



**HAL**  
open science

**”Je mange donc je suis” : repas de famille et archives.  
La conservation, une mécanique du souvenir**

Eléonore Desseaux

► **To cite this version:**

Eléonore Desseaux. ”Je mange donc je suis” : repas de famille et archives. La conservation, une mécanique du souvenir. Sciences de l’Homme et Société. 2021. dumas-04598821

**HAL Id: dumas-04598821**

**<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-04598821>**

Submitted on 4 Jun 2024

**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 4.0 International License

Université de Picardie - Jules Verne



*Je mange donc je suis*

Repas de famille et archives :  
la conservation, une mécanique du souvenir.

Mémoire de recherche du Master Arts-Plastiques

Par Eléonore Desseaux

Sous la direction d'Élisabeth Piot

UFR des Arts Université de Picardie - Jules Verne

18 Juin 2021

## REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la rédaction de mon mémoire de recherche.

Je voudrais dans un premier temps remercier ma directrice de recherche Élisabeth Piot, pour ses précieux conseils, sa pédagogie, son temps et son énergie durant ces trois années de recherche.

Je remercie également tout le personnel administratif et pédagogique de l'UFR des Arts d'Amiens de m'avoir permis, durant ces dernières années, de suivre cette formation en arts-plastiques et de m'avoir permis d'acquérir de nombreuses compétences théoriques et pratiques.

Je viens à témoigner toute ma reconnaissance aux personnes m'ayant apporté leur aide, tant sur le plan moral que sur le plan méthodologie, dans la rédaction de ce mémoire

Mes proches, amis et famille, pour leurs encouragements et leur précieux soutien. Tout particulièrement à Pauline, Manon, Thierry et Lucas.

Des remerciements tout particuliers à Sophie Ragot, pour avoir relu et corrigé mon mémoire.

Je tiens à témoigner toute mon affection à ma grand-mère, sans qui cet écrit n'aurait probablement jamais vu le jour.

# SOMMAIRE

REMERCIEMENTS .....	1
INTRODUCTION.....	1
I) LE REPAS DE FAMILLE, ENTRE CRÉATION ET PARTAGE.....	3
a) Le repas de famille, un événement structuré et ritualisé mais aussi un lieu d'échange et de socialisation.....	5
b) Le déclin du repas familial.....	15
c) Le repas de famille aujourd'hui et sa représentation en France et au Japon : subsistance de la notion de partage.....	24
II) LA CONSERVATION PAR L'IMAGE : LA QUESTION DE L'ARCHIVE ?.....	38
a) La photographie d'un rite familial.....	40
b) La quête de la transmission.....	46
c) Souvenir d'un moment passé, pourquoi conserver?.....	59
III) LA CONSERVATION DANS L'ALIMENTAIRE.....	66
a) <i>Je mange donc je suis</i> .....	66
d) Le corps et ses sensations, des éléments clés de la conservation.....	89
CONCLUSION .....	110
BIBLIOGRAPHIE .....	112

## INTRODUCTION

Le repas de famille est une activité qui occupe une part centrale dans les relations sociales et les rituels culturels. Il se pare d'une symbolique et d'une fonction pratique dans le cadre des rassemblements. Dans presque toutes les cultures, partager la nourriture a toujours constitué un moyen de répondre au besoin d'association. On y voit s'y concrétiser l'hospitalité, le sens du devoir, la gratitude, le don de soi ou encore la compassion. Un repas partagé c'est bien plus que manger, c'est aussi échanger, créer et consolider des liens, enseigner, apprendre. La famille est donc un acteur majeur de ces moments de partage, même s'il semble qu'il y ait une déstructuration du repas familial. Aujourd'hui, sa représentation et ses codes ont en effet influencé divers créateurs, comme dans le monde artistique ou dans les médias.

Ces instants de communion autour d'une table sont souvent immortalisés à l'aide d'un procédé de conservation plutôt commun à notre époque, la photographie. Elle est un moyen de figer un instant dans le temps et de laisser une trace du réel. La photographie en tant que telle ou lorsqu'elle est rangée dans un album, interroge alors la question de la mémoire. Étant la seule trace physique d'un instant, elle offre diverses interprétations à un événement, pouvant alors s'opposer à un récit établi et hérité. Par la conservation des photographies, on chercherait alors à combattre l'oubli qui serait synonyme de mort. La conservation est, par définition, l'action de maintenir hors de toute altération une entité physique ou spirituelle. Pour nous, elle est aussi le principe même du mécanisme du souvenir. On cherche à conserver dans notre mémoire des moments qui ont marqué notre corps, et c'est par le biais de nos sensations qu'il est parfois possible de nous les rappeler. On peut se souvenir avec une photographie mais aussi bien grâce à l'alimentation. L'alimentation, qui nous est essentielle, peut être un déclencheur ou un créateur du souvenir. En effet, il est possible de se remémorer à l'aide d'une saveur qui va nous rappeler une personne, un événement ou encore un lieu.

La problématique de ce mémoire s'est construite à partir d'interrogations qui ont surgi, d'une part de mon expérience familiale, mais aussi de mon travail artistique personnel. J'ai toujours porté une attention particulière aux repas de famille. Ces moments, qui peuvent paraître éphémères voire mêmes triviaux, restent gravés dans ma

mémoire. Ils permettent de se réunir, de retrouver des proches, de se remémorer des souvenirs ou encore de partager un bon repas.

C'est à travers trois parties que la question de la conservation sera interrogée. Dans un premier temps, nous allons explorer la notion de repas de famille, de sa définition à sa déstructuration en passant par l'analyse de son caractère structuré et normé. Puis nous nous intéresserons aux repas familiaux d'aujourd'hui et à leurs représentations, en France et au Japon. Ainsi nous nous demanderons comment sont interrogées et transmises les valeurs propres aux repas à travers l'art, notamment autour du point central : la table. Nous questionnerons aussi l'évolution du repas. Puis nous verrons comment certaines œuvres participent aujourd'hui à préserver mais surtout raviver les valeurs du repas familial.

Dans une seconde partie, nous aborderons la conservation à travers l'image et la notion d'archive. Nous parlerons de la photographie et de son importance au sein des familles, notamment lors de leurs repas. Nous nous demanderons alors ce que nous disent réellement les photographies des repas de famille. Puis nous étudierons l'objet qu'est l'album de photos de famille et sa quête de transmission de la mémoire. Pour ensuite nous demander pourquoi nous conservons. En quoi la conservation est-elle importante dans le développement de l'individu ? Comment les artistes réussissent-ils à se saisir de la notion de conservation dans leurs œuvres ? À travers la photographie et l'album, nous allons voir qu'il est possible de construire notre histoire. Mais ces images disent-elles toute la vérité ?

Pour finir, nous parlerons de la conservation à travers l'alimentation, en abordant, dans un premier temps, l'évolution des pratiques alimentaires et ses défis d'aujourd'hui. C'est à travers l'exposition *Je mange donc je suis*, que nous nous poserons la question du comment l'acte de manger ou de boire se transforme-t-il en soins essentiels à la survie mais aussi au bien-être ? Ou encore, comment l'acte de se nourrir façonne-t-il notre manière de vivre ou notre manière de penser ? Puis nous aborderons la question du corps et de ses sensations, nous nous demanderons alors comment les sens influencent la création de souvenirs et comment ceux-ci sont conservés.

## I) LE REPAS DE FAMILLE, ENTRE CRÉATION ET PARTAGE.

L'homme aime, par nature, vivre et partager avec les autres. Dans l'espace domestique, c'est dans la cuisine et plus particulièrement autour d'une table que ces notions apparaissent. Les repas de famille sont révélateurs d'une certaine habitude, d'une temporalité, d'un quotidien, ils sont représentatifs de notre façon d'être ensemble. Un repas est, par définition, une prise alimentaire consommée à heures régulières au cours de la journée et répondant à certaines règles de temps, de lieu et d'action. On distingue ainsi le repas des prises alimentaires non ritualisées<sup>1</sup>. Dans un article co-écrit avec Michael Nicod, l'anthropologue britannique Mary Douglas définit ce qu'est, dans un premier temps, une prise alimentaire, ensuite un événement structuré, un repas et enfin une collation<sup>2</sup>. Alors qu'une prise alimentaire renvoie à toute ingestion de nourriture, quelle qu'en soit la nature, un événement structuré, lui, se caractérise comme une occasion sociale qui répondrait à un ensemble de règles. Ces règles seraient relatives au temps, à l'espace ou encore à un ensemble d'actions. Un repas désigne donc une prise alimentaire structurée. Quant à la collation, elle serait une prise alimentaire, qui au contraire, ne serait pas structurée. Il y a trois éléments principaux à prendre en compte lorsque l'on analyse le sujet : la composition de la structure et du contenu alimentaire des repas, les modalités de leur consommation (du nombre de personnes présentes, du moment où se tiennent ces repas ou encore de leur durée), et l'organisation sociale associée à leur consommation, par exemple, qui a fait les courses et la cuisine, qui mange, où et avec qui. Toute pratique du repas familial renvoie, plus ou moins consciemment, à une définition normative de chacune de ces dimensions. Cependant, cette norme est non seulement changeante dans le temps – d'où le fait que certains parlent aujourd'hui de « déstructuration » du repas familial, comme on le verra dans une prochaine sous partie - mais varie aussi selon les classes sociales et les cultures, de

---

<sup>1</sup> Jacques Le Magnen, Jean-Louis Schlienger, *ALIMENTATION (Aliments) - Prise alimentaire*, *Encyclopædia Universalis* [en ligne] < <https://www.universalis.fr/encyclopedie/alimentation-aliments-prise-alimentaire/> > (consultée le 10 mars 2021)

<sup>2</sup> Mary Douglas et Nicod Mickael, *Taking the Biscuit : The Structure of British Meals*, New Society 19 (décembre), 1974, p. 744-747

même qu'en fonction du contexte de vie des uns et des autres<sup>3</sup>. Dans cette première sous-partie nous aborderons ce caractère structuré et normé du repas, tout en nous intéressant à sa relation avec la famille et aux valeurs qu'il transmet, comme l'hospitalité ou encore la socialisation entre ses membres. Nous nous demanderons alors comment sont interrogées et transmises les valeurs propres aux repas à travers l'art, notamment autour du point central qu'est la table.

---

<sup>3</sup> *Ibid.*



- a) Le repas de famille, un événement structuré et ritualisé mais aussi un lieu d'échange et de socialisation.

Le fait de partager un repas familial quotidiennement porte un nom : la commensalité familiale. En sociologie et en anthropologie de l'alimentation, la commensalité familiale est souvent présentée comme étant un « rituel ». Dans son sens le plus courant, un rite est un usage, fréquemment d'origine religieuse, qui se traduit par une succession de gestes et de paroles symboliques. Il est souvent exécuté de manière collective. Il marque l'appartenance à un groupe humain qui se reconnaît dans ce rite. Aujourd'hui, on utilise plus souvent le terme de rite à propos d'habitudes de vie sociale ou individuelle, comme par exemple un repas de famille. L'étymologie du mot « repas », comme nous le précise l'anthropologue Claude Rivière, nous renvoie à cette idée même : – *re* : répétition, retour / *past* : pastrer, paître – c'est-à-dire, « se repaître »<sup>4</sup>. On retrouve la manifestation de cette ritualisation dans certaines œuvres, comme la performance dansée des artistes Micheline Lelièvre et Odile Nouvel. Le 28 janvier 2012 à Metz, elles réalisent *Rituels de table*, à l'occasion du festival *Taste une question de (bon) goût*. Cette création propose de revisiter les différents rituels de table : couper sa viande, communiquer avec son voisin, ou encore couper la parole. Elles proposent un retour dans le temps et posent des interrogations autour des usages d'aujourd'hui, tout cela dans une approche interactive avec le spectateur. Odile Nouvel, conservatrice des collections XIXe siècle au Musée des Arts Décoratifs, restitue les usages de table dans une perspective historique, et évoque les références ou encore des symboles qui sont au fondement des rites sociaux qui se jouent lors du repas. Tandis que Micheline Lelièvre, chorégraphe et danseuse contemporaine, propose une lecture en mouvement de ces différents moments autour du repas, Odile Nouvel, elle, les présente en une forme de dialogue. On peut alors voir Micheline Lelièvre à une table répétant ces différents rituels, de manière chorégraphiée, dictés par Odile Nouvel. Pour elles, le moment du repas est ce qui fédère les hommes par-delà toutes leurs différences. D'un bout à l'autre de la planète, chacun selon ses envies, sa culture, ses moyens, consacre à se nourrir un moment particulier, qui génère toutes sortes de rituels.

---

<sup>4</sup> Claude Rivière, « *Le cérémonial du manger* », Chapitre 8 de *Les rites profanes*, 1995, Paris, PUF, p.194



Fig. 1. Micheline LELIEVRE, Odile NOUVEL, *Rituels de Table*, 2012, Conférence Dansée, Metz

Dans cette œuvre, l'élément principal où tout se joue, est un objet que nous possédons tous : la table. C'est autour de cet objet que ces rituels se créent, se perpétuent, se rejouent... La table constitue à la fois le support matériel du repas et un espace d'interactions. En mangeant face à face, les convives s'ouvrent aux autres et constituent un espace à la fois clos et ouvert vers l'extérieur. Ce modèle encore actuel diffère de la disposition des repas du Moyen-Âge. À cette époque, les convives étaient placés côte à côte d'un seul côté de la table, formant une frontière entre la scène du repas et la danse perpétuelle des serviteurs. La table devient une mise en scène sociale souvent utilisée comme métaphore du débat. Ainsi, dans *Le Banquet* de Platon, les mets ont peu d'importance, c'est le vin qui délie les langues et favorise les échanges. Le repas est alors la scène du discours où les personnages font tour à tour l'éloge de l'amour autour d'une table.

La France est par excellence, le pays où manger n'est pas un acte solitaire. La table a ce pouvoir « civilisateur ». En France, la disposition spécifique des couverts et des plats influe sur la gestuelle. Les comportements de l'hôte et du convive sont à la fois

représentatifs de leurs statuts sociaux, et la métaphore du lien entre les commensaux. D'après Jean Anthelme Brillat-Savarin « Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit<sup>5</sup> ». La table est le lieu où les liens familiaux, amicaux ou sociaux sont mis en avant. Le plateau repas prend cependant de plus en plus souvent la place de la table, que ce soit devant la télévision, à la cafétéria, ou à l'occasion de buffets. Nous reviendrons sur ce point lors de la deuxième sous-partie.

Même si la table a perdu de son importance au quotidien, manger ensemble n'a pas perdu de son sens pour l'ensemble des générations. Nous passons en moyenne 85 min par jour à table contre 38 min pour les américains. Cette rareté nous fait doublement apprécier l'importance de ce « corps » commun que nous reformons occasionnellement. Les invitations sont en France de plus en plus fréquentes et de nouvelles formes de convivialité sont apparues, comme l'apéritif, le brunch, les pots entre collègues ou le barbecue. La table se dessine clairement dans une temporalité et un espace autre, qui au-delà du nutritif, ouvre des portes vers d'autres dimensions. Ainsi au fil des siècles, la table a toujours été représentée, que ce soit dans des natures mortes, des tableaux représentant des scènes de festin, ou à travers le mouvement artistique du Eat Art. Les artistes ont toujours interrogé les dimensions autour de la table et du repas. Les repas peuvent se révéler spirituels comme l'illustrent de nombreuses iconographies religieuses, comme par exemple avec la célèbre œuvre de Léonard de Vinci, *La Cène*. La table peut aussi avoir une dimension identitaire qu'elle soit culturelle et/ou individuelle, comme l'a montré, l'arrivée du Eat-Art à la fin des années 60 avec le travail, notamment, de Daniel Spoerri.

*La Cène* peinte par Léonard de Vinci entre 1494 et 1498, est une fresque murale qui est toujours visible sur le lieu de sa création dans le réfectoire du couvent dominicain de Santa Maria delle Grazie à Milan. Cette iconographie chrétienne illustre le dernier repas du Christ avec ses douze apôtres le soir du jeudi saint, veille de son arrestation. Léonard de Vinci a choisi de représenter le moment exact de l'annonce de l'exécution de Jésus. C'est pourquoi seul Jésus, placé au centre tel l'hôte du repas, se détache des autres personnages grâce à ces trois fenêtres centrales qui ouvrent l'espace du tableau. Juda

---

<sup>5</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Édition Flammarion, 1982, p.20

quant à lui, est détaché des autres apôtres et reste dans l'ombre. La table crée un espace scénique ouvert sur le réfectoire. La perspective dans le tableau prolonge la salle du réfectoire, donnant aux moines du couvent l'illusion de participer à la scène. En mangeant face à l'œuvre, ils sont comme invités à la table du Christ. L'alimentation est alors spiritualisée. Ce dernier repas est à l'origine du repas eucharistique, rituel chrétien institutionnalisé et acte de mémoire qui s'inscrit dans la continuité de la foi et la communion avec les autres membres de l'Eglise. On retrouve dans le tableau les deux aliments, le pain et le vin, également présents lors des célébrations chrétiennes au moment de la communion. Lors de la Cène, Jésus déclare donner son corps en nourriture, son corps et son sang symbolisés par le pain et le vin pour la rédemption de l'humanité. Aliments courants, ils deviennent métaphores du partage et de l'unité autour du Christ et outils de transmission. La religion fait de la nourriture un outil pour créer et faire perdurer le lien. La table eucharistique a beaucoup influencé le modèle de la table occidentale et les rituels encore perpétués aujourd'hui. Au-delà de la spiritualité, elle est l'image du partage et de l'hospitalité. Le « manger ensemble » signifie l'intégration des normes communes et donc l'appartenance à une communauté.



Fig. 2. Léonard de VINCI, *La Cène*, 1498, Fresque, 460 x 880 cm, Église Santa Maria delle Grazie de Milan, Milan

Ce modèle de la table eucharistique est celui qui m'a accompagnée tout au long de mon enfance, jusqu'à aujourd'hui. L'un des rituels perpétués avec ma famille est le fait de nous retrouver la plupart des dimanche pour partager un repas après être allés à la messe. Ce rituel m'a inspiré le projet, *Dimanche*, présenté lors de l'exposition « HÔTrES », qui a eu lieu à la Maison de la culture d'Amiens en 2019. Cette exposition avait pour thème une notion fortement liée aux repas de famille, l'hospitalité. L'hospitalité peut se définir comme l'action de recevoir chez soi, d'accueillir. Pour Jacques Derrida, il s'agit d'un acte inconditionnel de partage :

« L'hospitalité, avant d'être une pensée est un acte. Un pur évènement. Entre et sois le bienvenu, toi que je ne connais pas. L'hospitalité, comme le pardon, s'adresse inconditionnellement. Elle décrit, plus qu'une figure, un espace où cet acte d'invitation peut avoir lieu. Cet espace, je crois, est le lieu même de la pensée. Penser, c'est accueillir l'autre originairement en soi. L'autre comme possibilité même d'être soi. Acte de rencontre et de reconnaissance, elle nécessite au moins deux personnes et un espace où avoir lieu<sup>6</sup> »

Les propos de Derrida entrent en résonance avec mon travail. En effet, dans *Dimanche*, projet réalisé en collaboration avec Manon Ragot et Pauline Gerlot, le spectateur est invité à visiter la reproduction d'un intérieur domestique où l'hospitalité se manifeste en laissant quelqu'un entrer « chez soi », en l'invitant à partager quelque chose, un instant, un repas. Cet intérieur est composé, en son centre, d'une table dressée, qui est la partie dont je me suis occupée. L'origine de cette table vient de l'habitude que ma grand-mère a, de toujours dresser un couvert supplémentaire, dans l'éventualité où quelqu'un qui se retrouverait seul arriverait sans prévenir. Les repas, le plaisir de se réunir, en famille ou avec des amis sont des moments très importants pour moi. Ici, avec *Dimanche*, le spectateur est invité à s'installer à table, à discuter avec son voisin. La vaisselle appartient en grande partie à ma grand-mère, elle lui a été transmise depuis plusieurs générations. Sur cette table, elle est placée de manière à respecter les codes d'une mise en place traditionnelle, comme les couteaux à droite et les fourchettes à gauche. Au

---

<sup>6</sup> Anne Dufourmantelle, *L'hospitalité, une valeur universelle?*, *Insistance* n° 8, 2012 [en ligne] < <https://www.cairn.info/revue-insistance-2012-2-page-57.htm> > (consultée le 10 mars 2019)

centre de la table, on trouve une composition florale, que j'ai confectionnée avec ma grand-mère, lors d'un atelier qu'elle organise une fois par mois dans son village. La vaisselle, la mise en place et la disposition des différents éléments viennent refléter une forme de vie, la table n'est pas aseptisée. L'ensemble de cette table dressée retranscrit un repas chez ma grand-mère comme il peut y en avoir le dimanche. Ici, l'hospitalité intervient comme la main tendue à un étranger invité à partager un repas avec des membres de sa famille. Cela revient donc à partager un acte intime.

D'autre part, ce travail vient aussi confirmer l'idée que l'homme n'est pas fait pour manger seul. Dans chaque conte, mythe ou religion, ou presque, on retrouve une scène où des convives partagent un repas. La solitude, quant à elle, est très peu représentée car un homme qui mange seul apparaît comme exclu de toute communauté. Lorsqu'il s'agit de repas, la relation de pudeur est inversée : en effet, manger seul, c'est, culturellement, se livrer à des plaisirs solitaires et égoïstes, loin du partage et de la convivialité. L'homme, en choisissant de manger seul, se rapproche en quelque sorte de sa condition d'animal. En mangeant seul, c'est toute une manière de se tenir, de s'habiller, de communiquer et de se comporter en société, qui est compromise. De plus, il perd la relation avec la préparation de ce qu'il mange et le lien avec les aliments, comme de savoir leur provenance. Partager un repas, c'est se trouver intégré dans un échange social où l'on peut prendre conscience du soin qu'on nous apporte et d'une altérité qui nous est essentielle : en Europe et particulièrement en France, le plaisir de manger est avant tout associé au don, au partage, à la convivialité et à l'hospitalité. Le plaisir de la table naît des soins apportés à la préparation du repas et à l'importance du lieu et de l'environnement.



Fig.3. Eléonore DESSEAUX,  
*Dimanche*, 2019, Installation  
(table, vaisselle, banc, fleurs)

À présent nous allons évoquer le travail de Daniel Spoerri, où la table laisse apparaître une autre dimension abordée plus haut, une dimension plus identitaire. Dans les années 60, Daniel Spoerri impulse une nouvelle tendance artistique : le Eat-Art. Il interroge notre rapport à la nourriture et se détache de sa dimension sacrée. Spoerri appartient, dès les années 60, au mouvement des nouveaux réalistes : à la fois danseur, metteur en scène, poète, éditeur, professeur, ethnologue, cuisinier et artiste, il rapproche l'art et la vie, par la contemplation et l'action, en particulier avec ses Tableaux-Pièges. Il met en œuvre ce processus à plusieurs reprises, en différents contextes et en le partageant avec différents invités. Pour Spoerri, ces tableaux représentent un mode d'action à distance, où l'interactivité permet l'œuvre par la participation collective. Il propose un repas à des convives (intégrant les commissaires d'exposition, les critiques d'art, et parfois les visiteurs), dans son restaurant-galerie, puis, il vient, à la fin des repas, coller tous les éléments sur les tables pour les placer ensuite à la verticale. Telles des natures mortes surgissant du mur, elles donnent à voir les rituels de notre société occidentale, d'un nouveau point de vue. Spoerri déséquilibre également le repas dans l'espace et le temps en bouleversant les règles de la table. En effet, changer l'orientation de la table change la perception globale de l'espace et en figeant l'instant de fin de repas, il semble immortaliser un instant de vie, une trace du quotidien en la confrontant au réel. Dans la série *31 variations on a meal* de 1964, Spoerri propose 31 tables identiques, avec une assiette, des couverts, un verre, un cendrier, et un bouquet de fleurs à 31 invités différents (dont notamment les artistes Arman, Marcel Duchamp, Roy Lichtenstein ou encore Andy Warhol). C'est à eux que reviennent les prises de décisions : comment et quand quitter la table, la position des éléments de la table ou encore s'ils laissent des restes dans l'assiette. Ce processus permet de montrer, de manière ludique, notre contexte culturel occidental, tout en faisant intervenir le destinataire. En tant qu'acteur autonome et indépendant, il va participer à la composition des assemblages. Spoerri tente alors de montrer, à travers la dualité entre série normalisée et actions individuelles des acteurs, comment le repas permet à chacun de s'approprier la forme du couvert instaurée par la culture. En effet, il fait préparer préalablement les plats, la normalisation des tables par le personnel de son restaurant puis abandonne cette norme à travers l'action individuelle de la consommation des mets. En mangeant, l'homme manifeste son individualité et sa culture et transforme le paysage de la table. Spoerri



créé ainsi, grâce au repas consommé, une histoire du processus de consommation qui donne une place à l'altérité.



Fig. 4. Daniel SPOERRI, *Variations on a Meal by Noma Copley*, 1964, Assemblage sur panneau, 63,5 x 54 x 15 cm, Collection Privée

Le repas est une occasion permanente de communiquer et de cultiver le lien social. Tandis que *La Cène* illustre la table dans son pouvoir de transmission, Spoerri, lui, redonne une place à l'individu face à un couvert standard. C'est donc en différenciant le besoin naturel de manger du plaisir culturel et sensoriel dont le repas est porteur, qu'il est possible de réconcilier le repas avec l'humain. Finalement, le repas familial, en tant que pratique ritualisée et événement structuré, semble bien n'avoir que des avantages pour la famille et, par extension, pour la société dans son ensemble. Il serait un indice de l'harmonie et de l'équilibre familial, où chacun peut s'épanouir. Or, ce portrait idyllique serait menacé par la modernité : l'alimentation en général, et le repas en particulier, connaissent en effet de multiples bouleversements, dans lesquels on perçoit les signes d'une « déstructuration ».

## b) Le déclin du repas familial.

Le repas de famille, tel que je le connais, est un moment de joie, de rassemblement, de partage. J'ai toujours eu cette perception du repas de famille, sans penser que pour d'autres il puisse être un moment désagréable, une contrainte, ni même qu'on puisse ne jamais participer à de tels repas.. C'est avec cette réflexion de savoir que ma vidéo : « *Les repas de famille !* », a vu le jour. Ce travail se présente sous forme d'une vidéo d'une performance que j'ai réalisée en 2019. Le titre de cette vidéo vient d'une réponse que j'ai eue lors de cette dernière. Le point de départ de ce travail est une phrase de Yoko Ono <sup>7</sup> tirée de son ouvrage *Grapefruit, A Book of Instructions and Drawings by Yoko Ono* :

« FILM SCRIPT 3

Ask audience to cut the part of the image on the screen that they don't like.

Supply scissors.

- from SIX FILM SCRIPTS BY YOKO ONO, Tokyo, June 1964.<sup>8</sup> »

Il était demandé, d'après cette instruction, de sélectionner une image et de demander à des personnes de découper une partie de l'image qu'ils n'aimaient pas. Pour que cette notice s'intègre avec ma pratique, j'ai décidé de travailler avec le sujet des repas de famille. Ayant tendance à idéaliser ce rite familial et de me référer à mon vécu personnel, il m'est difficile d'imaginer que chez d'autres ce rite se passe autrement. J'ai demandé aux étudiants de se replonger dans leurs souvenirs de repas de famille et de noter ce qu'ils n'aimaient pas durant ce moment. Cela pouvait être un mot ou une phrase, une réflexion qu'ils avaient entendue, une remarque qui leur avait été adressée, ils étaient libres d'écrire ce qu'ils voulaient. Après avoir préparé un dispositif composé d'une table, d'un crayon à l'encre comestible, d'une feuille de pain azyme et d'une paire

---

<sup>7</sup> Artiste expérimentale, plasticienne, poète, musicienne, chanteuse, compositrice, écrivaine, comédienne et cinéaste japonaise, [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Yoko\\_Ono](https://fr.wikipedia.org/wiki/Yoko_Ono) >, (consultée le 29 octobre 2019)

<sup>8</sup> Yoko ONO, *Grapefruit, A Book of Instructions and Drawings by Yoko Ono. Introduction by John Lennon*, Simon & Schuster Ltd, Londres, Édition Classique, 2000

de ciseaux, j'ai invité les étudiants, chacun à leur tour, à venir écrire, découper puis manger ce qu'ils venaient d'écrire. Cette performance a été filmée par une caméra placée en contre-plongée sur les mains et bouches des étudiants. Le plan centré de la vidéo est important car elle met en relation la main et la bouche mais aussi le corps et l'écriture: leurs écrits font partie d'eux, leurs mots retournent en eux. Cette pratique n'est pas sans rappeler le rite chrétien de l'Eucharistie. En effet, on peut voir dans cette vidéo un aspect religieux par le fait d'effectuer cette performance en procession où chacun attend son tour pour partager la même feuille et donc le même corps. Le sacrement de l'Eucharistie, aussi appelé la communion, est un rite religieux où les fidèles sont conviés à partager le corps et le sang du Christ sous la forme du pain et du vin. Le mot « Eucharistie » signifie « action de grâces ». C'est le peuple qui rend grâce au Père, par son Fils, dans l'Esprit pour le don qu'il nous fait de sa vie. L'Eucharistie, ou la messe, est un rappel de la dernière Cène, de la mort et de la résurrection de Jésus Christ. Durant la messe, chacun à leur tour, les fidèles viennent communier en mangeant l'hostie représentant le Christ. Une fois l'hostie en bouche, il ne faut pas parler pour profiter de ce moment de partage où le corps du Christ est en bouche. Nous aborderons plus loin cette relation entre l'aliment et le corps.

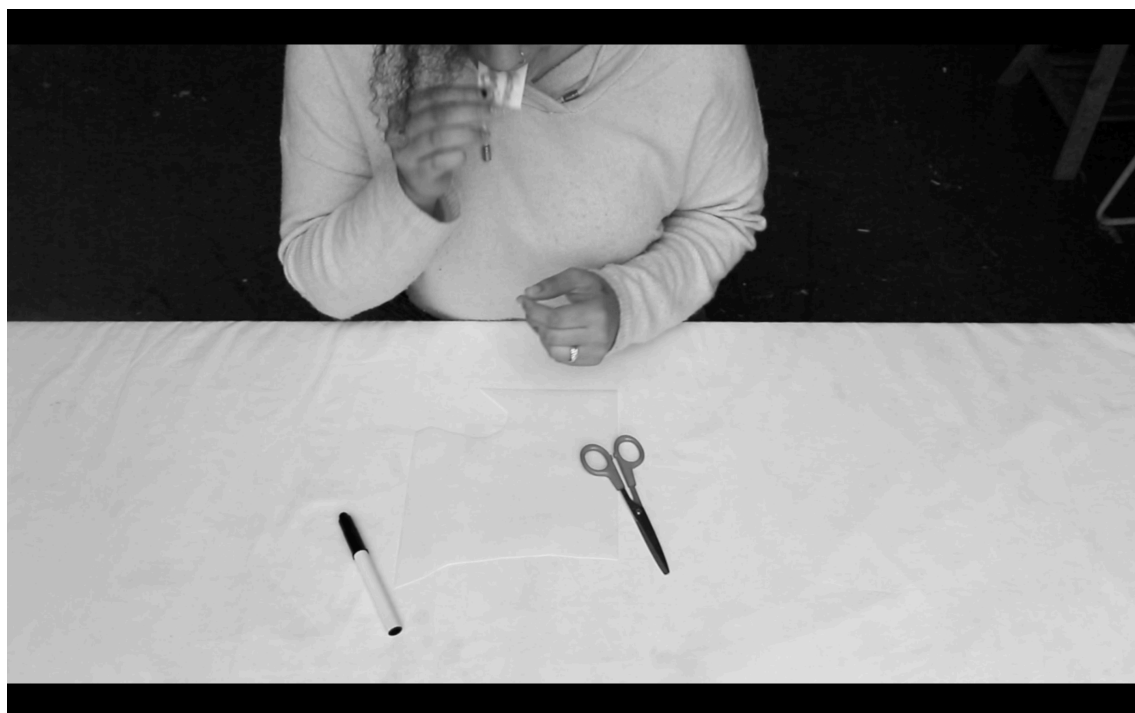




Fig. 5. Eléonore DESSEAUX, *Les repas de famille !*, 2019, Vidéo, 6'08. Lien de la vidéo: <https://bit.ly/2rFDjsZ>

De cette performance sont ressortis des mots tels que « les personnes qui posent toujours les mêmes questions », « dire bonjour », « l'attente entre les plats » ou encore « les repas de famille ». Ces mots sont très représentatifs de l'atmosphère de ses dernières années où l'on s'aperçoit que les rituels de table ont beaucoup évolué. À première vue, les repas de famille étaient perçus comme des moments de partage. C'était l'idée de « faire ensemble », de partager un moment de convivialité et de plaisir en famille ou entre amis. La prochaine sous-partie sera consacrée à cette notion très importante de partage même si cette notion a beaucoup évolué, elle reste une essentielle. La perception de sa nécessité s'affirme d'ailleurs en cette période de pandémie et de confinement. Le fait de prendre le temps de discuter entre chaque plat d'un repas permettait de renforcer les liens entre les personnes réunies autour d'une même table mais aussi de laisser place à un moment de bonheur, de communion et de partage. Seulement de nos jours, il semble que ces rituels ont totalement changé. On parle même de « déstructuration » du repas. Cette idée fut développée par Claude Fischler<sup>9</sup> dans un article *Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de*

---

<sup>9</sup> Claude Fischler est un sociologue français né en 1947 et spécialiste de l'alimentation humaine, [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Claude\\_Fischler](https://fr.wikipedia.org/wiki/Claude_Fischler) > (consultée le 25 octobre 2020)

*l'alimentation moderne*, paru en 1979 dans la revue *Communications*<sup>10</sup>. Pour lui, la modernité alimentaire c'est le déclin du repas et la croissance du « snack ». Pour lui, la modernité alimentaire c'est le « système dé » : *dé*-structuration, *dé*-ritualisation, *dé*-socialisation, *dé*-sinstitutionnalisation et *dé*-implantation horaire du repas. Fischler cite une étude de Paul Fine, conduite aux États-Unis, selon laquelle le repas familial n'aurait lieu que trois fois par semaine et ne durerait qu'à peine vingt minutes, alors que se multiplieraient les prises hors repas, jusqu'à vingt fois par jour<sup>11</sup>. Cette tendance aurait gagné l'Europe d'après Fischler. Dans le débat sur le déclin du repas familial, les États-Unis sont fréquemment pointés du doigt, cités en contre-exemple de ce qu'est une alimentation saine et un repas structuré. On remarque alors une « américanisation » de l'alimentation. C'est ainsi que Fischler évoque le terme « snack », qui n'aurait pas d'équivalent en français. Dans ce terme on retrouve notamment les sandwichs, les fast-foods, hamburgers ou encore les boissons gazeuses. Ces différents aliments apporteraient alors un nouveau mode de consommation et seraient alors à l'origine de perte de repères. Les comportements alimentaires ainsi attribués aux Occidentaux d'aujourd'hui sont interprétés comme l'effet d'un repli sur soi : « Le mangeur moderne est un mangeur solitaire<sup>12</sup> ». L'un des comportements alimentaires auquel fait référence Fischler est le grignotage : pour lui cette pratique reflète la « gastro-anomie », soit la dégradation de l'ensemble des règles, normes et significations relatives à la nourriture et à l'alimentation. L'individu n'a plus de repères normatifs stables qui l'aiderait à guider ses choix et comportements alimentaires. Il se voit plutôt exposé à une pluralité de codes et de discours normatifs : par les médias, les publicités, les discours médicaux, esthétiques, identitaires, etc. L'individu libéré des contraintes normatives que lui imposaient jadis sa famille, son entourage, la société, est maintenant laissé à lui-même, isolé. On peut alors parler d'individualisme alimentaire qui est marqué par l'affirmation

---

<sup>10</sup> Claude Fischler, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise biculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, 1979, p.189-210. [en ligne] < [https://www.persee.fr/doc/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1\\_1477](https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477)> (consultée le 1 novembre 2020)

<sup>11</sup> Fischler cite les résultats de l'étude de Paul Fine dans son article « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise biculturelle de l'alimentation moderne » de 1979, mais sans nommer l'auteur ni donner de références bibliographiques. Ce n'est que dans la traduction anglaise de ce même article, parue en 1980, que Fischler fait clairement référence à Paul Fine, dont l'étude est citée dans un ouvrage de *Hesse et Hesse* en 1977 et que Fischler a lu. Mais cet ouvrage ne figure pas dans la bibliographie fournie en fin d'article.

<sup>12</sup> Claude Fischler, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise biculturelle de l'alimentation moderne », *opcit.* À la note 10, p.203

de soi et le libre choix en matière d'alimentation. Cette nouvelle approche de l'alimentation souligne l'impact sur la commensalité, l'isolement du mangeur et le rythme effréné de nos sociétés. Fischler serait l'initiateur de cette approche. Toutefois, il ne faut pas oublier la force des normes traditionnelles relatives à la commensalité et à la structure des repas. Ces deux points de vue, apparemment assez opposés, permettent chacun d'y voir plus clair face à la diversité des pratiques alimentaires individuelles et familiales. Ils permettent notamment de mieux saisir l'influence des différents facteurs le plus souvent mentionnés comme ayant contribué à la déstructuration ou au déclin du repas familial.

La performeuse Catherine Baÿ<sup>13</sup> arrive à bien retranscrire cette atmosphère d'entre-deux. L'artiste développe un travail sur les codes de représentation à travers différents types de projets, dont le projet «Blanche-Neige », personnage de conte populaire devenu objet de consommation, elle fait évoluer cette figure à travers une série d'interventions sous forme de performances. En 2010, elle réalise *Le banquet*<sup>14</sup> au Centre Georges Pompidou : cette installation prend la forme d'un étrange banquet auquel prennent part, durant sept jours, une quinzaine de Blanche-Neige. Ces Blanche-Neige font de ce repas une accumulation de gestes et de mouvements, dans une euphorie collective. Les Blanche-Neige sont là depuis on ne sait combien de temps et reproduisent sans cesse les rituels d'un repas qui n'en finit pas. Des artistes et des personnalités sont invités à partager la table des Blanche-Neige, provoquant des connexions entre des univers fort différents. Ici, on peut voir que l'artiste reprend les codes traditionnels du repas (avec la mise en place des manières de table, les couverts ou encore les convives invités à participer aux repas) mais, on peut y voir ici le reflet de notre société et ces éléments qui les perturbent comme l'impatience (de rester trop longtemps à la table) et l'intolérance à la répétitivité. Il y a ici une grande lassitude (on peut notamment le voir avec les images des Blanche-neige avachies sur le sol), qui symbolise l'atmosphère de notre société actuelle.

---

<sup>13</sup> Catherine Baÿ est une chorégraphe et metteur en scène, elle a fait des études de théâtre, de danse et d'ethnologie. La force de cette artiste est d'orchestrer des performances et événements dans différents types d'espaces: piscines, boîtes de nuit, friches industrielles ou encore galeries d'art. Elle collabore avec des artistes de différents champs d'expression : plasticiens, architectes, acteurs-danseurs... [en ligne] < <https://www.paris-art.com/le-banquet-2/> > (consultée le 5 novembre 2020)

<sup>14</sup> Blanche-Neige suite d'actions et de performances, initiée par Catherine Baÿ, [en ligne] < <http://blanche-neige.fr/det.php?groid=1&movid=38> > (consultée le 5 novembre 2020)



Fig. 6. Catherine BAÏ, *Le banquet*, 2010, Performance Dansée, Paris

Comme on le verra plus loin, ces facteurs sont étroitement associés à l'autonomie croissante des individus vivant en couple ou en famille. Cependant, s'ils favorisent une prise de distance à l'égard des normes « traditionnelles » du repas, il semble bien que ce soit d'abord du fait des contraintes qu'imposent aujourd'hui les structures de l'emploi, de l'éducation, de la consommation et du loisir. La course folle qu'imposent le travail ou les études, les activités sociales et la distance entre le lieu de travail (ou l'établissement scolaire) et le domicile sont les facteurs qui reviennent le plus souvent lorsqu'il s'agit d'identifier les causes de la déstructuration du repas. Les adultes mangent sur leur lieu de travail et les enfants à l'école. Ces enfants ne trouvent parfois personne à la maison au retour de l'école. Préparer à manger est souvent perçu comme un défi quotidien, surtout en semaine, et la durée des repas semble avoir diminué. La taille et la structure des ménages affectent inévitablement la forme des repas partagés en commun. Or, dans la suite des changements sociaux mentionnés plus haut, les dernières



décennies ont été marquées par une hausse des divorces et des séparations. Pour beaucoup ce sont ces phénomènes qui seraient aussi la cause de la déstructuration du repas. On constate, par exemple, que les étudiants n'habitant pas chez leurs parents (mis à part ceux qui sont en couple ou qui sont propriétaires de leur logement) étaient plus susceptibles de sauter des repas. On veut aussi voir une similarité chez les personnes séparées et divorcées<sup>15</sup>.

Les divers autres facteurs de déstructuration évoqués se rapportent principalement à l'évolution de l'industrie agro-alimentaire et au rôle de la publicité, des loisirs et des communications. Par exemple, le rôle majeur attribué à la télévision, en tant que moyen de communication de normes et de valeurs culturelles, mais aussi en tant que facteur matériel qui viendrait distraire les convives lors des repas. La télévision aurait des effets sur l'alimentation car elle influencerait négativement sur la santé et le comportement alimentaire des individus, notamment, des enfants et des adolescents. Par exemple, elle viendrait nuire à la commensalité familiale en captant l'attention des convives, qui n'entreraient plus ainsi en conversation autour de la table du repas.

Ces divers facteurs peuvent affecter plusieurs aspects du repas, que l'on pourrait résumer en cinq points :

1. La concentration qui renvoie à l'organisation des prises alimentaires en repas et des collations (par exemple les goûter ou casse-croûte). La déconcentration se manifeste par une simplification des repas principaux sur le plan de leur structure. Par exemple, sauter l'entrée et le dessert, ne pas prendre de fromage, et limiter le repas à un plat. La déconcentration comprend aussi l'augmentation des prises hors repas et des repas sautés.
2. La routine (horaire) qui renvoie aux normes temporelles des prises alimentaires. Il s'agit de la division de la journée alimentaire, par exemple, en trois repas – chez moi par exemple on dit « petit-déjeuner, déjeuner et dîner » – et en un certain

---

<sup>15</sup> Informations tirées en 2015 du cours de Fanny Bregard, professeur de sciences économiques et sociales qui n'exerce plus au lycée Thomas Masaryk de Vouziers.

nombre de prises hors repas comme par exemple : pause-café du matin, ou la collation dans l'après-midi. Il s'agit également de la durée du repas.

3. La synchronisation qui concerne la réunion ou la dispersion des membres du groupe dans le temps. Il y a une désynchronisation lorsque les membres d'une même famille mangent à des heures différentes.
4. La localisation qui désigne le lieu des prises alimentaires, que ce soit au domicile (comme dans la cuisine, la salle à manger ou encore le salon) ou à l'extérieur (dans les restaurants ou sur le lieu de travail par exemple). Il y a alors une délocalisation des prises de repas, qui sont parfois même pris ailleurs qu'autour d'une table.
5. La ritualisation qui renvoie au cycle et à l'alternance entre prises alimentaires ordinaires (le repas de tous les jours) et extra-ordinaires (le repas qui célèbre un événement comme par exemple Noël). On peut dire qu'il y a déritualisation lorsqu'il n'est accordé que peu d'importance aux fêtes du calendrier ou aux fêtes religieuses.

Suite à l'article de Fischler, plusieurs études furent menées qui visaient à mesurer l'impact de la modernité alimentaire et l'étendue du phénomène de cette « déstructuration » de l'alimentation (aussi bien en France que dans d'autres pays). Cependant, les conclusions ne mènent pas à un consensus quant à l'ampleur de la déstructuration du repas, voire quant à sa réalité même. Fischler lui-même, près de vingt ans après avoir presque annoncé la fin du repas familial, a conduit une étude sur cette question auprès des 10-11 ans, au terme de laquelle il prend une distance par rapport à l'idée de déstructuration :

« Chez les 10-11 ans, globalement, on ne sent que peu les effets d'une « déstructuration » du repas par ailleurs difficile à saisir. [...] Il paraît difficile de parler de « déstructuration ». [...] En outre, nous avons vu que la structure et la séquence du repas n'est pas uniforme à travers la France, que des structures ne correspondant pas à ce qu'il est convenu d'appeler la séquence traditionnelle du repas sont pourtant encore fort vivaces dans

certaines régions et que certaines pratiques culinaires, par exemple étrangères, qui ne correspondent pas à la séquence dite française n'en sont pas moins très structurées...<sup>16</sup> »

En effet, aujourd'hui, le repas familial reste une valeur essentielle. Malgré, l'évolution des modes de vie, avec notamment, ce que nous avons vu plus haut, comme les temps de trajet domicile-travail, l'augmentation du nombre des ménages constitués d'un seul adulte, l'augmentation de la durée des études qui réduisent le temps à consacrer aux courses et à la préparation des repas. De plus, dans une société où les loisirs prennent une place de plus en plus importante, les nouvelles générations sont en recherche constante de "temps pour soi". Toutes les générations sont ainsi de plus en plus à l'affût de produits qui épargnent au maximum ce que l'on pourrait considérer comme des corvées : épluchage, lavage, préparation et cuisson... Ce qui peut se traduire par une baisse de la consommation de certains produits de base (fruits et légumes, pommes de terre, pain, viande de veau et de bœuf, poissons, beurre,...) et par une hausse de la consommation des produits transformés: ultra-frais, plats préparés et en conserve. Des plats "tout prêts" qui procurent un gain de temps et participent à la simplification des repas. Avec ces nouveaux rythmes de vie, surtout chez les jeunes, le repas de famille passe au second plan. Néanmoins, les repas restent des moments primordiaux auxquels il est important de consacrer du temps, même s'il est moins important qu'avant. De plus, on observe un retour de l'intérêt pour le repas et la convivialité du quotidien, comme en témoigne par exemple le succès des cours de cuisine en direct, des émissions culinaires (Top Chef, Un dîner presque parfait,...) Cela va également entraîner une prise de conscience de l'importance des repas et de ce que l'on mange. C'est ce que nous allons voir maintenant, notamment à travers une valeur du repas de famille qui est celle du partage. De plus, nous verrons aussi que cet intérêt pour le repas familial va au-delà de nos frontières.

---

<sup>16</sup> Claude Fischler, « Le repas familial vu par les 10-11 ans », *Les Cahiers de l'OCHA N°6*, 2003, p.54

c) Le repas de famille aujourd'hui et sa représentation en France et au Japon : subsistance de la notion de partage.

Au fil du temps, comme nous l'avons vu, le repas se transforme au gré des évolutions de la famille. Bien que les prises de repas en famille semblent avoir été affectées et n'ont plus toujours leur forme traditionnelle, le repas de famille demeure un élément important pour l'individu. Celui-ci revêt aujourd'hui une diversité de formes. Ces différentes formes se retrouvent, par exemple, dans les fictions contemporaines (littérature, cinéma, séries...). Dans cette dernière sous-partie, nous allons voir comment ces médias participent aujourd'hui à préserver les valeurs du repas familial. Nous verrons des exemples qui intègrent une ou plusieurs scènes de repas de famille, à table et qui abordent même les thèmes à l'origine de leur déstructuration. Ensuite, nous finirons par parler d'une notion, celle du partage, qui reste aujourd'hui la plus commune.

De nombreuses œuvres audiovisuelles contemporaines évoquent le repas familial. Que ce soit le sujet principal ou juste quelques scènes, le repas est souvent montré comme le révélateur des relations entre les personnages, de leur caractère, ou comme le lieu où se noue l'intrigue : c'est là que les vérités explosent, que les masques tombent, que les décisions sont prises, que les jeux de pouvoir se manifestent, etc. L'un des films les plus connus traitant de ce sujet est le film du réalisateur Thomas Vinterberg<sup>17</sup>, *Festen* sorti en 1998. *Festen* raconte l'histoire de Christian, Michaël et Hélène se rendant à l'anniversaire de leur père, Helge Klingefeldt, dans l'hôtel où ils ont vécu quand ils étaient enfants. Mais l'un des membres de la fratrie manque à l'appel : Linda, décédée depuis peu. Ce décès sera l'une des ombres qui marquera la perturbation de ce repas familial. Dès les premières images, le spectateur, à l'aide du cadrage, se trouve au plus près de l'action, et a le loisir d'observer les membres de la famille dans leurs aspects les plus intimes. Thomas Vinterberg convie le spectateur à table et le rend témoin de ce qui va se produire : les disputes de couple, les bagarres avinées ou encore les crises de

---

<sup>17</sup> Thomas Vinterberg, né le 19 mai 1969 à Copenhague, est un réalisateur, scénariste et producteur de cinéma danois, [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Thomas\\_Vinterberg](https://fr.wikipedia.org/wiki/Thomas_Vinterberg) > (consultée le 10 novembre 2020)

larmes. Très vite, les personnages vont tous révéler leurs failles, voire leur folie jusqu'au fameux discours du fils aîné qui rend hommage à sa sœur décédée, qui entrainera la chute progressive de la famille et de la figure paternelle. *Festen* est l'exemple parfait du repas de famille qui tourne au drame, où autour de la table, les langues se délient et les secrets de famille sont révélés. Ici, le repas de famille est un moyen pour le fils de se libérer d'un poids et d'une douleur qu'il garde depuis trop de temps, c'est un moyen pour lui de passer à autre chose, de renaitre. Thomas Vinterberg confère au film un vrai pouvoir émotionnel où l'empathie prend le dessus, de part les sujets qu'il aborde, comme l'inceste ou encore le mensonge avec le rejet de l'hypocrisie des rituels sociaux.



Fig. 7. Thomas VINTERBERG, *Festen*, 1998, Danemark, 107'

Le thème du repas de famille permet de faire traverser aux spectateurs diverses émotions : les repas de famille ont donné lieu à nombre de scènes où l'on s'aime, se déchire, se rabiboche ou se dispute. C'est souvent ce qui crée l'attachement à une œuvre, à laquelle le spectateur va pouvoir s'identifier. C'est par exemple ce que j'ai ressenti lors du visionnage de la série *Modern Family*.

*Modern Family* est une série télévisée américaine, diffusée depuis septembre 2009. Elle présente le quotidien d'une famille californienne composée de trois foyers : les Delgado-Pritchett, les Dunphy, et les Pritchett-Tucker. Pour mieux comprendre les liens qui les unissent, il faut partir du patriarche, Jay Pritchett, remarié à une femme de nationalité colombienne bien plus jeune que lui : Gloria Delgado. Jay a eu deux enfants de sa première union, devenus adultes : Claire, mariée à Phil Dunphy, avec qui elle eu trois enfants, et Mitchell, qui partage sa vie avec Cameron Tucker. Ensemble ils adoptent une petite fille au début de la série. Les épisodes sont construits selon le même schéma : dans chacun, plusieurs petites histoires sont racontées, mêlant les membres de ces trois familles. C'est donc l'histoire d'une grande famille, racontée sous format de documentaire : les personnages s'adressent à la caméra, pour raconter leurs péripéties de tous les jours entre mésententes, mensonges, disputes, problèmes familiaux etc. La série aborde de nombreux sujets universels et représentatifs des familles d'aujourd'hui : problèmes de couple, enfants qui grandissent et qui se détachent de leurs parents pour avoir plus de liberté, mixité des couples, désir d'épanouissement professionnel d'une mère au foyer... Ces divers éléments, nous les avons, pour la plupart, déjà exploités lorsque nous parlions de déstructuration du repas familial. En effet, cette série, qui n'est pas centré sur le repas de famille, présente plusieurs éléments qui seraient la cause du désintérêt porté au repas. Par exemple, dans l'épisode *Tableau Vivant*, on retrouve plusieurs de ces éléments : différents conflits entre les membres de la famille, jalousie pour le couple Jay et Gloria, licenciement entre les deux beaux-frères, Phil et Mitchell, désaccord d'éducation entre Claire et Cameron, mensonges des deux filles du foyer Dunphy et bêtises entre les deux jeunes garçons. Alors que la situation entre tous ces membres s'envenime, notamment en raison de quiproquos et de mensonges, toute la famille se retrouve à participer à l'exposition d'art vivant de l'une des filles, Alex, où ils doivent jouer une scène de repas de Thanksgiving, rappelant le tableau de Norman

Rockwell<sup>18</sup>, *La liberté de vouloir*. Cette toile de 1942 est la troisième d'une série de quatre peintures à l'huile intitulée *Quatre libertés*. Ils ont été inspirés par le discours sur l'état de l'Union de Franklin D. Roosevelt prononcé au 77<sup>e</sup> Congrès des États-Unis le 6 janvier 1941, connu sous le nom de Four Freedoms. La peinture montre une femme portant un tablier, présentant une dinde rôtie à une famille de plusieurs générations, dans une représentation idéalisée des valeurs familiales traditionnelles. Le patriarche, élément central du tableau surplombe la scène, qu'il regarde avec tendresse et approbation, suggérant une occasion spéciale et le plaisir du partage.

Alors que la famille essaie de rejouer cette scène, rien ne va se passer comme prévu, les rideaux s'ouvrent et tout le monde règle ses comptes tout en restant figé pour prendre la photographie. C'est ainsi que toutes les vérités éclatent mettant au jour les secrets de chacun. Après avoir fait la photographie, la famille, part, à l'initiative de la figure paternelle Jay, partager un repas dans le restaurant à l'origine de la dispute du couple. Réticente au premier abord, toute la famille se retrouve de manière imprévue autour d'une table où tous les conflits ont disparu. Dans cet épisode, la famille se retrouve à partager deux moments de commensalité, l'un que l'on pourrait qualifier « d'irréprochable », que ce soit par les plats ou le dressage de la table. L'autre repas se fait quant à lui de manière plus spontanée, sans cadre prédéfini. L'œuvre de fiction appelle ici le spectateur à interroger sa conception de la « famille parfaite », entre exercice social convenu et plaisir spontané, non normé, d'être ensemble.

---

<sup>18</sup> Norman Rockwell, né à New York en 1894 et mort en 1978 à Stockbridge, est un célèbre illustrateur américain, [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Norman\\_Rockwell](https://fr.wikipedia.org/wiki/Norman_Rockwell) > (consultée le 10 novembre 2020)



Fig. 8. Gail MANCUSO, *Tableau Vivant* [Saison 3, Épisode 23], *Modern Family*, 2012, 21'46



Fig. 9. Norman ROCKWELL, *À l'abri du besoin*, 1942, Peinture à l'huile sur toile, Musée Norman Rockwell, Stockbridge



Cette série donne à voir les normes du repas américaines, différentes de celles que nous connaissons en France, mais finalement porteuses des mêmes valeurs. Ailleurs, d'autres normes encore se transmettent de génération en génération et perdurent encore aujourd'hui, celles du Japon sont particulièrement marquées et intéressantes. Le Japon est connu pour ses mœurs, ses règles de vies et ses codes de conduites. Tout, ou presque, est très codifié et manger à table n'en fait pas exception. Par exemple, avant le repas les Japonais prononcent *itadakimasu* qui ne signifie pas « bon appétit », mais exprime une gratitude qui pourrait se traduire par « je reçois avec humilité ». Il y a aussi toute une culture autour des baguettes, éléments centraux du repas. Par exemple, il est préférable d'éviter de planter ses baguettes verticalement dans le riz, car cela rappelle l'encens lors des enterrements japonais, amenant une connotation négative.

Le dernier exemple que nous allons aborder est tiré d'une œuvre japonaise du mangaka Umino Chica, où l'on retrouve ces codes. *March Comes in Like a Lion* ou de son titre original *Gatsu no Lion*, est un manga dont la parution a commencé en 2008. Ce manga traite de divers sujets tels que la famille, le harcèlement, le jeu, le quotidien, les problèmes de la société japonaise ou encore les traditions. Ce manga est catégorisé dans le genre *Slice of life* que l'on traduira par « tranche de vie ». C'est un genre dans le manga, où en général, l'histoire se centre sur la vie quotidienne d'un personnage, marquée par un événement particulier. L'histoire nous emmène donc dans la poignante vie d'un jeune garçon de 17ans, Rei Kiriyama. Rei a pour particularité d'être un excellent joueur de shōgi<sup>19</sup> et l'un des rares joueurs à avoir atteint le rang de professionnel en étant encore au collège. Le jeune garçon est de caractère plutôt calme et réservé, il vit seul, ne va pas à l'école, n'a plus de famille et n'a aucun ami. Alors qu'il vit une vie de solitaire, il fait la rencontre des sœurs Kawamoto, Akari, Hinata et Momo ainsi que de leur grand-père, qui vont lui redonner petit à petit le goût à la vie. Il redécouvre alors le bonheur d'être ensemble, de sentir la chaleur d'une famille et surtout de partager un bon repas. En 2016, une série animée adaptée du manga est produite par le studio Shaft. Au début du deuxième épisode, Rei affronte et bat à plates coutures ses rivaux au shōgi. Ces derniers l'emmènent dans un bar, et lui imposent de payer les boissons consommées. C'est dans ce bar qu'Akari travaille en tant qu'hôtesse, ils se

---

<sup>19</sup> Le shōgi est un jeu de société traditionnel japonais, se rapprochant du jeu d'échecs, et opposant deux joueurs.

retrouvent donc et partagent un verre. Alors que la discussion tourne autour de l'alcool, la jeune femme prononce une phrase qui interpelle le jeune homme. En effet, lors de leur première rencontre, le jeune homme était ivre sur la chaussée et Akari n'avait pas hésité à le ramener chez elle, pour le mettre en sécurité. Le lendemain matin, le garçon s'était alors réveillé dans la maison familiale et avait fait la connaissance de la famille, qui l'avait invité à partager le repas, ce qui ne lui était pas arrivé depuis longtemps. Après qu'il se soit remémoré cette rencontre, l'histoire reprend le lendemain matin avec le réveil de Rei qui a faim mais qui n'a rien dans son frigo, se rappelant ainsi qu'il est seul. Il décide donc d'aller faire des courses et il croise les sœurs Kawamoto qui l'invitent à venir partager le repas du soir qui semble être spécial. Rei n'est pas à l'aise d'être convié, craint de déranger, mais pour la famille il est naturel de l'inviter à partager le repas pour qu'il ne soit pas seul. Sur le chemin du retour, avant de rentrer à la maison, Akari achète du chanvre et une fois dans leur foyer, la famille le brûle... Le grand-père, alors assis devant cette fumée, sa petite-fille sur les genoux tenant un « cheval » fait avec des légumes, exprime une certaine nostalgie en évoquant le décès de sa femme et de sa fille. Il demande alors à Rei où sont enterrés ses parents. S'ensuit un flash-back où l'on apprend comment le jeune homme se trouve seul. En effet, lorsqu'il était jeune, son père, sa mère et sa sœur sont décédés dans un accident de voiture. Il n'a pas ou plus l'habitude d'être entouré d'une famille et de partager un moment ensemble comme un repas.

C'est l'heure de manger, la famille se réunit et mange le repas préparé par les deux aînées. Assis à la table, une vague de mélancolie envahit le garçon. Le repas se termine et Akari prépare des boîtes avec des restes de nourriture pour que Rei reparte avec, avant de se quitter elle lui dit de revenir après son prochain match en précisant qu'il s'agira de la fin de *O-bon*.

C'est dans l'épisode suivant que l'on en apprend plus sur cette fête au Japon qu'est l'*O-bon*. Comme convenu, Rei se rend dans la famille pour partager de nouveau un repas. Alors que le grand-père tombe de sommeil, Akari le reprend en lui disant qu'il va rater l'*Okuri bon*, ce qui interpelle le jeune homme. C'est ainsi d'Akari lui explique ce qu'est l'*O-bon*. Dans la plupart des cultures, il existe des fêtes en l'honneur des ancêtres ; la fête bouddhiste de l'*O-bon*, qui pourrait s'apparenter à la Toussaint, consiste à accueillir les esprits des aïeux dans la maison, à partager une nouvelle fois les repas quotidiens avec eux et ainsi à leur rendre hommage. Cette fête a lieu en été, généralement du 13 au

16 juillet. Le premier jour de cette fête est marqué par le rituel du *Mukae bon* : les Japonais allument des feux de bois de chanvre à l'entrée des maisons afin de guider et de faire venir les esprits des disparus. On rend hommage aux esprits revenus en préparant l'autel. Sur ce dernier, on place divers éléments comme des branches de bambou ou des guirlandes d'Hozuki, puis on y ajoute des objets comme des tablettes portant les noms des ancêtres, des fleurs, des fruits et des légumes de saison, sans oublier les *shōryō-uma*<sup>20</sup>.

Dans ce troisième épisode, nous sommes donc au dernier jour de cette fête, après le repas. À la nuit tombée, la famille se réunit dehors afin d'effectuer le dernier rituel. Ils allument les okuri-bi, (« feux du retour »), que l'on pourrait aussi appeler feux du retour, pour le souhaiter à leurs défunts et éclairer leur chemin vers l'au-delà. La famille regarde lentement le feu s'éteindre, s'ensuit alors d'une scène très émouvante entre la cadette et Rei. À travers cet exemple, on peut voir que le Japon est aussi très attaché aux fêtes et rituels qui accompagnent le repas.

Les Japonais sont profondément attachés à leurs traditions et à leur culture. Les repas, par exemple, sont organisés comme en France, autour du petit déjeuner, du repas de midi (préparé généralement à l'avance à la maison et emporté dans des bentō), et du repas du soir, qui est souvent plus généreux. Ce repas est traditionnellement partagé en famille et suit la règle de l'*ichijū sansai* ( littéralement « une soupe, trois assiettes »), soit du riz, une soupe et trois accompagnements. Le riz, appelé gohan, est l'aliment de base, il signifie même le repas<sup>21</sup>. Ce repas familial est marqué par la notion de partage : autour de la traditionnelle table basse, la famille partage le repas sans interruption, les plats étant tous servis en même temps.

---

<sup>20</sup> Les *shōryō-uma* sont les animaux permettant aux esprits des ancêtres de faire l'aller-retour entre l'au-delà et notre monde et de les accueillir de manière courtoise. Ses fameux animaux sont ceux que tient la jeune fille dans l'épisode 2. Il y a deux sortes d'animaux, le cheval, fait en concombre, qui représente la vitesse et c'est sur ce dernier que les ancêtres arrivent. Puis il y a la vache, représentée par une aubergine, qui permet aux esprits de repartir le dernier jour, lentement mais sûrement, dans l'autre monde lors de l'*Okuri bon*.

Nippon.com, *O-bon : la fête en l'honneur des ancêtres*, 2015, [en ligne] < <https://www.nippon.com/fr/fea-tures/jg00098/> > (consultée le 16 novembre 2020)

<sup>21</sup> Wikipédia, *Cuisine Japonaise*, [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_japonaise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_japonaise) > (consultée le 19 avril 2019)

À travers cette œuvre, on peut voir que le repas de famille va aider Rei. Lui qui a perdu tout repère, va retrouver goût à la vie au contact de cette famille très attachée aux valeurs traditionnelles. J'ai souhaité parler de la version animée de ce manga car je trouve que la mise en scène des épisodes est très symbolique et permet au spectateur de saisir précisément et renforce l'état d'esprit du jeune homme. Par exemple, lorsque les plans se concentrent sur Rei, la colorimétrie devient sombre, souvent en noir et blanc, tandis que lorsque l'on se concentre sur la famille, les couleurs deviennent vives et chaleureuses.

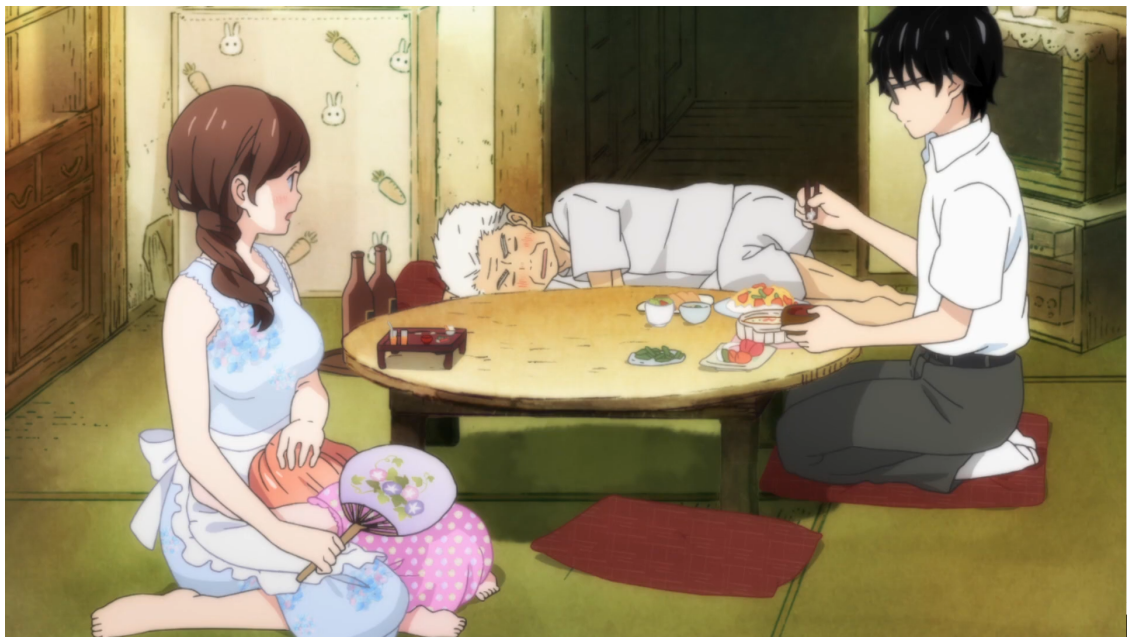


Fig. 10. Akiyuki SHIMBOU, *Chapter 5 Harunobu / Chapter 6 Beyond the Night Sky* [Saison 1, Épisode 03], *March comes in like a lion*, 2016, Studio Shaft



Fig. 11. Akiyuki SHIMBOU, *Chapter 5 Harunobu / Chapter 6 Beyond the Night Sky* [Saison 1, Épisode 03], *March comes in like a lion*, 2016, Studio Shaft

À travers ces exemples, nous avons vu que le repas de famille est encore une norme très largement partagée dans la plupart des cultures. Que ce soit l'occasion de se livrer, de régler des conflits ou des non-dits ou encore de se rappeler des bons moments passés et de se souvenir des personnes qui nous ont accompagnés, le repas reste le théâtre de moments essentiels dans la vie de chacun.

La notion de partage a récemment repris tout son sens, en cette période de pandémie et de confinement. En effet, depuis un an, le monde entier est touché par un virus, le Coronavirus, aussi appelé la Covid 19. Ce dernier a bouleversé beaucoup de choses comme notamment notre quotidien. Sans trop savoir ce qui nous attendait, nous nous sommes retrouvés confinés, sans plus pouvoir nous réunir ou encore sortir voir nos amis et nos familles. On pourrait alors se demander si le coronavirus nous a permis de redécouvrir l'importance du repas pris ensemble.

Dans cette période difficile, on a pu observer un élan de solidarité des individus et une prise de conscience de l'importance d'être ensemble. Beaucoup de personnes se sont retrouvées seules, mais nombreux sont ceux qui ont sonné à leur porte pour leur venir en aide ou simplement tisser un lien. Les familles, quant à elles, ont usé des nouvelles technologies pour garder le lien. Chaque samedi avec ma famille, nous nous réunissions par appel-vidéo, pour discuter des événements de la semaine ou simplement prendre des nouvelles. De plus, sachant que nous ne pouvions plus partager de repas ensemble, nous cuisinions et mangions ensemble une recette choisie au préalable. C'était une manière pour nous de garder le lien et de partager ensemble. Le paradoxe de cette période de pandémie - avoir enfin du temps et ne pas pouvoir l'utiliser se réunir - nous a probablement rappelé l'échelle de l'importance des choses.

Bien que nous ayons le sentiment que le confinement avait relancé une vague de solidarité et de partage, ces valeurs n'avaient pas disparu. Par exemple, de nombreux artistes font de ces valeurs, comme le partage, le terme d'une nouvelle approche artistique.

On convoquera notamment ici la démarche de l'artiste Rirkrit Tiravanija<sup>22</sup>. Le plus souvent immatériel, le travail de cet artiste questionne le format des œuvres d'art et le système de l'exposition. Dans un mélange de performances, de sculptures, d'installations, où l'espace artistique se transforme en un lieu d'interactions sociales, parsemé de points de rencontres et échanges, son travail invente de nouvelles connexions fondées sur le partage, la convivialité et l'hospitalité.<sup>23</sup> En pré-ouverture de La Triennale 2012, Rirkrit Tiravanija est invité à transformer la Nef du Grand Palais en un gigantesque banquet festif dont le menu est de la soupe Tom Ka. De midi à minuit, le Grand Palais est gratuitement accessible au public afin de partager une soupe préparée et offerte par l'artiste et son équipe. Généreux mais modeste, collectif mais singulier, *Soup/No Soup* se veut un grand rassemblement où chacun pourra vivre une expérience immatérielle, basée sur la rencontre et la générosité autour de ce qui en est

---

<sup>22</sup> « Rirkrit Tiravanija, né en 1961 à Buenos Aires, est un artiste contemporain thaïlandais. Il vit et travaille entre Berlin, New York et Bangkok (Thaïlande) » [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Rirkrit\\_Tiravanija](https://fr.wikipedia.org/wiki/Rirkrit_Tiravanija) > (consultée le 25 avril 2019)

l'essence même de ces notions, le repas. Ce projet reprend sous le même titre une œuvre présentée pour la première fois dans l'exposition consacrée à l'artiste, à New York en janvier 2011. En créant et recréant des micro-communautés, l'artiste puise l'énergie artistique dans les liens et les relations qui s'établissent entre les participants. Le spectateur passif devient alors l'acteur d'une œuvre en devenir. Fondé sur l'altérité, le partage et le déplacement des signes et des contextes, le travail de Rirkrit Tiravanija est le plus souvent composé de points de rencontre, de communication et d'échange<sup>24</sup>.

Tiravanija est l'un des représentants du courant de l'art relationnel, que le critique Nicolas Bourriaud<sup>25</sup> a théorisé en 1995. Pour lui, la notion d'esthétique relationnelle rassemble des artistes très variés derrière une même ambition : faire de l'art un lieu d'échange, de partage et de dialogue. Tiravanija en est peut-être le plus bel exemple. Il a par exemple transformé un de ses espaces d'exposition en studio de musique où n'importe quel amateur pouvait venir répéter. Il a aussi fondé au nord de son pays, près de Chiangmai, une terre d'utopie appelée *The Land* : entre deux rizières, des artistes du monde entier sont invités à créer des cabanes idéales où vivre en communauté.

L'esthétique relationnelle prend sa forme dans les interactions humaines : les artistes créent alors des œuvres en prenant en compte leur rapport au monde qu'ils font discuter et partager avec le public. L'artiste a donc le statut de producteur de rencontres. La réception n'est plus la fin du processus de la création, mais devient l'essence de l'œuvre. Ce nouveau champ d'expérimentation va ainsi importer des références sociales dans la sphère artistique, où les rendez-vous, les fêtes ainsi que les repas vont accéder au statut de forme.

---

<sup>24</sup> Rirkrit Tiravanija, *Ibid.*

<sup>25</sup> « Nicolas Bourriaud, né le 13 avril 1965, est un commissaire d'exposition, historien de l'art et critique d'art français, spécialisé dans l'art contemporain » [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Nicolas\\_Bourriaud](https://fr.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Bourriaud) > (consultée le 10 avril 2019)



Fig. 12. Rirkrit TIRAVANIJA, *The Land*, 1996, Thailand

Pour créer cette interaction et ce partage, Rirkrit Tiravanija utilise ce qui semble être la pratique la plus commune et qui parle à tout le monde, le repas. Le repas, qu'il soit familial ou non, tant dans sa dimension temporelle que sa dimension interactionnelle, reste une norme sociale forte qui traverse l'ensemble de l'espace social, malgré la tendance à la déstructuration que nous avons évoquée. Aujourd'hui, les représentations du repas, familial surtout, sont légions. Il incarne un idéal de stabilité dans le foyer, de bonheur, et d'union. Par contraste avec cet idéal fantasmé, c'est aussi, pour beaucoup de metteurs en scène et de réalisateurs, le décor idéal du drame..



Nous avons pu montrer que les repas de famille rythment, à travers les cultures, à la fois le quotidien et la vie des individus. Ils sont également le lieu d'interactions essentielles. Le repas est une action spécifique, consacrée à l'alimentation, qui entre dans notre quotidien de façon régulière. Il est souvent perçu comme un acte naturel car il répond à la satisfaction de besoins essentiels. D'un point de vue sociologique et anthropologique, le repas n'est pas uniquement pensé comme un moyen de se rassasier, mais aussi comme une manière ritualisée de produire et entretenir le lien social entre des individus, comme en témoigne la forte charge symbolique sociale, culturelle et/ou religieuse que contiennent les aliments dans les représentations. Choisir ce que l'on mange, avec qui, de quelle façon, c'est définir et exprimer une part essentielle de ce que l'on est. Nos repas nous racontent. Ils racontent notre pays, nos régions, nos terroirs, à travers ce que l'on y récolte et ce que l'on y élève. Ils racontent notre société, dans la façon dont nous prenons place autour de la table, ils racontent notre environnement familial ou amical, notre relation avec les autres mais aussi ils racontent notre Histoire, à travers les rituels qui structurent nos façons de cuisiner, de nous alimenter.

## II) LA CONSERVATION PAR L'IMAGE : LA QUESTION DE L'ARCHIVE ?

J'ai grandi dans une famille où la religion chrétienne jouait un rôle primordial. Elle m'a inculqué des valeurs qui me sont chères comme celle de la famille, du partage et de l'entraide. Tout au long de ma vie, j'ai assisté à des événements qui occupent une place centrale : mariages, communions, fêtes de Noël ou encore de Pâques et qui sont à jamais ancrés dans ma mémoire. Lors de ces réunions, une sorte de rituel se met en place avec les membres de ma famille : celui d'immortaliser l'instant grâce à la photographie. Il est impossible de se souvenir entièrement ce que nous avons vécu. C'est dans un souci de conservation que j'envisage la photographie de famille : elle saisit dans le mouvement une instantanéité. La photographie de famille est à mon sens une manière de mettre des images sur les liens entre les personnes. Elle nous parle de la structure sociale et de son armature. La photographie de famille est « un rite du culte domestique<sup>26</sup> » dans lequel la famille est à la fois sujet et objet : les membres d'une famille, après avoir été les sujets photographiés, deviennent objets photographiques une fois l'image rendue matérielle par le processus de développement. Que ce soit en photographiant sa famille ou en la regardant photographiée, les images interrogent les liens complexes qui les relient les membres d'une famille entre eux et à leur histoire. Grâce aux photographies, il est possible de partager l'émotion d'un moment. L'image remplace les mots. Avec elle, une nouvelle forme de communication se crée : une conversation entre le moment où la photographie a été prise et le moment où l'on regarde la photographie. Un réseau de partage se crée alors, entre le moment durant lequel on contemple l'image et le souvenir de son histoire. L'impression photographique est une gardienne de la mémoire, qui évolue par la façon dont on la regarde au fil des années. Mais que nous disent réellement les photographies de ces événements familiaux ? En quoi la conservation est importante dans le développement de l'individu ? Comment les artistes réussissent à se saisir de la notion de conservation dans leurs œuvres ? Ici, il est important d'interroger la nécessité de conserver les souvenirs familiaux pour se forger en tant qu'individu et s'inscrire dans un tout, c'est-à-dire une famille, avec ses ancêtres et ses descendants à

---

<sup>26</sup> Pierre Bourdieu, *Un art moyen, essai sur les usages sociaux de la photographie*, Paris, Éditions de Minuit, 1965, p.54

venir. À travers la photographie, il est possible de construire notre histoire. Mais ces images disent-elles toute la vérité ? Via cette première partie, nous allons explorer la conservation de la mémoire familiale à travers la photographie. Nous allons, tout d'abord, nous intéresser au développement de la photographie de famille, et plus spécifiquement à ses aspects amateurs. En effet, il y a eu une évolution de la photographie de famille à partir du moment où elle est apparue et celui où elle est devenue accessible à tous. Puis nous nous intéresserons à l'album photographique et à la transmission de cette mémoire familiale. Enfin, cette partie s'achèvera sur une réflexion autour de l'attachement à ces photographies, ces souvenirs, et la volonté de vouloir les conserver mais aussi de les reconstruire. Ma recherche s'est effectuée sur une période allant de ce que l'on considère être l'apparition de la photographie de famille, avec l'apparition de l'appareil Kodak, à aujourd'hui, avec l'utilisation que peuvent en faire les artistes contemporains.

## a) La photographie d'un rite familial.

Historiquement, la photographie a été inventée le 7 janvier 1839. C'est à l'Académie des sciences que François Arago présente, ce jour-là, le daguerréotype, dont l'inventeur est Louis Daguerre. Il a été grandement aidé par Joseph Nicéphore Niépce. Après son invention, malgré de nombreux progrès réalisés, l'usage de la photographie est restreint, notamment à cause du temps de pose qui est de plusieurs dizaines de minutes. Ce sont les portraits de famille qui contribuent au succès de la photographie. Pour se faire photographier, les familles devaient se rendre dans des studios. De plus, cette pratique onéreuse n'était accessible qu'à une partie aisée de la population. Certes, les portraits photographiques se sont rapidement comptés par millions en Europe et plus encore aux États-Unis, mais leur acquisition n'a commencé à devenir accessible aux franges les plus modestes de la population qu'à partir de la fin du XIXe siècle. En effet, c'est à partir de la commercialisation du premier Kodak en 1888, par l'américain George Eastman, que cette popularisation a pu réellement commencer. Cette firme n'a pas fait qu'accompagner et exploiter une transformation globale de la société, elle a aussi réussi à s'identifier socialement à la notion même de photographie, en bouleversant l'économie professionnelle du XIXe siècle, en créant puis en capturant un marché amateur de grande ampleur. Non seulement le Kodak est bien une étape décisive dans la popularisation de la photographie, mais sa commercialisation a réussi, au plan industriel, social mais aussi au plan culturel, à tenir la promesse d'un art sans en être, accessible à tous. Cet appareil a bouleversé le marché américain de la photographie. Il est apparu en France dans les années 1960. Posséder des photographies et surtout en réaliser soi-même sont des pratiques récentes<sup>27</sup>. Chaque famille a maintenant à disposition les clés pour construire sa propre histoire. Pour nombre d'entre elles, les photographies constituent leurs trésors qui renferment d'innombrables souvenirs. L'image familiale se lit d'abord et avant tout à travers un discours d'ordre autobiographique et de tout ce qui a à voir avec le roman familial (souvenirs personnels, récits des proches) car ce sont les membres de la famille qui choisissent de réaliser ou

---

<sup>27</sup> Informations tirées en 2016 du cours de Fabien Danesi, maître de conférences en pratique et théorie de la photographie à l'UFR des Arts de l'Université de Picardie Jules-Verne à Amiens.

de faire réaliser les clichés et qui vont ensuite les interpréter et les appréhender de différentes manières. Il y a un « devoir » de mémoire familiale, car chaque famille souhaite construire l'image qu'elle veut donner d'elle-même. Elle s'impose ses propres codes. Que pouvons-nous dire du contenu d'une image ? Le fond sur lequel se détache la famille ne nous apprend pas grand-chose et il se peut que nous ne connaissions ni la ville, ni le village ou encore la région où elle a été prise. Si la pose et les vêtements nous permettent de situer l'image dans une période, nous ignorons tout de l'occasion à laquelle elle a été prise - hormis peut-être lorsqu'il s'agit des fêtes de Noël ou de mariages où les marqueurs de temps sont bien présents - et des liens familiaux entre ces gens. De tout cela nous ne savons rien et ne pouvons rien savoir. La seule chose que nous puissions connaître c'est ce que la photographie donne à voir. C'est sur cette faculté de l'image que nous verrons, à travers des exemples, comment les familles choisissent leur vérité mais aussi à quel point il est facile de jouer sur cette confiance que l'on peut accorder à l'image.

L'artiste d'origine allemande Thomas Struth a commencé une série de portraits de famille depuis les années 1980. Cette série questionne le portrait, notamment le portrait familial. Dans cette série, le photographe a immortalisé des familles à travers le Japon, le Pérou et principalement l'Europe. La famille était libre de choisir l'endroit et la pose dans laquelle elle voulait être capturée. Une seule règle était commune : chaque membre doit regarder droit dans l'objectif. En laissant ce choix aux sujets, Thomas Struth propose une étude sociologique de ces familles, qui placent au centre de leur portrait soit une figure patriarcale, soit les enfants. Ils accordent de l'importance tantôt aux ressources matérielles, tantôt aux ressources naturelles (comme les ressemblances entre les membres), aux liens de la fratrie ou des parents. On retrouve ici cette volonté de vouloir affirmer ses codes, les familles se placent de manière à se mettre en valeur. Ici, Struth ne cherche pas à mentir sur ces familles comme le fait Jamie Diamond que nous évoquerons par la suite. Il les expose comme elles ont choisi d'être. Il existe une dichotomie entre la réalité du monde familial et la réalité des images. Elle semble acquise mais il existe une troisième réalité qui vient bouleverser cet ordre : il s'agit des représentations personnelles que chacun se fabrique et des interprétations qui en découlent. La signification que prend l'image va dépendre des connaissances qu'ont à

leur disposition les membres d'une famille. Ces connaissances permettront alors à chaque personne de façonner sa propre lecture de l'image. Cette lecture pourra aussi différer selon les rapports qu'entretiennent les membres d'une famille entre eux, leur parcours de vie, etc. Les photographies de famille constituent alors autant de traces qui peuvent être réinterrogées et réinterprétées par les membres de la famille eux-mêmes, ainsi que par le spectateur qui a alors accès à un espace intime qui n'est pas le sien. L'interprétation n'est pas exclusive ou unique car elle change en fonction de celui qui observe l'image.



Fig. 13. Thomas STRUTH, *The Shimada Family, Yamaguchi, Japan 1986*, 1986, Photographie couleur

Cette interprétation peut alors nous interroger sur la véracité de l'image. La photographie donne au réel une image indiscutable et qu'on ne peut que croire. Mais une photographie dit-elle vraiment la vérité ? Nous est-il possible, avec une ou des photographies, de retracer l'histoire familiale avec exactitude ? Plusieurs réponses nous ont déjà été données, avec l'idée, notamment, qu'une famille construit sa propre histoire en fonction de l'image qu'elle souhaite se donner. C'est une question que s'est posée le photographe Jamie Diamond, qui interroge l'image et la réalité. Il a conçu une série qui remet en question ces notions. Dans cette série intitulée *Constructed Family Portrait*, Diamond photographie des personnes qui semblent être de la même famille. Il reprend les codes d'une photographie traditionnelle comme nous avons pu le voir dans le travail de Struth, mais un sentiment étrange se dégage de ses photographies. En effet, ces personnes, posant sous le même objectif, ne se connaissaient pas quelques heures auparavant. Il a déniché, sur Internet ou dans la rue, des inconnus qu'il a invités dans des chambres d'hôtel. Ce qui semble à première vue être des portraits d'atelier classiques, des documents d'une véritable intimité, sont en fait des fictions. La photographie documente une mise en scène, alors qu'elle a pour habitude d'avoir un rôle de témoin ou de preuve d'une vérité.

Il y a plusieurs vérités et mensonges intégrés dans chaque image, et chaque image sert de plus en plus de substitut à la mémoire. Le portrait de famille caractérise une mythologie particulière ou un idéal stéréotypé d'une vie heureuse, mais la famille est une performance continue où les rôles sont attribués, avec une attente constante de spectacles privés (la sphère familiale) et public (autrui). L'artiste s'intéresse à la fois à la performance du portrait et à notre facilité à reproduire les codes et les gestes, ainsi qu'au changement de paradigme de la structure familiale traditionnelle. L'œuvre explore l'image publique de la famille, les thèmes de la vérité photographique, le genre, la classe, la culture et l'identité. Dans mon approche de la photographie de famille, les questionnements de Diamond n'ont pas sa place. En effet, à mon sens, la photographie révèle une vérité. Lorsque je photographie ma famille, chaque personne qui apparaît est une personne que j'ai choisi de voir figurer. Si une photographie de Diamond se retrouvait dans un de nos albums, il régnerait une étrangeté, une sorte de désordre : qui sont-ils ? Ces interrogations me sont déjà venues devant des photographies anciennes, sur lesquelles je ne reconnaissais personne, mais il y avait toujours une personne de ma

famille, une légende derrière l'image ou même un air de famille pour me permettre de les identifier. Lorsque je regarde des photographies de famille, plusieurs choses me traversent l'esprit : la recherche de l'identification des visages, de la nostalgie, ainsi que de la curiosité. Ces sentiments m'accompagnent et m'intriguent lorsque je travaille à partir de photographies. Diamond, en créant de fausses photographies de famille vient, en quelque sorte, en effacer le sens. Il vient effacer toute l'essence que possède la photographie de famille.



Fig. 14. Jamie DIAMOND, *The Radissons*, 2006, 101,6 x 127 cm, Impression Giclée, Collection Privée



La plupart d'entre nous prennent les photographies de famille pour acquises. Nous supposons que les relations sont réelles et les membres de la famille, tous touchants et souriants, sont une unité cohérente. Jamie Diamond nous fait reconsidérer la photographie qui peut nous tromper et remettre en question les notions d'identité, d'intimité et de réalité. Il engage le dialogue autour de la représentation et du rapport de la photographie à la vérité. L'image photographique est polysémique et le sens qu'on lui attribue est le résultat d'une construction, d'une élaboration qui n'est ni naturelle ni universelle. L'expression des différentes interprétations d'un cliché révèle la diversité des points de vue, qu'elles soient sociales et personnelles. En ce sens, même au sein d'une même famille, il y a des différences et des compréhensions diverses des images. Deux personnes ne voient pas la même image selon leur curiosité et leur histoire. Cette notion de vérité n'est pas toujours quelque chose de négatif, elle peut se révéler source de création, de recherche et de quête de soi, ce que nous développerons par la suite avec une réflexion autour de l'album photo.

## b) La quête de la transmission.

Pour Pierre Bourdieu : « Il n'est rien qui soit plus décent, plus rassurant et plus édifiant qu'un album de famille<sup>28</sup> »

À chacun de mes repas de famille, nous avons un rituel en fin de journée qui consiste à ressortir nos albums de famille. C'est alors que se met en place la magie des souvenirs où chacun raconte l'histoire associée à chaque photographie. L'album de famille est le dispositif par lequel une histoire est conservée et racontée. L'album va ainsi permettre de faire perdurer une tradition voire même un mythe. C'est un objet qui attise la curiosité car c'est la principale manifestation matérielle de la représentation de la vie familiale. C'est une compilation en forme de livre qui regroupe des photographies de famille, faites à travers les années de moments passés ensemble. L'album remplit de plusieurs fonctions : il permet dans un premier temps de montrer la vie de personnes qui composent une famille, un groupe, de montrer le passage du temps et les générations qui ont précédé. L'album témoigne d'une histoire, révèle différentes époques, met en scène des personnes au fil du temps, organise des rencontres entre plusieurs générations et peut même rassembler des membres dispersés géographiquement. L'historien et théoricien de la photographie André Rouillé écrit à ce propos : « Sa particularité est d'être le point de rencontre des individus avec leur propre image et avec celle de leur proches<sup>29</sup> ». L'origine de l'album photographique remonte aux années 1860. Il est conçu pour recueillir les photographies préalablement échangées entre des connaissances et deviendra, au fil du temps, un objet plus personnel. Seuls les membres les plus proches de la famille y seront représentés et on y retrouvera une version réduite des galeries d'ancêtres qui, par ailleurs, occupent une place centrale dans la composition de l'album familial. Ces grands-parents et arrière-grands-parents, qui sont à l'origine de l'histoire familiale, ont donné une descendance et transmis leur nom. Créateurs de la lignée, ils figuraient, figurent et figureront toujours parmi les personnages principaux de l'album

---

<sup>28</sup> Pierre Bourdieu, *Un art moyen, essai sur les usages sociaux de la photographie*. *Op cit.* à la note 26

<sup>29</sup> André Rouillé, *La photographie. Entre document et art contemporain*. Paris, Gallimard, 2005, p.243

de famille. Ils jouent un rôle important, en tant que fondateurs du mythe familial qui se transmet de génération en génération.

Dans ma famille, c'est ma grand-mère maternelle qui joue ce rôle. En effet, elle s'est attelée à créer pour chacun de ses six petits-enfants un album de leur naissance à aujourd'hui. Ces albums nous sont destinés, lorsqu'à notre tour, nous aurons fondé notre famille. Ainsi, ma grande sœur et ma cousine, qui attendent toutes les deux un enfant, ont récemment eu le leur. Ainsi, notre grand-mère lègue ces souvenirs à une nouvelle génération qui, elle l'espère, continuera à les transmettre et à faire perdurer ce lien entre les générations.

L'album de photos de famille conserve dans le temps les événements et les membres de la vie de famille qui « méritent » d'être conservés et racontés. Au fil des générations, l'album a évolué et s'est transformé, mais sa vocation reste immuable : retracer, raconter l'histoire familiale et en garder la mémoire pour les générations futures. Cette vocation est ce qu'on pourrait appeler la mémoire familiale. En effet, la mémoire familiale se construit sur une forte relation entre la photographie de famille et le récit, la photographie constituant alors la preuve matérielle de l'existence du passé, sur laquelle peut s'appuyer le récit et donc elle entretient un lien fort avec la mémoire. « Avec les objets et les photographies, c'est la part visible de l'iceberg de la mémoire qui est montrée. Par eux, la mémoire familiale devient concrète, préhensible, partageable. En raison de leur matérialité, ils offrent enfin la possibilité d'une médiation directe avec le passé<sup>30</sup>» écrit la sociologue Anne Muxel. D'après elle, la photographie et donc l'album, participent aux trois fonctions de la mémoire familiale, la première étant la fonction de transmission : l'album propose un récit de l'histoire familiale qui s'inscrit dans la temporalité. La deuxième fonction est celle de reviviscence, il permet à chacun de se rappeler un vécu personnel et des expériences affectives. Puis il y a la fonction de réflexivité. L'album permet d'abord à chacun de s'identifier et de se différencier, il établit des ressemblances, rend visibles des filiations et des origines. Mais tandis que la photographie peut aussi faire apparaître des différences, des fractures, des divisions au sein du groupe familial, l'album, lui, ne montre quasiment jamais ces moments. En

---

<sup>30</sup> Anne Muxell, *Individu et mémoire familiale*, Paris, Nathan, 1996, p.149

effet, il est soumis à un classement, un tri et une sélection lors de sa création et, en général, la famille préfère ne pas garder ces souvenirs. Les albums présentent alors souvent une version idéalisée de l'histoire de la famille : c'est, d'après Irène Jonas, « Une mise en récit de la réalité, un agencement d'événements permettant de rendre lisible et de donner sens à la vie de famille<sup>31</sup> ». Nous reviendrons sur cet aspect de la photographie et de l'album en évoquant le principe d'Anti-Album.

Nous allons à présent nous intéresser à l'intégration de l'album en tant que production artistique, à travers les productions de plusieurs artistes ainsi que deux de mes travaux personnels, réalisés en 2019.

« *Mamie je veux être une fée !* » est un travail en deux temps, à la fois personnel et partagé avec les étudiants du Master. Ces projets ont été réalisés à l'occasion de l'exposition *Carne Levare*, organisée en décembre 2019 par les étudiants du Master Arts-Plastiques de la faculté des Arts d'Amiens sur le thème du carnaval. Le point de départ de ce projet était des photographies retrouvées dans mon album de famille. J'y cherchais particulièrement celles sur lesquelles j'apparaissais en costume : j'avais en tête le souvenir d'un costume de fée que ma grand-mère avait confectionné pour ma sœur, mes cousines et moi, lorsque nous étions enfants. Je l'affectionnais particulièrement et le portais à longueur de journée, jusqu'à ce qu'il devienne trop petit. La première partie de cette production est un moyen de rendre hommage à ces costumes que j'aime tant, mais il rend aussi compte de ma frustration de ne plus pouvoir les porter. Longtemps, j'ai conservé mon costume dans mon placard et les photographies étaient le seul moyen de me souvenir de l'époque où il était encore à ma taille. Il me reste aujourd'hui deux de ces costumes, que je montre dans cette exposition, sur des cintres. À côté sont placées des photographies ainsi qu'un écran diffusant une vidéo en boucle. On m'y voit essayer désespérément d'enfiler mon costume sans jamais y parvenir. L'ensemble de cette installation est mis en valeur grâce à un jeu de lumières créé avec des panneaux LED. Ce projet révèle une forte nostalgie, celle de la fin de l'enfance marquée par cette frustration de ne plus rentrer dans ce costume.. Le fait qu'il ne soit plus à ma taille crée un nouveau souvenir que la vidéo et les photographies sont

---

<sup>31</sup> Irène Jonas, *Mort de la photo de famille. De l'argentique au numérique*, Paris, L'Harmattan, 2010, p.181

des éléments qui viennent archiver. Mon travail a, à la fois, ce goût de nostalgie mais aussi de renouveau qu'il m'a été agréable de partager avec mes camarades et avec les visiteurs.

C'est dans cette quête de partage que j'ai réalisé le deuxième projet de cette exposition, dans lequel la photographie et l'album tiennent un rôle central. En effet, j'ai demandé aux étudiants de se replonger dans leurs souvenirs à travers leurs albums afin de retrouver des photographies sur lesquelles ils étaient déguisés. Ils ont alors réuni leurs souvenirs, matérialisés et conservés dans leurs albums. Lorsque j'ai eu leurs photographies entre les mains, je les ai simplement disposées dans une vitrine, accompagnées d'une légende identifiant l'étudiant et son costume. La légende est souvent utilisée dans les albums ou est même directement écrite au dos de la photographie pour identifier une situation ou des individus. La vitrine, elle, est un élément majeur dans le principe de conservation, elle est utilisée pour conserver souvenirs, collections et autres. Ici, ces projets n'utilisent pas la forme de l'album à proprement parler mais l'exploitent comme commencement d'une réflexion. Cette exploitation s'est faite par le processus de récupération, qui est une donnée primordiale dans l'univers de la photographie et par conséquent de l'album. Cette récupération est au centre d'œuvres d'artistes contemporains. La plupart de ces photographies de famille datant du XIXe et même de la première moitié du XXe siècle sont devenues des images de collections pour la plupart, mais également des photos amenées à tenir un rôle primordial dans les recherches ethnographiques, historiques et sociologiques. C'est la base même du travail photographique de Sylvie Meunier.



Fig. 15. Eléonore DESSEAUX, « Mamie je veux être une fée ! », 2019, Installation (costumes, écran, panneaux LED, photographies, vitrine sur pieds, guirlande lumineuse)

Sylvie Meunier est une artiste plasticienne dont l'œuvre prend forme grâce, notamment, à la collecte de photographies. Après le décès de son grand-père, elle a retrouvé beaucoup de photographies dans ses albums : elle en connaissait certaines, et en a découvert beaucoup. C'est à partir de cet instant que la photographie et la récupération ont pris une place importante dans sa vie. Ces images amateurs, pauvres et imparfaites, forment le matériau principal de son travail. Elle les assemble afin de créer des histoires et des installations dont la finalité est l'émotion qu'elles vont susciter. L'une des installations, créée à partir de ces images, est sa série visuelle et sonore *Petit repas en famille*, qui a été exposée au Musée Paul Dupuy en 2017. Cette série montre des photographies de repas de famille auxquelles on peut tous s'identifier et qui sont représentatives de ces repas interminables qui envahissent nos albums. Quelle que soit l'époque, la culture et les traditions, ces photographies présentent de fortes similitudes, obéissent à des codes semblables...

L'artiste avait mis en place une scénographie permettant de découvrir en entrant dans le musée une table dressée, accompagnée, sur le mur, de photographies familiales. Ces photographies montraient, pour la plupart, des personnes posant derrière leur table dressée pour le repas qu'elles allaient partager. Chaque photographie provenait d'une famille différente, pourtant on aurait pu penser qu'il s'agissait d'une même famille. En se rapprochant de l'installation, une ambiance sonore de repas de famille se faisait entendre, on percevait notamment des rires ou encore des petites histoires de drames familiaux. Sur chaque photographie, les familles posent en regardant l'appareil. Pour l'artiste, elles sont conscientes d'écrire un nouveau morceau de leur histoire, de remplir une nouvelle page de leur album et d'immortaliser, pour les générations à venir, des moments forts qui vont fabriquer une légende familiale<sup>25</sup>. Ici, Sylvie Meunier recrée l'ambiance qui pourrait régner lors d'un repas familial, celui que l'on voit sur ces photographies, de cette « famille ». L'installation étant principalement une table dressée vide, l'artiste laisse libre cours à l'imagination du spectateur qui peut s'identifier à cette histoire familiale car, elle en est certaine, il a déjà été confronté à cette situation, que ce soit avec ce qu'il entend ou ce qu'il voit.



Fig. 16. Sylvie MEUNIER, *Petit repas en famille*, 2017, Installation visuelle et sonore, Musée Paul Dupuy, Toulouse

Dans son travail, Sylvie Meunier assemble ces photographies afin de raconter une histoire. Ces installations reposent sur la possibilité de projection, de réflexion et de reconstruction d'un individu. Cet aspect de reconstruction est un point que nous aborderons lors de notre réflexion sur la conservation des images. À présent nous allons évoquer d'un dernier aspect de l'album : l'Anti-Album.

La plupart des légendes familiales se construisent sur des photographies, souvent rassemblées dans des albums. Mais ces légendes sont-elles représentatives de la réalité ? C'est un aspect souvent négligé de l'album car, on l'a vu, étant soumis à un tri pendant sa création, l'album préfère taire ce qui pourrait rompre l'unité familiale : tout ce qui suscite la tristesse, la honte ou encore la douleur n'y figurent alors jamais, car cela supposerait de reconnaître un échec et une dévalorisation de la famille. Pourtant, d'après les propos d'Anne-Marie Garat, lorsque l'on prête un œil plus attentif à ces photographies, il est possible de comprendre et d'apercevoir des conflits dissimulés, que ce soit par les regards, les personnes absentes ou encore par la dégradation de l'image.



Certains artistes travaillent sur cette partie souvent négligée des albums familiaux. On retrouve notamment l'artiste Sally Mann ou encore Richard Billingham.

Sally Mann est une artiste dont les photographies explorent différents thèmes comme l'enfance, la mort, la mémoire, ou encore le passage du temps. Elle est particulièrement connue pour sa série controversée *Immediate Family* de 1992. C'est à travers l'article *Le sens de la famille* de Etienne Hatt, publié dans le magazine Artpress, que mon intérêt pour cette artiste s'est développé. Dans cet article, il évoque l'usage de la photographie dans les années 1980 mais aussi le rôle important de l'album. Pour appuyer son propos, il utilise deux exemples : celui de Sally Mann, une photographe américaine, mais aussi celui d'un « badaud », d'une simple personne qui se retrouverait face à des photographies de famille et leurs albums. Il évoque Sally Mann lorsqu'il parle de la similitude entre chaque album, dans lesquels on retrouve les mêmes photographies, comme nous l'avons vu avec Sylvie Meunier. Dans la suite de l'article, Hatt nous explique que l'album n'est pas toujours positif, par exemple, lorsqu'il arrive un drame familial. C'est ce que Sally Mann cherche à faire transparaître à travers ses photographies, elle crée son propre « mythe » en se jouant des codes dits traditionnels de la photographie. Ces images sont construites à partir du réel, en l'occurrence du quotidien, et plus précisément de son environnement proche, social et familial. Alors que chacun a plutôt tendance à immortaliser uniquement les moments de joie, celui d'un quotidien heureux, Sally Mann, elle, va plutôt privilégier son « vrai » quotidien, qu'il soit heureux ou non. C'est ce qu'on peut voir notamment dans sa série photographique *Immediate Family*. Pendant plusieurs années, elle a photographié sa vie, celle de sa famille, et en a tiré un livre éponyme. Sur le principe de l'album, chacune des photographies déposées dans ce recueil est soigneusement rangée, mais le tri opéré en amont diffère de celui de l'album de famille ordinaire.

En effet, Sally Mann ne conserve pas uniquement les photographies qui seraient alors acceptables. C'est ce point qui a suscité de nombreuses controverses dans les années 1990 à 2000, notamment du fait de l'exposition au regard du public de ses enfants, nus, blessés ou encore souillés. Ces photos n'ont rien d'idyllique, en dépit de leur cadre naturel. Il y règne une atmosphère angoissante voire même lugubre où l'on ressent comme une sorte de menace qui pèse sur les paysages et les protagonistes. Ces

enfants, Emmet, Jessie et Virginia, se retrouvent sur ces clichés sur lesquels ils sont blessés, nus ou dans des poses ambiguës, évoquant la détresse, jusqu'au martyr. On retrouve, par exemple, l'image introductive du livre *Damaged Child* de 1984, où l'artiste montre le visage boursoufflé de l'une de ses filles qui a été victime de piqûres d'insectes. Sur *Emmett Floating at Camp* de 1991, on peut voir le corps de son fils flotter à la surface de l'eau, ce qui n'est pas sans évoquer un cadavre. Sally Mann photographie des événements quotidiens que son œil de photographe transfigure. Elle explore ses peurs de mère, l'angoisse que ses enfants soient en danger, meurent ou grandissent trop vite. Peur que l'on retrouve sur *The Last Light* de 1990, où l'on voit une main adulte prendre le pouls de sa fille comme si celle-ci allait lui échapper. Dans l'album *Immediate Family*, ouvrage regroupant diverses photographies réalisées entre 1984 et 1992, Sally Mann décrit ces clichés comme des fictions, des images fantastiques ou encore des photographies portant sur des choses ordinaires que toute mère a déjà eu à affronter, comme un lit mouillé ou un nez qui saigne. L'artiste avait conscience des problèmes que ces clichés pourraient susciter, elle a donc décidé de les diffuser lorsque ses enfants seraient adultes. Ils ont pourtant eu, malgré ces précautions, des répercussions sur la vie personnelle de l'artiste, accusée d'être une mauvaise mère profitant de sa position dominante et de la faiblesse de ses enfants.



Fig. 17. Sally MANN, *Last Light*, 1990, Gélatine argentique, 50,8 x 61 cm, Collection Privée

Sally Mann, à travers son album, n'hésite pas à montrer les petits tracas de sa vie quotidienne et ne laisse de côté aucun de ces aspects. Elle ne nous donne pas à voir les traditionnels rites de passage que peuvent être les anniversaires ou les communions. Elle nous montre d'autres événements qui sont, par exemple, fondateurs du monde de l'enfance : les blessures, les jeux de rôles où les enfants adoptent des poses empruntées aux adultes ou encore les déguisements. Ce qu'on aurait tendance à omettre de nos albums, Sally Mann n'hésite pas à en faire une force dans son travail. Chaque famille possède son lot de tracas et de conflits, qu'il serait peut-être bon de faire apparaître. Les conflits font partie de nos vies, c'est indéniable, ils nous permettent de nous construire et d'évoluer.

Aux côtés de Sally Mann, on retrouve l'artiste et photographe Richard Billingham, qui a centré son œuvre sur l'intimité de son univers familial dysfonctionnel. Dans chacune de ses œuvres, depuis le début de sa carrière artistique, l'artiste fait toujours référence à son histoire et celle de sa famille. Il revient souvent, par exemple, sur l'absence de son père, sur sa ville natale, ou encore sur la place prépondérante de sa mère dans ses souvenirs d'enfances. Dans son livre photographique *Ray's Laugh* réalisé de 1990 à 1996, Richard Billingham se concentre sur sa famille et plus particulièrement sur son père Ray, devenu dépendant à l'alcool à cause de sa situation de chômage. L'ensemble de ses photographies s'inscrivent dans la durée de sa vie de famille, et s'ancrent surtout sur son intimité, même si elle est teintée de violence et de souffrance. Son œuvre représente des fragments de la vie de sa famille, qui fait face à une situation de crise permanente comme le chômage ou des bouleversements économiques. Les images qui composent le livre *Ray's Laugh* font se succéder des scènes de vie, des images de violences familiales ou encore la présence des animaux de compagnie. Dès le début de cet ouvrage, le spectateur est invité à entrer dans l'intimité d'une histoire familiale tragique, comme s'il s'agissait d'un roman. Richard Billingham révèle alors un portrait de sa famille qui paraît sombre, il capte les moments de tension, de violence, de tristesse ou encore de dépression dont est victime son père, qui est d'ailleurs le personnage principal de ce roman. Dans ces clichés, il n'y a pas de mise en scène, c'est la spontanéité qui prime. Cette spontanéité laisse transparaître ce qu'on ne montre pas en général : la violence de ses parents ou encore un père ivre s'écroulant au sol. Appartenant à la même famille, il bénéficie d'une certaine liberté d'action : ses proches

agissent naturellement devant lui et l'objectif. Il y a une certaine transparence avec ses clichés, qui paraissent être de réels morceaux de vie où l'artiste ne ment pas. Ainsi le spectateur se sent plus proche de ces scènes car comme dans le travail de Sally Mann, chacun a déjà été confronté à des tensions familiales comme des disputes entre parents, les blessures d'un enfant, ou encore la souffrance d'un membre de la famille.



Fig. 18. Photographie tirée du livre de Richard Billingham, *Ray's a laugh*

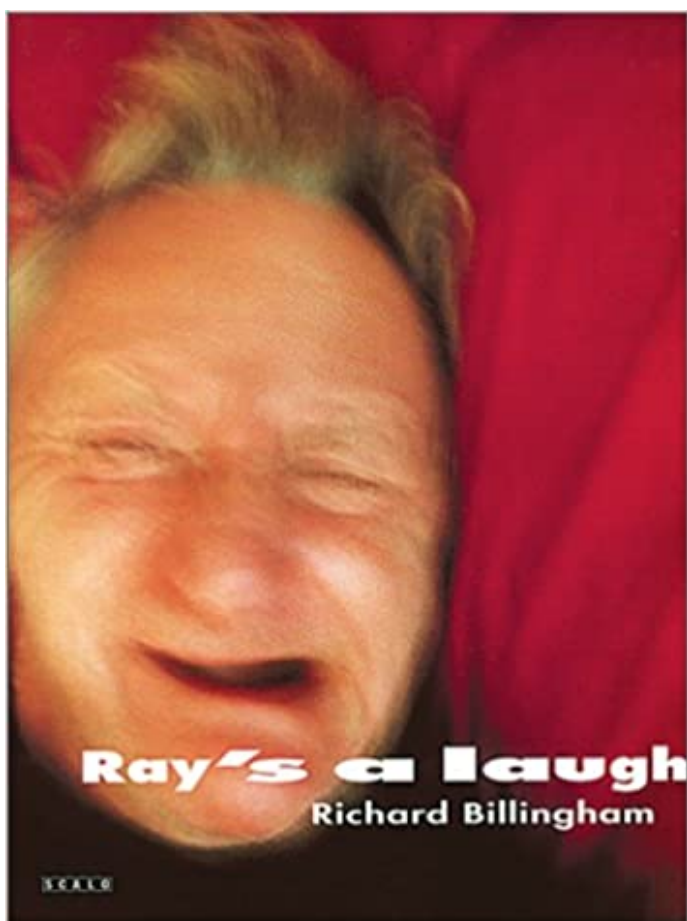


Fig. 19. Couverture du livre de Richard BILLINGHAM *Ray's Laugh* publié le 12 janvier 2001 par les éditions Scalo ( première publication le 1er janvier 1996)

Richard Billingham et Sally Mann s'attachent à montrer l'envers du décor, la partie négative qui existe au sein de chaque famille. Les travaux de ces artistes se distinguent par leur originalité d'interprétation de l'album familial traditionnel. Ils photographient des sujets anonymes, oubliés ou bannis de notre société. Ils rétablissent alors l'existence de ces personnes, même s'ils ne montrent que les aspects les plus alarmants ou cachés de leur vie de famille. De plus, ils nous immiscent dans leur propre univers familial. De cette manière, ils nous confrontent à notre propre histoire de famille, et nous interpellent quant à notre vision du bonheur. L'originalité de leurs photographies réside dans le fait de concentrer le regard sur ce que nous ne voulons pas voir. Pour autant, leurs travaux présentent certaines limites. Par exemple, en choisissant de ne vouloir montrer que ce que l'on dissimule dans les albums, ils oublient les instants de bonheur qui existent

malgré tout dans la majorité des familles. L'album, même s'il s'agit d'un recueil de photographies immortalisant les instants précieux de la vie, ne représente qu'un échantillon du passé, qu'un point de vue adopté par l'opérateur. Les images sont donc nécessairement déformantes par rapport à la réalité d'un vécu.

Nous avons vu que l'album de famille est, pour nombre de personnes, un objet précieux qui renferme bien des merveilles, il est le réceptacle de nos vies présentes et passées. C'est aussi l'un des moyens de conservation de souvenirs et d'histoire familiale le plus conventionnel. Il pourrait alors devenir le centre de construction de l'identité du sujet, de sa perception de la réalité et de la façon de générer des relations avec les autres. On peut même dire que c'est un agent de socialisation grâce auquel chacun intègre les valeurs et les croyances propres à sa famille. Les photographies de famille sont là pour nous rassurer en tant que membre de celle-ci et nous faire sentir que nous participons à l'histoire commune d'un groupe auquel nous appartenons. Les images deviennent alors nécessaires pour maintenir une mémoire personnelle et familiale, qui se construit sur des faits mémorables, des moments spécifiques de la vie. L'histoire se raconte en images, dans un dispositif qui endosse la forme d'une fiction du bonheur et de la cohésion. Même si nous avons vu que les images de l'album familial proposent une vision idéalisée de la famille, certains artistes traitent quant à eux de cette partie souvent négligée, presque jamais présentée dans les albums de famille, que sont les moments ordinaires ou malheureux. Nous allons à présent nous demander s'il est possible de reconstruire notre passé, notre vécu grâce aux traces iconographiques dont nous disposons. Nous nous demanderons alors pourquoi nous conservons des souvenirs.

### c) Souvenir d'un moment passé, pourquoi conserver?

Dans la partie précédente, nous avons vu que les photographies entretiennent une relation privilégiée avec le temps : elles sont, en général, prises pour garder des souvenirs d'événements exceptionnels ou de moments partagés, comme par exemple, des vacances, une fête ou encore une cérémonie. Nous souhaitons tous garder et préserver, à travers la photographie, un fragment de nos vies et faire face à la force que représente l'oubli, voire même la disparition. Cette recherche de sauvegarde, Régis Durand l'explique par un désir de retenir :

« Car en chacun passe bien un désir de retenir, de condenser, mais peut-être aussi tout simplement de voir, comme à travers une ouverture magique, ce qui de notre temps (de notre vivant) n'a fait que passer, se dérober<sup>32</sup> ».

On a presque tous déjà ressenti cette peur d'oublier un visage, celui de ses parents par exemple, mais aussi connu ce désir de retrouver un membre de la famille que l'on a perdu de vue, comme un besoin irrésistible de retrouver le passé. Oublier est par définition, perdre, de façon volontaire ou non, définitive ou temporaire, le souvenir d'une personne ou d'une chose. Pour parer à cet oubli, aujourd'hui, il n'est pas d'événements qui ne soient documentés, que ce soit à l'échelle collective comme à l'échelle intime. Lorsque l'on parle d'oubli, on parle inexorablement de la mort, il en est de même pour la photographie, car lorsque l'on prend des clichés on vient « immortaliser » un instant, on rend alors un événement immortel dans la mémoire des hommes. La photographie a toujours été liée à la mort. En effet, lorsqu'une image est produite, elle devient alors la trace de quelqu'un, de quelque chose, qui a été devant l'objectif. Susan Sontag affirme que « les photographies constituent un memento des disparus et du passé révolu<sup>33</sup> », révélant ainsi toute la force mémorielle que sous entendent les images de notre passé. La photographie marque la présence de ce qui a été et pas de ce qui est, elle dit quelque chose de l'absence de la personne qui est passée par

---

<sup>32</sup> Régis Durand, *Le regard pensif. Lieux et objets de la photographie*, Paris, La Différence, 1990, p.103

<sup>33</sup> Susan Sontag, *Devant la douleur des autres*, Paris, Christian Bourgois Éditeur, 2003, p.32

là. Comme le souligne Roland Barthes dans son ouvrage de 1980 *La chambre claire*, il y a double position conjointe de réalité et de passé, le « ça a été ». Son importance tient en son double temps : l'époque où elle a été prise et le présent de l'image, et en sa double capacité à rappeler des personnes, des événements, des lieux, des moments heureux et faire renaître les émotions qui y sont associées :

« La Photographie ne remémore pas le passé (rien de proustien dans une photo). L'effet qu'elle produit sur moi n'est pas de restituer ce qui est aboli (par le temps, la distance), mais d'attester que cela que je vois, à bien été.<sup>34</sup> ».

Le rôle de la photographie familiale est de sauvegarder la mémoire au-delà de la personne car, regarder les photographies de personnes décédées, ce n'est pas regarder un manque, c'est le combler. Les regarder et parler d'eux, c'est en quelque sorte, les faire exister de nouveau, les faire « être ». En regardant ces images, se met à exister, pour chacun des membres d'une famille, une image quasi familière de leur ascendant dans le prolongement de sa vie. C'est ce caractère, de la photographie comme trace indélébile, qui joue un rôle important pour permettre à ce qui s'est passé, à ceux qui ont été là, de vivre dans le souvenir. Cette question de laisser une trace est de plus en plus présente, notamment, lorsque l'on entend des phrases comme « quand je ne serai plus là » ou bien « quelle trace je vais laisser sur cette terre ». Il y a alors une obsession de photographier avant de disparaître. Il y a un besoin d'avoir toujours une trace matérielle, quelque chose à regarder... La photographie empêche la disparition totale, mais également les changements liés au temps. Photographier, c'est, en quelque sorte, prendre de l'instant au temps pour permettre un retour dans le passé, attester de son existence et faire la preuve de sa possible permanence. Chaque membre de la famille a une mémoire qui lui est propre, toutefois, la remémoration n'est possible que si le contact a été gardé, soit avec le groupe auquel le souvenir se rattache, soit au sein duquel il a été constitué. La photographie, en permettant de retracer des souvenirs, se donne alors comme rôle d'être une archive privilégiée de la mémoire. Mais pour que cette mémoire reste vive, il faut que les traces puissent être réactivées, c'est-à-dire dotées de sens et d'affect. Comme l'a écrit Christian Boltanski :

---

<sup>34</sup> Roland Barthes, *La chambre claire. Note sur la photographie*, Paris, Gallimard, 1980, p.129



« Quelqu'un a dit : on meurt deux fois. On meurt quand on meurt et on meurt une deuxième fois quand on trouve votre photo et que plus personne ne sait de qui il s'agit<sup>35</sup> »

De nombreux artistes se sont intéressés à cette notion de mémoire, comme Christian Boltanski, une figure de référence lorsqu'il est question de mémoire, d'oubli et de conservation. En effet, ses œuvres font souvent écho à ses questionnements comme la mémoire intime et collective, l'oubli et la conservation. Il investit par ailleurs le concept de « mythologie individuelle » dans son œuvre. Il propose ainsi un va-et-vient entre histoire intime et histoire collective. Une des particularités de l'artiste est sa capacité à reconstituer des instants de vie avec des objets qui ne lui appartiennent pas mais qu'il expose comme tels. Il raconte une vie qu'il affirme avoir vécue, où tous les objets, livres, collections et autres, sont les gardiens d'un souvenir associé à un fort pouvoir émotionnel permettant, à chaque individu de s'y identifier. Il les met en scène dans l'espace, mais aussi dans le temps. Chaque objet nous replonge à sa manière dans le passé : le passé personnel, réel ou fictif, dramatique ou comique, de l'artiste, le passé d'un objet, ou le passé de l'humanité entière. Ils nous apparaissent comme des reliques. Ainsi les œuvres de Christian Boltanski sont basées et font appel aux souvenirs, aussi bien à ceux de l'enfance qu'aux souvenirs des défunts, ils peuvent évoquer une histoire personnelle mais aussi une histoire commune. L'absence est un sujet récurrent dans son travail : chez lui, la vidéo comme la photographie sont des présences, des mémoires qui font revivre les absents.

Il appartient à la trace photographique de pouvoir s'effacer, se perdre, s'oublier ou se détruire, et c'est pour cela que les clichés sont préservés dans des boîtes ou dans des albums. Comme évoqué plus haut, l'élaboration d'un album consiste en un travail permettant de conserver et d'organiser ses clichés, mais également, ses souvenirs. Pour que la famille survive dans la mémoire de ses descendants, elle doit mettre en œuvre un traitement qui sélectionne, informe, archive ses propres traces, et archiver suppose que la trace soit interprétée, organisée, classifiée. L'album de photographies de famille est, en ce sens, une construction d'archives de la mémoire parce qu'il y a, à sa base même, une sélection des traces. Christian Boltanski a investi ce rôle de l'album, notamment dans son

---

<sup>35</sup> Arte TV, *Entretien avec Christian Boltanski*, [en ligne] < [http://archives.arte-tv.com/fr/archives\\_52217.html](http://archives.arte-tv.com/fr/archives_52217.html) > (consultée le 20 février 2020)

œuvre de 1971, *L'Album de la famille D.* Cette production se compose de 150 photographies en noir et blanc. Ces photographies sont soigneusement encadrées, puis alignées sur un mur. Ces images sont un ensemble de photographies trouvées, banales, de l'album de famille d'un ami, de la famille D. On retrouve notamment des photographies de rituels dit collectifs comme celles de la fête de famille ou des vacances en bord de mer. Après des recherches, il en reconstitue le déroulement chronologique, il découvre une certaine singularité dans la lignée de cette famille, puis il finit par constater que cette série de photographies n'apprend rien de spécifique sur la vie de ses membres et ressemble à n'importe quel album de famille, comme le montre également l'œuvre de Sylvie Meunier, *Petit repas en famille*. L'œuvre de Christian Boltanski traduit une certaine fascination, que la photographie peut produire, celle de pouvoir préserver la mémoire et tenir la mort à distance.



Fig. 20. Christian BOLTANSKI, *Album de photos de la famille D.*, 1971, 150 tirages noir et blanc encadrés de fer blanc, 220 x 450 cm, Collection IAC, Villeurbanne

Lorsque l'on cherche à perpétuer un souvenir, cela implique sa reconstruction et son renouvellement. Nous avons observé que les photographies aidaient dans cette démarche. Comme nous l'avons vu dans la partie précédente, la reconstitution joue un rôle très important, dans la vie des individus et est au cœur de la pratique artistique d'artistes comme Christian Boltanski ou Richard Billingham. Par définition, la reconstruction désigne l'action de construire de nouveau quelque chose, comme par exemple ici, une histoire, des souvenirs... Elle contribue à donner une forme nouvelle à quelque chose, c'est-à-dire qu'avec le matériel mis à disposition, ici des photographies ou des récits, les individus peuvent refaire et réinterpréter des éléments de leur vie ou de celle d'autres personnes. C'est comme reconstruire un monde en essayant de le comprendre. Le reconstruire peut soulever des questionnements, des interrogations quant à cette histoire freinée par des silences. On peut alors se demander comment remplir ces manques. Ce sont des questions que s'est posé l'artiste Alejandro Erbetta<sup>31</sup>, à travers son œuvre mais aussi son ouvrage *Photographie & Reconstruction d'histoires*. Alejandro Erbetta, est un artiste qui interroge l'identité, la famille, les origines, l'apparence, les liens entre les individus et le collectif, et qui, à travers la photographie, essaie de reconstruire des histoires, son histoire. Dans *Reprises*, réalisé de 2009 à 2011, l'artiste réalise une tentative de reconstruction de la vie de ses arrière-grands-parents en utilisant comme ressource des photographies dénichées dans des albums et quelques récits familiaux directs. Il entreprend alors un voyage, sur les traces de ses ancêtres qui ont émigré de l'Italie, où ils sont nés, vers l'Argentine. Une fois arrivé, il poursuit sa route en réalisant des photographies et des recherches dans les archives publiques et dans les institutions spécialisées dans l'histoire de l'immigration en Amérique latine. Ce projet a été une véritable quête pour cet artiste qui est parti de rien pour reconstruire cette histoire. L'ensemble de son œuvre prend la forme d'une fiction familiale.

*Reprises* est une œuvre photographique qui s'apparente à un documentaire, voire même une autobiographie. L'œuvre c'est le voyage qu'il a parcouru, ses souvenirs reconstruits et la trace laissée par cette série de photographies. Néanmoins, même si son travail est centré sur son histoire personnelle, cette production a aussi une dimension universelle, elle traite des questions essentielles de notre temps et de son rapport à l'Histoire : l'identité et l'histoire de l'immigration.

« Dans ce travail, j'ai réalisé une reconstruction d'une histoire probable de famille, d'origine italienne, ayant émigré vers l'Argentine aux alentours de 1885. Face aux vides et à l'inconnu de la mémoire et de l'histoire familiale, je suis parti des traces matérielles (photographies) et mnésiques (récits oraux) qui subsistaient. L'impossibilité de revenir sur le passé et de réaliser une véritable reconstruction m'a amené à réaliser des enquêtes, des déplacements géographiques, mais aussi imaginaires, et effectuer un travail d'interprétation sur la base de quelques éléments que j'avais en ma possession. À partir d'un travail d'articulation des traces dispersées, j'ai tissé des liens pour écrire une histoire possible, mêlant la mémoire et l'imaginaire<sup>36</sup>.

Alejandro Erbetta utilise le mot « probable » pour parler de son travail, parce qu'il est sûr, malgré tous ses efforts pour reconstruire cette histoire, qu'elle n'est pas exacte. Il est parti de traces de faits existants pour en faire le récit d'une histoire possible. Il y a donc une ambivalence entre récit fictionnel et reconstruction d'une histoire, que l'on peut définir par l'autofiction. L'autofiction est un nouveau genre littéraire, qui mêle la fiction à l'autobiographie. Ce genre vient accepter que, dans chaque récit, il existe des failles comme la défaillance de la mémoire ou encore l'impossibilité de récupérer le passé tel qu'il a été. Chez Alejandro Erbetta, elle s'inscrit principalement dans la création artistique où les images proposent un va-et-vient entre l'album de famille, la terre des ancêtres, le mystère des parents (dont on ne connaît jamais vraiment l'identité), l'autoportrait, l'archive et les photographies de voyage. Dans cette reconstitution, l'artiste nous montre donc que notre identité se fonde par notre vécu, les épreuves qu'on a affrontées, les personnes que l'on a rencontrées. Même si aujourd'hui elles font partie du passé, tout ceci nous constitue. Son travail fonctionne à la fois comme un témoignage et comme une trace mémorielle.

---

<sup>36</sup> Alejandro Erbetta, *Photographie & Reconstruction d'histoires*, Paris, L'Harmattan, 2019, p.9

À travers cette partie nous avons observé la place ainsi que les ambivalences de la photographie au sein de la famille. La photographie permet à la fois de conserver le souvenir d'une personne ou d'un événement et peut permettre de surmonter, en quelque sorte, la perte. Les images témoignent d'un temps passé, un temps que chacun tente de ne pas oublier notamment grâce à la conservation. Toutes les traces que nous laissons sont interprétées et résonnent différemment en nous, dans notre propre mémoire. Cependant, la photographie ne permet pas de lutter contre la mort, dans le meilleur des cas, elle permet de ne pas oublier. Et lorsque l'oubli prend une trop grande importance, il est possible de reconstruire une histoire et un récit qui résonnent dans notre mémoire comme corrects et vécus, même s'ils sont en réalité parfois inexacts.

### III) LA CONSERVATION DANS L'ALIMENTAIRE.

#### a) *Je mange donc je suis.*

La photographie prend une grande place lors des repas familiaux, notamment lorsqu'elle vient immortaliser l'instant passé entre les membres d'une famille. Aujourd'hui, elle est d'autant plus présente, grâce à un nouveau phénomène sur les réseaux sociaux : le *foodporn*. Il s'agit d'un terme qui désigne la mise en avant de photographies de plats censées susciter le désir (d'où la référence à la pornographie) ou du moins d'éveiller la curiosité voire même l'appétit. Qu'il s'agisse de partager le plaisir de manger, de faire connaître les bonnes adresses ou de mettre en avant son talent de cuisiner, la pratique du *foodporn* est, semble-il, devenue la norme pour les jeunes générations<sup>37</sup>. Ce désir que peut procurer un plat est un élément essentiel, notamment grâce au plaisir alimentaire que nous aborderons au travers de plusieurs exemples d'œuvres comme *Mangez-moi* (2008) du collectif de designers Les Bouchées Doubles ou encore à travers la performance *Tantalus Dinner* (2010), de l'artiste grec Ioli Sifakaki. La nourriture, l'acte de manger, prennent une très grande place dans notre quotidien et ont des répercussions aussi bien sur notre façon d'être que sur notre corps.

Manger, c'est avant tout combler un besoin. En ce sens, l'alimentation répond à une nécessité de notre organisme, que nous devons satisfaire pour continuer à vivre. Par la faim et la soif, notre corps nous avertit de la nécessité de l'alimenter ou de le désaltérer pour l'empêcher de dépérir. Abraham Maslow<sup>38</sup> a constitué une hiérarchie des besoins de l'homme dont les premiers sont les besoins physiologiques tels que manger et boire, respirer, dormir... Pour pouvoir ressentir les autres besoins nécessaires à toute construction personnelle tels que les besoins de sécurité, d'appartenance familiale ou amicale, de confiance et de respect, et d'accomplissement personnel, il est indispensable à l'homme de pouvoir satisfaire ses besoins primaires.

---

<sup>37</sup> Christophe Lavelle, Marie Merlin, *Je mange donc je suis : petit dictionnaire curieux de l'alimentation : [exposition du 16 octobre 2019 au 1er juin 2020 au Musée de l'homme]*, Paris, Muséum national d'histoire naturelle, Musée de l'homme, 2019, p.94

<sup>38</sup> Abraham Maslow est un psychologue américain, il établit la hiérarchie des besoins dans son ouvrage *A theory of Human Motivation* paru en 1943, [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyramide\\_des\\_besoins#cite\\_note-mas-1](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyramide_des_besoins#cite_note-mas-1) > (consultée le 22 février 2021)



Fig. 21. Pyramide de Maslow

Mais comment l'acte de manger ou de boire se transforment-ils en soins essentiels à la survie mais aussi au bien-être ? Comment l'acte de se nourrir façonne-t-il notre manière de vivre ou notre manière de penser ?

Nous retrouvons ces questionnements dans une exposition, dont le titre a inspiré celui de cette sous partie et le titre de ce mémoire : *Je mange donc je suis*, une exposition du Musée de l'Homme qui a eu lieu à Paris du 24 juin au 31 août 2020. Il s'agit d'une exposition transversale qui interroge l'évolution des pratiques alimentaires à travers l'art, l'histoire, la science et l'anthropologie. À travers diverses expériences, elle propose des clefs de compréhension de notre mode d'alimentation et des enjeux à venir. L'exposition se compose de trois sections qui explorent les aspects historiques, culturels et biologiques de l'alimentation. La visite alterne entre connaissances scientifiques, débats de société et éléments de vie quotidienne avec des extraits de films comme *L'aile ou la cuisse*. La première salle questionne la nutrition dans ses aspects scientifiques, entre appréhension et besoins nutritionnels. L'évolution de nos assiettes dans le temps et son approche sociale sont également des réflexions abordées. La seconde salle présente de nombreuses installations représentant des salles à manger. On y retrouve, par exemple, une table de banquet avec ses lustres, une table japonaise au ras du sol, un tapis oriental typique des dégustations de thé. On peut également y découvrir

un bureau avec un ordinateur dont l'écran diffuse des photos de gens mangeant en quelques minutes un repas au travail. Toute cette partie questionne la pratique du repas dans nos sociétés actuelles. Enfin, l'exposition traite des enjeux pour éradiquer la faim dans le monde. De la gourmandise à l'exploitation animale, l'exposition porte un message de sensibilisation sur l'avenir de l'alimentation au XXI<sup>e</sup> siècle.

Dans cette exposition, on retrouve par exemple quelques-unes des photographies composant la série *Hiding in the city* de l'artiste Liu Bolin<sup>39</sup>. *Hiding in the city* est une série débutée en 2005 dans laquelle l'artiste performe en se cachant dans ses photographies : il crée des œuvres mêlant photographie, body art, art optique et sculpture vivante. Pour réaliser sa photographie, il pose pendant des heures devant un mur, un paysage ou un monument pour arriver à se fondre dans le décor avec l'aide de ses peintres-assistants. À la fin du processus de camouflage, il fige la performance grâce à la photographie, qui ne subit, par la suite, aucun trucage numérique. Ses clichés, souvent ludiques, sont également porteurs d'une forte charge symbolique, Liu Bolin accordant une attention particulière aux divers problèmes sociaux. En effet, il est issu de la génération née en Chine après la Révolution Culturelle en Chine, particulièrement sensible au mouvement de transformation sociale et économique du pays, à la mutation des paysages et à l'impuissance de l'individu face à ces changements. Dans *Je mange donc je suis*, on peut notamment voir sa photographie *Hiding in the city, Water Crisis*, (2013) où l'artiste se noie dans le rayon d'un supermarché, devant des bouteilles. Elle dénonce la société de consommation, avec l'effacement de l'individu derrière le diktat des marques et du consumérisme, mais aussi la crise de l'eau et la pollution due au plastique. Accompagnée de cette œuvre, l'exposition rappelle ce qu'est l'eau : une substance naturelle qui peut être consommée telle quelle, et dont l'accès, en principe universel, en fait depuis des millénaires un bien commun précieux. L'eau est indispensable pour assurer un certain équilibre hydrique, elle est bue pour étancher la soif, se rafraîchir ou bien pour des nécessités médicales. Le marché de l'eau en bouteille a connu un essor fulgurant au cours de la dernière décennie du XX<sup>e</sup> siècle, un succès qui s'explique par de nouveaux besoins sociétaux, des choix politico-économiques ainsi que par la mise au point du plastique PET (polyéthylène téréphtalate), qui a l'avantage

---

<sup>39</sup> Liu Bolin est un photographe chinois, diplômé de l'école des Beaux-Arts de Beijing en 2001, [en ligne] < <https://collection.meeschaert.com/artiste/bolin-liu> > (consultée le 12 février 2020)



d'être plus léger que le verre, très résistant et parfaitement translucide. Chaque année, des milliards de bouteilles en PET sont produites, ce qui engendre des conséquences dramatiques sur notre environnement. Par exemple, de manière visible ou non, on retrouve du plastique en grande quantité dans la mer, qui est ingéré par la faune marine et provoque la mort par inanition de certains animaux, qui ne peuvent le digérer<sup>40</sup>.



Fig. 22. Liu BOLIN, *Hiding in the city - Water Crisis*, 2013, 120 x 120 cm, Impression Giclée, Galerie Paris-Beijing, Paris

<sup>40</sup> Christophe Lavelle, Marie Merlin, Musée de l'homme, *Je mange donc je suis : petit dictionnaire curieux de l'alimentation : [exposition du 16 octobre 2019 au 1er juin 2020 au Musée de l'homme]. op.cit. à la note 37, p.83*

À travers mon travail, il m'est arrivé d'aborder la notion d'écologie, notamment en parlant de gâchis alimentaire. À l'occasion de l'exposition *Carne Levare*, initialement prévue en mars 2020, nous avons réalisé *Sans Titre* avec un autre étudiant, Thierry Porwol, sur le carnaval de Dunkerque. Lorsque l'on parle du carnaval, c'est le chant, la danse, la musique dans les rues, les confettis ou encore de grands défilés majestueux qui nous viennent en tête. C'est avec cette idée que nous nous sommes rendus au carnaval de Dunkerque. Sans vraiment savoir ce qui nous attendait, nous nous sommes retrouvés face à une étrange tradition. Le 24 février à 17 heures, un rassemblement avait lieu devant l'Hôtel de Ville. Nous nous sommes faufiletés à travers une foule compacte et colorée qui réclamait son dû : une volée de 450 kilos de harengs. En effet, c'est le moment phare de ce carnaval, celui du traditionnel lancer de harengs (appelés « kippers ») où plusieurs centaines de kilos de ces poissons sont jetés sur la foule. C'est une tradition qui remonte aux années 1960, où à l'initiative du syndicat des commerçants, la municipalité de Dunkerque organise un jet de harengs depuis le balcon de l'hôtel de Ville. Ce geste évoque ce qui a fait la richesse de la ville : la pêche à Islande<sup>41</sup>, et représente donc symboliquement ce qui a nourri, au sens propre et figuré, la population pendant plusieurs siècles. Mais alors que deviennent ces kilos de harengs jetés sur le sol ? Le carnaval est un moment d'effervescence où l'on oublie le temps d'un moment, notre vie, nos problèmes... mais ne faut-il perdre tout bon sens ? Dans le sens où il ne faut pas perdre nos devoirs de citoyens. Par devoir civique, j'entends une obligation qui peut être de nature juridique ou morale, qui doit guider le citoyen dans son comportement dans l'espace public par exemple.

Lorsque la foule s'est dispersée, il ne restait, sur le sol, que la trace de son passage. Nous avons été surpris par la réalité de l'après carnaval : de la nourriture, des confettis, des serpentins, des canettes et des harengs gisaient sur le sol. Ce qu'il reste d'une énergie, d'une effervescence... Ce projet s'est construit, dans un premier temps, par le ramassage des déchets au sol, que nous avons ensuite enfermés dans de la résine écologique. La résine est un matériau qui permet une certaine transparence, elle laisse donc apparaître les harengs et détritiques récupérés le lendemain des festivités. Nous avons ainsi créé deux plaques de 42 x 59 cm chacune. Ces deux plaques sont accrochées en suspension et sont maintenues chacune par deux grandes tiges. Le spectateur est invité à

---

<sup>41</sup> Technique de pêche effectuée par les Dunkerquois. Inspirés des techniques et des pratiques hollandaises, ils partent six mois en mer à la pêche aux harengs.

regarder dans les détails ces plaques qui forment une sorte de cabinet de curiosités du carnaval, et de cet aspect « d'après carnaval ». Ce projet fait écho, à une série de Claude Lévêque dont on retrouve l'œuvre *Sans titre*, de 1993.

Claude Lévêque conçoit plusieurs installations qui évoquent des « fins de fêtes ». Ces œuvres sont présentées sous la forme d'une image en trois dimensions dans laquelle le visiteur arrive « trop tard ». Ces pièces désertes sont jonchées d'éléments cassés, de guirlandes, de fleurs en papier crépon déchirées ou de bris de verre. Le visiteur est ainsi confronté à des paysages de désolation. L'œuvre de 1993, est la première de cette série. Il s'agit d'un dispositif *in situ* où l'artiste dispose dans une grande salle des reliefs de fête, comme des accessoires, des tessons de bouteilles, des guirlandes électriques, des confettis, des serpentins et autres... L'œuvre *Sans Titre* évoque un décor de fin de fête ordinaire comme en témoigne le désordre d'objets jonchant le sol. Toutefois, la disposition des objets laissent entrevoir une forme de mal-être, quelque chose dérange. Les guirlandes déchirées et les tessons de bouteilles laissent percevoir des traces de violences. La violence est un thème récurrent dans le travail de Claude Lévêque. Les « fins de fêtes » sont une manière pour l'artiste de mettre en scène à la fois le plaisir, le divertissement et la convivialité. C'est aussi une manière de dresser un constat d'échec sur l'impossibilité à communiquer.



Fig. 23. Claude LÉVÊQUE, *Sans titre*, 1993, Dispositif *in situ*, Collection Privée

Notre projet est un moyen de se souvenir de l'événement que nous avons vécu avec la conservation dans la résine des éléments qui nous ont marqués. C'est aussi un moyen de pousser le spectateur à la réflexion et de soulever des questionnements notamment concernant le gaspillage alimentaire. Ces centaines de poissons laissés sur le sol puis jetés auraient très bien pu être cuisinés pour ensuite être servis à la population. 10 millions de tonnes, 10 milliards de kilos : c'est le poids annuel du gaspillage alimentaire estimé chaque année en France. Un gâchis déconcertant qui a lieu à toutes les étapes, de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution et la restauration. Par définition, le gaspillage alimentaire correspond à toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Si le consommateur est souvent le premier à être pointé du doigt, la question concerne en réalité l'ensemble des acteurs et filières de l'alimentation. Selon une étude de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) de 2016<sup>42</sup>, 18% de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée chaque année. Ce gâchis se répartit comme ceci : 32% pour la production agricole, 21% pour la transformation, 14% pour la distribution, 14% pour la restauration (collective et commerciale), et 19% pour la consommation à domicile. Ainsi, tous les secteurs d'activités sont concernés et génèrent du gaspillage à leur niveau pour différentes raisons : surproduction, critères de calibrage, rupture de la chaîne du froid ou encore une mauvaise gestion des stocks... Le gaspillage alimentaire a un impact très important sur l'environnement. Cela se traduit par un gaspillage de ressources naturelles comme l'eau ou les surfaces agricoles, mais aussi des pollutions liées à la production des aliments avec l'utilisation de pesticides ou d'engrais chimiques, et à leur destruction. D'après l'étude de l'ADEME, l'empreinte carbone annuelle du gaspillage alimentaire serait de près de 15,5 millions de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub> par an en France. L'alimentation représente à elle seule 36% des émissions nationales de gaz à effet de serre. Mais l'impact environnemental du gaspillage alimentaire varie selon la nature des produits ainsi que les modes de production, de distribution et de consommation. Le gaspillage

---

<sup>42</sup> Étude réalisée pour le compte de l'ADEME par : INCOME consulting – AK2C, à l'aide d'Antoine Vernier et sous la direction du Service d'Angers DECD SCP, *Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire*, 2016, [en ligne] < <https://bit.ly/33b7VkX> > (consultée le 4 mai 2021)

alimentaire pose par ailleurs un problème à la fois éthique et social. La sécurité alimentaire de tous n'est pas assurée dans le monde alors même que nous produisons assez de denrées alimentaires pour combler les besoins énergétiques de chaque individu. Ainsi, aujourd'hui, 1 personne sur 9 souffre de sous-alimentation chronique dans le monde soit 795 millions d'individus. Et si ce fléau touche principalement les pays en développement, il n'en demeure pas moins une problématique prégnante dans nos pays industrialisés. Par leurs actions de collecte et de redistribution de denrées à des populations fragiles, les associations d'aide alimentaire (La FEAD par exemple, qui redistribue chaque année des repas à 18 millions d'Européens, dont près de 4 millions de Français) constituent ainsi des acteurs de premier plan de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cependant, le don ne doit pas pour autant être considéré comme la première et seule mesure. Car une lutte à la source des gaspillages pourrait permettre à la fois d'économiser des ressources mais aussi de réduire le prix des denrées et de favoriser leur qualité.

À travers ce projet, nous voulions provoquer le spectateur en le mettant face à ses responsabilités sans pour autant lui indiquer la voie de la réflexion, d'où par exemple le choix de ne pas donner de titre.



Fig. 24. Eléonore DESSEAUX, *Sans titre*, 2019, Installation (Plaques de résine écologique, débris, perles, harengs...), 42 x 59 cm

L'exposition, *Je mange donc je suis*, cherche donc à nous montrer que l'alimentation, aujourd'hui, est primordiale. La nourriture est bien plus que la réponse à un besoin vital, c'est une source de plaisir, le fondement du langage, une dimension essentielle de l'érotisme, donc la production est une activité économique majeure mais aussi une clé de l'organisation des sociétés. Elle fixe notre rapport aux autres hommes, à la nature et aux animaux. On peut mourir de manque mais aussi de profusion de nourriture. Elle est essentielle à la construction d'une culture et à son évolution : aucune société n'a jamais survécu sans l'organisation de son agriculture, de sa gastronomie et de ses repas comme bases d'un ciment social durable. Cette relation est à la source de la plupart des évolutions majeures de l'espèce humaine, depuis l'apparition du langage jusqu'au contrôle du feu, mais aussi de ses innovations comme la roue, l'agriculture ou l'élevage qui se justifient par le besoin de se nourrir. Elle explique par la suite la prise de pouvoir de telle cité, de tel empire ou de telle nation : l'histoire et la géopolitique sont, bien souvent, des histoires d'alimentation. Par exemple, pendant longtemps, les hommes s'en remettaient à la nature, puis aux divinités qui la représentaient, pour leur fournir de quoi survivre, sans le produire eux-mêmes. Ils se sont ensuite confiés aux représentants des dieux sur la terre, prêtres, astrologues ou encore météorologues. Puis, quand ils ont commencé à produire eux-mêmes ce qu'ils mangeaient, en cultivant la terre et en élevant des animaux, ils ont confié le pouvoir sur leur vie à des seigneurs, puis à des marchands, puis à des industriels, et bientôt, peut-être à des robots. La nourriture nous renvoie donc à des enjeux tels que : notre respect de nous-mêmes, notre capacité à converser avec les autres, notre attention aux plus faibles, les rapports entre les sexes, notre ouverture au monde, l'état de notre droit, notre relation au travail, à la nature, au climat et au monde animal. Comme l'explique Jacques Attali, l'alimentation nous montre, mieux que tout, les inégalités entre ceux qui ne peuvent pas se nourrir correctement et sainement, et ceux qui le peuvent<sup>43</sup>.

L'alimentation apporte énormément à l'homme, que ce soit pour sa santé ou son imagination. Par exemple, l'homme, contrairement aux animaux sauvages, n'a plus « d'instincts » pouvant l'informer du caractère comestible ou non d'un aliment. Nous ne sommes en effet, plus capables, contrairement à de nombreuses races animales, d'éviter

---

<sup>43</sup> Jacques Attali, *Histoires de l'alimentation*, Paris, Fayard, 2019, p.14

un aliment nuisible ou non comestible. C'est pourquoi les êtres humains doivent généralement compter sur leurs connaissances, transmises entre générations, et sur certaines données pouvant déterminer les effets à long terme d'une alimentation, qu'ils vont enrichir d'une expérience personnelle<sup>44</sup>. Si l'alimentation est pour l'être humain sa plus grande préoccupation, le manque, la faim par exemple, est devenu plutôt rare dans nos sociétés occidentales. « Le mangeur moderne doit gérer non plus la pénurie mais la profusion<sup>45</sup> ». Il doit faire preuve de discernement pour ne pas être en suralimentation, ce qui pourrait engendrer des problèmes de santé, tels que l'obésité, le diabète ou des problèmes cardio-vasculaires. Le risque alimentaire a donc changé de camp, le soin que l'homme doit apporter à son alimentation également. Dès le plus jeune âge, des liens entre l'alimentation et la santé sont ainsi dictés par l'éducation parentale : on peut alors entendre des phrases comme « Mange ta soupe, si tu veux grandir ! ». Selon Jean-Pierre Poulain<sup>46</sup>, ces associations se nourrissent de représentations symboliques et de connaissances nutritionnelles. Pour la médecine nutritive, l'homme ne mange pas un repas, mais ingurgite des nutriments où l'on distingue glucides, lipides et protides, vitamines et sels minéraux. L'alimentation est ainsi appréciée, de manière « énergétique » tel un carburant pour faire fonctionner l'organisme, envisagé comme une « machine humaine ». La science remplace la cuisine, les formules remplacent les recettes. Mais le besoin de se nourrir ne peut se limiter à absorber des aliments évalués pour leurs seules qualités physico-chimiques, autrement dit le soin alimentaire a également une signification éthique (concernant l'individu), voire morale (concernant tous les sujets).

---

<sup>44</sup> Paul Rozin,, « La magie sympathique » In : Claude Fischler, Dir. *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris : Ed. Autrement, 1996, p.10-11

<sup>45</sup> Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p.11

<sup>46</sup> Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2008, p.23-38

L'alimentation joue aussi un grand rôle dans notre imagination, comme nous pouvons le voir dans *L'Homnivore* où Claude Fischler insiste sur l'importance des symboles et de l'imaginaire qui nous nourrissent :

« Absorber du caviar ou une simple tomate, c'est incorporer non seulement de la substance nutritive mais aussi de la substance imaginaire, un tissu d'évocation, de connotation et de signification qui vont de la diététique à la poétique en passant par « le standing » et la festività<sup>47</sup>. »

En effet, certaines expressions de la vie courante illustrent notre imagination alimentaire. « Manger du lion » ferait déborder d'énergie et de courage, « être bête à manger du foin » compare l'homme à un ruminant, « manger de la viande enragée » énerverait... Selon Paul Rozin<sup>48</sup>, cet imaginaire créé un solide lien affectif entre les individus et les aliments. La viande rouge, par exemple, est souvent assimilée à la virilité. Si l'imaginaire, qu'il soit personnel ou culturel, provoque des croyances en des vertus, il peut également provoquer peurs et dégoûts. Comme l'écrit Paul Rozin<sup>49</sup>, ce n'est pas la nocivité d'un produit qui nous empêche de manger un aliment, mais bien l'imaginaire qu'il développe. Il est pour nous quasiment impossible d'ingérer des vers de terre ou des sauterelles, de la même manière qu'il paraît impossible pour beaucoup de nos voisins de manger des escargots ou des grenouilles. Le philosophe Michel Onfray insiste également sur l'importance du sens que nous donnons à notre alimentation :

« Manger, c'est nourrir une mécanique avec laquelle on pense. On peut la charger ou l'alléger, on peut punir sa chair en l'engraissant, en l'alcoolisant, en l'intoxicant avec des substances dangereuses pour la santé [...] ou la célébrer en faisant de l'acte naturel et obligatoire qu'est la nutrition un geste esthétique et culturel qui donnera du plaisir<sup>50</sup>.»

---

<sup>47</sup> Claude Fischler, *L'Homnivore*, *op. cit.* à la note 45, p.15

<sup>48</sup> Paul Rozin dans Claude Fischler(dir.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, *op. cit.* à la note 44

<sup>49</sup> *Ibid.*

<sup>50</sup> Les rencontres inattendues musiques et philosophies, *Lunch de « la raison gourmande »*, 2017. [en ligne] < <https://lesinattendues.be/evenement/lunch-de-raison-gourmande/> > (consultée le 10 février 2021)



Le soin que nous apportons à notre corps aurait alors un impact sur nos pensées, nos émotions et notre bien-être. Dans son ouvrage, *Le Ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*, Michel Onfray tente d'établir un lien entre la pensée des philosophes et leur alimentation. Ainsi, Jean-Paul Sartre aurait choisi la destruction de son corps comme vecteur de ses performances intellectuelles. Il avait très peu d'appétit, qu'il s'agisse de repas ou de sexualité. Pour lui, « La nourriture c'est le 'mastic' qui obstruera la bouche ; manger, c'est entre autres choses, se boucher<sup>51</sup> ». Bien au contraire, les plaisirs du repas sont fantasmés par le Marquis de Sade, qui prône sur ce plan la transgression. Il écrit : « Tous les excès de table sont autorisés ; [...] tous les moyens possibles sont fournis [...] pour y satisfaire<sup>52</sup>. » Se dessinent alors différentes personnalités culinaires où s'opposent radicalement un Sartre et un Sade, tant dans leurs relations au monde, au corps et au repas ainsi que dans leur art de vivre et de penser. Cette étude illustre alors parfaitement le sens identitaire de l'alimentation résumé par l'auteur Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es<sup>53</sup> ».

Si choix et habitudes alimentaires donnent du sens à la consommation, l'environnement n'en établit pas moins les facteurs, et peut changer la perception d'un plat, en fonction de sa temporalité, des convives, de la situation de repas, ou même du conditionnement préalable. Chaque situation de repas change notre perception et notre appréciation de la nourriture et des plats. À chaque type de repas ses manières de table, ses rituels, son organisation, sa durée mais aussi sa forme. Jean-Jacques Boutaud parle de cuisine sémiotique :

«Le même plat, préparé avec les mêmes ingrédients, avec les mêmes ustensiles, par les mêmes cuisiniers n'aura pas le même goût au déjeuner ou au dîner ; servi dans des assiettes en grès ou en porcelaine, partagé en famille ou avec des amis ; proposé au printemps où à l'automne, présenté à table comme par

---

<sup>51</sup> Jean-Paul Sartre, *L'être et le Néant : essai d'ontologie phénoménologique*, Paris, Gallimard, 1976, p.606

<sup>52</sup> Marquis de Sade, *L'Histoire de Juliette, ou les Prospérités du vice*, article 16 de la Société des Amis du Crime, [en ligne] < [http://pileface.com/sollers/IMG/pdf/Statuts\\_de\\_la\\_Societe\\_des\\_Amis\\_du\\_Crime.pdf](http://pileface.com/sollers/IMG/pdf/Statuts_de_la_Societe_des_Amis_du_Crime.pdf) > (consultée le 11 février 2021)

<sup>53</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût. Opcit.* à la note 5, p.19

surprise ou déjà attendu. Pour passer du singe au signe, il ne suffit pas d'intervertir deux lettres, cela prend des millions d'années d'évolution<sup>54</sup>. ».

Manger et surtout bien manger est un besoin vital pour le corps, c'est aussi un plaisir. Tout d'abord celui des sens : le goût, l'odorat, le toucher, la vue mais aussi l'ouïe peuvent être tous en éveil lorsque l'on s'alimente. Il y a aussi le plaisir de partager un moment avec les autres, d'expérimenter par exemple des recettes parfois un peu étranges ou tout simplement celui de se laisser aller à la gourmandise. Le plaisir autour des repas semble aujourd'hui unanimement partagé à travers les cultures, mais l'origine et la construction de ce plaisir interroge.

« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays, de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte<sup>55</sup>. »

Par définition, le plaisir se caractérise par un état affectif, provoqué par la satisfaction d'un besoin, d'un désir ou encore d'une envie, et, ce plaisir, définit un sentiment ou une sensation agréable. Selon Jean-Noël Dumont<sup>56</sup>, il existerait deux plaisirs distincts : le plaisir qui répond à un manque (soit un besoin naturel) et le plaisir découvert qui ne correspondrait pas à un manque biologique. Ce dernier peut entraîner une dépendance. En ce qui concerne l'alimentation, malgré le fait qu'elle se détache parfois du besoin vital, elle n'en est pas moins un besoin naturel. Nous ne sommes donc pas des personnes dépendantes et guidées par la nécessité du plaisir, la consommation des aliments est maîtrisée et libre de choix personnel. On associe très souvent le plaisir alimentaire à une valeur qualitative de l'aliment, mais il n'en a pas toujours été ainsi. En effet, il semblerait que durant des siècles, le plaisir de manger était, en France,

---

<sup>54</sup> Jean-Jacques Boutaud, *Le sens gourmand: de la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean Paul Rocher, 2005, p.7-8

<sup>55</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op.cit.* à la note 5, p.19

<sup>56</sup> Jean-Noël Dumont, « Le point de vue philosophique: Le plaisir, expérience cruciale », dans *Le plaisir : ami ou ennemi de notre alimentation ?* Actes du colloque, Lyon, 2006, p. 43 [en ligne] < <http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2011/07/Actes-12-2006.pdf> > (consultée le 15 février 2021)

essentiellement d'ordre quantitatif<sup>57</sup>. La quantité de nourriture présente aux repas a alors une importante valeur culturelle et sociale. On distingue ainsi d'une part les personnes opulentes, les riches et les élites qui profitent d'une abondance quotidienne et d'une autre part les personnes plus maigres, les pauvres, qui sont contraints d'attendre des occasions comme les commémorations, les fêtes de village ou encore les mariages pour dresser des banquets. Ce serait vers le XVIII<sup>e</sup> siècle que le repas des plus fortunés devient raffiné et que le plaisir de la qualité alimentaire n'est plus mis de côté. La manière d'apprécier un repas va aussi être bouleversée par leur service. Contrairement au service dit « à la française » qui était d'usage depuis le Moyen-Âge, les plats sont à présent servis les uns après les autres à table avec des convives assis. Le goût va alors s'imposer face au visuel jusque-là, semble-t-il, décisif. Avec ce qu'on appelle « la nouvelle cuisine », on voit apparaître la salle à manger, les couverts et services de table, qui, quant à eux, trouvent leurs formes et dispositions définitives. Après la Révolution, les cuisiniers n'ont plus seulement les nobles à nourrir, il y a aussi tout le reste de la population. Vont donc, par exemple, ouvrir les premiers restaurants parisiens.

Au XIX<sup>e</sup> siècle va naître la gastronomie française, la littérature gourmande va également se répandre avec l'œuvre *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin en 1828 qui prône le plaisir dans la consommation de mets. Ce siècle, souvent qualifié de « l'Âge d'or de la gastronomie française », va mettre en place les bases de la cuisine française et des grands classiques qui ont donné à la France sa renommée gastronomique internationale. À la fin du siècle, le plaisir alimentaire gagne les autres rangs de la société, les bons produits se démocratisent. Les classes privilégiées sont imitées, on copie leurs savoir-faire et leur raffinement culinaire ainsi que leurs rituels de table<sup>58</sup>.

Mais alors on peut se demander quels sont les droits du plaisir et est-ce qu'il a été condamné ? La mythologie greco-romaine nous a offert un grand nombre de divinités

---

<sup>57</sup> Alain Drouard, « Le point de vue historique : pour une histoire des plaisirs de la table », Paris, *Ibid.*, p17

<sup>58</sup> Cuisine Collection, *Héritage et tendance de la cuisine française*. [en ligne] < <http://ja6.free.fr/chapitres/provinces/chapitres/heritage.htm> > (consultée le 10 mars 2021)

du plaisir, parmi lesquels on retrouve Dionysos<sup>59</sup>, Aphrodite<sup>60</sup>, ou encore Cupidon<sup>61</sup>. Cependant, les religions monothéistes ont, quant à elles, réprimandé en tout temps la course hédoniste, c'est-à-dire, ont blâmé toutes les personnes à la recherche du plaisir. L'hédonisme est une doctrine philosophique attribuée à Aristippe de Cyrène selon laquelle la recherche de plaisirs et l'évitement de souffrances constituent le but de l'existence humaine. On dit alors d'une personne hédonique qu'elle est motivée par la recherche du plaisir, sous quelque forme qu'il soit. Les religions monothéistes semblent privilégier le lien spirituel au lien charnel, le plaisir est donc toléré mais pas encouragé. C'est surtout l'excès qui est à combattre. La gourmandise, l'un des 7 pêchés capitaux dans la religion chrétienne, distingue plus la glotonnerie que la gourmandise telle que nous l'entendons aujourd'hui. C'est d'ailleurs ce que prônait le philosophe grec Epicure (vers 306 av JC) : à la recherche du bonheur et de la sérénité de l'esprit, il valorise les plaisirs naturels tout en dénonçant les plaisirs non nécessaires. Il trouvait, par exemple, dans l'eau et le pain, tout le nécessaire pour répondre à son plaisir. Le plaisir alimentaire n'est donc pas synonyme d'excès et peut très bien s'accorder avec la simplicité d'un repas quotidien. Santé et plaisir ne sont donc pas indissociables.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, les progrès de la science et de la médecine nutritive apportent de nouvelles connaissances sur la constitution des aliments. Ceux-ci vont alors être définis par leur composition chimique et le nombre de calories. On passe alors de l'alimentation plaisir à l'alimentation bonne pour le corps. On parle de rations et de standards, par exemple d'après l'Organisation mondiale de la Santé, pour une femme il est recommandé d'ingérer 1800 calories par jour si elle fait moins d'une demi-heure d'activité physique par jour contre 2800 si cette activité dure plus d'une heure. Un homme quant à lui, peut avoir besoin de 2100 à 3500 calories<sup>62</sup>. Il est évident que cette standardisation des besoins et de la consommation alimentaire met de côté toute

---

<sup>59</sup> ou Bacchus, dieu du vin et des excès

<sup>60</sup> ou Vénus, déesse de l'amour

<sup>61</sup> dieu du désir

<sup>62</sup> Vidal, *Les recommandations nutritionnelles de 18 à 75 ans*, 2019. [en ligne] < <https://www.vidal.fr/sante/nutrition/equilibre-alimentaire-adulte/recommandations-nutritionnelles-adulte.html> > (consultée le 10 mars 2021)

sensualité dans l'acte de manger. Le plaisir devient ennemi de la table car ennemi de la bonne santé.

Mais alors, on peut se demander quels sont les bienfaits du plaisir. Le plaisir peut être associé à la motivation ou encore à la récompense, comme le précise Jean Anthelme Brillat Savarin « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir<sup>63</sup> ». Le plaisir de la table est ici utilisé comme motivation à l'acte de manger. Pour un enfant, par exemple, le dessert apparaît comme l'aboutissement du repas, un moment attendu. Les parents s'en servent souvent comme récompense d'un repas bien mangé. Le plaisir du dessert se mérite. Ce type de comportement peut influencer les goûts et les aversions de l'enfant, puisqu'il identifie l'aliment-récompense comme bon et l'aliment qui nécessite une récompense comme mauvais. Or, le plaisir du repas ne doit pas être défini par un élément du repas mais comme une appréciation personnelle de l'ensemble des mets. D'après Jean-Pierre Poulain, le plaisir, en France, est même la première finalité consciente de l'alimentation<sup>64</sup>.

Le plaisir peut aussi être ressenti comme un soin nécessaire. Lorsque l'on se retrouve isolé, hospitalisé par exemple, le plaisir est encore plus nécessaire. La maladie, parce qu'elle bouleverse le rythme de la vie et nous effraye par la fragilité de notre existence, permet de voir ce qui est vraiment essentiel, de relativiser. Les liens familiaux se resserrent et les choses simples reprennent de l'importance. Le plaisir de la table en fait partie. L'alimentation est parfois maltraitée dans la vie quotidienne, mais les patients prennent conscience de l'importance d'un bon repas lorsqu'ils sont hospitalisés. En outre, on peut même dire que manger est le signe que le patient est en vie. Donner du plaisir au patient lors des repas, c'est lui donner le goût de manger mais aussi de vivre. Lorsque l'hôpital, grâce aux repas, réintroduit le plaisir, il réintroduit une part d'humanité qu'aucune technologie ou traitement médical ne peut apporter.

Parler de plaisir c'est aussi parler de transgression à table. Transgresser vient du latin *transgressio* qui peut vouloir dire passer de l'autre côté, traverser, ou encore dépasser

---

<sup>63</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op.cit.* à la note 5

<sup>64</sup> Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. *Opcit.* à la note 46

une limite. La transgression, parce qu'elle naît d'une envie personnelle permet, par l'infraction, de retrouver un peu de liberté diminuée par une règle, une loi, ou un ordre. Les interdits peuvent créer le cadre de nos civilisations et permettraient à l'être humain de contrôler ses pulsions au profit de sa conscience et de sa raison. Mais l'être humain entre nature et culture, se plairait à enfreindre les règles sociétales car l'interdit provoque le désir (plus ou moins assumé) de transgresser et d'aller à l'encontre d'une autorité établie. Le mythe de la Genèse, naissance de l'humanité, illustre le penchant naturel de l'homme à transgresser. Le péché originel s'incarne dans une transgression alimentaire : Eve croquant la pomme. Manger, en tant qu'acte social, nous arrache à la nature par les normes et les règles établies au fil des siècles. La table est par excellence le lieu des interdits : par exemple, on ne met pas ses coudes sur la table, on ne joue pas à table, on ne mange pas debout ou encore on ne se lève pas avant d'avoir fini. Plus les interdits sont riches, plus le plaisir de les transgresser est grand.

On retrouve cette transgression chez certains artistes contemporains qui ont basé leurs œuvres sur le dépassement, et donc la transgression des règles établies par l'art classique et moderne. Les artistes culinaires, par exemple, réinterrogent les manières de table, les tabous culinaires et les normes sociales et morales du bien-manger. La transgression devient alors un outil pour interroger nos normes et les modèles alimentaires permettant de manger autrement. La transgression peut s'établir sur des règles morales, comme le montre le travail du studio de design culinaire Bouchées Doubles avec les chocolats *Mangez-moi*, dont la forme est celle de différentes parties érogènes du corps. Le travail d'Ioli Sifakaki et son *Diner de Tantale*, une performance où les convives sont invités à manger son « corps », questionne quant à lui, notre héritage culturel et nos modèles mythiques. De son côté, Charlotte Brocard permet des repas dits « enjoués » à l'aide d'outils culinaires hors du commun, qui font table rase des interdits de la table instaurés par le modèle social. En questionnant notre relation au repas par la transgression, on peut alors se demander en quoi ces trois manières de consommation alimentaire enrichissent les règles usuelles. Comme nous l'avons dit, manger, c'est nourrir notre corps et notre esprit de ressentis mais aussi d'émotions. Par la consommation de mets, nous acceptons en notre corps des aliments, qui font un avec nous. La consommation alimentaire est souvent mise en parallèle avec la sexualité. Peut-être parce que ce sont toutes deux des besoins qui, une fois comblés permettent la survie de l'espèce, mais surtout parce que ces besoins, suscitent des appétits à rassasier.

Avec leurs chocolats *Mangez-moi*, le collectif Les Bouchées Doubles (de 2008) composé d'Anne-Charlotte Blanchot et d'Anne-Lise Dugat, mêlent gourmandise et luxure.

Pour rendre la consommation la plus sensuelle possible, elles ont créé différents chocolats avec des moulages de parties du corps aux goûts et aux parfums qui suggèrent et construisent un univers érotique. Un coin de bouche en chocolat noir et fruits rouges, un bout de nez en chocolat noir et miel de châtaignier, une paupière en chocolat noir, fleur de sel et poivre de Sichuan, un creux de nombril en chocolat noir au piment et poivre rouge, et enfin, un petit téton au chocolat noir et parfum de fleur<sup>65</sup>. Ici tous les sens sont sollicités ainsi que l'imagination érotique qui n'est pas en reste. En associant goûts, parfums et évocations, le plaisir à la dégustation des chocolats est multiplié. De plus, la petite taille des chocolats, qui ne montrent que quelques petits détails du corps, sert la sensualité. Le chocolat retrouve sa symbolique aphrodisiaque. L'érotisme qui se mange puise d'ailleurs ses origines dans l'histoire des arts de la table. Suivant les époques, chastes ou libertines, les détails ou motifs sont plus ou moins discrets. Il n'est pas rare de voir, par exemple, des boutons de couvercles de soupières en forme de pommes de pin symbolisant Bacchus ou des poignées en forme d'huitre, métaphore du sexe féminin. L'une des plus assumées, est la *jatte téton* réalisée par Jean-Jacques Lagrenée en 1787<sup>66</sup>. Selon la légende, Marie-Antoinette aurait prêté son sein pour le moulage du bol destiné à la laiterie que Louis XVI offrit à la reine, connue pour sa frivolité. La forme est ici très explicite. Le sein blanc est dénué de motif. Il s'oppose radicalement au support coloré représentant par des têtes de béliers. Ce bol-sein mêle également l'image érotique de la « reine des plaisirs » et l'image nourricière du sein maternel jouant la dualité de l'acte de se nourrir, entre besoin et plaisir.

---

<sup>65</sup> EmissionWATCHA, *Le Design Culinaire : Révolution gastronomique !*, 2010. [en ligne] < <https://www.youtube.com/watch?v=WGlV8YiKTIs> > (consultée le 13 mars 2021)

<sup>66</sup> Grand Palais, *Carambolages : les secrets des œuvres - Bol en forme de sein présumé de Marie-Antoinette*, 2016. [en ligne] < <https://www.grandpalais.fr/fr/article/carambolages-les-secrets-des-oeuvres-bol-en-forme-de-sein-presume-de-marie-antoinette> > (consultée le 13 mars 2021)



Fig. 25. Collectif Les Bouchée Doubles, composé d'Anne-Charlotte Blanchot et d'Anne-Lise Dugas, *Mangez-Moi*, 2008, Moulage en chocolat



Fig. 26. Jean-Jacques LAGRENEE, *Jatte-téton*, 1787, Bol en porcelaine tendre et trépied en porcelaine dure, Cité de la céramique Sèvres et Limoges, Sèvres



Avec sa performance *Tantalus Dinner* (2010), l'artiste grec Ioli Sifakaki mélange deux mythes, le mythe de Tantale<sup>67</sup> qui donna son propre fils à manger aux dieux de l'Olympe, et le scénario inverse de la Cène : le sacrifice du fils de Dieu pour sauver les hommes. Ici l'artiste est dévoré symboliquement par ses 12 « disciples ». En effet, Ioli Sifakaki a auparavant réalisé des moulages de son corps en porcelaine blanche qu'il a ensuite disposés sur une table où l'on peut voir les dessins d'un corps en morceaux. Chaque zone dessinée correspond à un plat et une partie du corps tel un immense puzzle. L'artiste a choisi une sélection d'aliments rouges : fruits, légumes, plats en sauce, et les convives mangent sans couverts, rendant la scène sanguinolente. Mangeant à même le plat, ils peuvent sentir, par exemple, la chair de poule de l'artiste moulé. Ce repas illustre alors les dernières paroles du Christ « Prenez, mangez, ceci est mon corps » par une mise en scène cannibale. Le christianisme qui a réprouvé l'anthropophagie (car la chair humaine, à l'image du Créateur, est sacrée) a instauré la théophagie, pratique rituelle qui consiste à manger symboliquement le dieu qu'on adore. L'eucharistie catholique est un authentique acte de théophagie, avec l'hostie de la communion. Avec le cannibalisme, l'artiste interroge les différences culturelles du repas. En effet, si cet acte est considéré comme un acte de folie par les occidentaux (uniquement pratiqué lors des famines), il a représenté un rituel habituel dans nombre de tribus amérindiennes et africaines. D'autres artistes se sont intéressés à l'anthropophagie parmi lesquels Daniel Spoerri avec son *Diner Cannibale* érigé en 1970 en collaboration avec les sculpteurs Claude et François-Xavier Lalanne<sup>68</sup>. Là encore, la chair humaine est simulée et à consommer. On peut y lire comme une symbolique du don de soi (de l'artiste ou du cuisinier) aux convives à travers le partage de son corps comme l'avait fait le Christ. La transgression de l'ordre culturel se fait au profit de la convivialité. Celle-ci se construit autour d'un « corps commun » tout en communiquant l'héritage des mythes antiques aux religions monothéistes.

---

<sup>67</sup> Wikipédia, *Tantale fils de Zeus*. [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tantale\\_fils\\_de\\_Zeus](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tantale_fils_de_Zeus) > (consultée le 13 mars 2021)

<sup>68</sup> Le divan fumoir bohème, *Diner Cannibale*, 2010. [en ligne] <<http://florizel.canalblog.com/archives/2010/03/19/17290648.html>> (consultée le 14 mars 2021)



Fig. 27. Ioli SIFAKAKI, *Tantalus Dinner*, 2010, Performance, Londres

Si, enfants, nous avons tous fait des volcans avec la purée et la sauce, le repas reste traditionnellement le lieu éducatif où l'on apprend « à se tenir » en société.

Avec *On ne joue pas à table*, initié en 2008, Charlotte Brocard prend le contrepied des bonnes manières à table et fait du repas son terrain de jeu<sup>69</sup>. Pour ce faire, elle a conçu de nombreux outils dont des couverts extra longs, courbés, à double extrémité, des gants qui soudent entre eux les voisins de table, des verres siamois qui obligent à prêter attention à leur contenu, des tabliers pour plusieurs permettant de s'unir pour cuisiner... En transformant nos habitudes de table, elle change le point de vue des commensaux. Ils se retrouvent alors dans des situations improbables, tels des mangeurs débutants, favorisant ainsi les échanges et la convivialité. Durant ces repas-performances, Charlotte Brocard invente une nouvelle nécessité : il faut jouer pour pouvoir manger et inversement. Le besoin viscéral du repas redevient alors une nécessité sociale où il faut s'entraider pour pouvoir manger. Ainsi, elle réactualise le repas en tant que moment

---

<sup>69</sup> Maison Options, *On ne joue pas à table !*, 2013. [en ligne] < <https://www.options.fr/blog/2013/02/on-ne-joue-pas-a-table/> > (consultée le 15 mars 2021)

d'échange et rompt avec le caractère éducatif et restrictif de la table. Les règles du jeu deviennent les règles de table pour le temps d'un repas. Les codes sont subtilisés pour surprendre et créer du lien.



Fig. 28. Charlotte Brocard, *On ne joue pas à table*, initié en 2008

À travers l'érotisme, le cannibalisme ou les manières de tables remise en cause, les trois artistes ou designers ont surtout mis en œuvre différents moyens transgressifs permettant de faire du repas un moment de plaisir, de réapprécier le contenu des assiettes, et de réinventer la convivialité et le partage à table.

Au cours de cette sous-partie nous avons pu voir à quel point l'alimentation joue un rôle primordial dans notre quotidien et à quel point elle impacte nos manières d'être. Par exemple, il est aujourd'hui largement établi que la nutrition est un facteur important de santé et de bien-être. En effet, si l'alimentation permet de couvrir nos différents besoins qualitatifs et quantitatifs en nutriments, elle donne aussi l'occasion à chacun de développer une activité sociale et affective. Celle-ci, propre à favoriser un équilibre de vie, correspond à une approche globale de la santé. S'alimenter serait l'une des occupations les plus importantes de l'homme. S'intéresser à son alimentation est devenu essentiel, car on sait aujourd'hui que la santé en dépend, du moins en bonne partie. Les progrès de la médecine et de la nutrition ont permis de mieux connaître les relations entre alimentation et santé, et mieux encore, entre alimentation et vieillissement. Grâce aux travaux des chercheurs, on sait qu'une alimentation variée et équilibrée contribue à "réussir" son vieillissement : rester en bonne santé en conservant, le plus longtemps possible, son autonomie physique et intellectuelle, et limiter l'apparition de maladies dégénératives liées à l'avancée en âge. Il n'y a pas d'aliment parfait qui rassemble dans sa composition tout ce qui est nécessaire à notre organisme. Tous les aliments contiennent des nutriments qui jouent chacun un rôle précis. Tous contribuent à l'entretien du corps et à la prévention des pathologies liées au vieillissement. Seule une alimentation diversifiée permet de répondre aux besoins. Manger est un plaisir que l'on peut garder toute sa vie. Permettre à la personne de garder son appétit et faire du repas un moment privilégié sont les meilleures aides que nous pouvons lui apporter avec l'avancée en âge. Pour cela l'échange et le partage sont très importants. Nous avons aussi vu à travers l'exposition *Je mange donc je suis* que l'alimentation avait aussi un rôle à jouer dans le futur, surtout sur du long terme avec les façons de se nourrir de demain mais aussi du fait de l'impact écologique de la production alimentaire. À présent nous allons nous pencher sur la conservation en interrogeant le corps et sa sensibilité. Nous évoquerons le manga *Food Wars* qui va nous permettre, dans un premier temps, de rappeler ce que « manger » peut signifier. Ensuite, cette œuvre nous permettra d'introduire la notion de corps et les sens qui lui sont associés. Puis nous finirons par engager une discussion sur la conservation, en interrogeant différents supports.

#### d) Le corps et ses sensations, des éléments clés de la conservation.

Pour terminer cet écrit, il me semble intéressant d'évoquer le manga *Food Wars*<sup>70</sup>, écrit par Yūto Tsukuda et dessiné par Shun Saeki. Durant le développement du manga, ils ont été assistés par la chef Yuki Morisaki, pour la création des plats et l'utilisation des termes techniques liés à la cuisine. Cette œuvre rassemble divers éléments que nous avons évoqués jusqu'ici. La nourriture, le corps, la famille, l'érotisme voire même la conservation. Ce manga (et l'anime qui a vu le jour en 2015 par le studio d'animation JC STAFF), présente les aventures culinaires d'un jeune homme nommé Sōma Yukihira. Le jeune homme s'entraîne sans relâche pour accomplir son rêve : prendre la succession de son père à la tête de leur petit restaurant familial. Alors que Sōma vient juste de finir le collège, son père, Jōichirō Yukihira, décide de fermer le restaurant pour partir cuisiner aux États-Unis. Sōma est alors envoyé à la prestigieuse école culinaire *Tootsuki* qui forme l'élite des chefs. Bien décidé à ne pas décevoir son père, Sōma va devoir réussir le difficile test d'entrée de la talentueuse Erina Nakiri, la petite-fille du directeur, plus connue sous le nom de *Palais Divin* ! Là où les batailles de *shōnen*<sup>71</sup> se déroulent habituellement à coups de poings, Sōma utilise son art de la cuisine pour produire des plats sublimant les sens, un ravissement ultime qui ne caresse pas que les papilles mais tend plutôt vers un orgasme culinaire.

L'ensemble de l'œuvre, qui s'est terminée en 2019, est une très bonne porte d'entrée dans la compréhension de notre relation à la nourriture. Manger c'est aborder plusieurs dimensions : besoin vital, plaisir, relation sociale ou encore l'échange. Il aborde notamment le sujet de la famille. En effet, le manga oppose deux personnages, Sōma et Erina, ayant un lourd vécu avec leurs familles respectives. D'un côté, nous avons Sōma qui, très jeune, a perdu sa mère. Il a donc principalement été élevé par son père dans le restaurant familial. Sōma est très attaché à ce restaurant où il a beaucoup de souvenirs. Tout au long du manga, Sōma cherche son identité en tant que chef. Il la trouve notamment à travers des plats qu'il réalisait et qu'il a appris, auprès de son père, dans son restaurant familial. Tandis que les autres élèves visent le sommet afin de travailler

---

<sup>70</sup> Ou de son nom japonais *Shokugeki no Sōma*, publié en France chez l'éditeur Tonkam.

<sup>71</sup> Mot désignant un type de manga, visant un public plutôt adolescent et masculin.

dans les restaurants les plus prestigieux, lui veut être le meilleur afin de retrouver son restaurant auquel il tient tant.

En ce qui concerne Erina, elle a une relation plus compliquée avec sa famille. En effet, elle n'entretient de bonnes relations qu'avec son grand-père, qui fera tout son possible durant le manga pour « sauver » sa petite-fille. Erina a un don spécial, le *Palais Divin* : en effet, elle possède le meilleur palais du monde et se considère comme étant supérieure. Dès son jeune âge, grâce à son don, elle est reconnue comme une figure éminente et une prodige de la cuisine dans le monde gastronomique. Non seulement ses compétences culinaires sont à égalité, voire supérieures, avec celles de la plupart des chefs professionnels, mais, elle exerce également une influence importante par son jugement dans l'industrie culinaire. Tout au long du manga, Erina va s'ouvrir aux autres notamment auprès de sa cousine Alice, qu'elle avait perdue de vue à cause de son père, qui aura un très grand rôle dans l'histoire. Ancien élève de l'école et camarade du père de Sôma (on apprend que ce dernier faisait partie de l'école), il essaie au cours d'un arc<sup>72</sup> de prendre la succession de l'école. C'est au cours de ce dernier que l'on voit l'emprise que son père a sur sa fille, car il ne vise que l'excellence. À la fin du manga, on apprend les véritables intentions de son père mais aussi le véritable danger du don d'Erina avec l'apparition de sa mère et d'un mystérieux « frère ». Dans des chapitres spéciaux, sortis après la fin du manga, on retrouve nos héros des années plus tard et l'on assiste à un repas de famille chez les Nakiri, ce qui n'était jamais arrivé.

La famille est un sujet qui prend une grande place dans le manga, elle accompagne les protagonistes tout au long de l'histoire. Outre le sujet de la famille, *Food Wars* aborde aussi le sujet du plaisir notamment à travers le corps et la relation qu'il entretient avec la nourriture et les sens. En effet, le manga est particulièrement connu pour ses scènes dites *ecchi*<sup>73</sup>. Ici, chaque dégustation donne lieu à des orgasmes culinaires qui transportent nos protagonistes à demi nus dans un monde de plaisir. Le directeur de l'école, par exemple, se déshabille dès qu'il déguste un plat exceptionnel. Le dessinateur, Shun Saeki, était un dessinateur de *hentai*<sup>74</sup>, cette manière d'aborder le

---

<sup>72</sup> Mot utilisé pour séparer les événements d'un manga.

<sup>73</sup> Le *ecchi* est une catégorie de manga et d'anime, qui présentent du contenu à connotation sexuelle, généralement pour créer un effet comique.

<sup>74</sup> Le *hentai*, est une catégorie de manga et d'anime à caractère pornographique.

corps se retrouve dans le traitement des scènes de dégustations où les personnages ont littéralement des orgasmes. Dans cette œuvre, on peut voir que le corps et la nourriture sont intimement liés. Nous avons vu que la nourriture était source de plaisir et de ce fait, elle excite nos sens. La sensorialité est le cœur de la cuisine, ce qui conduit au plaisir ultime. Ce manga manifeste des éléments importants pour le sujet en question, à savoir le rapport entre la nourriture, l'érotisme et l'ingestion de l'autre. En effet, celui-ci joue des codes que l'on retrouve dans le plaisir de la chair pour montrer que l'alimentation amène et provoque le désir amenant à l'orgasme. L'œuvre japonaise cristallise une certaine forme d'attitude devant la nourriture rappelant le phénomène du *foodporn*. En effet, on peut même dire que *Food Wars* est l'illustration même de cette approche du dressage contemporain. À l'instar de l'œuvre, le *foodporn* joue sur des visuels toujours alléchants, provoquant alors cette irrémédiable envie de dévorer le plat menant à un état de plaisir proche de la jouissance. Cette sexualisation de la nourriture, attise nos sens qui provoque notre appétit, voire plus. Car ce sont bien nos sens qui sont à l'origine de l'appétit comme le souligne Jean Anthelme Brillat-Savarin :

« Le mouvement et la vie occasionnent, dans le corps vivant, une déperdition continuelle de substances ; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins. Ce moniteur est l'appétit. On entend par ce mot la première impression du besoin de manger<sup>75</sup>. »

---

<sup>75</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût. op.cit.* à la note 5, p.69

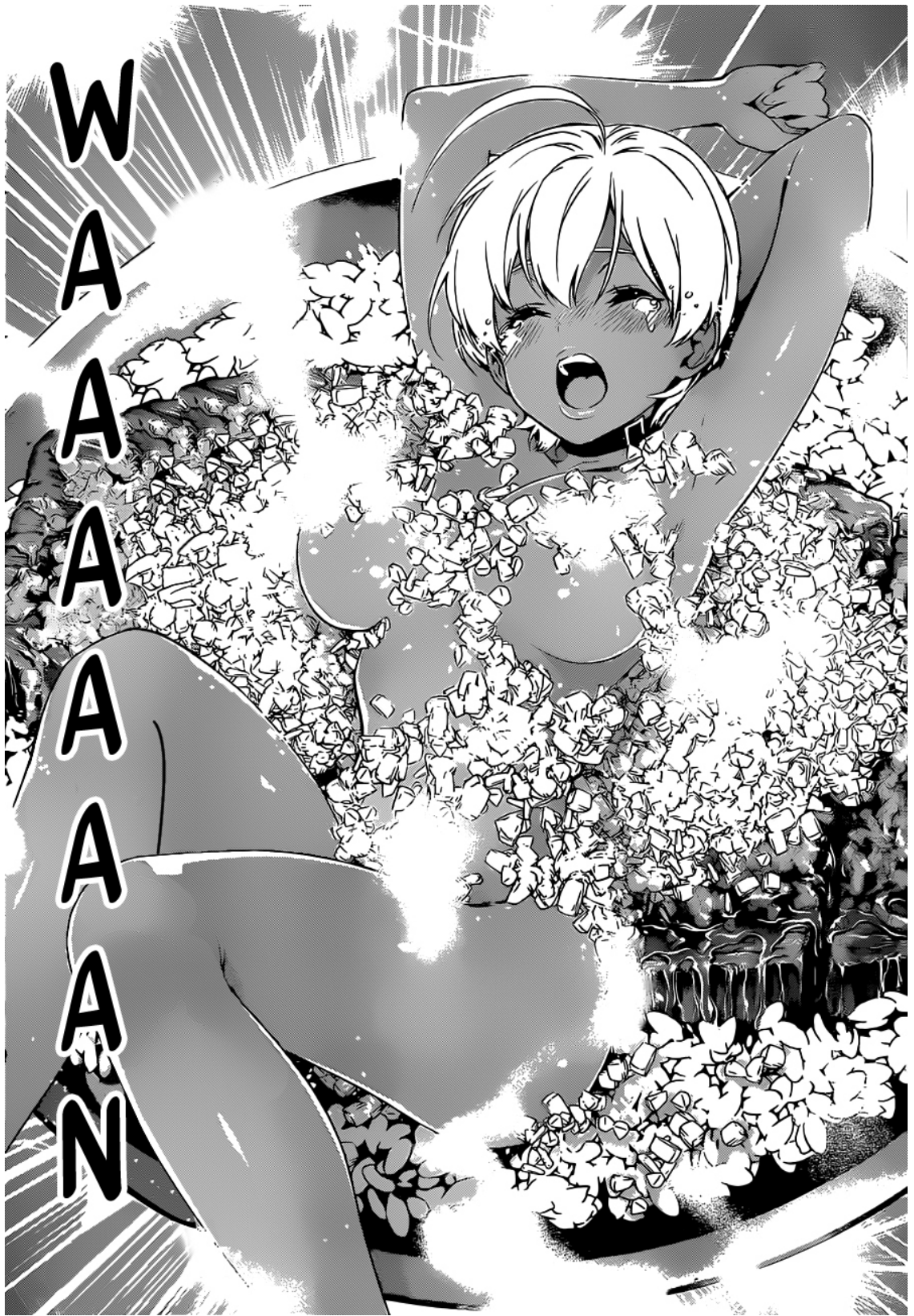


Fig. 29. Yūto TSUKUDA, Un Don calme, un don éloquent [Chapitre 13, Page 13],  
Shokugeki no Sōma, 2012, Japon



À présent, nous allons aborder le rôle des sens à travers le corps et notamment ceux qui peuvent, d'une part mener à l'appétit, au plaisir, mais aussi à la construction de la mémoire. Nous verrons alors comment les sens influencent la création de souvenirs et comment ceux-ci sont conservés.

Par le corps, il nous est possible de ressentir diverses sensations, par exemple avec le plaisir. Comme nous l'avons vu, nos sens jouent un rôle primordial dans notre approche du repas avec l'appétit. Si ce dernier peut se traduire par une envie de manger, les sens interviennent donc en amont, puis pendant la dégustation, ce qui encourage l'acte de manger. On a déjà tous remarqué la manière dont nos perceptions sensorielles peuvent nous mettre en appétit. Que ce soit par l'odeur de pain tout juste sorti du four ou encore l'odeur des oignons qui frémissent dans la poêle. Nos sens nous mettent l'eau à la bouche sans même que nous soyons en condition de repas. L'appétit possède donc de nombreux moteurs stimulants, qu'ils soient sensoriels (par les formes, textures, couleurs, températures, odeurs...), affectifs, ou faisant appel aux souvenirs ou aux évocations personnelles et culturelles. Il y a un certain affectif du repas, comme le précise Paul Ariès, lorsqu'il aborde le sujet des chaînes de fast-food :

« La question du goût, c'est en effet beaucoup plus complexe que ce qu'ils (les chaînes de fast-food) disent. Il ne faut pas croire que ça se passe surtout dans la bouche, ça concerne surtout la tête et le cœur<sup>76</sup>. »

Le goût est un sens qui semble être subjectif, il évolue tout au long de notre vie et il peut aussi être apprécié différemment selon les moments de la journée. Ce n'est pas seulement une saveur qui s'établit de manière chimique et scientifique entre plusieurs capteurs sensoriels et le cerveau. Le goût se construit en chacun de nous dès la petite enfance et se nourrit de souvenirs et de culture. On retrouve notamment les packagings de l'enseigne de grande distribution Monoprix qui exploitent cet affectif commun. Pour cela, ils se servent de leurs emballages et réutilisent les codes du graphisme des années 60, du pop art, où la standardisation est très poussée. Le packaging fonctionne en série. Chaque information est écrite en capitales, sans empattements, de couleurs et de taille différentes en fonction de sa hiérarchie. Tout l'espace du packaging est utilisé pour

---

<sup>76</sup> Paul Ariès, *Petit Manuel Anti-MacDo à l'usage des petits et des grands*, Paris, Golias éditions, 1999, p.23

définir le plus simplement possible le produit. Tout en voulant communiquer sur l'essentiel, l'espace non utilisé pour l'information est consacré à une phrase ou une expression qui va évoquer une symbolique affective ou humoristique liée au produit. On retrouve sur la plaquette de beurre « goûté et approuvé par le petit chaperon rouge », ou encore « Parfumez votre frigo » sur du fromage.



Fig. 30. Photographie des packaging Monoprix, Source : <https://bit.ly/3hXP99A>

Les sens offrent diverses approches d'un repas. La vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût permettent également différentes distances avec les mets. Les contacts avec les aliments d'un repas vont de la perception à distance avec notamment la vue, l'ouïe et l'odorat, à un contact de proximité avec le toucher, jusqu'à être de l'ordre plus intime avec le goût. Lorsque nous portons un aliment à notre bouche, nous le portons en nous, dans notre corps. L'aliment n'est donc jamais complètement distinct d'une prise de risque, tant de ne pas aimer un plat ou d'en tomber malade. Avant de percevoir le goût d'un aliment, nous percevons d'autres sensations qui nous préparent au goût, en le favorisant ou au contraire en le rebutant.

La vue est le premier des sens qui est sollicité lorsque nous sommes face à un plat ou à un aliment. Elle est la plus apte à nous induire en erreur, comme on peut le voir dans la performance de Daniel Spoerri. En 1961, il propose une réception *Palindromic Dinner* où il va déstabiliser ses convives. Empruntant le principe du palindrome, ici l'artiste réalise un dîner « renversé » où il sépare le goût du visuel. On retrouve, par exemple, en début de repas, des hors-d'œuvre salé sous la forme de biscuit ou encore un

bouillon de légume dans une tasse à café. Le clou de la performance est *Poubelle*, un dessert ayant la forme d'une poubelle renversée sur une grande table, le tout en pâte d'amande et chocolat. En changeant volontairement l'apparence séduisant du repas par nos restes de table, il imagine ce dessert comme une trace non-comestible de nos fins de repas. Il interroge les différentes temporalités des étapes de repas et la mise en appétit des convives face à un plat final qui visuellement n'est pas identifiable comme tel.



Fig. 31. Daniel SPOERRI, *Poubelle (Palindromic Dinner)*, 1961, chocolat, pâte d'amande

Nos repères et notre environnement sont avant tout visuels, c'est avec un seul regard que s'établit souvent notre jugement. Nos yeux ont été éduqués. Tout d'abord à reconnaître les couleurs et puis à lire, à identifier, à comparer, à discerner ce qui est comestible, sain, ou beau de ce qui ne l'est pas. Comme le dit le médecin Jean-Marie Bourre<sup>77</sup>, malgré le fait que la vue soit un sens objectif, sa perception et son interprétation sont porteuses de toute une expérience personnelle « la vision est la même, mais le regard varie ». La nourriture japonaise est également un parfait exemple du repas visuel. Chaque aliment prend forme en s'associant à d'autres et est ainsi

---

<sup>77</sup> Jean-Marie Bourre, *La diététique du cerveau, de l'intelligence et du plaisir*, Paris, Odile Jacob, 1990, p.113

sublimé par la construction du mets. La vue influe également sur les autres sens, que ce soit le toucher, par exemple la vue d'un mets peut nous donner une idée de sa texture ou même de son goût (bonbon, sirop, gâteaux...essentiellement grâce à la couleur), l'ouïe, et l'odorat. La vue instaure en quelque sorte des prémonitions ou des préjugés. La vue est donc l'un des sens les plus influents sur l'appréciation d'un repas car il prévient ou anticipe les autres sens.

L'un des éléments qui joue essentiellement sur notre appréciation de la nourriture est la couleur des aliments. La couleur dans les lieux de repas est souvent choisie en fonction des goûts et des préférences des décideurs. Ces choix subjectifs ne prennent que très rarement en compte l'impact des couleurs sur nos perceptions et donc, sur notre état d'esprit. Le bleu par exemple, est semblerait-il, reconnu pour couper l'appétit, et modifier le goût perçu. A contrario, la couleur orange favoriserait l'appétit et encouragerait l'optimisme. Il y a donc une importance des couleurs dans l'environnement et elle semble primordiale. La couleur des plats et des aliments a également un immense pouvoir d'évocation. Si la palette gustative est aussi riche que la palette des couleurs, ces dernières peuvent modifier nos perceptions.

En 1971, pour le restaurant de Daniel Spoerri à Düsseldorf, les traiteurs-coloristes Dorothée Selz et Antoni Miralda<sup>78</sup> organisent un banquet coloré où ils servent des aliments méconnaissables en changeant la couleur des aliments et ainsi modifient la perception de leur goût. Il y a eu notamment un test de dégustations comparatives de trois madeleines, dont la recette et la cuisson sont identiques mais deux d'entre elles sont teintées de rose et de vert. Quelques-uns ont ressenti un léger goût de fraise ou de pistache, d'autres affichaient une préférence vis-à-vis de la couleur, mais la plupart des participants ne se sont pas laissés duper. En effet, au fil de notre expérience gustative et

---

<sup>78</sup> Dorothée Selz est une sculptrice et peintre contemporaine. Elle fait partie du mouvement du Eat Art où elle crée des œuvres notamment avec son partenaire Antoni Miralda. Miralda est un artiste catalan qui porte un fort intérêt à la culture populaire et aux pratiques alimentaires, dont il observe les rites et les objets d'un point de vue social, économique et politique. Ensemble, ils ont créé, de 1967 à 1973, des fêtes et rituels d'un nouveau genre, utilisant la nourriture comme création participative. Se nommant « Traiteurs coloristes », ils développent un art qui devient comestible et se partage lors de cérémonies collectives.

Site des artistes, Dorothée Selz et Antoni Miralda, [en ligne] < <http://web.archive.org/web/20200621161500/http://www.dorothee-selz.com/fr/sculptures/miralda-selz-spoerri.php> > (consultée le 10 mars 2021)

visuelle, nous nous sommes établis une sorte de référentiel coloré que nous mettons directement en lien avec le goût.



Fig. 32. Dorothée Selz et Antoni Miralda, *Eat Art Banquett*, 1970, Restaurant Spoerri / Eat Art Gallery, Düsseldorf, Repas entièrement métamorphosé avec des colorants alimentaires

L'un des autres sens qui intervient durant un repas est l'ouïe. En effet, l'ouïe a aussi son rôle à jouer notamment lorsqu'il s'agit, par exemple, des sons de notre quotidien. Les vibrations créées par un son sont captées et canalisées par la partie la plus visible de l'oreille externe, le pavillon auriculaire, qui nous permet de mieux capter les sons et participe à la qualité de l'audition. L'intensité des ondes sonores est augmentée par l'oreille moyenne qui les transforme en vibrations mécaniques. Ces ondes mécaniques produisent un influx nerveux qui est ensuite transmis au cortex auditif du cerveau. Ce dernier reconnaît alors les sons par traduction et reconnaissance des ondes reçues. Dans

le processus alimentaire, l'ouïe est le sens le moins impliqué mais il est mis en valeur lors de la préparation et de la consommation d'un aliment. Il y a deux sources de bruits, les bruits environnementaux, comme par exemple ceux que l'on entend en cuisine lors d'une préparation : le couteau qui coupe la viande, le crépitement des légumes dans la poêle ou encore l'eau qui bout. Il y a aussi les bruits autour d'une table : les bruits des couverts dans l'assiette ou les discussions... Ce sont des bruits qui mettent en avant un contexte de plaisir et de convivialité, cela peut avoir une influence sur la saveur attribuée à un repas.

En seconde source de bruits, on retrouve le son de la mastication. Ce sont des bruits qui résultent du contact de l'aliment avec la dent lors de la mastication. Cette caractéristique dépend de l'aliment, de sa texture et de sa consistance. Il y a de nombreux autres facteurs qui interviennent et peuvent perturber un repas, comme l'état émotionnel, le dérangement ou encore la télévision. Néanmoins l'ouïe est le premier sens mis en cause lors de perturbations. L'ouïe n'est pas pleinement impliquée dans le processus, mais elle peut influencer les besoins et les envies d'un individu. Lors d'un repas, plus le bruit est élevé, plus les perceptions de sucré et de salé seraient altérées. Cependant, un son élevé favoriserait la sensation de croquant. On retrouve aussi ce même phénomène avec la musique : il semblerait que si une personne apprécie la musique, son plaisir sera alors favorisé et qu'au contraire, un mauvais choix de musique pourrait réduire l'appréciation d'un repas. Lors du festival *Taste, une question de (bon) goût*, à Metz en janvier 2012, il y avait une installation où les spectateurs étaient invités à écouter *Le son du goût*. Cette performance, initiée par des étudiantes du Master Scénographie de l'Université de Lorraine, Lauriane Macheret, Anne Palange, Melissa Brun et Coline Parraudeau, proposait aux visiteurs quatre écoutes. La première interrogeait le son du goût par la séduction, avec l'écoute d'un ensemble de sons : un extrait du journal de TF1 par Claire Chazal, un extrait d'une vidéo YouTube du vidéaste Cyprien issue de son podcast sur « La bouffe », un extrait du film *Peau d'âne* de Jacques Demy, et du dessin animé *Astérix et Obélix* avec la chanson du pudding à l'arsenic. La seconde amenait à écouter le goût par le souvenir, avec des chansons comme *Les bonbons*, de Jacques Brel, *Mistral Gagnant* de Renaud, et un extrait du film *Soleil Vert* réalisé par Richard Fleischer. Ensuite, on pouvait également écouter différents bruits de bouche durant des repas, tiré d'extraits de films dont *Les Visiteurs* de Jean Marie Poiret, *Hook* de Steven Spielberg, *Soul Kitchen* de Fatih Akin et *L'aile ou la cuisse* de Claude

Zidi. Enfin, la quatrième écoute permettait d'amener le son du goût par la connaissance, avec le poème *Le pain* de Francis Ponge, des lectures de revues scientifiques sur l'éducation du goût et un documentaire avec un restaurateur. L'écoute du goût sous ces différents angles, la séduction, le souvenir, les bruits de bouche ou encore la culture, montre différentes possibilités d'approche de l'alimentation par l'ouïe.

Après l'ouïe, il y a deux sens qui vont de pair, le goût et l'odorat. L'odorat est l'un des sens les plus subjectifs, il n'existe pas de bonnes ou de mauvaises odeurs, ni de classification, comme il en existerait pour le goût avec les différentes saveurs etc... L'appréciation d'une odeur, d'un parfum, ou d'un fumet se base sur l'apprentissage et les expériences personnelles vécues. Le lien entre goût et odeur est très étroit, il existe même des jeux pour enfants qui tentent d'éduquer aux aliments et aux épices par l'odorat comme le jeu de société *Le Loto des Odeurs* créé par l'entreprise SentoSphère. Lorsque le goût et l'odorat sont associés durant la consommation d'un aliment ou d'une boisson, on parle de flaveur. Le terme « flaveur » est issu de l'anglais « flavor » qui désigne l'ensemble des perceptions gustatives et olfactives perçues par le mangeur<sup>79</sup>. La flaveur, qui réunit tous les sens nécessaires lors de la dégustation, englobe également la sensation du toucher lors de la découverte de la texture d'un mets. L'odorat fonctionne avec un phénomène d'association, l'odeur d'un lieu ou d'un événement nous évoque des souvenirs et nous rappelle le plat en question. Par exemple, l'odeur présente dans une boulangerie, nous rappelle le goût du croissant ou d'un pain. Le nez est un organe indispensable à la dégustation puisque l'odeur prend part à la perception du goût, elle nous permet même d'évaluer la fraîcheur et la comestibilité d'un aliment. On distingue quatre saveurs. Le sucré qui est une saveur est innée elle est reconnue et appréciée dès la naissance. Ensuite, il y a le salé qui fait ressortir le goût des aliments, puis l'acide qui provoque un réflexe spontané qui nous fait la plupart du temps grimacer, sans pour autant que l'aliment possède un mauvais goût. Et pour finir il y a la saveur amère, moins courante dans notre alimentation et généralement peu appréciée. Ces différentes saveurs sont perçues par la langue qui est divisée en différentes zones sensorielles distinctes. La perception du goût ne se limite pas à la perception des saveurs, elle est également composée de celle des arômes car notre bouche répond à des stimulations

---

<sup>79</sup> Définition du mot « Flaveur » par le dictionnaire Larousse [en ligne] < <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/flaveur/34069> > (consultée le 10 mai 2021)

gustatives. En effet, les aliments peuvent procurer des sensations comme le brûlant ou encore le piquant. Le goût est le dernier des sens à intervenir dans l'acte alimentaire, cependant, il correspond à la récompense de la perception des différents sens.

Puis, nous avons le toucher. Le toucher est le sens qui, par le biais de la peau, nous permet de distinguer des sensations comme le chaud, le froid, la douleur, le poids ou encore la consistance des objets. La peau est dotée de capteurs sensoriels, qui réceptionnent les sensations qui sont ensuite transmises au cerveau, qui ordonne ensuite une action. Les réactions sont différentes d'un individu à l'autre, elles dépendent de la zone du corps stimulé et de la sensibilité de chacun. Le toucher est considéré comme une sorte de système d'alarme, il nous permet de savoir, par exemple, si un aliment est trop chaud ce qui risquerait de nous brûler. Dans l'alimentation, ce sens nous permet de définir la texture, la consistance, la température ou encore la maturité. Le toucher avec la main se distingue du toucher avec la bouche, car le toucher manuel confirme ou non, les sensations perçues par la vue avant la consommation, en estimant par exemple la texture, la consistance ou encore la température. Alors que le toucher buccal a un rôle primordial lors de la dégustation et la recherche de plaisir, il permet de ressentir la température et la texture d'un aliment. C'est notamment ce qu'on peut voir dans le manga Food Wars, où lorsqu'un personnage goûte un plat, dès la première bouchée, ce dernier se sent envahi de plaisir, proche de l'orgasme, et s'imagine alors, à moitié nu en train de baigner, par exemple, dans un océan de sauce curry. Dans le premier chapitre du manga, Sôma se voit défié par une personne qui souhaite voir son restaurant fermé. Cette dernière lui demande de préparer une pièce de viande alors qu'il n'en a pas, dans une limite de temps très courte. Lorsque son plat est prêt, visuellement, on voit un beau rôti alors qu'en réalité, il s'agit de purée de pommes de terre enroulée de bacon. Les sens de l'adversaire se retrouvent alors totalement perturbés, il voit un rôti, il sait que ce n'est pas de la viande, mais cela en a tout de même le goût. Mais ce n'est pas pour autant qu'il ne va pas l'apprécier, au contraire même, il va se retrouver face à un plaisir qu'il n'avait jamais ressenti avant. Et tout au long du manga, c'est avec ce genre de scènes que les sens des personnages vont être mis à l'épreuve.





Fig. 33. Yoshitomo YONETANI, Un Désert sans fin [Saison 1, Épisode 1], Shokugeki no Souma, 2018, 23'33, J.C. Staff

Le toucher ne se limite pas à la sensation en bouche, il intervient aussi dès que l'on s'installe à table. Lors du repas, nous sommes en contact avec de nombreux outils, contenants, couverts ou ustensiles. L'utilisation de la fourchette a, par exemple, modifié notre rapport à la nourriture. Rapportée d'Italie par Henri III, elle lui permettait de manger plus proprement et de ne plus salir ses vêtements, la « fraise » qui se trouve autour du cou<sup>80</sup>. Si son usage a mis du temps à s'imposer, bien manier ses couverts est aujourd'hui signe de bonne éducation. Au fil des siècles, le mangeur européen a hérité d'un grand nombre de normes, d'usages et de codes à respecter lors du repas. Aujourd'hui, ils sont peu utilisés au quotidien, par exemple, on n'utilise qu'une seule fourchette pour tout le repas alors qu'autrefois, il était d'usage d'utiliser plusieurs variations de ce couvert pour différents aliments à divers moments du repas. Ces codes étaient incontournables et caractéristiques d'un statut social. Aujourd'hui, il se développe de nombreuses autres manières de manger. Elles nous viennent d'usages

---

<sup>80</sup> Gralon, *La fourchette : histoire d'une invention*, 2009. [en ligne] < [www.gralon.net/articles/materiel-et-consommables/equipement-cafe--hotel-et-restaurant/article-la-fourchette---histoire-d-une-invention-3123.htm](http://www.gralon.net/articles/materiel-et-consommables/equipement-cafe--hotel-et-restaurant/article-la-fourchette---histoire-d-une-invention-3123.htm) > (consultée le 10 mars 2021)

culturels différents ou de comportements plus modernes liés notamment à nos rythmes de vie, avec les repas rapides au travail par exemple. Un hamburger se mange par exemple avec les mains et des sushis avec des baguettes... Toujours est-il que les couverts sont toujours en lien avec l'aliment consommé, et sont constamment dictés par la culture et le mode de vie qui évolue. De la même manière que nos sens s'aiguisent au fil du temps.

Pour l'anthropologue, David Le Breton, « l'aliment est un objet sensoriel total<sup>81</sup> ». Pour lui, les goûts résultent, pour chacun de nous, d'une histoire collective, familiale et individuelle. Ils sont, à la fois, subjectifs et ancrés dans des réalités passées et présentes objectives. Ils ont une dimension de reproduction mais aussi d'évolution. Manger est associé à des sensations, des émotions, du plaisir mais aussi des images. On associe cela à l'épisode de la madeleine de Marcel Proust dans *À la recherche du temps perdu*.

Nous avons vu que plusieurs sens fonctionnaient par association, comme l'odorat qui nous permet de nous rappeler des souvenirs d'un endroit ou d'un moment. Cette réminiscence a aussi pour nom la madeleine de Proust. L'origine de cette expression est tirée du premier tome, *Du côté de chez Swann*, qui compose son œuvre *À la recherche du temps perdu*, écrite de 1906 à 1922 et publiée de 1913 à 1927. Dans ce tome, le narrateur évoque plusieurs souvenirs d'enfance personnels, dont un lié au gâteau, la madeleine. En effet, quand il était enfant, sa tante lui préparait des madeleines qu'elle trempait dans du thé. Une fois adulte, le fait de sentir l'odeur de ces gâteaux a fait ressurgir en lui un fragment de son enfance<sup>82</sup>.

La madeleine est le symbole de ce passé qui surgit de manière involontaire. De simples gestes, des goûts, un lieu ou encore des odeurs peuvent faire ressurgir en nous des moments oubliés. La madeleine permet à Proust de tracer les contours d'une subjectivité qui accumule des souvenirs sans s'en rendre compte, une subjectivité marquée par le monde de manière passive. Les souvenirs viennent à lui sans avoir

---

<sup>81</sup> David Le Breton, *L'aliment est un objet sensoriel total*, La saveur du monde, 2006, p.317 à 328. [en ligne] < <https://www.cairn.info/la-saveur-du-monde--9782864245643-page-317.htm> > (consultée le 18 mai 2021)

<sup>82</sup> Mathilde Secci, *Qu'est-ce qu'une madeleine de Proust ?*, 2019. [en ligne] < <https://lesavaistu.fr/quest-ce-quune-madeleine-de-proust/> > (consultée le 18 mai 2021)

été convoqués. Les vecteurs de cette réminiscence, un souvenir vague ou incomplet, sont l'odeur et la saveur, autrement dit, il s'agit d'une action sensuelle, et non d'une entreprise intellectuelle. Mais par la suite, c'est bien la conscience qui reconstitue le fil du souvenir.

Nos sens jouent un rôle important dans la conservation de souvenirs. Souvent inconscients, ses derniers permettent de nous rappeler de moments qui nous marquent ou qui nous ont marqués. La plupart du temps, ces souvenirs interviennent lorsque l'on s'y attend le moins. Par exemple, j'associe ma grand-mère à plusieurs odeurs, comme celle de la lavande. Elle a l'habitude de confectionner des petits sachets de cette fleur, qu'elle nous donne pour parfumer notre linge. J'oublie souvent que j'ai un sachet dans mon armoire et, parfois, il m'arrive de le retrouver en choisissant un vêtement. Le voir mais surtout le sentir me rappelle immédiatement ma grand-mère. Néanmoins, les sens ne sont pas toujours fiables. La capacité de notre mémoire à se souvenir pleinement des choses est relative, faillible. C'est dans ses circonstances que l'on peut mesurer la nécessité d'avoir un objet « passeur », comme la photographie qui servirait à conserver et archiver.

Il existe diverses pratiques qui permettent de conserver mais aussi de provoquer nos souvenirs comme c'est le cas avec la photographie et l'album que nous avons eu l'occasion d'étudier durant la deuxième partie. En ce qui concerne le rapport à la nourriture, on peut également penser à la pratique de l'écriture par le biais des recettes. Ici, l'écriture témoigne principalement de la volonté de transmettre un savoir-faire ou de laisser une trace au sein d'une famille ou d'une maison. Généralement, ses recettes contiennent *un petit truc* en plus, un élément qui fait que cette dernière est particulière. Une sorte de secret que l'on ne veut dévoiler qu'à sa famille. L'écriture permet donc d'entretenir un lien entre ses membres mais aussi de provoquer des sensations qui sauront résonner dans le cercle familial. Si une recette est propre à une famille, alors elle aura plus de chance de provoquer une émotion parmi ses membres, qui se rappelleront, par exemple, de la personne qui a cuisiné cette recette. La conserver permettra alors de ne jamais l'oublier.

À travers mon travail, il m'est arrivé d'être confrontée à mon propre désir de conservation. Le repas, et particulièrement celui préparé par ma grand-mère maternelle, m'est particulièrement cher. Dès mon plus jeune âge, j'ai toujours été *dans le tablier* de

cette dernière pour l'aider à préparer la nourriture. De ces moments passés ensemble, je garde en mémoire des senteurs, des gestes mais surtout beaucoup de tendresse. Je me suis alors demandée si, plus tard, j'arriverais à me souvenir de ses instants. C'est dans ces dispositions que j'ai imaginé mon projet, *Dimanche II*. Ce travail fait directement écho à mon installation *Dimanche*. Pour ce projet, j'ai récupéré la nourriture que ma grand-mère a préparée lors d'un repas familial. Celui-ci aurait très bien pu être le menu servi à la table de *Dimanche*. Cette nourriture, je l'ai conservée, sous vide, dans des pochettes en plastique (prévu à cet effet) pour ensuite les placer dans un coffret. Ce coffret est un livre d'artiste dans lequel j'ai soigneusement déposé les aliments. Cet objet est un bien précieux et personnel car il possède, en quelque sorte, les souvenirs que j'ai de la cuisine de ma grand-mère. Ici, ce n'est plus l'odeur qui me rappelle ces moments, mais d'autres sens comme la vue ou le toucher. Cette boîte est aujourd'hui rangée chez ma grand-mère. J'aimerais ne pas la rouvrir tout de suite et voir comment je réagirai en la découvrant dans plusieurs années.

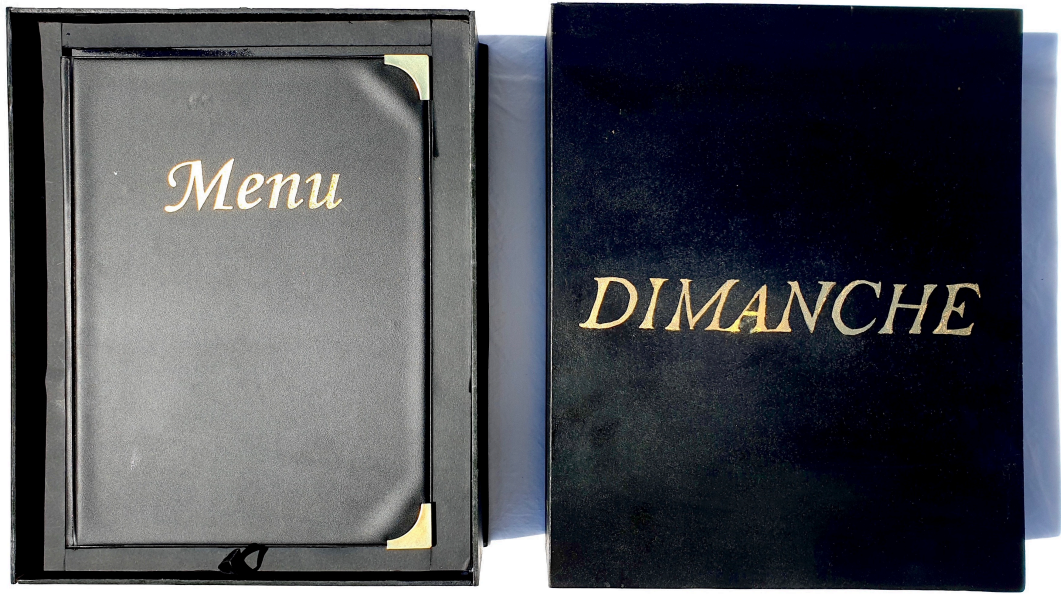


Fig. 34. Eléonore DESSEAUX,  
*Dimanche II*, 2019, Coffret (Nourriture  
sous vide, feuilles d'Azyme, menu)  
29,6 x 36,4 x 11 cm

Ce mode opératoire n'est pas sans rappeler l'œuvre d'Andy Warhol et ses *Time Capsules*. En 1974, l'artiste dépose une boîte en carton vide sous le bureau de son atelier La Factory. Au fil des jours, il la remplit d'objets en tout genre dont il n'avait plus le besoin. Rognure d'ongle, shampoing, article de journal, Super-8 ou encore photographies. Tout ce qui remplissait le quotidien de l'artiste, au moment présent. Une fois la boîte remplie, il l'archivait puis en recommençait une autre. Il continua ce processus pendant 13 ans, jusqu'à sa mort. Au total, ce sont 610 capsules temporelles qui ont été réalisées. C'est après la mort de l'artiste que l'on découvrit ses boîtes. Pensant qu'il s'agissait simplement de ses affaires personnelles, il fallut plusieurs années pour en explorer et catégoriser le contenu. À travers ces boîtes, il a été plus facile de se projeter dans son quotidien à l'époque et de voir son évolution. En enfermant près de trois cent mille objets composant son univers, elles laissent en héritage un souvenir fort de sa propre personne. Cette œuvre n'a dépassé son statut d'archive qu'une décennie après la mort de l'artiste. On a ainsi pu redécouvrir l'importance de ses boîtes et de l'intention artistique présente en elles. De plus, elles sont le souvenir physique de la culture pop, mais aussi le reflet de l'obsession de Warhol pour collectionner et archiver les choses. Elles sont une source d'information inestimable sur une période historique et constituent un souvenir durable qui imprègne de nostalgie les derniers témoins de cette époque<sup>83</sup>.

Comme pour mon travail, Warhol utilise l'objet « boîte » pour disposer ses souvenirs. La boîte, qu'elle soit en carton ou non, est un moyen de conservation très souvent utilisé. Par exemple, on s'en sert souvent lorsque l'on fait le tri dans nos affaires. Une fois le tri terminé, cette boîte se retrouve souvent dans le grenier ou elle prendra la poussière pendant plusieurs années. Puis, un jour on retrouve cette boîte et l'on redécouvre ce qu'elle conservait, provoquant alors beaucoup de souvenirs du passé.

---

<sup>83</sup> Simon Elmes, *The secrets of Andy Warhol's time capsules*, 2014. [en ligne] <<https://www.bbc.com/news/magazine-29125003>> (consultée le 18 mai 2021)



Fig. 35. Andy Warhol, *Time Capsule*, dimensions variables 1928-1974, The Andy Warhol Museum Founding Collection, Pittsburgh

Pour terminer cette partie, il me semble important d'évoquer le corps et sa fonction de conservation. En effet, nous possédons chacun un mécanisme inné et biologique de conservation, que l'artiste Wim Delvoye<sup>84</sup> a su retranscrire dans son œuvre *Cloaca*. Conçue à l'aide de scientifiques et présentée pour la première fois en l'an 2000 au musée d'Art contemporain d'Anvers. L'œuvre est une machine complexe, de 12 mètres de long sur 2,8 mètres de large et s'élevant jusqu'à 2 mètres, reproduisant le processus de la digestion. Le dispositif comporte une entrée où l'on insère des aliments. Ces derniers vont ensuite subir 6 traitements différents que l'on peut voir à travers des cloches en verre contenant différents sucres digestifs et enzyme. À la fin de ce processus, ce sont des excréments qui sont produits. Cette machine reproduit à la perfection le fonctionnement du système digestif humain. Lors des performances de la machine, différents chefs renommés sont invités à cuisiner pour elle. La machine est alors nourrie deux fois par jour à heure fixe pendant vingt-sept heures, le temps que sa digestion lui permette de produire la matière fécale. Les déjections sont ensuite emballées sous vide et marquées du logo Cloaca, reprenant la typographie de la marque Coca-Cola et la forme de la marque Ford. Durant la décennie qui a suivi, Delvoye a continué à produire différentes versions de sa machine, la faisant évoluer en même temps que son message, mais sans jamais s'éloigner du thème qu'elle évoque. Par définition, il s'agit d'une machine dont la seule et unique fonction est de produire un élément dont les humains, eux-mêmes producteurs, n'ont de cesse de se débarrasser sans même un regard. Le corps en tant que machine purement biologique suit, en effet, le même procédé. Si on a tendance à ne garder que les bons souvenirs pour oublier les moins bons, le corps lui, garde ce qui lui sert et rejette ce qui est mauvais pour lui.

La nourriture et les souvenirs ont tous deux vocation à faire durer quelque chose de périssable dans le temps, qui est voué à disparaître. La nourriture est essentielle à la bonne santé du corps, sans elle, le corps est voué à une mort certaine. Tandis que si l'on perd nos souvenirs et que l'on oublie, il ne resterait de nous d'une enveloppe corporelle vide, ne vivant qu'à travers les yeux de ceux qui nous ont accompagnés durant notre vie.

---

<sup>84</sup> Wim Delvoye est un artiste flamand né en janvier 1965. Il est notamment connu pour sa série d'œuvres *La Cloaca* utilisant divers types de matériaux. [en ligne] < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Wim\\_Delvoye](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wim_Delvoye) > (consultée le 10 avril 2019)





Fig.36. Wim Delvoye, *Cloaca*, 2000, installation, 1157 x 78 x 270 cm, Museum Kunst Palast, Düsseldorf

Après avoir illustré notre propos à l'aide du manga Food Wars, ce dernier nous a permis d'engager le sujet du corps du point de vue des sens. En effet, nous possédons cinq sens qui, à travers notre chair, nous servent notamment à percevoir notre environnement, à interagir avec autrui et à éprouver différentes sensations. Ces sens nous permettent d'éveiller notre appétit, de prendre du plaisir dans l'acte de manger, mais aussi nous construire en tant qu'individu au travers des souvenirs. C'est grâce à eux que ces moments deviennent des instants de convivialité, de partage, de bonheur mais surtout un acte vital. Stimuler et écouter ses sens est indispensable pour mieux se connaître, mieux connaître son environnement, et permettre une découverte perpétuelle de nouvelles sensations à tous moments de la vie. Nos sens sont des ingrédients essentiels à la création et à la conservation des souvenirs. Cette conservation peut prendre plusieurs formes, matérielle à l'aide d'un objet ou immatérielle à travers le corps.

## CONCLUSION

Ce mémoire avait pour ambition d'interroger plusieurs supports qui mènent à la conservation. Ce sujet est né de mon expérience personnelle lié aux repas de famille et de la volonté de vouloir garder avec moi ces moments de vie. Il a fallu dans un premier temps définir ce qu'est un repas de famille ainsi que son importance sur l'individu mais aussi dans la société. Malgré de nombreux facteurs pouvant être à l'origine d'une déstructuration du repas, la commensalité reste une valeur essentielle. On peut voir notamment son influence dans notre quotidien, à la télévision, dans les séries ou encore les mangas. À mon sens, la conservation se manifeste de deux manières à travers le repas de famille. La première est avant tout de l'ordre de l'archive, par la trace matérielle qu'est la photographie. La seconde est la trace immatérielle du repas qui va être conservé dans notre corps grâce à nos sens.

La photographie, comme objet de conservation du souvenir, a une place importante au sein des familles. Bien qu'elle ne dise pas tout et qu'elle puisse laisser un sentiment de vide, elle reste essentielle à la construction d'un récit familial, accentué lorsqu'elle est rangée dans un album. L'alimentation, elle, n'a pas pour but premier de conserver un souvenir. Elle est un carburant pour le corps et lui permet alors de rester en bonne santé. Pendant la dégustation, ce corps doté de sens peut faire résonner une saveur avec un souvenir. Ainsi, la conservation permet de ne pas oublier. Elle est un mécanisme biologique que l'homme a su réutiliser au travers de supports physiques. Installation, boîte, aliment, photographie ou album, ces différents éléments ont vocation à durer dans le temps, au-delà de leur créateur, et ainsi à transmettre la mémoire. Mais nous avons vu que cela n'empêchait pas l'oubli car la potentielle destruction de l'objet ou la perte de son contexte peut alors causer la mort du souvenir. Aujourd'hui, il semblerait que cette crainte de l'oubli soit plus nuancée, notamment avec les nouvelles méthodes de conservation et de partage sur les réseaux sociaux, amorcées par le phénomène du *foodporn*. Il en est de même pour le geste, alors que l'on tournait les pages d'un album, on a tendance maintenant à glisser notre doigt sur un écran. Il serait intéressant de questionner notre rapport à la conservation des souvenirs au regard de ces nouvelles plateformes et appareils permettant un partage quasi immortel, massif et éternel de nos vies. On pourrait s'interroger aussi sur la substance de ce qui reste, une fois pris dans le

flux de cette multitude d'images. Si l'on compare à cette fameuse madeleine de Proust, le sachet de lavande de ma grand-mère, est un moment long, fort où le temps est suspendu. Ce reste de souvenirs peut paraître plus fugace et moins impactant.

## BIBLIOGRAPHIE

### OUVRAGE

- ARIES Paul, *Petit Manuel Anti-MacDo à l'usage des petits et des grands*, Villeurbanne : Éd. Golias, 1999, 96p
- ATTALI Jacques. *Histoires de l'alimentation : de quoi manger est-il le nom ?*. Paris : Pluriel, 2021, 360p
- BARTHES Roland. *La chambre claire. Note sur la photographie*, Paris : "Cahiers du cinéma" : Gallimard : Seuil, 1980, 192p. ("Cahiers du cinéma" Gallimard ; 2)
- BOURDIEU Pierre, CASTEL Robert, *Un art moyen : essai sur les usages sociaux de la photographie*, Paris, les Éd. de minuit, 1965, 360p. (Le Sens commun)
- BOURRE Jean-Marie, *La diététique du cerveau, de l'intelligence et du plaisir*, Paris : O. Jacob, 1990, 302p. (Le grand livre du mois)
- BOURRIAUD Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon : les Presses du réel, 1998, 128 pages. (Documents sur l'art)
- BOUTAUD Jean-Jacques, *Le sens gourmand, de la commensalité « du goût » des aliments*, Paris : J.-P. Rocher, 2005, 200p.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris : Michel Lévy frères, 1869, 339p.
- DE CERTEAU Michel, *L'invention du quotidien I. L'art de faire*. Paris : Gallimard, 1994. 416p. (Collection Folio. Essais)
- DE CERTEAU Michel, *L'invention du quotidien II. L'art de faire*, Paris : Gallimard, 1994, 448p. (Collection Folio. Essais)

- DURAND Régis, *Le regard pensif: lieux et objets de la photographie*. Paris, La Différence, 1990, 218p. (Mobile matière ; 13)
- ERBETTA Alejandro. *Photographie & (re)construction d'histoires*. Paris : l'Harmattan, 2019, 155p
- FISCHLER Claude, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris : O. Jacob, 2001, 440p. (Poches Odile Jacob ; 43)
- JONAS Irène, *Mort de la photo de famille. De l'argentique au numérique*, Paris : l'Harmattan, 2010, 214p. (Logiques sociales. Série Études culturelles)
- LAVELLE Christophe, MERLIN Marie, *Je mange donc je suis : petit dictionnaire curieux de l'alimentation / sous la direction de Christophe Lavelle et Marie Merlin* Paris : Muséum national d'histoire naturelle, 2019, 211p.
- LE BRETON David, « L'aliment est un objet sensoriel total ». In : *La saveur du monde*, Paris : Éd. Métailié, 2006, 451p. (Collection Traversées)
- MARQUIS DE SADE, *L'Histoire de Juliette, ou les Prospérités du vice*, Paris : le Grand livre du mois, 1993, 310p.
- MUXELL Anne, *Individu et mémoire familiale*, Paris : Nathan, 1996, 226p. (Essais et recherches. Série Sciences sociales)
- ONFRAY Michel, *Le ventre des philosophes : critique de la raison diététique*, Paris : Librairie générale française, 1990, 182p. (Le Livre de poche. Biblio essais ; 4122)
- ONO Yoko, *Grapefruit : a book of instructions + drawings / by Yoko Ono ; introduction by John Lennon*, New York ; Londres ; Toronto ; Sydney : Simon & Schuster, 2000
- POULAIN Jean-Pierre, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse : Privat, 2008, 235p

- ROUILLE André, *La photographie. Entre document et art contemporain*, Paris : Gallimard, 2005, 704p. (Folio. Essais ; 450)
- RIVIERE Claude, « Le cérémonial du manger », In : *Les rites profanes*. Paris : Presses universitaires de France, 1995, 510p. (Sociologie d'aujourd'hui)
- SARTRE Jean-Paul, *L'être et le Néant : essai d'ontologie phénoménologique*, Paris : Gallimard 1976, 691p
- SONTAG Susan, *Devant la douleur des autres*, Paris : C. Bourgois, 2003, 138p
- ZASK Joëlle, *Participer. Essai sur les formes démocratiques de la participation*, Lormont : le Bord de l'eau, 2011, 326p

## MÉMOIRE

- VALVERDE ROS Irène, *La question de l'identité autour de la photographie de famille en milieu rural : une approche en Moldavie*, Mémoire de Master 1, 101p. Aix-En-Provence : AMU ALLSH - Aix-Marseille Université - Faculté des Arts, Lettres, Langues et Sciences Humaines : 2016
- JACQUIN-PIQUES Agnès, *Etude du contrôle hédonique de la prise alimentaire par l'analyse des potentiels évoqués gustatif*, Thèse, 248p. Dijon : Université de Bourgogne : 2016

## ARTICLE

- ANAUT Marie, « Transmissions et secrets de famille : entre pathologie et créativité », *La revue internationale de l'éducation familiale*, n°22, 2007, pp.27-42
- ARIFON Olivier, RICAUD Philippe, « Regard anthropologique sur les cultures de la table, Négocié en Occident et en Chine », *Communication*, n°25/1, 2006, pp.161-169

- BERTRON Juliette, « Sophie Calle, Douleur exquise : le récit de l'intime comme objet de la démarche artistique », *Sociétés & Représentations*, n° 33, 2012, pp.13-36
- CHALFEN Richard, « La photo de famille et ses usages communicationnels », *Études photographiques*, n° 32, 2015
- CSERGO Julia, « L'art culinaire ou l'insaisissable beauté d'un art qui se dérobe ». *Sociétés & Représentations*, n° 34, 2012, pp.13-36
- DOUGLAS Mary, NICOD Michael, « *Taking the biscuit : the structure of British meals* », *New society*, 1974, n° 637, pp.744-747
- DUFOURMANTELLE Anne, « L'hospitalité, une valeur universelle ? », *Insistance*, n° 8, 2012, pp.57-62
- ERNAUX Annie, VIART Dominique, « Repas de famille. Entretien avec Annie Ernaux », *ELFe XX-XXI*, n°7, 2020
- FISCHLER Claude. « Gastro-nomie et gastro-anomie », *Communications*, n° 31, 1979, pp.189-210
- FISCHLER Claude, « Le repas familial vu par les 10-11 ans », *Cahiers de l'Ocha*, n°6, 1996, pp.64
- GUICHARD-ANGUIS, Sylvie, « Les douceurs du Japon, évocations éphémères de la « Beauté japonaise » (Nihon no bi) », *Sociétés & Représentations*, n° 33, 2012, pp.13-23
- JONAS Irène, « L'interprétation des photographies de famille par la famille », *Sociologie de l'Art*, OPuS 14, 2019, pp.53-70
- MAILLET Chloé, « La parenté comme méthode (des portraits de famille à la génération artistique) », *Images re-vues*, Hors-série 9, 2020

- PERIER Pierre, « La mémoire des familles populaires. Effets biographiques des perspectives et souvenirs de vacances », *Cahiers internationaux de sociologie*, n°115, 2003, pp.205-227
- RICHARD Philippe, « À propos de l'origine des manières de table de Claude Lévi-Strauss », *L'homme et la société*, n°11, 1969, pp.179-191
- ROZIN Paul, « La magie sympathique » In : FISCHLER, Claude, Dir. *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris : Ed. Autrement, 1996, pp.22-37
- TICHIT Christine, « Du repas familial au snack entre copains : le point de vue des enfants sur leur alimentation quotidienne (enquête en milieu scolaire à Paris, France) », *Anthropology of food*, n°9, 2015
- HATT Etienne, « Le sens de la famille », *artpress*, n°469, 2019, p.10

## SITOGRAPHIE

- LE MAGNEN Jacques, SCHLIENGER Jean-Louis, ALIMENTATION (Aliments) - Prise alimentaire, Encyclopædia Universalis [En ligne], < <https://www.universalis.fr/encyclopedie/alimentation-aliments-prise-alimentaire>> (consultée le 10 mars 2021)
- CNRTL, CONSERVATION : Définition de CONSERVATION [En ligne], < <https://www.cnrtl.fr/definition/conservation>> (consultée le 10 mars 2021)
- ASBL Rencontres Inattendues, Lunch de « La raison gourmande » [En ligne], < <https://lesinattendues.be/evenement/lunch-de-raison-gourmande/>> (consulté le 10 février 2021)
- Groupe Meeschaert, Bolin Liu - Collection Meeschaert [En ligne], < <https://collection.meeschaert.com/artiste/bolin-liu> > (consultée le 12 février 2020)



- Archives Arte-tv, Entretien avec Christian Boltanski [En ligne], < [http:// archives.arte-tv.com/fr/archives\\_52217.html](http://archives.arte-tv.com/fr/archives_52217.html) > (consulté le 20 février 2020)
- Wikipedia, Rirkrit TIRAVANIJA [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Rirkrit\\_Tiravanija](https://fr.wikipedia.org/wiki/Rirkrit_Tiravanija) > (Consultée le 25 avril 2019)
- RMN - Grand Palais, Rirkrit Tiravanija, Soup/No Soup [En ligne], < <https://www.grandpalais.fr/fr/evenement/rirkrit-tiravanija-soupno-soup> > (Consultée le 25 avril 2019)
- Wikipédia, Cuisine Japonaise [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_japonaise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_japonaise) > (Consultée le 19 avril 2019)
- Wikipédia. Pyramide des besoins [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyramide\\_des\\_besoins](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyramide_des_besoins) > (Consultée le 19 avril 2019)
- Wikipédia. Norman Rockwell [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Norman\\_Rockwell](https://fr.wikipedia.org/wiki/Norman_Rockwell) > (consultée le 10 novembre 2020)
- Wikipédia, Thomas Vinterberg [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Thomas\\_Vinterberg](https://fr.wikipedia.org/wiki/Thomas_Vinterberg) > (consultée le 10 novembre 2020)
- Wikipédia, Claude Fischler [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Claude\\_Fischler](https://fr.wikipedia.org/wiki/Claude_Fischler) > (consultée le 25 octobre 2020)
- Wikipédia, Nicolas Bourriaud [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Nicolas\\_Bourriaud](https://fr.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Bourriaud) > (consultée le 10 avril 2019)
- Wikipédia, Wim Delvoye [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Wim\\_Delvoye](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wim_Delvoye) > (consultée le 10 avril 2019)
- Wikipédia, Tantale fils de Zeus [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Tantale\\_fils\\_de\\_Zeus](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tantale_fils_de_Zeus) > (consultée le 13 mars 2019)
- Wikipédia, Yoko Ono [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Yoko\\_Ono](https://fr.wikipedia.org/wiki/Yoko_Ono) > (consultée le 13 mars 2019)

- Wikipédia, Le Cru et le Cuit [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Le\\_Cru\\_et\\_le\\_Cuit](https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_Cru_et_le_Cuit) > (consultée le 13 octobre 2020)
- Wikipédia, Daniel Spoerri [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Daniel\\_Spoerri](https://fr.wikipedia.org/wiki/Daniel_Spoerri) > (consultée le 20 mars 2019)
- Wikipédia, Donatien Alphonse François de Sade [En ligne], < [https://fr.wikipedia.org/wiki/Donatien\\_Alphonse\\_Fran%C3%A7ois\\_de\\_Sade](https://fr.wikipedia.org/wiki/Donatien_Alphonse_Fran%C3%A7ois_de_Sade) > (consultée le 16 mars 2021)
- ADEME, *Rapport d'étude pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire*, Etude, France, 2016, 164p.
- Nippon.com, O-bon : la fête en l'honneur des ancêtres [En ligne], < <https://www.nippon.com/fr/features/jg00098/> > (consultée le 16 novembre 2020)
- BAÿ Catherine, blanche-neige.fr : Snow Whites Banquet at the Pompidou Centre - July 2010 [En ligne], < <http://blanche-neige.fr/det.php?groid=1&movid=38> > (consultée le 05 novembre 2020)
- Actes du colloque, Le plaisir : ami ou ennemi de notre alimentation ? [En ligne], < <http://alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2011/07/Actes-12-2006.pdf> > (consultée le 15 février 2021)
- SELZ Dorothée, Dorothée Selz | Sculptures | MIRALDA-SELZ [En ligne], < <http://web.archive.org/web/20200621161500/http://www.dorothee-selz.com/fr/sculptures/miralda-selz-spoerri.php> > (consultée le 10 mars 2021)
- Larousse, Définitions : flaveur - Dictionnaire de français Larousse [En ligne], < <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/flaveur/34069> > (consultée le 10 mai)
- ELMES, Simon. The secrets of Andy Warhol's time capsules [En ligne], < <https://www.bbc.com/news/magazine-29125003> > (consultée le 18 mai 2021)
- SECCI Mathilde, *Qu'est-ce qu'une madeleine de Proust ?* [En ligne], < <https://lesavaistu.fr/quest-ce-quune-madeleine-de-proust/> > (consultée le 18 mai 2021)

- GRALON, La Fourchette : Histoire D'une Invention [En ligne], < [www.gralon.net/articles/materiel-et-consommables/equipement-cafe—hotel-et-restaurant/article-la-fourchette---histoire-d-une-invention-3123.htm](http://www.gralon.net/articles/materiel-et-consommables/equipement-cafe—hotel-et-restaurant/article-la-fourchette---histoire-d-une-invention-3123.htm) > (consultée le 10 mars 2021)
- Options, *On ne joue pas à table !* [En ligne], < <https://www.options.fr/blog/2013/02/on-ne-joue-pas-a-table/> > (consultée le 15 mars 2021)
- DIVAN FUMOIR BOHEMIEN, Dîner Cannibale, 2010 [En ligne], < <http://florizel.canalblog.com/archives/2010/03/19/17290648.html> > (consultée le 14 mars 2021)
- Grand Palais, *Carambolages : les secrets des œuvres - Bol en forme de sein présumé de Marie-Antoinette*, 2016 [En ligne], < <https://www.grandpalais.fr/fr/article/carambolages-lessecrets-des-oeuvres-bol-en-forme-de-sein-presume-de-marie-antoinette> > (consultée le 13 mars 2021)
- Youtube, Le Design Culinaire : Révolution gastronomique ! [En ligne], < <https://www.youtube.com/watch?v=WGlV8YiKTIs> > (consultée le 13 mars 2021)
- Cuisine Collection, Héritage et tendance de la cuisine française [En ligne], < <http://ja6.free.fr/chapitres/provinces/chapitres/heritage.htm> > (consultée le 10 mars 2021)
- Paris-Art, Le Banquet [En Ligne], < <https://www.paris-art.com/le-banquet-2/> > (consultée le 5 novembre 2020)
- TAVOULIS Gabriel, MATHE Thierry, Le modèle alimentaire français contribue à limiter le risque d'obésité [En ligne], < <https://www.credoc.fr/publications/le-modele-alimentaire-francais-contribue-a-limiter-le-risque-dobesite-the-french-dietary-pattern-helps-to-limit-the-risk-of-being-fat> > (consultée le 27 avril 2019)
- VILLEVEILLE Lia, Esthétique relationnelle / N.Bourriaud [En ligne], < <https://unmondemoderne.wordpress.com/2012/01/06/esthetique-relationnelle-n-bourriaud/> > (consultée le 24 avril 2019)

- Article Le Monde, « Le repas à la française ? "Autour d'une table, avec des convives" » [En ligne], < [https:// www.lemonde.fr/gastronomie/article/2010/11/17/le-repas-a-la-francaise-autour-d-unetable-avec-des-convives\\_1441036\\_1383316.html](https://www.lemonde.fr/gastronomie/article/2010/11/17/le-repas-a-la-francaise-autour-d-unetable-avec-des-convives_1441036_1383316.html) > (consultée le 15 avril 2019)
- GESBERT Olivia, La Grande table culture [En ligne], < <https://www.franceculture.fr/emissions/la-grande-table-1ere-partie/helene-darroze-le-bonheur-est-dans-lassiette>> (consultée le 5 avril 2019)
- INSEE, Le temps de l'alimentation en France, [En ligne] < <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281016> > (consultée le 27 avril 2019)
- LATREILLE Martin, OUELLETTE Françoise-Romaine, Le repas familial. Recension d'écrits [En ligne], < <http://espace.inrs.ca/id/eprint/4988/1/LeRepasFamilial.pdf> > (consultée le 27 avril 2019)
- L'officiel, Wim Delvoye : les 12 œuvres les plus controversées de l'artiste belge [En Ligne], <<https://www.lofficiel.be/art-culture/wim-delvoye-les-oeuvres-qui-ont-le-plus-marques-le-public> > (consultée le 10 mai 2021)
- GRAU Rémi, La place des 5 sens dans l'alimentation [En Ligne], < [https:// docs.wixstatic.com/ugd/bac1df\\_033b7305e46e4ff6a623ad9cae867459.pdf?index=true](https://docs.wixstatic.com/ugd/bac1df_033b7305e46e4ff6a623ad9cae867459.pdf?index=true) > (consultée le 12 mai 2021)
- RAVEN, [Food Wars ! / Shokugeki no Soma] Plaisir de manger, Sensorialité et orgasme culinaire ? [En Ligne], < <http://www.dietetgeek.com/2019/10/20/food-wars-shokugeki-no-soma-plaisir-demanger-sensorialite-et-orgasme-culinaire/> > (consultée le 10 mai 2021)
- Musée de l'Homme, Je mange donc je suis [En Ligne], < [https:// www.museedelhomme.fr/fr/programme/expositions-galerie-lhomme/je-mange-je-suis-3970](https://www.museedelhomme.fr/fr/programme/expositions-galerie-lhomme/je-mange-je-suis-3970) > (consultée le 2 février 2021)
- Le Laboratoire du GESTE. Focus 7 : Manger [En Ligne], < [http:// www.laboratoiredegeste.com/spip.php?article565](http://www.laboratoiredegeste.com/spip.php?article565) > (consultée le 14 octobre 2020)

- ARBORIO Marine. L'Homme et la consommation alimentaire [En Ligne], < <https://wsimag.com/fr/gastronomie/11078-lhomme-et-la-consommation-alimentaire> > (consultée le 10 avril 2021)
- DE LABARRE Matthieu. Les trois dimensions de l'expérience alimentaire du mangeur : l'exemple du Sud-Ouest français [En Ligne], < <https://journals.openedition.org/aof/1206> > (consultée le 20 janvier 2021)
- HUYNH-MAI, Nam-Anh. Le Foodporn sur les réseaux sociaux : un phénomène culinaire et social ? [En Ligne]. < <https://lesmondesnumeriques.net/2018/02/05/le-foodporn-sur-les-reseaux-sociaux-un-phenomene-culinaire-et-social/> > (consultée le 16 février 2021)
- France Culture. "Je mange donc je suis": l'expo [En Ligne]. < <https://www.franceculture.fr/emissions/les-bonnes-choses/je-mange-donc-je-suis> > (consultée le 5 novembre 2020)
- France Culture, Expo : Je mange donc je suis - Prendre la parole - La France et les pays du G5 Sahel ont-ils trouvé un sens à leur mission ? [En Ligne]. < <https://www.franceculture.fr/emissions/les-petits-matins/les-petits-matins-321> > (consultée le 5 novembre 2020)
- France Culture. L'étrange pratique de la photo culinaire [En Ligne]. < <https://www.franceculture.fr/emissions/ce-qui-nous-arrive-sur-la-toile/letrange-pratique-de-la-photo-culinaire> > (consultée le 5 novembre 2020)
- Un Gaijin au Japon. Manger au Japon: les règles à connaître, [En Ligne], < <https://www.gaijinjapan.org/manger-au-japon/> > (consultée le 5 juin 2021)

## FILMOGRAPHIE

- Festen, réalisé par Thomas Vinterberg, Collectif MxM, 1998

- Food Wars, réalisé par Yoshitomo Yonetani, J.C. Staff, 2015
- La Grande Bouffe, réalisé par Marco Ferreri, Mara Films / Capitolina Produzioni Cinematografiche / Films 66, 1973
- Le Cuisinier, le voleur, sa femme et son amant, réalisé par Peter Greenaway. Allarts / Elsevier-Vendex Film Beheer, 1989
- March Comes Like a Lion, réalisé par Akiyuki Shinbou, Shaft, 2016
- Modern Family, réalisé par Michael Spiller, Jason Winer (en) et Chris Koch 20th Century Fox Television / Lloyd-Levitan Productions / Picador Productions, 2009