden

Hortense vit à Nantes depuis environ neuf ans, d'abord avec sa famille et aujourd'hui avec son copain juste derrière le Lieu Unique. Elle a grandi entre différentes régions françaises, le sud en Ardèche, l'est. Elle suit un master de psychologie, en parallèle d'être bénévole à la radio *Prun'*.

Elle a grandi avec une grande famille, dont elle garde des souvenirs et des rites, qu'elle ne reproduit plus forcément. Elle connaît bien le quartier pour y habiter et l'avoir parcouru à pied à de nombreuses reprises. L'itinéraire est donc assez long, elle m'emmène autour du Jardin des Plantes et du cimetière La Bouteillerie. Elle marche régulièrement, pour se rendre à la fac quand elle en a le temps. Dans ces moments de marche elle a l'habitude de finir son petit déjeuner. Sinon, elle s'abstient de manger dans l'espace public pour ne pas grignoter. Elle mange ponctuellement dehors pour des événements festifs. Au quotidien, elle mange au maximum chez elle pour cuisiner et évite les aliments industriels remplis de sucre, qu'elle accepte de consommer dans les pâtisseries mais chasse dans le reste de son alimentation. Elle se rend au restaurant ponctuellement pour se faire plaisir, parfois seule, dans des lieux en accord avec ses choix de consommation. La nécessité de manger la dérange parfois. Elle est inscrite à une AMAP, achète en vrac et semble être attentive à son budget alimentaire. Elle est sensible aux cabanes et rêve d'une autonomie totale.





« Là ils veulent que des jeunes viennent du coup ils mettent des marches ! »



« Je trouve ça marrant, ça fait cabane. Ça fait pas assez cabane à mon goût. »



« Ah ça c'est pas une maison de Dracula ça »



« C'est ultra moderne »



« Je préfère les maisons roses. Si tu peux te perdre dedans c'est un bon signe. C'est un bon endroit pour faire du cache cache »



« On y arrive en fait y'a une rue avec des maisons de Dracula. En fait, c'est quand tu te balades. Et je sais plus y'en a deux dans le quartier. Elle est trop cool, quand tu regardes les hauteurs des fenêtres. Y'a même un donjon ! »



« Bé c'est pas loin soit c'est tout droit et vous prenez à gauche soit vous allez à droite en fait c'est juste derrière »



« C'est une maison, où ils sont trois »



« Là y'a une impasse. Et en fait c'est pas une impasse, mais les gens ne veulent pas que tu passes dedans »

Goûteur (2)
Vincent, 40 ans, kinésithérapeute
Vendredi 29 novembre, 14h

🕒 45 min → 1.8 km ☀️ 15° 👤👤 Troisième rencontre 🍅 Golden

Lundi 16 décembre, 14h

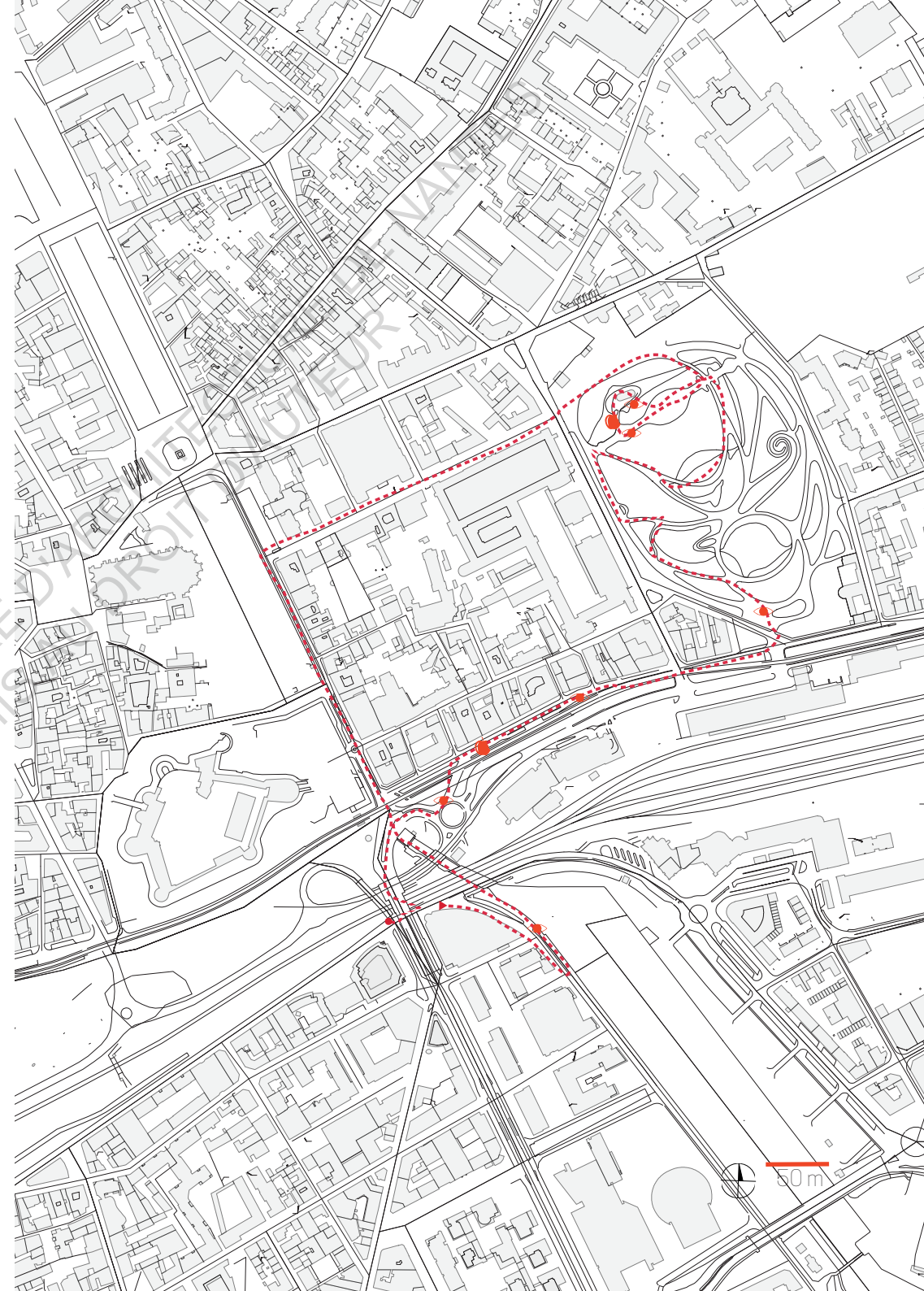
🕒 1h15 → 2.9 km ☁️ 10° 👤👤 Quatrième rencontre 🥧 Quiche courgette tomate séchée Chouquettes

Vincent habite Rezé depuis 4 ans. Il a grandi avec ses parents et ses grand-parents en Vendée. Il est venu à Nantes pour faire ses études il y a une vingtaine d'années et a donc une certaine connaissance de la transformation de la ville. Il a fait des déplacements pendant deux années dans de nombreuses régions françaises : Metz, pointe Finistère, Caen, Pays de la Loire, Gers.

Il travaille en temps que kinésithérapeute en face de la mer, à Pornic.

Sa famille et sa région d'origine influencent fortement comment il perçoit les questions alimentaires, son patrimoine culinaire et ce qu'il souhaite lui-même transmettre à ses enfants. Il a toujours baigné dans une culture culinaire forte et il aime manger.

Il consomme de manière plutôt réfléchi, en variant les lieux d'achats. Il se rend très peu au restaurant. Dans la ville, il côtoie bien plus les bars, dans lesquels il joue de la musique et revient avec envie. Cela lui arrive de manger dans la ville. Il porte une attention précise sur les détails et même s'il ne parcourt pas tant la ville à pied, les itinéraires sont longs. Nous nous sommes davantage rapprochés du centre-ville, qu'il connaît le plus.





« Le lieu unique euh j'suis venu une ou deux fois prendre un pot, j'ai entendu parler du hammam, j'suis allé une fois j'crois. »



« Ouais tout cet espace-là. C'était pas pavé ça en fait, c'était une rue euh ... qui a été d'ailleurs condamnée »



« C'est bien dedans. C'était clean mais c'était pas très insonorisé »



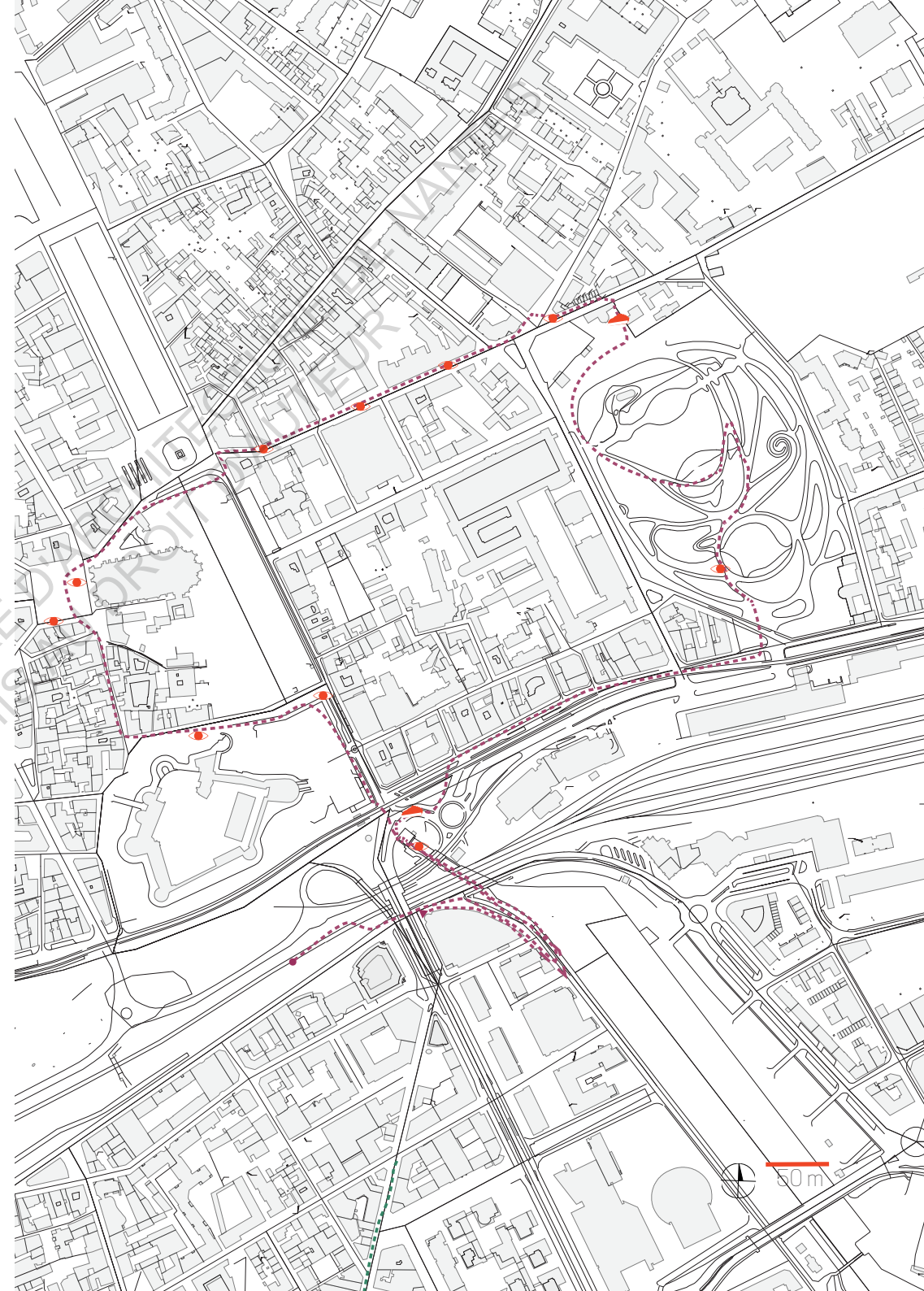
« C'est curieux, comme finalement, quelque part ça prolonge l'espace hein. »



« Elle est jolie cette serre »



« La pomme elle va se dégrader quoi. Je sais. Bon là je mets dans la poubelle parce que c'est le jardin des Plantes »





« Y'a le même arbre à côté de nous en fait. Le p'tit parc de la Carterie. [...] C'est ... entre l'abricot et la clémentine et en fait c'est je crois ni l'un ni l'autre. Le orange attire vachement l'œil. »



« On a pas pris la même sortie que la ... Que la première fois. J'ai pas souvenir de l'avoir vu ouverte »



« Ici j'ai la sensation de regarder plus oui. Que là c'était des bureaux, fin du moins dans les premiers qu'on a longés. Que ça c'est plutôt assez moderne alors que ça côtoie de l'ancien assez conventionnel »



« Y'avait le soucis du détail dans les sculptures qui viennent orner les piliers là, c'est toujours surprenant. Tu te dis waouh. C'était du bâtiment, mais c'était du bâtiment fait avec style quand même. »



« La forge. Putain mais c'est une vraie forge t'as des outils de ... C'est un putain de matériau le bois quand même hein. Waouh »



« Tu vois même de jour il est plutôt joli le manège qui est au pied du sapin. [...] Un peu kitsch, c'est peut-être ce qui lui donne son côté sympa. »



« J'ai un copain qui a habité Nantes 5/6 ans et c'était son troquet de référence. On le voit pas. Il est tout petit. C'est vraiment un bar de quartier. »



« Est ce que c'est cet hôtel qui avait brûlé ? dans lequel y'avait eu un incendie y'a pas ... très longtemps. Un an ou deux ? Et j'me pose la question parce que j'me dis que ça l'air neuf. Surtout cette partie là »



« Tu vois j'avais pas remarqué le dégradé, fin le dégradé, les espaces en terrasses. Avec le flux de l'eau ça peut être plutôt agréable ouais. Même si derrière y'a toujours beaucoup de trafic. Quitte à avoir du trafic dans les oreilles autant avoir un visuel sympa »



« J'avais pas remarqué que y'a des trous pour l'évacuation d'eau en fait »

Goûteur (3)

Carlos, 23 ans, étudiant

Vendredi 29 novembre, 14h



45 min

→ 1.5 km



5°



Deuxième
rencontre



Panini poulet
Thé glacé

Dimanche 08 décembre, 14h30



1h

→ 2.3 km



10°



Sixième
rencontre



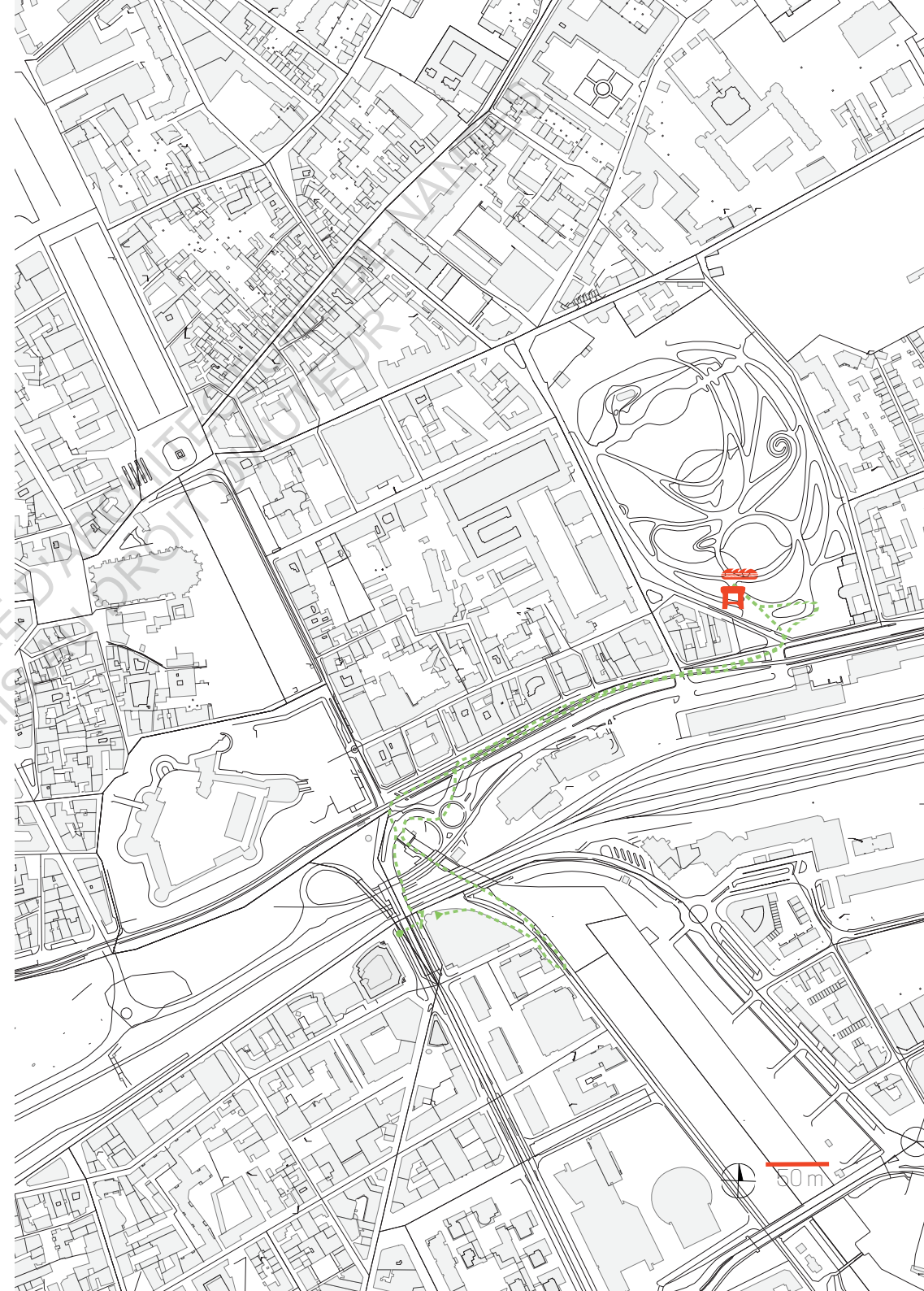
Grany smith

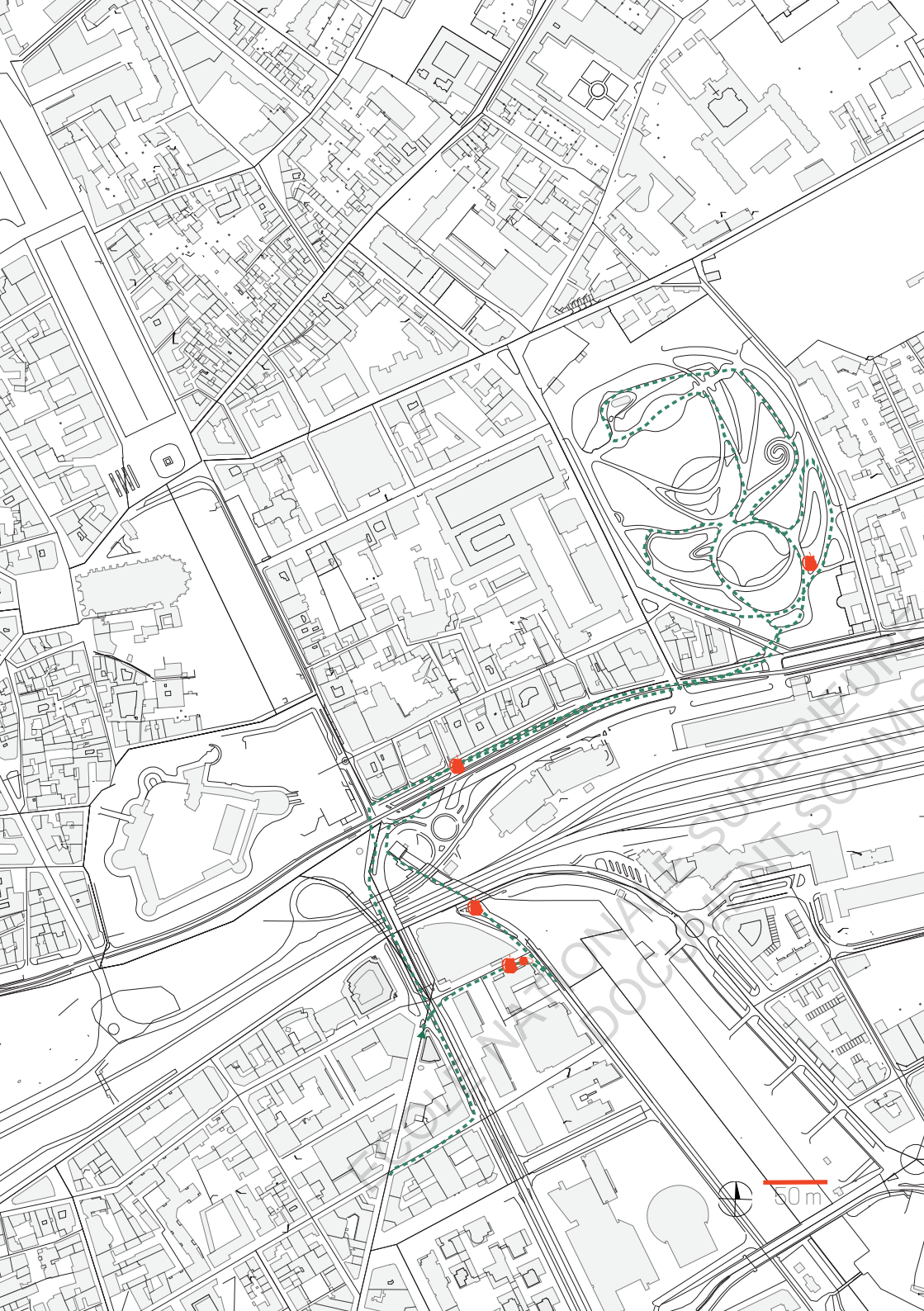
Carlos habite Nantes depuis 3 ans. Il a donc une connaissance de certaines parties de la ville mais assez peu du quartier où se déroule l'itinéraire. Il est originaire de Cali, en Colombie où il a étudié dans une école française. Il est étudiant en architecture à Nantes.

Son arrivée en France a marqué de nombreux changements dans ses pratiques alimentaires et la manière dont il vit dans la ville. Ce déplacement géographique marque aussi le début d'un questionnement et de compétences culinaires.

Il fait plutôt ses courses dans des supermarchés proches de son domicile. Il a aussi l'habitude d'aller au restaurant régulièrement, et prend plaisir à découvrir de nouvelles cuisines internationales. Le voyage a toujours fait parti de sa vie, auquel s'ajoute une forte influence nord américaine et latine.

Les parcours se concentrent surtout sur le Jardin des Plantes, ils sont assez linéaires, nous allons à la gare et nous en revenons.

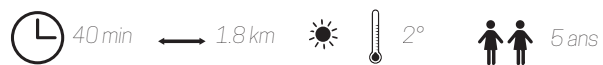




« C'est la première fois que ... Que j'achète une pomme »

Goûteuse (4) Caroline, 23 ans, étudiante

Lundi 02 décembre, 21h



Hamburger
Frites au
cheddar fondu

Mardi 10 décembre, 13h15



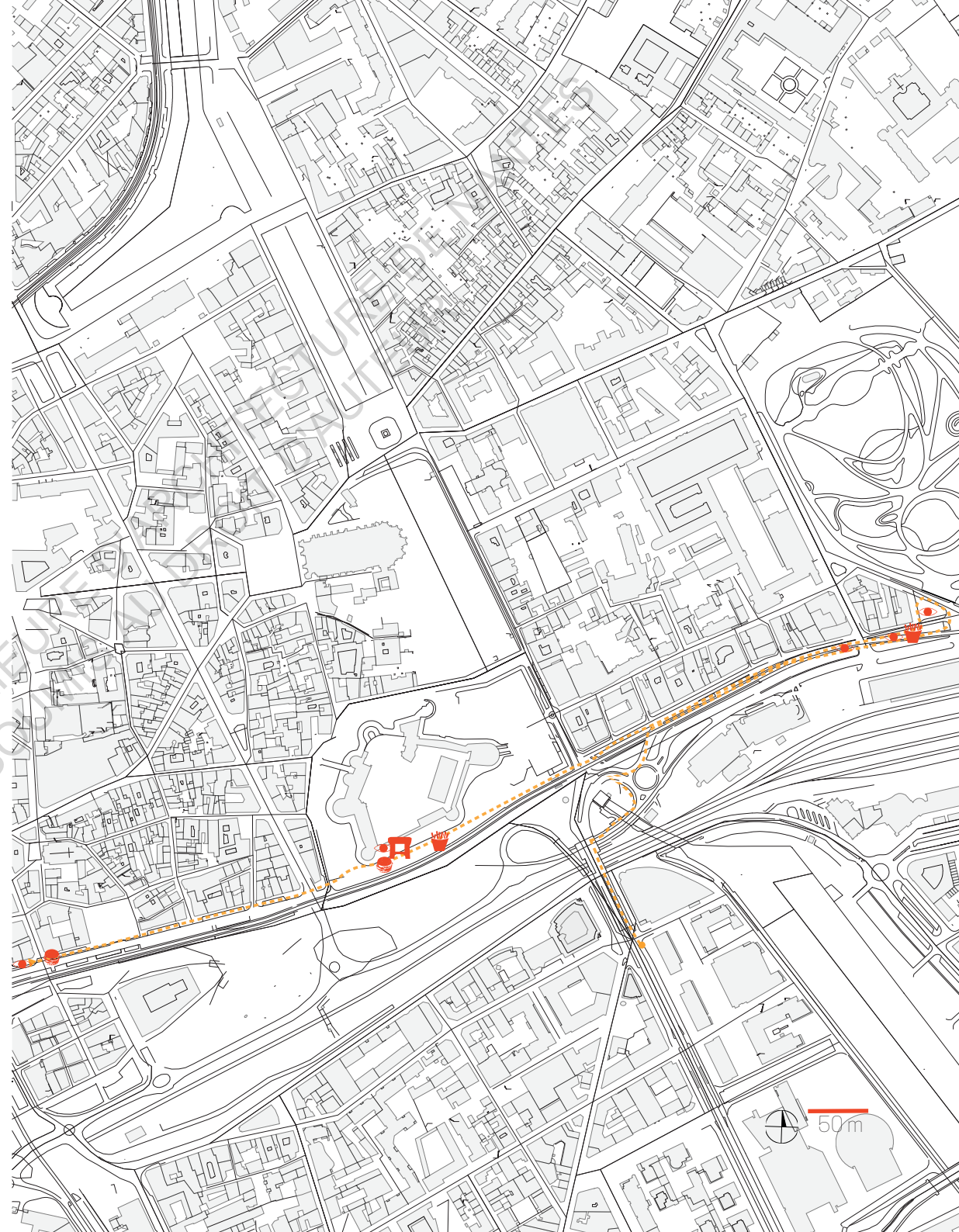
Clémentines

Caroline vit à Nantes depuis sa première année d'étude il y a 5 ans. Elle est étudiante à l'école d'architecture de Nantes. Ses parents habitent proche de Reims dans la maison où elle a grandi et où elle est restée toute sa vie.

Elle assume le rôle de "sachante" : elle fait sa mobilité à Bogotà où elle découvre l'ambiance urbaine liée à la nourriture. Elle fait alors son mémoire sur les marchés et son diplôme sur l'animation des pieds d'immeuble. Elle développe donc un point de vue assez critique sur la ville.

Elle vit en colocation à 7 sept personnes. Comme les grands repas qui ont marqué son enfance, c'est cette ambiance et cette convivialité qu'elle recherche. De la même manière, elle ne cherche pas forcément à aller au restaurant, mais fantasme plutôt un dehors bucolique et une cuisine méditerranéenne. Elle alterne sa consommation entre le supermarché, les AMAP et les marchés.

Elle ne mange presque jamais en se déplaçant. Dès qu'il fait beau, elle mange énormément dans la ville mais plutôt de manière statique sous forme de pique-nique. Elle s'installe alors au plus proche d'un fleuve ou d'un parc. Les itinéraires sont plutôt linéaires.





« Cet endroit-là j'suis allée juste, fin bah c'est ça non ? le kebab famous ou je sais pas quoi. Il me semble je sais pas si c'est lui. »



« Je mange, j'ai besoin d'être confortablement assise. Là par exemple je pourrais me poser sur le bord du ... du truc tu vois pour qu'on en discute tu vois je pense que ça serait mieux. »



« Alors là comme on a parlé ... Ah si c'est bon ! On est à la gare »

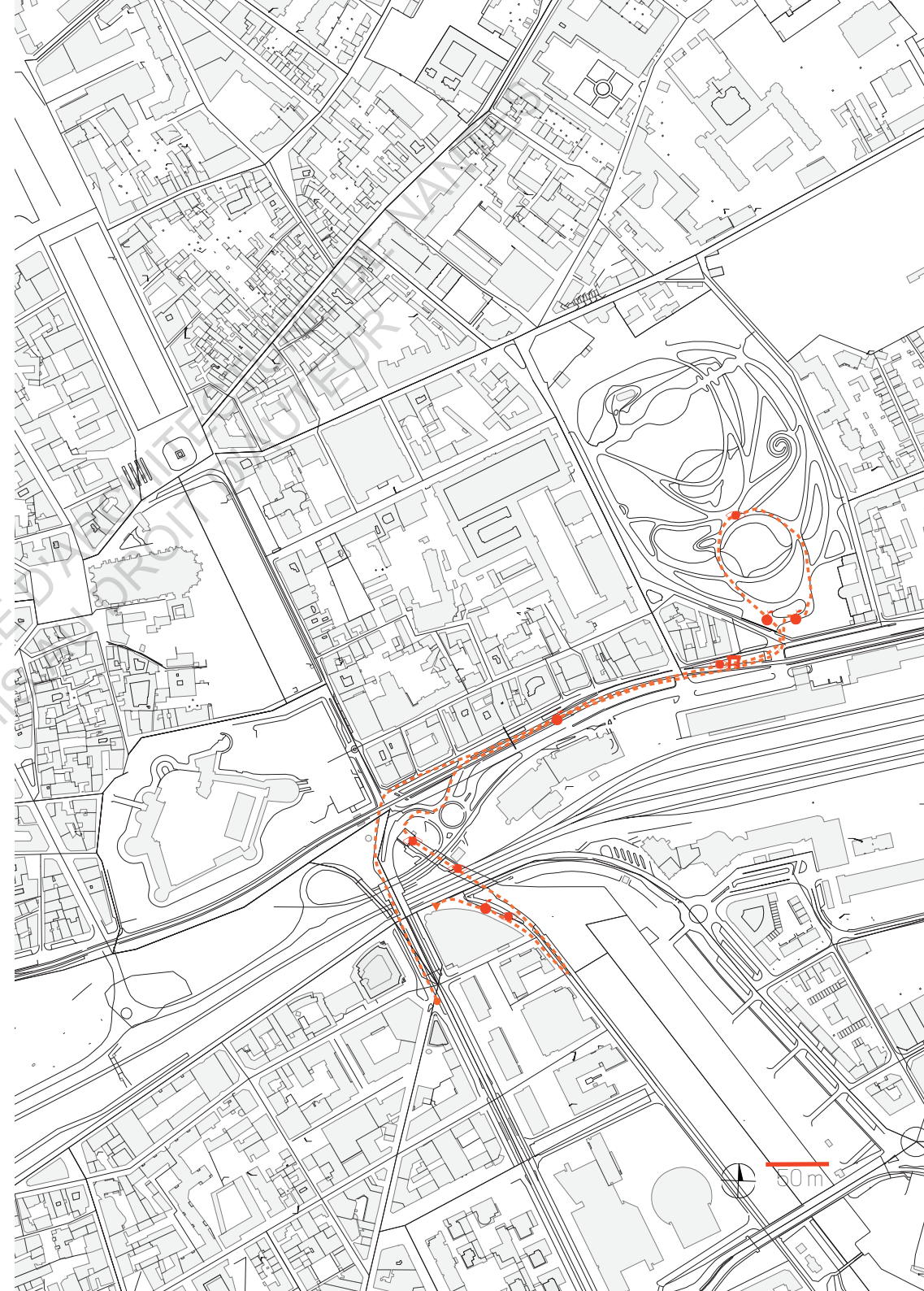
« Ah y'a un truc qui me vient c'est dégueulasse ces stations d'arrêt là j'trouve la vitre vert fumée là, vert tintée du moins, je trouve ça pas du esthétique et puis même les champignons j'suis pas fana j'crois de la gare et ce qui l'entoure mais ça c'est subjectif hein. »



« C'est ouf quand tu vois l'évolution du ... putain c'est quoi ce p'tit jardin aussi ! »



« On dirait Disneyland regarde, c'est des ouf (rires). Genre là y'a un p'tit panneau et tout fin c'est ... ridicule. Personne ne va regarder ce putain de panneau fin genre, fin j'sais pas y'a un truc un peu naïf. »





« Ici je passe rarement d'ailleurs. Quand je suis vers le LU c'est souvent la nuit, du coup je viens pas ici parce que... c'est un peu glauque quoi »



« Putain ils ont fait des nouvelles marches et tout »



« Tiens y'a pleins de CRS là. Euh tu vas porter ton vélo ? »



« Ça te dit on se pose vite fait sous les parapluies ? »



« Je crois que c'est parce que tu peux pas t'asseoir sur l'herbe au Jardin des Plantes. Et y'a un p'tit coté euh muséifié, genre muséifié les choses quoi. »



« Bon bah de jour comme de nuit, ces petites assises sont vides hein. »

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

Troisième chapitre

LIVRE DES IMAGINAIRES

JULIA KERNINON, LE SEL DE GUÉRANDE

Souvenirs souvenirs, 2018

Comme je l'ai déjà écrit ici ou là, mon premier emploi a été un poste saisonnier de serveuse dans une station balnéaire, à quelques kilomètres de Guérande. Les marais salants, je les avais déjà vus étant enfant, je savais qu'ils étaient là, je pouvais les désigner sur une carte, mais naturellement ils ont acquis quelque chose d'infiniment plus concret à mes yeux au cours des cinq étés que j'ai vécus dans leur proximité immédiate. Parmi les clients habitués du café qui m'employait se trouvaient les cuisiniers d'un restaurant de grillades niché dans la zone saline, et lorsque, avec les autres serveuses, nous parvenions à nous lever avant midi, il nous arrivait de sauter dans nos voitures d'occasion pour aller déjeuner là-bas de salades chaudes et d'entrecôtes colossales – et alors, à l'aller comme au retour, nous traversions les marais blancs, sillonnant la route à toute berzingue entre les rectangles d'eau étale, sans pouvoir apparemment jamais parfaitement nous rassasier de cette vision. Nous connaissions des paludiers, aussi, qui venaient s'accouder au bar avec leurs mains rouges, superbes, leur bronzage immédiatement identifiable, leur torse puissant et leurs bonnes blagues – mais ils ne nous ont jamais donné de sel. En fait, quand j'y repense, le sel lui-même est le grand absent de mes souvenirs – le paysage était là, offert, avec son panorama et ses ouvriers, sa légende imprimée sur des cartes postales vendues partout dans la cité médiévale, mais le sel semblait toujours hors de portée, denrée empilée en petits tas éblouissants au bord de la route, réputée dans le monde entier, ramassée au soleil dans le silence, à la fois si proche et si lointaine.

Et puis, un jour, j'ai quitté le café et mes habitudes, j'ai déserté la région, fui hors du pays, et je suis partie vivre à Rome. De là-bas, j'ai commencé à envoyer des lettres d'amour à un garçon que j'avais croisé brièvement dans une fête au petit matin, cherchant à le séduire avec mes mots, à des kilomètres de distance, chasseuse au lance-pierre. Nous avons échangé des messages pendant des semaines, jusqu'à ce que je rentre en France et qu'il vienne me réceptionner, un soir, à la gare de La Baule. J'avais une bouteille de champagne dans ma valise, et lui des couvertures dans son coffre, et alors, au creux d'une petite crique, nous avons bu et parlé jusqu'à ce que la nuit tombe – après quoi il m'a conduite jusque chez lui, et au matin, quand j'ai regardé par la fenêtre, je pouvais à peine y croire. Du sel à perte de vue.

*Kerninon, Julia,
Clément, Catherine,
Reuzeau Jean-Yves,
Vallejo, François,
Viollier, Yves,
Souvenirs, Souvenirs,
Arts culinaires,
patrimoines
gourmands. 303
151. Nantes : 2018*

LEAH, LE PETIT DÉJEUNER ANGLAIS

J'ai choisi de faire un collage parce que les motifs et les couleurs créent tout l'univers des tables anglaises; les nappes, les set de tables, les couverts et les serviettes... Plus c'est kitsch plus c'est british ! Et ce qui m'évoque cet instant de bonheur le matin c'est l'odeur des tartines grillées, les morceaux de marmelades sur la tartine chaude et la fumée du thé.

Petite particularité; il n'y a qu'en Angleterre où je mange ma banane "à l'envers" oui on croque l'autre sens pour éplucher la banane et on la coupe dans ce sens, c'est mon grand père anglais qui a toujours fait comme ça.



FRANCIS PONGE, L'HUÎTRE

Le parti pris des choses, 1942

L'huître, de la grosseur d'un galet moyen, est d'une apparence plus rugueuse, d'une couleur moins unie, brillamment blanchâtre. C'est un monde opiniâtrement clos. Pourtant on peut l'ouvrir : il faut alors la tenir au creux d'un torchon, se servir d'un couteau ébréché et peu franc, s'y reprendre à plusieurs fois. Les doigts curieux s'y coupent, s'y cassent les ongles : c'est un travail grossier. Les coups qu'on lui porte marquent son enveloppe de ronds blancs, d'une sorte de halos.

A l'intérieur l'on trouve tout un monde, à boire et à manger : sous un firmament (à proprement parler) de nacre, les cieux d'en dessus s'affaissent sur les cieux d'en dessous, pour ne plus former qu'une mare, un sachet visqueux et verdâtre, qui flue et reflue à l'odeur et à la vue, frangé d'une dentelle noirâtre sur les bords.

Parfois très rare une formule perle à leur gosier de nacre, d'où l'on trouve aussitôt à s'orner.

CARLOS, LE TAMAL

« Déjà c'est un mélange de pleins d'ingrédients. Mais ce qui fait un *tamal*, c'est le fait qu'il y a de ... *masa*. Mais c'est de la farine avec de l'eau qui quand tu l'as fait bouillir ça devient solide et ça fait que tous les ingrédients se tiennent entre eux. Donc à l'intérieur y'a des carottes, des pommes de terres, il y a du poulet, du porc ça dépend il y a plusieurs façons de le faire. Des fois y'a du riz des fois non. Moi j'aime bien ceux qui ont du riz. Et il y a un *guiso*, c'est une sauce typique colombienne qui est avec du tomate, des oignons, de l'ail, des épices mais pas des épices piquantes, comme des piments ou comme ça ... Qui exactement de l'assaisonnement. Donc après tu mets tout ça dans des feuilles de bananes plantains. Déjà tu fais une couche d'aluminium. Après tu mets les feuilles de bananes plantains et tu commences, tu fais une couche de viande, une couche de pomme de terre, des carottes, la sauce que je viens de dire, tu mets la *masa*, le mélange après tu le fermes. Très délicatement parce que ça a vraiment une technique que seulement les grand-mères arrivent. Après tu dois le fermer avec de ... du chanvre. Et tu le mets à bouillir dans, au moins 4 heures. Et c'est ... c'est trop, trop bon. En plus l'odeur que ça a ... dans la maison. Et tu manges après avec du riz. Mais pas ... à part. Et avec des *tajadas*. Des bananes plantains. Tu, tu vois la forme d'une banane, tu coupes au milieu et tu le fries. »

AGATHE, LE CERISIER

Il fait chaud, il y a du soleil et un grand ciel bleu. Les conditions idéales pour monter dans un arbre.

On est chez mon grand-père et il y a Arthur. Alors Arthur c'est le cousin de mon père qui a mon âge. Donc si il est là, ça doit être parce que c'est l'enterrement de mon grand-père, c'est donc un des derniers moments dans cette maison, mais étrangement je ne sais plus situer exactement cette séquence-souvenir – alors que je me rappelle de plusieurs autres passages de cette journée-ci (quand même). Mais après un débat avec mes sœurs : il y avait Arthur et Vincent (un autre cousin éloigné) donc ça devait être à cette occasion.

Fin de l'intro (un peu longue) de situation.

Donc avec Arthur et Vincent on traîne dans le jardin, et on le connaît très bien cet arbre, c'est le plus beau du jardin – et c'est en partie dû au fait qu'il y a des cerises dedans. Les premières branches sont juste assez hautes pour qu'on ai à demander une échelle aux parents. Après les premières marches d'échelle et une surveillance rapide des adultes on peut continuer à grimper dans l'arbre, seuls. Avec les petits, les autres cousins, qui gravitent au bas de l'arbre nous criant de faire attention à ne pas tomber ou de leur envoyer des fruits.

Qu'est-ce qui a fait que ce moment soit resté comme ça ? C'est peut-être la position qu'on a dû prendre pour manger ce jour là, assez inconfortable en soi mais vraiment en lien avec le « producteur » du fruit. C'est peut-être la dangerosité qui flottait pour attraper le fruit – les plus beaux fruits sont toujours ceux qui poussent sur des branches qui supportent à peine le poids humain.

En tout cas c'est mon meilleur souvenir de cueillette de cerises. Surtout au moment où – les garçons redescendus – j'étais toute seule assise en l'air avec ma petite collecte à la main, la dégustant en attendant la fin de journée.

Et c'est étrange en y repensant que cette anecdote de dégustation se soit désolidarisée de l'événement de l'enterrement dans ma mémoire. Mais c'est peut-être mieux comme ça. Il y a certains souvenirs comme ça, où ce qu'on mange est relié à comment on l'a mangé et plus exactement quand on l'a mangé.

Depuis la maison vendue, il n'y a plus d'arbres pour aller cueillir des cerises. C'était d'ailleurs certainement la dernière fois que je suis montée directement dans un arbre pour cueillir des fruits. Et il faut bien reconnaître que même si les cerises c'est super bon, cueillir des cerises sur un échafaudage, une échelle ou un escabeau, c'est quand même moins chouette.



MATHILDE, LA *KRONENBOURG*



ZHU ZIYE, L'OLIVE

Vie et passion d'un gastronome chinois. 1998

Le soir je repense à toutes les bonnes choses que j'ai mangé dans ma vie : des plats, de toutes les tailles et de toutes les couleurs, défilent devant mes yeux. Tu sais, j'ai une excellente mémoire pour ces choses là. Je peux me souvenir d'une spécialité que j'ai mangé il y a une dizaine d'années ; je peux dire à quel endroit c'était et qui était le cuisiner. Je garde en mémoire le goût d'un mets, autant à la première bouchée qu'une fois le plat fini ... Ne ris pas ! C'est important, le goût final. Qu'est ce qui fait que les olives vertes ont quelque chose de spécial ? Est-ce parce qu'elles ne sont ni salées, ni sucrées, ni fondantes ni croquantes ? Non, ce qui compte, c'est le parfum frais qui se répand dans la bouche quand on en a mangé. L'homme, cet animal supérieur, sait faire tant de plats merveilleux. Tout lui sert de nourriture : le ciel et la terre, les rivières et la mer.

1. WENFU, Lu. *Vie et passion d'un gastronome chinois.* Arles : Editions Philippe Picquier, 1998. p96

GWENLANDE, LE CRUMBLE

J'ai toujours adoré les crumbles. Ces gâteaux si imparfaits, morcelé déjà en miettes mais dans lequel ont peu mettre tout ce qui nous plaît, où tout ce que l'on peut.

C'est un gâteau sans recette mais avec une particularité bien spécifique. L'émiettement du beurre pour qu'il se conglobe au cristaux de sucres et à la souple farine. Et toutes mélange de fond à la main.

Un crumble se savoure autant par la main lors de ça préparation que plus tard avec le palais.

Le beurre glisse entre les doigts, se frayant un passage avec difficulté, le sucre cliquette en battant retraite pour échapper aux phalanges qui le presses dans le velours de la farine. Et ces éléments peu à peu s'adoptent, se mêlent, fusionnent et adopte un peu des caractéristiques de chacun.

La bataille finie et avant de verser en pluie les miettes brunes il reste un dernier plaisir. Prémisse du gâteau futur et privilège du cuisinier. Car dans la paume, entre les doigts où sous les ongles subsistent encore un peu de la préparation que seule l'habileté gourmande de la langue serait déloger. Hors de question alors de ce rincer les mains ! Il n'y a qu'à savourer... Moitié coupable, moitié contraint, le croustillant du sucre piégé dans la tendresse du beurre couvert de sa parure de farine.

Le four est chaud, 20 minutes et la chapelure se dorera formant ce gâteau de miettes sonnant si juste "crumble".

CAROLINE, EL CALDO DE VALPARAÍSO



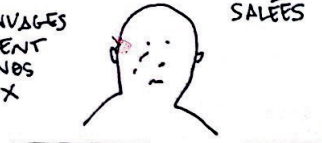
MARGOT, LE PAIN PERDU

Un peu d'enfance retrouvée



JEUX
D'ENFANTS
SOUS LA PLUIE

FATIGUES
TREMPEES
HEUREUX
TRISTES A LA FOIS
LES NUAGES
GÉSSENT
DE NOS
YEUX



LES LARMES
COULENT,
SALÉES

POUSSÉE
LA PORTE
ON SE FAUVILLE
DANS LA
CHALEUR
DU FOYER.

SOURIRES DES CUISINIÈRES
BEURRE FONDU
SUCRE ROUX
LAIT FRAIS

L'ODEUR EST JAUNE SOLEIL
MON VENTRE SE REMPLIT
DU MOMENT
MA TÊTE SE VIDE DES
TOURMENTS

LA TRANCHE EST ÉPAISSE ET
FONDANTE

JE NE SUIS PLUS MOI
JE SUIS LE MIEUX
QUE JE MANGE

LE GRILLÉ
QUE JE MÂCHE

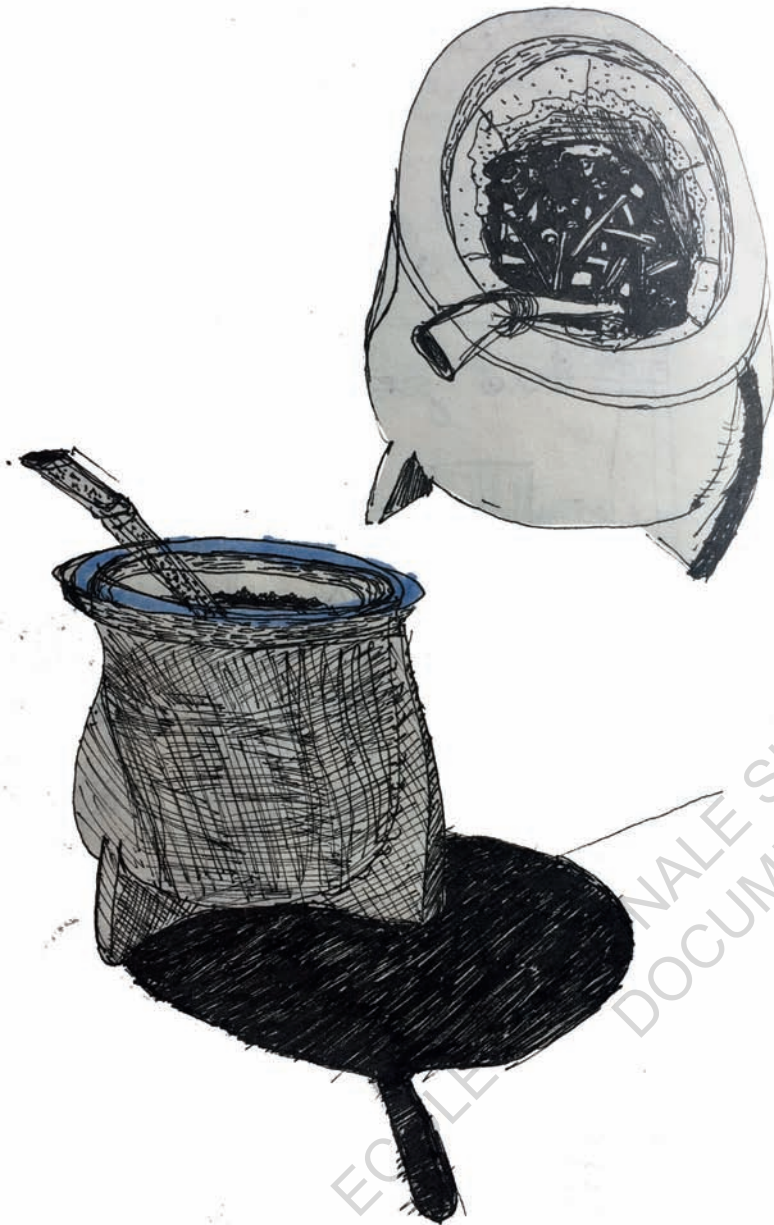
LA DOUCEUR
QUE JE SENS

JE DANSE SOUS LA PLUIE.



MARGOT

LE MATÉ



Le maté est à la fois la pratique, le récipient et le produit de base. Il se boit grâce à une calabasse et une paille métallique la *bombilla* dans laquelle est versé la *yerba*, sorte d'herbe, ou thé et l'eau chaude. Amère, il peut être bu naturel ou en ajoutant du sucre.

Une seule personne doit s'occuper du maté pour un groupe pendant le temps entier de la "cérémonie".

Le premier geste est de placer la *yerba* dans le récipient et de glisser la *bombilla* jusqu'au fond. Il faut ensuite verser l'eau chaude, le boire soit même, recommencer et le passer dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est interdit de remuer, brasser, mélanger l'herbe, sous peine d'exclamation du groupe.

C'est en réalité pour ne pas brûler la yerba, pour ne pas qu'elle s'infuse dans sa totalité, elle serait alors trop forte et ne durerait pas suffisamment longtemps. On peut boire d'un même maté pendant des heures. Il est aussi très malpoli de ne pas finir l'eau dans le mate, cela signifie que l'on n'apprécie pas le goût. Dire *gracias* (merci) en recevant ou redonnant le mate, équivaut à "stop", "c'est mon dernier", on vous passera le tour pendant le reste de la cérémonie.

Il est normalement bu le matin ou à l'heure du goûter français. Quant à sa place dans la ville, plus ou moins partout. En classe, en voiture, en marchant, sur une place. Il est très courant de trouver des points d'eau chaude dans les bars, les écoles, les bureaux. Il existe aussi des accessoires pour transporter son maté et son thermos.

J'ai un souvenir de Cordoba en Argentine, autour de 16h, *paseo del Buen Pastor*. Impossible de s'asseoir, chaque zone directement au sol, les bancs, les murets est remplie de monde, accumulation de groupes partageant le maté. Plus que le goût de la boisson, c'est le goût du partage, de la convivialité, de l'habitude peut-être même de la tradition qui infuse ce petit objet.

