HAL
open science

Introduction au numéro thématique “ Scènes et scénographies alimentaires ”

Serge Chaumier, Jean-Jacques Boutaud

To cite this version:

Serge Chaumier, Jean-Jacques Boutaud. Introduction au numéro thématique “ Scènes et scénographies alimentaires ”. Culture et Musées, 2009, n°13, pp. 13-25. hal-00454053

HAL Id: hal-00454053

https://hal.science/hal-00454053

Submitted on 18 Feb 2010

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.

CULTURE & MUSÉES N°13

SCÈNES ET SCÉNOGRAPHIES ALIMENTAIRES

Sous la direction de

JEAN-JACQUES BOUTAUD
& SERGE CHAUMIER

ISABELLE RIEUSSET-LEMARIÉ
Un dis élargie

EMMANUELLE LAMBERT
s
ou he

STÉPHANIE SAGOT
& JÉRÔME DUPONT
Un re ?

PIERRE BERTHELOT
« »

MARTIN R. SCHÄRER
La mise entation

MARC GRODWOHL
La scénogra choucroute

Expériences et
points de vue
Lectures et nouvelles

ACTES SUD

Sommaire

13
Introduction

27
Un dispositif de commensalité élargie :
scénographie ouverte et théâtre d'improvisation
Isabelle Rieusset-Lemarié

49
Les médiations gustatives ou l'art de la mise en bouche
Emmanuelle Lambert

71
Un postmodernisme culinaire ?
Mise en œuvre et mise en scène
chez Michel Bras et Ferran Adrià
Stéphanie Sagot et Jérôme Dupont

91
« Du Bruit dans la Cuisine » :
L'apport de la muséologie pour penser
une scénographie marchande autour de la gastronomie
Pierre Berthelot

115
La mise en exposition de l'alimentation :
L'exemple de l'Alimentarium de Vevey
Martin R. Schärer

131
La scénographie du cochon et de la choucroute :
Mémoires d'écomusée d'Alsace (1984-2006)
Marc Grodwohl

153
LECTURES ET NOUVELLES

Jean-Jacques Boutaud
Serge Chaumier

INTRODUCTION

Dire le goût relève de la gageure, cependant la précision stylistique peut chercher à en décrire les subtilités par des mots finement ciselés. La chose est envisageable. Mais le montrer, l'exposer... Voilà qui relève du défi, et presque de l'insurmontable. À moins d'un grand travail de synesthésie, d'un beau transfert de sensations, on voit mal comment se sortir de l'impasse si l'on ne propose pas un minimum de contact avec la sensation première, élémentaire : goûter l'aliment, avoir des impressions en bouche.

En l'absence de saveur, de perception rapide, directe et immédiate, l'expression du goût en est réduite aux mots, aux images, aux objets, aux mises en scène de toutes sortes. Triste constat ou merveilleuse opportunité ? Tout est là. Une exposition sur le goût ne donnant pas l'occasion de goûter risque de laisser le sentiment amer de passer à côté de son objet. Et quand bien même elle s'aventurerait à faire goûter ce qui participe de son programme, que pourrait-elle vraiment y gagner en valeur de médiation, d'exposition, au-delà du plaisir éventuel de consommer sur place ? Que l'on prenne la question d'un côté ou de l'autre, on ne voit naître qu'une certaine insatisfaction, comme si l'objet se dérobait, en raison même de son caractère abstrait, intime, éminemment personnel.

La contradiction n'est cependant qu'apparente. Elle cache même de toute évidence une problématique plus fondamentale. Ne serait-ce pas justement lorsqu'il y a traduction, pour ne pas dire sublimation, que se découvre le territoire de l'art, et plus largement de la culture dans son sens premier ? Tant qu'il s'agit de rendre compte directement des phénomènes, l'effet de réalité est saisissant, mais nous demeurons dans la sphère de l'expérience commune, ce n'est que lorsqu'une médiation s'opère et qu'elle nous fait entrevoir une réalité par sa mise en représentation que l'expérience extraordinaire est patente. Cette constatation dans son apparente simplicité semble riche de conséquences pour articuler ce qui est de l'ordre de l'art et de la culture de ce qui est de l'ordre des pratiques sociales ordinaires. Or, ce sont bien ces deux territoires, historiquement longtemps disjoints, qui sont largement confondus à présent.

Plus que pour tout autre objet, la thématique de ce numéro nous en rappelle l'évidence. Le goût, la cuisine, la gastronomie, la création culinaire... il est permis de lire dans cette progression à la fois un

continuum et un changement de registre. Comment délimiter ce qui serait d'un ordre ou d'un autre alors que tout invite à les confondre ? Ce thème nous semble particulièrement emblématique d'une évolution générale du secteur culturel, qui conduit d'une conception héritée de Malraux à la nôtre, en passant par Jack Lang dont on sait qu'il a légitimé les arts du goût au sein du ministère. La façon d'appréhender, d'un même élan, ce qui est de l'ordre de la création – d'un culturel en lien intime avec l'art – et ce qui est de l'ordre de la culture – au sens anthropologique du terme – révèle plus que nulle part ailleurs ces équivoques.

Nous l'avons ressenti en composant ce numéro. Si notre intention était bien de centrer les contributions sur les rapports entre gastronomie et culture, les nombreuses propositions d'articles visant à rendre compte de coutumes et pratiques alimentaires, dans telle ou telle région du monde, ouvraient alors sur une approche ethnographique, éloignant des thématiques habituelles de la revue. Or, ce mouvement était moins la résultante d'une problématique mal définie au départ qu'un reflet de l'évolution du secteur culturel, en son ensemble. Cela ressort, à l'heure où, précisément, le ministère semble chercher un sens à son action, dans la philosophie pour le moins ambiguë de valorisation de la diversité culturelle, comme en témoigne, entre autres, cette volonté de faire reconnaître la cuisine française au titre du patrimoine immatériel de l'humanité auprès de l'UNESCO. Les arts de faire, comme les a appelés Michel de Certeau, ont ouvert depuis longtemps maintenant la voie à une confusion grandissante entre ce qui est de l'ordre des pratiques coutumières, fussent-elles porteuses d'une part d'innovation, et la recherche patiente et méthodique d'arrachement à ses attaches pour découvrir de nouveaux territoires. Ce qui était jusque-là identifié comme du ressort du ministère de la Culture devient alors brouillé, confondu avec le tout-venant de la vie quotidienne.

Loin de nous pourtant l'idée de nier l'importance des dimensions sociétales. Car ce qui définit justement la mise en culture, au sens de culture cultivée, et non au sens anthropologique, c'est la mise en représentation, c'est la distanciation et la transformation par un regard singulier de ce qui peut provenir du reste de la vie quotidienne et qui en assure alors le terreau, l'inspiration. Ce que font les artistes. C'est ainsi, lors des expositions de la galerie Fraîch'Attitude à Paris, par exemple, mais c'est le cas aussi de tout muséographe qui met en scène, dans une exposition d'ethnographie, les coutumes et rites d'un pays. Dans les deux cas de figure, c'est bien d'une mise à distance qu'il s'agit, par un regard, artistique ou scientifique, qui sélectionne, trie, propose et interprète pour communiquer à un public qui va s'emparer de cette matière et se l'approprier pour la réinvestir à sa manière. Ce sont ces formes que vise à explorer ce numéro, celles qui supposent une transposition et non la description des habitudes alimentaires de tel ou tel, fussent-elles des plus complexes et des plus passionnantes.

Car il serait absurde de prétendre que manger n'est que manger. L'acte d'ingestion n'est finalement que marginal dans la longue chaîne des processus, des ritualisations, des symbolisations, des réinvestissements affectifs et des affirmations identitaires. Le musée peut témoigner de l'ensemble de ces différents aspects, dans leurs évolutions historiques, dans leurs métamorphoses contemporaines, dans leurs devenirs. Par des objets, des témoignages sonores et visuels, des artefacts de toutes sortes qui mettent en scène les faces cachées de l'acte lui-même. Alors, parler de l'aliment et du rapport que les hommes entretiennent avec lui dépasse de loin la simple question du goût pour dévoiler des aspects bien plus vastes.

Car le sujet fascine. Le goût s'invite à toutes les tables de discussion sur la vie, le monde, la société. Question de valeurs : le plaisir et la santé ; la tradition et l'innovation ; l'interdit et la liberté ; le local et le global. Vaste menu, pour débattre, au quotidien, de la chose alimentaire, avec les sempiternelles antiennes sur la mort du goût ou sa renaissance, sa disparition programmée par l'industrie ou la malbouffe, ou son invention permanente, avec toutes les ressources de la modernité.

Place à l'imaginaire surtout. Le goût est affaire de signes, de symboles, de représentations. Par la magie de l'incorporation, ce n'est pas seulement un aliment qu'on ingère, mais tout ce qui lui donne sa consistance symbolique : des pratiques, des lieux, des personnes, des moments de vie. Tout ce qui vient se cristalliser ou se condenser dans la construction identitaire du sujet. Manger c'est incorporer un monde, c'est habiter un espace mental et non seulement sentir « descendre » des aliments, mais, bien davantage, « monter » des images, des émotions, une infinité de signes qui participent, le plus souvent, du partage.

Manger seul est une occasion d'exception, ou une situation toujours marginale (Masson, 2004), par rapport au besoin de manger ensemble, en société. Manger, assurément, mais manger avec autrui. Partager un repas, un moment, dans le rite des traditions familiales ou le rythme des occasions sociales. Être à table ressortit à la communication, voilà qui est un argument pour l'exposition, mais aussi à la communion et à l'excommunication, avec toute la gamme des relations humaines associées à toutes les formes de commensalité. Comment imaginer que les musées passent à côté d'une activité aussi universelle, où se joue si profondément le rapport entre nature et culture ? Des dimensions ontologiques, sans pareil, qui convoquent depuis toujours et partout le temps, l'espace, les hommes. Un fait social total, diront certains ; pour d'autres, un événement unique, dans les fibres les plus intimes de notre être. Le goût, pris dans le rouage des systèmes, des structures, des normes et des formes ; le goût comme moment auroral ou phénoménal du sens.

Voilà donc matière, si ce n'est du pain béni, pour communiquer, à partir de la saveur, sans voir dans la communication une activité additionnelle ou supplétive au goût, mais sa condition même

d'exercice, à la fois naturelle et culturelle. Penser le goût et lui donner sa dimension véritable, au-delà de la saveur, tant un corps de représentations et de signes participe de la formation du goût, non réductible, précisément, à la saveur. Et s'il fallait aller plus loin, dans l'extension du domaine du goût, avec, par là, toutes les ressources offertes aux mondes de l'exposition, nous savons que la langue française, comme l'anglais ou l'allemand, s'amuse de la polysémie du terme et, mieux encore, du syncrétisme entre goût sapide et goût culturel, saveur et savoir (étymologie commune : *sapere*). L'esthésique et l'esthétique, saveur et valeur, dans un lien indissoluble et parfois inextricable.

Ainsi conçue, la mise en place des scénographies alimentaires s'émancipe doublement. D'une part, du seuil physiologique du goût, réduit aux saveurs, aux sensations, toujours délicates à gérer en situation pratique, d'économie de la visite et de parcours de médiations. Émancipation, d'autre part, du cadre des arts culinaires qui, en tant que tels, ont toute leur place dans un musée, mais ont toujours souffert, à l'égard de la culture, d'un problème de définition et de périmètre, et, surtout d'un appariement avec le corps et les franges inférieures du sensible, par opposition à l'éther de l'intelligible. Ce que rappellent utilement Jérôme Dupont et Stéphanie Sagot : « La hiérarchie entre les arts s'instaure alors dans une gradation allant d'un art intellectuel et non matériel à un art matériel non intellectuel. Dans ce contexte, la musique, située depuis l'Antiquité au côté des mathématiques dans les arts libéraux, ne peut que dominer un art pictural encore trop entaché par le sensible qui lui-même domine un art culinaire fondé sur l'ingurgitation du monde au cœur même du corps. »

Un point de vue aujourd'hui dépassé, dans la réévaluation des frontières labiles entre sensible et intelligible, les zones d'échanges permanentes entre les voies de contact avec le goût. Avec une vision assumée du sensible, et même une attraction pour le mettre en scène dans les expositions, au risque, parfois, de rabattre le goût sur le prisme sensoriel et son pendant expérientiel. Certes, la valeur d'exposition du goût y gagne précisément en saveur, avec tout l'apport de la sensorialité sur le signifiant, du sensible sur le sens, voire du sensuel sur le textuel.

On comprend mieux, dès lors, l'intérêt de scénariser (versant narratif), scénographier (versant dispositif) le goût, avec son infini potentiel expressif, tout en valorisant de nouvelles formes de médiations articulées autour du polysensoriel, de l'expérientiel. Une immersion ou un réenchantement par les sens, et plus simplement par le sens. L'exposition comme expérience à vivre, et pas seulement comme visite. Vivre des émotions, des sensations, s'ouvrir à de nouveaux horizons sensibles ou répondre, déjà, à des sollicitations directes sur nos sens. Quel meilleur vecteur que le goût pour s'offrir une telle palette des sensations ? Avec une prime à la modernité, dès que le goût s'invite au musée, s'expose, se met en signes

et en scène, ce qui suppose, en raison même de son caractère immatériel, à la base, un grand travail d'imagination et de médiation, non réductible à quelques stimuli sensoriels disséminés, çà et là, dans l'exposition.

L'attrait pour le sensoriel, le polysensoriel, se manifeste dans toute approche du goût. Cela correspond à un premier niveau de difficulté pour figurer ou traduire cette modalité sensorielle, quand elle ne se referme pas sur la reconnaissance de la saveur mais s'ouvre à son spectacle. Le jeu de la synesthésie, qui est la règle dans l'univers perceptif (Merleau-Ponty, [1945] 1976), va faciliter les choses, en vertu des correspondances entre les sens, de leur permutation, pour goûter ce qui se voit ou s'entend, s'offre au sentir ou au toucher.

Un monde de sensations déjà riche, mais lui-même ouvert au déploiement de l'esthésie vers des dimensions esthétiques (les formes de communication) et éthiques (les valeurs associées). Le goût d'un aliment procède, en effet, d'une forme d'hypostase où se mêle, à toute perception d'une saveur, une représentation du moment, dont l'élaboration culmine dans la scène gastronomique : « Au-delà du besoin de manger, le plaisir de la table est comme une mise en scène : le *luxe* du désir. La nourriture désirée est une sorte de cérémonie ethnographique par laquelle l'homme célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie pour rien » (Revel, 1982). L'acte de manger participe d'une dramaturgie plus large, la scène commensale, réglée par la culture et des normes, mais vouée aussi au jeu, à l'improvisation des acteurs, selon des régimes de figuration extrêmement variés : scènes construites ou déconstruites ; ouvertes ou fermées ; privées ou publiques ; fastueuses ou frugales. Autant de dispositifs et de représentations disponibles pour la mise en exposition, pour la sollicitation du visiteur autour d'un imaginaire qui se déploie de l'aliment à la table, de la table à la scène commensale, avec tous ses acteurs et actants, et de la scène à l'*ethos* du mangeur, à sa culture. Là encore, il y a matière.

C'est pourquoi, même à concevoir le goût comme théâtre d'expérience pour le musée, il est illusoire de penser que cette expérience se limite, ou aurait intérêt à se limiter, à une stimulation multi ou polysensorielle, à l'instar des conceptions marchandes défendues par certains scénographes du goût, comme on le verra avec Pierre Berthelot. La superposition des termes visant l'homologation de l'expérientiel et du polysensoriel montré vite ses limites. De même que la réduction du goût à la saveur, à une sensation physiologique de base, même à présenter la grammaire des saveurs (sucré, salé, acide, amer, *umami*) sur le mode ludique ou didactique, bouche l'horizon de toute médiation élargie sur la question. Au contraire, en jouant sur les relations métonymiques que subsume le goût, entre saveur, aliment, table, mangeur, cultures alimentaires, ou esthésie, esthétique, éthique, on en restitue tout le sel.

On comprend mieux, dès lors, ce qui a motivé Barthes, après Brillat-Savarin, pour parler de l'*humanisme* du goût et de la gastronomie, sans avoir à forcer le trait, sur l'assiette élargie du phénomène : « Autrement dit, le discours est en droit d'*attaquer* la nourriture sous plusieurs pertinences ; c'est, en somme, un fait social total, autour duquel on peut convoquer des métalangages variés : ceux de la physiologie, de la chimie, de la géographie, de l'histoire, de l'économie, de la sociologie et de la politique [nous y ajouterions, aujourd'hui, la symbolique]. C'est cet encyclopédisme – cet "humanisme" – que recouvre, pour Brillat-Savarin, le nom de gastronomie. » (1975, 32.) À charge, pour l'exposition, d'*attaquer* elle aussi la nourriture par tous les bouts, ou d'avoir en perspective toutes ces dimensions discursives, figuratives, pour mieux saisir la densité symbolique de toute scène alimentaire et les ressources sémiotiques offertes à la médiation.

Un point de vue clairement exprimé, ici, par Martin R. Schärer, directeur de l'Alimentarium de Vevey. Revendiquant une approche interdisciplinaire et holistique, qui ne manque pas d'ambition, il prône la construction d'un espace, matériel et symbolique, susceptible d'englober « tous les aspects liés à l'alimentation, en partant de l'agriculture pour finir avec la digestion, sans oublier la dimension symbolique. Pour interpréter les expositions sur ce sujet, l'approche sémiotique semble par ailleurs la plus adéquate, notamment en considérant tout objet, mais aussi toute action produite par les visiteurs, comme sémiophores, ou porteurs de signes, qui renvoient à des faits ou phénomènes absents. L'alimentation se prête extrêmement bien à ces réflexions théoriques car, en plus d'être universelle, elle touche également à la vie quotidienne, publique et privée, de chacun d'entre nous ».

À voir les contributions rassemblées dans ce dossier, la diversité des contextes et des mises en scène alimentaires donne, en effet, une acuité particulière au regard sémiotique, tant les cadres d'expérience varient : du musée dédié à l'alimentation (Martin R. Schärer) à la célébration d'un vin, inscrite dans un dispositif commensal ouvert (Isabelle Rieusset-Lemarié) ; des médiations gustatives, à partir de dispositifs artistiques et muséaux (Emmanuelle Lambert) aux signatures gastronomiques de grands chefs qui questionnent la mise en œuvre et en jeu des arts culinaires (Stéphanie Sagot & Jérôme Dupont) ; des scénographies marchandes composant avec le monde gastronomique aux expériences menées dans un écomusée, sur des thématiques alimentaires précises (Marc Grodwohl).

Une multiplicité d'éclairages qui prouve combien il est possible d'*attaquer* la mise en scène alimentaire ou gastronomique, sous différents angles mais selon un déploiement figuratif qui trouve sa cohérence, d'une contribution à l'autre. Puisqu'il est question de scénographies alimentaires et de dispositifs de mise en scène, on ne sera pas surpris de voir cette dimension figurative organiser le

rapport au sens et les niveaux de pertinence sémiotique, selon un parcours désormais bien identifié (Fontanille, 2007) : au premier plan, les *signes*, dans leur dimension sensible et sensorielle ; les *textes* qui, dans leur totalité signifiante, les orientent (expérience intentionnelle-interprétative) ; les *objets* et les *dispositifs*, dans leur dimension matérielle, préfigurant une forme relationnelle ; les *situations* ou scènes prédicatives qui impliquent, dans le faire et les pratiques, des actants, des rôles, des actes, des modalisations ; les *stratégies* des acteurs, précisément, qui rassemblent ces pratiques et les orientent, selon un certain point de vue, ou une certaine visée de programmation (le parvenir) ou de disponibilité au potentiel de situation (l'advenir) ; les *formes de vie*, enfin, qui coiffent, les stratégies des acteurs (usagers ou institutions), selon un dispositif d'expression stabilisé, un style exprimant une attitude, avec ses valences et ses valeurs : « C'est justement la progressive élaboration de l'expérience qui dégage la déclinaison des niveaux successifs, et, du même coup, en révèle les liens avec les objets d'analyse de niveau inférieur : expérience figurative (sensible) ; expérience interprétative et textuelle ; expérience pratique ; expérience des conjonctures et des ajustements ; expérience des styles et des comportements *(ethos)*. » (Fontanille, 2007.)

Il est particulièrement révélateur de voir se manifester, d'une contribution à l'autre, ces différents niveaux de pertinence, comme principe organisateur d'un parcours figuratif, à l'intérieur de scénographies alimentaires, peut-être riches de leurs différences, mais en apparence très éloignées dans les pratiques. À travers les niveaux figuratifs de ces mises en scène, considérées non plus séparément, dans leur diversité, mais globalement, dans leur complémentarité, on voit naître une cohérence pour le moins utile à toute réflexion structurée sur ces dispositifs.

Nous n'en donnerons ici qu'une illustration très parlante, pour chacun de ces niveaux figuratifs.

1. *Les signes, figures expressives ou indices sensoriels* : ils ressortissent à une approche sur le goût capitalisant sur le sensoriel, le polysensoriel, la pression immersive en contexte sensoriel. Ce que nos auteurs vont pointer en termes d'attractivité, mais de programmation instrumentale, aussi, du champ de l'expérience. Ici, avec Michel Bras, on retiendra le syncrétisme (méta)physique d'un plat et d'un plateau, d'un terroir, dans la mise en figure d'éléments sensibles : « Il y a un tas d'images que j'ai captées sur mon plateau et il y en a une qui m'a marqué particulièrement, et ce depuis longtemps. C'est ce rapport de l'ombre et de la lumière, ce sentiment d'altitude et d'élévation [...] Ce que je souhaitais traduire, c'est « un peu ce que l'on ressent aujourd'hui, la densité de l'ombre et ces raies de lumière. C'est comme de la brillance. » (Sagot & Dupont.) Mais ailleurs, on s'inquiète des transferts trop rapides ou des applications trop directes qui pourraient se faire entre les conceptions

fonctionnalistes des sciences de gestion, sur le plan du marketing sensoriel, et des lieux d'exposition étrangers à des logiques marchandes (Berthelot).

2. *Les textes et documents* : ils relèvent, à l'intérieur d'une exposition, d'une organisation paradigmatique en thèmes, en espaces voués à remplir telle fonction encyclopédique (Schärer) ou telle fonction d'ancrage au service de cet humanisme du goût, déjà évoqué. Textes et documents pris aussi dans le parcours syntagmatique qui oriente le regard, la perception, comme un cheminement par degrés, dans la continuité d'une médiation textuelle, discursive. Cela prend aussi la forme du discours, à l'intérieur de la scène, comme dans le *symposion* grec, qui agrémente la consommation du vin d'une sorte de concours d'improvisation, avec une « chaîne » d'interventions poétiques sur un sujet donné (Rieusset-Lemarié). C'est le discours du chef, encadrant sa création, ou celui de l'expert, donnant des clés pour l'exposition.

Mais il arrive aussi que des publics non experts fassent jouer leur expérience et leur implication, en prenant à leur compte une part non négligeable du dispositif narratif : « Ce sont d'ailleurs les familles d'accueil qui participent à la médiation des œuvres en racontant avec des mots simples le contexte, le processus d'élaboration, la petite histoire de l'œuvre et celle, plus humaine, nouée autour du projet artistique. » (Sagot & Dupont.)

3. *Les objets et les dispositifs* : l'espace figuratif de la scène alimentaire s'enrichit de la présence des objets, sous différents régimes d'exposition. Ici, le rôle de médiation est dévolu à une soupière, simple objet de la vie quotidienne, élevé en figure de majesté d'une histoire muséologique, au gré d'un processus de construction symbolique : « La soupière est utilisée, sert à table. Elle est gardée comme souvenir. Elle est collectionnée et conservée avec d'autres belles pièces. Elle peut aussi entrer au musée. Présentée dans le contexte d'une exposition, elle évoque des temps révolus et des habitudes culinaires d'autrefois. Ces réflexions muséologiques permettent de mieux comprendre le média exposition. » (Schärer.) Ailleurs, on reste fidèle à la notion d'œuvre, soit en prenant la notion d'arts culinaires au pied de la lettre (Sagot & Dupont), soit en créant un objet d'art inspiré de l'imaginaire culinaire (Lambert), quand il ne s'agit pas de transfigurer un objet profane en figure sacrée ou en œuvre. On pense à cette cérémonie du vin, où Isabelle Rieusset-Lemarié voit une correspondance de l'objet au goût, du goût au beau, et du beau… à Kant, avec cette « initiation » d'un néophyte à la culture du vin en lui proposant, non pas de consommer un produit, mais de goûter une véritable « œuvre » chargée de tout un patrimoine culturel. On n'est plus dans le simple verre de vin « agréable » qui se « laisse boire ». Ce que cette hôte invite un étranger à partager, c'est quelque chose de beau qui ressortit à

un jugement de goût pur. Comme le souligne Kant, contrairement à l'agréable où « chacun consent à ce que son jugement, qu'il fonde sur un sentiment personnel et privé [...] soit du même coup restreint à sa seule personne » (1985 : 968).

Au-delà des objets, il faut évidemment considérer les dispositifs où ils s'insèrent, dans un jeu réglé entre *préfiguration* des situations, *configuration* des lieux, et conception du parcours des acteurs, avec un niveau d'expertise en muséologie dont les sciences de gestion devraient s'inspirer, pour l'analyse des dispositifs marchands ou « médiamagasins » (Berthelot, 2006). Des dispositifs instaurant aussi des formes de médiation diverses, déjà partagées, comme le montre Emmanuelle Lambert, entre des propositions « endo-scéniques » – « le dispositif de médiation consiste ici en une découverte et une promenade, où le goût est pensé comme un accompagnement de la visite guidée et un déclencheur pour l'imaginaire » – et « exo-scéniques » – « le goût est dissocié non seulement de la scénographie mais aussi de la visite de l'exposition, en étant situé dans un espace extérieur ».

4. *Les scènes prédicatives, moments ou situations* : sans tomber dans les facilités du divertissement, ni céder à la tentation des modèles voués à l'attraction, l'exposition cherche toujours à créer, dans sa trame narrative et figurative, des formes d'actions, des types de rôles. Des modalités d'expérience parcourues par le voir, le savoir, le découvrir et, de plus en plus, le *faire*. Cela procède de l'initiation (Rieusset-Lemarié) et de la transmission (Berthelot), du ludique (Lambert) ou du didactique (Grodwohl), de l'événementialité (Schärer) ou de la performance (Sagot & Dupont), sans qu'une situation d'approche soit exclusive des autres, dans l'émergence des situations.

5. *La stratégie* : elle peut être pensée du point de vue des institutions, des concepteurs de l'exposition, des artistes ou des visiteurs eux-mêmes, toujours susceptibles de composer avec les dispositifs mis en place ou les programmes conçus selon une certaine visée. Là où l'espace marchand opère avec une conception encore instrumentale des moyens et des effets (Berthelot), l'espace muséal peut se construire selon des logiques variées, ouvertes à des processus d'émergence du sens, non directe ou immédiate. Dans les expériences rapportées ici, on retiendra, par exemple, une conception de la médiation qui se traduit par la volonté d'éveiller les sens et de sensibiliser à la création contemporaine, en explorant tous les moyens possibles, en rapportant ces propos d'une professionnelle des publics : « Je crois que la nourriture est un bon moyen pour parler d'art aux enfants, de mettre littéralement les mains dans le plat... On goûte, ce n'est pas artificiel et ça leur parle... et si on peut donner envie d'en savoir un peu plus... » Et de poursuivre à propos des ateliers : « L'expérience continue même après nous... On

ne sait pas ce qu'on sème, mais on espère qu'il en restera quelque chose, et que ça poussera… » (Lambert.)

6. *Les formes de vie* : faut-il insister sur les relations organiques et symboliques entre ce que l'on est et ce que l'on mange ; entre l'aliment et l'homme ; entre pratiques culinaires ou rites de table et style de vie ; goût et culture, humanité ? Moins une socialité de l'*habitus* qu'une sociabilité de l'*ethos*, que le mangeur se construit au fil des expériences, ou que les acteurs de la scène alimentaire partagent, font partager. C'est le cas des chefs dont le langage et la signature, à travers tous les ingrédients de la scène gastronomique, font partager une culture et un certain regard sur le monde : « Ainsi Michel Bras, par son utilisation d'une expressivité singulière du médium culinaire, nous paraît poser les bases d'une possible cuisine plasticienne alors que Ferran Adrià nous semble proposer, par son travail de citation, de re-création et de déconstruction un postmodernisme culinaire. » (Sagot & Dupont.)

Le goût et la table procèdent, à n'en pas douter, d'un *ethos* de la liberté et de la création, du partage et de la convivialité, avec, en contrepoint, un corps de normes, de codes, d'interdits et de règles, qui favorisent les contrastes et les jaillissements de sens, du théâtre des expériences quotidiennes au sens que nous pouvons donner à notre existence. La forme de vie se réactualise, mais se réifie aussi, bien souvent, dans le discours des médias qui aiment à recomposer l'espace figuratif de nouveaux styles de vie, tout particulièrement autour des dramaturgies de table que nous vivons, tour à tour, comme acteurs et spectateurs d'un monde toujours délicieux à mettre en scène.

Ces mises en scène sont de plusieurs ordres, il en est qui sont produites par un contexte historique et par un inconscient collectif, il en est d'autres qui sont patiemment mises en œuvre, suscitées par une volonté de création. Ce serait confondre le théâtre du monde et le théâtre tout court que de les mêler indistinctement. Ce sont ces dernières qui retiennent ici particulièrement notre attention. Celles que peuvent signer des individus, qu'ils soient artistes ou commissaires d'exposition, scénographes de théâtre ou plasticiens, chercheurs muséographes ou grands chefs créateurs de formes. Ceux-là renouvellent le regard du commun et nous invitent à découvrir d'autres horizons que ceux quotidiennement habités.

Si manger est bien une pratique culturelle, le goût relève d'une éducation qui vise à affiner la sensibilité jusqu'à la parfaire. Cultiver le *bon goût*, comme on l'appelait au XVIIIe siècle, suppose une démarche et une progression dans les acquisitions. Puisque cela suppose sensibilisation, initiation, et approfondissement jusqu'à l'excellence, comme pour toutes compétences, il faut des transmissions et donc des guides pour accompagner un cheminement qui peut avoir ses délices, mais aussi ses zones d'abnégation et de labeur. Comme tous les arts, la finesse du jugement ne s'acquiert

que par des années de pratique raisonnée. Rien n'est donc plus faux que de penser que l'on puisse en disposer dans l'immédiateté et que ceci ne réponde pas à une hiérarchisation qui, ici comme ailleurs, détermine le rustre et le raffiné. Le meilleur du monde ne se donne pas sans mérite, et c'est cela même qui conduit à une distinction, qui n'est donc pas que la résultante d'un classement social arbitraire.

L'artiste est la figure emblématique de celui qui, avec d'autres, nous invite au dévoilement, au dépassement de nous-mêmes, à la révélation de saveurs insoupçonnées de l'existence. Sans ces médiateurs, nous cheminerions laborieusement, nous arrachant péniblement de notre condition première. En signant une œuvre, un partage peut s'opérer et un approfondissement s'établir. En dévoilant de nouvelles perceptions, la proposition artistique invite à renouveler le regard.

C'est ce que font des créateurs, de la cuisine moléculaire de Ferran Adrià, exposé à la Documenta de Kassel en 2007, aux métissages franco-japonais d'un Thierry Marx, présenté en 2008 au Laboratoire, espace mêlant l'art et la science. Les photographies des Alchimistes aux fourneaux de Rip Hopkins, vues à la galerie Fraîch'Attitude en 2008 témoignent également de prouesses qui font de plus en plus d'adeptes, tant du côté des créateurs que des publics. Mais le monde de l'exposition n'est pas le seul concerné. C'est une semblable démarche que l'on retrouve au sein du spectacle vivant, chez Laïka par exemple, cette compagnie flamande spécialisée dans les créations impliquant le design culinaire et les prestations théâtrales. Et que dire des compositions musicales proposées par Eric Van Osselaer à partir de légumes ? L'association Concept Food ou l'Association à la recherche d'un folklore imaginaire (ARFI) avec son concert jazz *Festin d'oreille*, propose, qui, par les arts plastiques, qui, par la création musicale, des perceptions décalées.

Si les propositions artistiques déployées à partir de la gastronomie sont de plus en plus nombreuses, les lieux culturels qui proposent une approche du goût au travers d'actions spécifiques sont également à mentionner. Au-delà des musées des arts de la table, des expositions liées à des entreprises spécifiques, et des lieux d'exposition, que nous avons mentionnés ci-dessus, ou encore à l'instar de La Cuisine (Centre de création arts et design appliqués à l'alimentation situé dans le Tarn-et-Garonne), des centres culturels conduisent des actions plus ou moins ponctuelles (ainsi Derrière le Hublot à Capdenac). Emmanuelle Lambert et Stéphanie Sagot en apportent de multiples exemples dans leur contribution respective. Le Mac/Val-de-Vitry sur Seine propose de savourer le design culinaire en des visites gustatives, et nombreux sont les lieux qui thématisent leur espace restauration, sans viser une stratégie purement marketing, pour se démarquer et donner un plus expérientiel à la visite ou pour attirer une clientèle aisée motivée par

un restaurant de haute tenue. Il s'agit de former à de nouveaux goûts, de prendre en compte l'art de manger et de s'inscrire dans une tendance qui correspond aussi à une demande plus globale, du *fooding* au *slow food*.

Les apéros culturels, les concerts jus de fruit du FRAC Bourgogne, les Concerts Fourchettes de la Camerata, les spectacles dînatoires de Serge Noyelle avec « Le Cabaret Nono », ou encore les programmations dans des lieux liés à la gastronomie, caves, restaurants ou magasins, sont d'autres modalités de rencontre entre art et culture de bouche. Une façon de jouer de la symbolique et de s'appuyer sur le caractère convivial du partage alimentaire pour favoriser une expérience artistique collective. Nombreuses sont les propositions où la création est moins culinaire en tant que telle que le prétexte, en mangeant, de participer d'un spectacle mettant en scène l'image traditionnelle du banquet ou tout simplement du repas (*Le Tunnel* de la compagnie Ilotopie, *Tabula* de Pesce Crudo, *La Cucina dell'Arte* de Circus Ronaldo, par exemple).

La variation des formes que nous avons esquissées dans cette introduction indique bien que le tour de la question ne saurait être fait avec ce simple numéro. Simplement nous espérons qu'il contribuera à rendre plus explicites les possibles approches et à inviter à de nouvelles explorations pour l'avenir. Les auteurs des articles publiés ci-après apportent tous, en partant d'un angle spécifique, un point de vue ; leurs analyses prennent tout particulièrement sens par leur confrontation. Ils procèdent de points de départ distincts, de méthodologies variées et même de disciplines différentes. Ils se retrouvent pourtant dans l'éclairage singulier qu'ils apportent à un objet faussement simple. Nous espérons que le lecteur y trouvera, comme nous, matière à réflexion et la richesse intellectuelle nécessaire pour prolonger cette première dégustation. Une substantielle mise en bouche en quelque sorte.

J.-J. B.
Université de Bourgogne-CIMEOS-LIMSIC

S. C.
Université de Bourgogne-CIMEOS-CRCM

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Barthes (Roland). 1975. « Lecture de Brillat-Savarin », p. 7-33 *in* Brillat-Savarin (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût.* Paris : Hermann.

Berthelot (Pierre). *Le médiamagasin, une métaphore pour penser la mutation du design d'environnement : Contexte, démarche et art de faire de l'exposition communicationnelle du designer d'environnement.* Th. doct. : sciences de l'information et de la communication : Université Paris-IV-Sorbonne-CELSA.

Boutaud (Jean-Jacques) (sous la dir.). 2005. *Scènes gourmandes.* Paris : Jean-Paul Rocher.

Fontanille (Jacques). 2007. « Signes, textes, objets, situations et formes de vie. Les niveaux de pertinence sémiotique » in *Transversalité du sens* / sous la direction de Denis Bertrand & Michel Costantini. Paris : Presses universitaires de Vincennes.

Kant (Emmanuel). 1985. « Critique de la raison pratique », in *Œuvres philosophiques.* T. II. Paris : Gallimard. (Bibliothèque de la Pléiade.) [Publication originale 1788.]

Masson (Estelle). 2004. « Culturellement, manger c'est manger ensemble », p. 115-127 in *L'Imaginaire de la table* sous la direction de Jean-Jacques Boutaud. Paris : Éd. de L'Harmattan.

Merleau-Ponty (Maurice). 1976. *Phénoménologie de la perception.* Paris : Tel, Gallimard. [Publication originale 1945.]

Portela (Patricia). 2007. *Quand la scène passe à table.* Paris : Les Éditions du mouvement.

Revel (Jean-François). 1982. « Brillat-Savarin ou le style aimable », p. 5-15 *in* Brillat-Savarin (Jean-Anthelme). *Physiologie du goût.* Paris : Flammarion.