



HAL
open science

Manger à l'œil : quand l'exposition donne à voir le repas des Français

Julie Deramond, Laure Marchis-Mouren

► **To cite this version:**

Julie Deramond, Laure Marchis-Mouren. Manger à l'œil : quand l'exposition donne à voir le repas des Français. In *Situ : Revue des patrimoines*, 2019, Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation, 41, pp.[1-21]. 10.4000/insitu.27132 . hal-03827358

HAL Id: hal-03827358

<https://hal.science/hal-03827358v1>

Submitted on 2 Dec 2022

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

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



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

Manger à l'œil : quand l'exposition donne à voir le repas des Français

'Say Cheese!', when an exhibition displays the meal eaten by the French

Julie Deramond et Laure Marchis-Mouren

Introduction

- 1 « Pour les Français, manger est une affaire de société¹ ». C'est ce que rappelle l'exposition « Manger à l'œil, Les Français à table en deux siècles de photos », présentée au musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM), du 20 juillet au 30 septembre 2018² à la suite d'une enquête comparative menée à la fin des années 2000 entre France, Europe et États-Unis³.
- 2 Accueillie au fort Saint-Jean, sur un espace de 320 m², l'exposition réalisée sous l'égide de Floriane Doury, Nicolas Havette, Pierre Hivernat et Élisabeth Martin, utilise le médium photographique pour rendre compte de l'évolution du repas gastronomique français, inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco en 2010. Cette exposition retrace deux cents ans de pratiques de table à l'aide de photographies. Sont mis en relation les modes de consommation, les manières de table, les plaisirs culinaires, que l'on peut résumer essentiellement sous le terme de « commensalité⁴ ». Le titre poétique « Manger à l'œil » (et sa traduction anglophone « *Say cheese!* ») illustre cette idée. Comment la photographie rend-elle compte de l'évolution de ce fait social au cours des deux derniers siècles ? Comment l'art permet-il de saisir ce qu'a de performatif, d'insaisissable et d'immatériel le repas, en même temps que ses dimensions symboliques et sociales ? À l'inverse, pourquoi et comment l'assiette est-elle devenue un sujet de choix pour le photographe ?
- 3 Nous analysons l'exposition du MuCEM à travers une perspective communicationnelle, ancrée en sciences de l'information et de la communication et en muséologie, avec une méthodologie sémio-pragmatique, en suivant le canevas d'analyse experte proposé par Jean Davallon⁵, complété d'un corpus d'articles de presse et de l'observation de visiteurs⁶. Comment une exposition de photographies au MuCEM peut-elle contribuer à

la patrimonialisation du repas des Français ? Quelles dimensions du repas sont-elles données à voir dans l'exposition ?

- 4 Pour saisir les nombreuses facettes du repas gastronomique des Français, tel qu'il se décline dans l'exposition, nous nous appuyons sur les trois directions prises par Jean-Jacques Boutaud pour questionner l'art culinaire : l'esthétique, l'esthésique⁷ et l'éthique⁸. Dans cette lignée, nous interrogerons la figuration du goût, le contexte de consommation et les sociabilités qui permettent de définir le repas gastronomique des Français tel qu'il est montré dans l'exposition et tel qu'il est décrit ? écrit dans le dossier de candidature proposé à l'Unesco.
- 5 Nous verrons d'abord que l'exposition est conçue, tant dans sa muséographie que par ses dispositifs de médiation, pour interroger le visiteur sur son rapport intime au repas, avant d'étudier comment, au regard des photographies exposées, l'exposition contribue à patrimonialiser le repas gastronomique des Français. Il s'agira ensuite de mettre en regard la proposition des commissaires d'exposition avec la définition proposée par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA) lors du dépôt de candidature du dossier qui a conduit à l'inscription du repas gastronomique des Français en 2010. Quel est le discours porté sur le repas gastronomique français ? Quels en sont les enjeux sous-jacents ?

Une muséographie axée sur l'intimité partagée avec le visiteur

Une thématique populaire

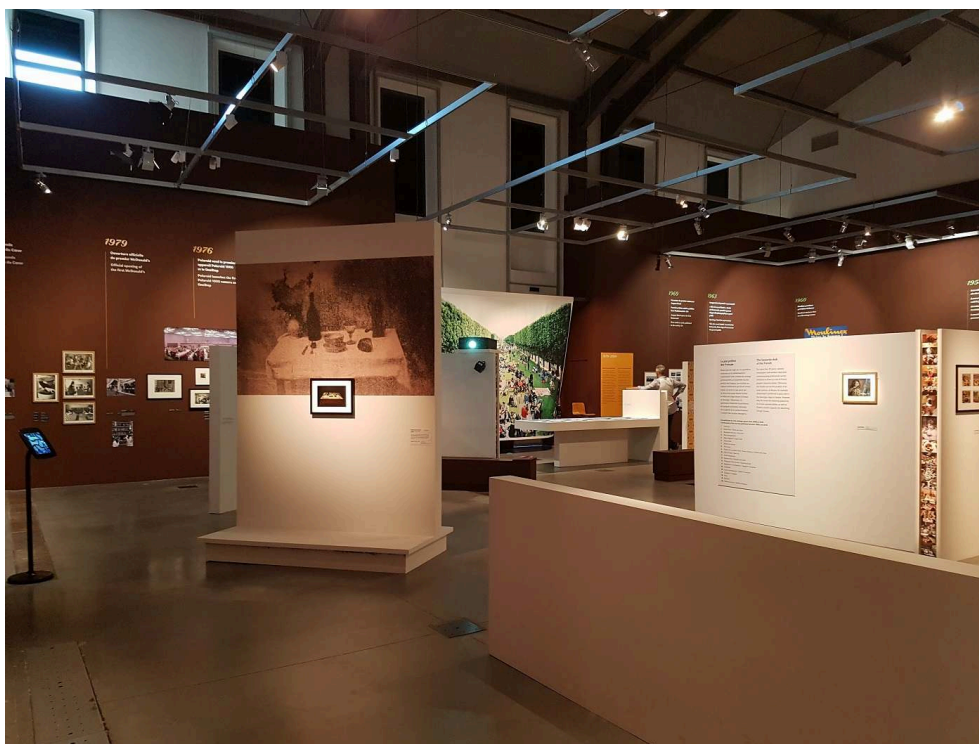
- 6 Plus de 60 000 visiteurs ont visité l'exposition « Manger à l'œil ». La thématique de l'alimentation est populaire et accessible en raison de son caractère universel. De plus, elle fait partie intégrante de l'identité française et rayonne au-delà de ses frontières : « l'identité gastronomique de la France trouve des appuis venus de l'étranger. Cette France-là, construite sur une mythologie, aboutit à une utopie, où la cuisine française s'avère un idéal culinaire pour tous les temps et tous les lieux [...] »⁹. Dès lors, la France attire les touristes pour son patrimoine et sa gastronomie, comme le rappelle Paul Bocuse : « Toujours plus nombreux, ils découvrent, reviennent et témoignent sur les sites Internet de leurs expériences et du plaisir qu'ils ont eu à visiter les lieux touristiques. Ces moments uniques, ils les partagent aussi durant leurs séjours à travers la gastronomie¹⁰. »
- 7 Cet intérêt touristique est également tissé en amont de l'exposition. Pierre Hivernat remarque qu'« À l'origine de cette exposition, il y avait l'idée d'observer empiriquement le rapport des Français avec l'alimentation à travers une collecte de photographies d'amateurs¹¹, et non à travers l'œil des sociologues, historiens, artistes ou institutions muséales¹² ». Bien que les commissaires aient finalement décidé d'utiliser de nombreuses photographies provenant des collections des Archives nationales, de la Médiathèque de l'architecture et du patrimoine, du musée de la Photographie et du MuCEM, la démarche ethnographique menée en amont permet de questionner l'implication des publics dans le processus de patrimonialisation du repas gastronomique des Français. D'après Paul Bocuse, la cuisine est l'expression d'un patrimoine, d'un terroir, et porte en elle une tradition, des techniques, un savoir-faire¹³. Ces concepts se retrouvent dans l'exposition et permettent aux visiteurs de

s'identifier aux Français présents sur les photographies présentées, renvoyant à leurs propres expériences et pratiques.

Une variété d'expôts : du banal au rare

- 8 L'exposition est composée essentiellement de photographies de nature extrêmement variée, du XIX^e au XXI^e siècle. Leur ancienneté, leur support, leur origine et leur mode d'affichage modifient leur statut et leurs fonctions, faisant d'elles tantôt des objets d'art à contempler, tantôt des objets techniques à observer (dimension matérielle du document¹⁴), des supports d'information à analyser (dimension conceptuelle). Les procédés photographiques les plus anciens sont mis en regard des plus modernes : de la photographie stéréoscopique à la photographie prise sur Smartphone en passant par le Polaroid ou l'autochrome. Figurent également des photographies en relief, anciennes ou sur papier glacé, en couleur ou noir et blanc, développées ou imprimées, sur papier (avec différentes qualités d'image) ou sur tissu. Les formats sont éclectiques : du minuscule au gigantesque, pour présenter un pique-nique géant¹⁵, et les écrans sont nombreux (télévision analogique ou numérique, vidéo-projection, etc.), pour rappeler la multiplicité des supports de la photographie actuelle (**fig. 1**).

Figure 1



Vue d'ensemble de la salle d'exposition mettant en évidence la variété des formats et de la nature des photographies.

Phot. Laure Marchis-Mouren. © Mucem.

- 9 La disposition des photographies varie tout au long de l'exposition, modifiant le regard du visiteur : présentation seule ou en série, à l'horizontale ou à la verticale (type mur de photographies à la maison), sur affiche publicitaire ou carte postale, sur tissu ou sur

écran, avec ou sans cadre, en livre photo ou en album, avec ou sans vitrine de protection...

- 10 Ce mélange des statuts parmi les expôts permet au visiteur d'estimer, consciemment ou non, leur valeur. Mais il lui permet aussi de se référer à ses propres collections personnelles et familiales. Des photographies présentées sous simple cadre ou sous vitrine n'ont pas la même connotation, la mise sous vitrine transformant l'objet en « objet de musée » rare et précieux. À l'inverse, un mur de photographies renvoie plutôt à la dimension affective de l'objet, issu de l'espace domestique. En plaçant sous vitrine des photographies de famille ou des objets du quotidien, possédés par la majorité des visiteurs, les commissaires insistent auprès d'eux sur leur rôle social : des objets auxquels ils n'accordent peut-être pas l'importance qui leur est due... L'exposition de douze albums d'une même famille, entre 1951 et 1985¹⁶, montre l'importance de la photographie pour constituer la mémoire familiale mais également comme contribution à l'histoire sociale.
- 11 La présentation d'objets populaires dans l'exposition, sous vitrine mais sans cartel, répond à un autre objectif. Ainsi, l'exposition de protège-cahiers d'école faisant la réclame de produits alimentaires¹⁷ montre la présence de l'alimentation dans le quotidien des Français. Si la vitrine éloigne symboliquement et physiquement le visiteur, l'absence de cartel démystifie ces objets, autrefois courants, que le visiteur aurait pu, ou a peut-être déjà possédés un jour. Il en est de même pour le panier de pique-nique en osier, le robot ménager, les produits dérivés de marques alimentaires ou les emballages alimentaires¹⁸.
- 12 On notera la récurrence de fiches recettes qui constituent le fil rouge de l'exposition. Chaque épaisseur de cloisons mobiles laisse ainsi apparaître une série de fiches recettes issues de livres de cuisine. Elles indiquent au visiteur un « commun » partagé par les Français, diffusé sur les magazines ou sur Internet, élément incontournable de la préparation du repas d'hier et d'aujourd'hui.

L'évolution médiatique du repas des Français

- 13 L'évolution des supports photographiques au fil des décennies peut être considérée comme une thématique secondaire de l'exposition. Le parcours de visite débute donc par la première photographie de l'histoire : *La Table servie*, reproduction d'une héliographie sur verre de Nicéphore Niepce en 1823. Elle rappelle que la table fournit un sujet de choix pour les photographes depuis les débuts de la photographie. Ensuite, le visiteur est invité à retrouver des supports médiatiques variés dédiés à la diffusion du repas des Français : émissions radio ou télé, vidéo diffusée sur les réseaux sociaux¹⁹... À la fin du parcours, Luka Novak détermine que l'actualité de la gastronomie à l'échelle internationale est celle d'une « révolution foodiste ». Il observe une esthétique spécifique dans la prolifération d'images à caractère culinaire postées sur le réseau social Instagram (phénomène nommé par l'auteur *food-instagram*). Cette vidéo renvoie le visiteur à ses propres pratiques sur les réseaux sociaux²⁰. Dès lors, « l'évolution des pratiques photographiques est un très bon révélateur de la modification des pratiques culinaires et alimentaires des Français²¹ ». Si les plus anciennes représentaient des pratiques sociales, collectives et familiales, les plus récentes sont plus individuelles (on se met en scène par le *selfie* ou on scénographie ses mets par le *foodporn*) (fig. 2).

Figure 2



Un espace scénographié de l'exposition présentant une cuisine des années 1970.
 Phot. Julie Deramond. © Mucem.

Parcours chronologique et espaces intimistes

- 14 La scénographie, signée Sylvain Massot, suggère un parcours de visite aux publics sans l'imposer. L'approche thématique-chronologique répond aux engagements du projet scientifique et culturel de l'établissement d'insérer les objets « dans une dynamique historique, plutôt que dans le temps suspendu de la tradition²² ». Les quatre murs porteurs de la salle du fort Saint-Jean sont le support des textes introductifs, des titres et sous-titres de chaque partie ainsi que d'une frise chronologique placée en hauteur, destinée à guider le visiteur. Chaque partie de l'exposition correspond donc à une période de choix, renvoyant exclusivement au repas, telle la première partie « 1900 : du mangeur au consommateur ». Les dates mises en avant rendent compte de l'évolution des pratiques de table et de la photographie (innovations techniques et transformations sociales : de la naissance du supermarché à l'appareil photo sur téléphone). Un grand encadré coloré permet au visiteur d'identifier clairement les différentes unités d'exposition, et ce, où qu'il se situe dans la salle, grâce à l'emploi de couleurs pastel dédiées. Le design de la signalétique renforce l'esthétique de l'exposition : ainsi, le caractère Faune a-t-il été créé par Alice Savoie dans le cadre d'une commande du Centre national des arts plastiques (**fig. 3**).

Figure 3



Un panneau de l'exposition.

Phot. Laure Marchis-Mouren. © Mucem.

- 15 Cette proposition chronologique est cependant nuancée par la disposition de la pièce qui se prête à des digressions et approfondissements. Les cloisons mobiles créent plusieurs espaces au centre de la pièce, permettant aux visiteurs de circuler librement (laissant certains visiteurs un peu confus d'après nos entretiens et observations). Ces petits espaces cloisonnés créent davantage d'intimité, pour donner l'impression au visiteur qu'il se situe dans un espace intime, domestique. Au détour d'une cloison, le visiteur se trouve plongé dans une cuisine des années 1970, avec chaises et tables en formica, téléviseur en noir et blanc et réfrigérateur *vintage* ; des tapisseries murales connotées *seventies*, des boîtes en métal bouillon *Kub* et biscuits *Lu* peaufinent la décoration de l'espace.
- 16 La scénographie peut aussi se faire plus suggestive : au cœur de l'exposition, un panneau blanc accueille des photographies d'assiettes imprimées en noir et blanc, comme disposées sur une table, prêtes à accueillir des convives. Ces espaces domestiques imités ou suggérés sont de forts leviers de l'intimité créée au sein de l'exposition. Cela est renforcé par de nombreux bancs de béton ou de bois permettant aux visiteurs de s'asseoir et feuilleter le catalogue. Affiches et fiches de cuisine disposées partout dans l'espace expographique, sans vitrines, renvoient également à l'espace domestique. L'éclairage, diffus et chaud, accroît à son tour l'effet d'intimité.
- 17 L'exposition telle qu'elle est conçue renvoie également au collectif : le visiteur doit sentir qu'il appartient (ou non s'il est étranger, auquel cas il se fait observateur) à une communauté, celle des Français. Le visiteur est invité à se remémorer des souvenirs personnels ou partagés. Les titres et sous-titres des parties de l'exposition font systématiquement référence à des évolutions sociétales marquantes en France,

sollicitant la mémoire collective. Les visiteurs redécouvrent ce qu'ils ont connu eux-mêmes ou ce que leur ont raconté leurs parents et grands-parents. Le propos et la construction de l'exposition incitent à la conversation et bon nombre de visiteurs observés discutent d'un souvenir commun ou d'un objet qu'ils reconnaissent. On entend par exemple : « J'ai eu des fiches de recettes comme ça », « les photos des années soixante font écho à ce qu'on a vécu », « Ce qui me touche le plus, c'est la guerre de quarante²³. » (fig. 4)

Figure 4



Scénographie de l'exposition faisant allusion à une table dressée.

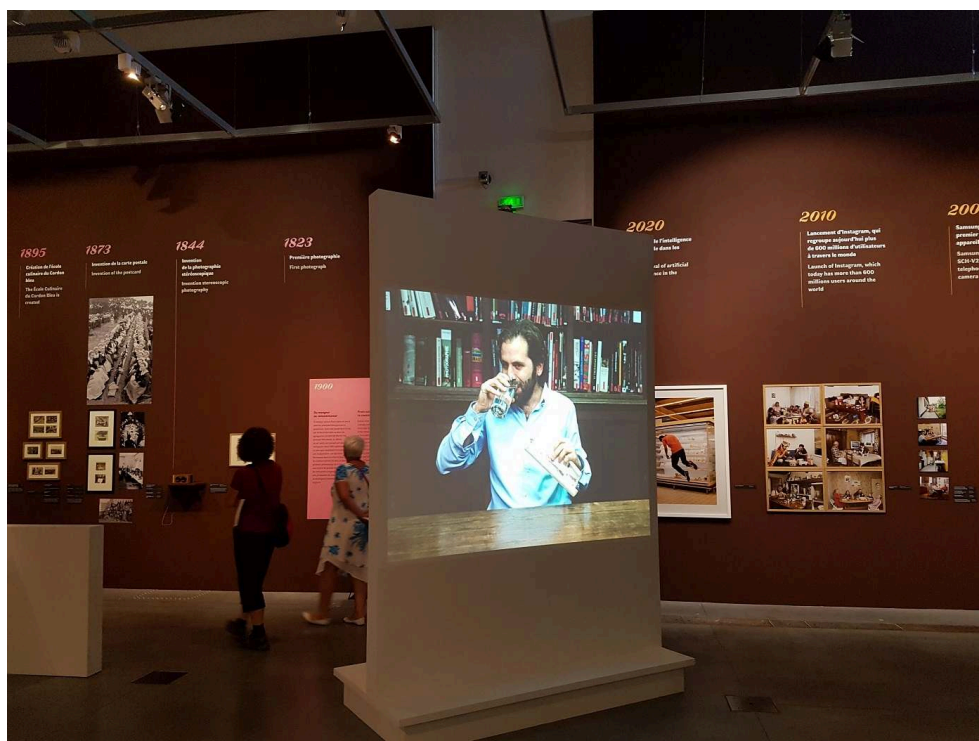
Phot. Laure Marchis-Mouren. © Mucem.

Une dimension sensorielle

- 18 Le recours aux différents sens du visiteur renforce également le caractère intimiste de l'exposition. Déjà, le visiteur est amené à s'engager corporellement par la nature même du média exposition²⁴. C'est d'autant plus le cas ici que la thématique principale est dédiée à la consommation alimentaire, chacun pouvant ainsi se sentir concerné. Ici, l'exposition, par le médium photographique, « privilégie avant tout le plaisir des yeux²⁵ », qui va être chargé de figurer le goût, parce qu'il n'est guère proposé au visiteur de goûter un plat ou un ingrédient²⁶ au sein de l'exposition, comme le déplore un visiteur interrogé²⁷. Les photographies en gros plan de plats (*#foodporn*, fiches de recettes) mettent l'eau à la bouche sollicitant le sens du goût, de même que l'odorat²⁸, par l'intermédiaire de la vue, utilisant « ce processus d'artification qui conjure l'absence, le manque [...] pour figurer la dimension esthétique du goût et de la sensation culinaire²⁹ ». L'ouïe est également fortement mobilisée au fil du parcours : l'ambiance sonore tient d'un mélange de sons, décrit par le visiteur interrogé comme un « brouhaha ambiant ».

Le son prédominant émane d'une vidéo de performance artistique : un homme dévore, à l'aide d'un verre d'eau, des photographies³⁰, produisant un bruit important de mastication. Dans la cuisine *seventies*, c'est la voix grésillante du présentateur d'une émission culinaire qui domine. À côté, une enceinte cachée dans une cloison diffuse l'émission culinaire radiophonique *Cuisinorama*, de 1959³¹. Une bande son de piano est perceptible dans l'ensemble de la pièce. L'ambiance sonore se prête au dialogue et les visiteurs n'hésitent pas à discuter à voix haute (fig. 5).

Figure 5



Vidéo « À table – Manger » et frise chronologique en fond.

Phot. Laure Marchis-Mouren. © Mucem.

- 19 Au sein de l'exposition « Manger à l'œil », le repas des Français est présenté dans sa dimension intimiste et fédératrice. Le visiteur se sent appartenir à cette histoire qui fait évoluer tant les techniques photographiques que la commensalité. En ce sens, il prend part au patrimoine immatériel français. Le MuCEM délivre une définition du repas que les publics peuvent s'approprier en fonction de leurs souvenirs personnels ou collectifs : le repas des Français leur ressemble et évolue au gré des changements sociaux. La scénographie, traitée sous un mode « immersif », permet de recréer l'univers familier du visiteur, ce qui renforce l'effet d'intimité avec l'exposition. La thématique du repas des Français est aussi l'occasion pour le MuCEM d'aborder d'autres thématiques conjointes : la photographie dans sa dimension esthétique et l'évolution du média photographique, dans ses techniques de mise en œuvre (passage du noir et blanc à la couleur, puis de l'analogique au numérique) comme dans ses fonctions sociales (transformations de la consommation, de la préparation culinaire ou des manières de table). Les photographies exposées sont l'occasion de revenir sur la thématique du partage du repas et de questionner la dimension patrimoniale du repas des Français.

Les photographies exposées : le reflet des dynamiques de patrimonialisation

Partager le repas

- 20 Si le repas renvoie à l'individu, sa faim, ses sens en éveil, ses sensations éprouvées au cours de la prise alimentaire, il renvoie à une dimension collective inhérente à l'exposition. Bien des moments immortalisés par le photographe mettent en avant cette dimension communautaire et fédérative du repas, le partage, le lien³² : qu'il s'agisse de festivités et de coutumes, du repas de noces à l'anniversaire, ou de repas du quotidien pris en famille, à la cuisine ou dans la salle à manger. Les photographies choisies rappellent que « partager un repas pouvait signifier partager (ou créer une intimité)³³ ».
- 21 La construction chronologique de l'exposition met en avant la dimension historique : un repas qui s'inscrit dans le temps long mais qui se confronte à l'éphémère du présent ; un repas pris à heure fixe, qui rythme les saisons et les annales familiales³⁴. Mais c'est aussi la double dimension du repas, à la fois patrimoine matériel et immatériel, qui est donnée à voir par l'exposition. Elle retrace la mémoire de l'alimentation dans sa matérialité : aliments consommés, ustensiles culinaires, arts de la table. Ainsi, l'appareil photographique capture les images des multiples objets qui se mêlent du/au repas : de la nappe au pichet en passant par le robot ménager. Les photographies se doublent, on l'a vu, d'objets bien réels : de la reconstitution de la cuisine au *Légumex*. Mais l'exposition décrit aussi l'alimentation dans son immatérialité. L'œil du photographe rend compte du point de vue qui évolue au fil des années sur l'alimentation et la commensalité, témoignant des « représentations, qui ordonnent ces pratiques³⁵ ». Dans l'exposition, le geste de confection domestique du beurre (par Jacques Boyer, en 1935) côtoie celui des prisonniers libérés en 1941 qui déjeunent à Chalon-sur-Saône.
- 22 Ainsi, la photographie invite à la rencontre : avec son passé, avec d'autres cultures et d'autres pratiques, comme en témoigne le titre de l'événement dans lequel s'inscrit « Manger à l'œil ». Le partage semble inscrit dans l'ADN de l'exposition et le nombre de visiteurs qui s'arrêtent quelques instants pour discuter d'un détail, d'une expérience évoquée grâce à l'une des photos en témoigne. Elle semble dès lors particulièrement apte à capter la dimension patrimoniale du repas.

Patrimonialiser le repas

- 23 La photographie s'affirme comme un médium particulièrement adapté pour saisir l'instant éphémère, l'immortaliser pour le verser à la postérité. « Certes, l'image n'est pas le réel ; mais elle en est du moins l'*analogon* parfait et c'est précisément cette perfection analogique, qui, devant le sens commun, définit la photographie³⁶. » Parce qu'elle « constitue fondamentalement une image indiciaire [...] [elle] contient donc une puissance de désignation qui lui assure sa qualité heuristique de base : montrer, attirer notre attention sur un objet, une thématique³⁷. » Ainsi, l'image rend compte, garde en mémoire ces moments courts et maintes fois répétés du repas tel qu'il est préparé, tel qu'il est vécu, tel qu'il est partagé. La photographie se charge ainsi de la mémoire du

temps qui passe et sert de support aux souvenirs. Elle témoigne des instants volés à l'échelle de l'individu et contribue, quand elle est exposée au musée, à façonner la mémoire collective³⁸. Par là, elle contribue à la patrimonialisation, entendue comme « le processus par lequel un nouveau lien va être construit entre le présent et le passé³⁹ ».

- 24 Dès lors, derrière ces images des pratiques et manières de table gravées dans les rétines se cache la mise en avant du patrimoine qu'est le « repas gastronomique ». L'exposition explicite aux yeux du visiteur le fait que le patrimoine culinaire est un bien à préserver et à transmettre aux générations futures.
- 25 Ainsi, l'exposition contribue à patrimonialiser ce mode de consommation alimentaire qu'est le repas. Montrer des gens à table dans le cadre d'une exposition au MuCEM permet d'insister auprès des visiteurs sur la nécessité de prendre conscience de l'exception que constitue ce phénomène dans un contexte de mondialisation, et de sa disparition possible. Le repas s'inscrit dans une tradition, nationale⁴⁰, qui se transforme au gré des apports de la modernité (des aliments tout préparés au plateau-repas) et des métissages. L'exposition témoigne ainsi de « l'existence d'un intérêt social pour l'objet » immatériel qu'est le repas gastronomique des Français et contribue à la seconde condition « nécessaire à l'enclenchement de la patrimonialisation » : « la possibilité d'une connaissance de cet objet et de son monde d'origine⁴¹ ».

Rendre compte des différentes facettes du repas

- 26 Dans cette exposition, le visiteur est invité, peut-être davantage encore que dans une exposition d'objets classiques, à prendre en compte les différentes formes du repas, le médium photographique opérant la distanciation nécessaire pour ce faire : « nuanciant le principe indiciaire de la proximité physique, le principe de la distance spatio-temporelle et l'écart qu'elle sous-tend entre réalité et image a l'avantage de jouer sur l'effet potentiel d'étonnement et de révélation que celle-ci va susciter par rapport à celle-là⁴² ». Les multiples photographes qui inscrivent leur œuvre au sein de l'exposition apportent également leur point de vue sur le repas et aident le visiteur à aborder sous de nouveaux angles les formes du repas.
- 27 En effet, chaque photographie parmi les centaines présentées au sein de l'exposition est « un objet travaillé, choisi, composé, construit, traité, selon des normes professionnelles, esthétiques ou idéologiques, qui sont autant de facteurs de connotation⁴³ ». Les commissaires, en mêlant les différentes formes de photographies et de supports de communication pour elles (photographies de presse, cartes postales, photographies privées et familiales sur support papier ou numérique, publicités, etc.) mettent également en regard ces différentes images et leur ajoutent une connotation supplémentaire, orientant encore la réception des visiteurs. Ces derniers n'ont plus alors qu'à « déchiffrer », « lire⁴⁴ », interpréter chaque photographie, dans le contexte de l'exposition. La diversité des supports photographiques présentés, de la photo diffusée dans la presse ou sur Internet à la photo cantonnée à la sphère privée, rend compte de ce « commun » partagé par les Français. La construction de l'exposition telle qu'elle est opérée par les commissaires sert à la prise de conscience des publics : chaque visiteur est propriétaire et dépositaire d'objets-témoins de ce patrimoine.

Le discours porté sur le repas gastronomique des Français : regards croisés

Donner à voir les multiples facettes du Repas gastronomique des Français

- 28 Les photographies donnent à voir quelques ingrédients incontournables du repas, composant ainsi leur propre « recette » en présentant des produits de qualité, un soin porté à la table et à sa présentation, des moments de convivialité ou de plaisir partagé... « Bien manger a plusieurs sens [...] : c'est bien se nourrir (le bien est physiologique), mais aussi se régaler (le bien hédonique). Mais c'est aussi le bien moral, le respect du producteur, la bonne humeur des convives. Le goût est affaire sentimentale autant que biologique⁴⁵ ». Les objets et les portraits rassemblés dans chacune des photographies en une « composition » « constituent d'excellents éléments de signification⁴⁶ » : leur observation au sein des photographies et ensuite, l'assemblage des photographies et des objets de l'exposition en « séquences » ou unités d'exposition, serviront de guide à la compréhension du repas, telle qu'elle est proposée par les commissaires.
- 29 Si l'on repère aisément quelques stéréotypes bien représentés au cœur de l'exposition tels que, pêle-mêle, bouillon *Kub*, nappe à carreaux, *Mc Donald's*⁴⁷, fiches-cuisine *Elle*, cocotte-minute et chef à toque et en tablier, constituant des lieux de mémoire⁴⁸ culinaires français, les commissaires ont été attentifs à mettre en avant le repas sous de multiples configurations. Ainsi, les différentes formes du « repas », compris comme une « nourriture composée de plusieurs mets et de boisson(s), prise en une seule fois à certains moments de la journée⁴⁹ » apparaissent partout dans les photographies choisies par les commissaires, relevant parfois des stéréotypes du genre : petit déjeuner⁵⁰, goûter⁵¹ ou dîner en famille⁵².
- 30 Les produits sont bien représentés dans les photographies présentées tout au long de l'exposition : produits du quotidien⁵³ (lait, œuf, fruits, Coca-Cola...) ou plus exotiques⁵⁴, grands classiques de fête foraine (pomme d'amour et barbe à papa⁵⁵), avec une surreprésentation du pain⁵⁶ et du vin⁵⁷, éléments incontournables d'un repas français digne de ce nom. Quelques plats sont repérables sur les clichés (moules, couscous, fondue savoyarde, soufflé au fromage...) alors que les plats préférés des Français entre 2006 et 2016 s'affichent sur une cimaise. La variété des traditions culinaires régionales se repère aux plats sur la table, aux tenues des acteurs et au mobilier : des photos de Bretagne, le beurre sur la table, côtoient les frites de la Meuse et la préparation d'un plat au Pays basque. Au fil des clichés et des contextes de prise de vue, le repas se fait pantagruélique, léger, maigre ou copieux. Les photographies rendent compte d'une cuisine gastronomique exceptionnelle ou plus ordinaire, professionnelle, familiale tout comme de la « malbouffe ». Le rationnement⁵⁸ et les privations⁵⁹ sont présents aussi bien que la surconsommation stigmatisée par le supermarché ou le réfrigérateur qui déborde. La dimension rituelle du repas est largement évoquée par les commissaires qui ont fait le choix d'évoquer les dîners de noces comme les traditionnels repas de communion et de Noël, sans oublier les anniversaires⁶⁰.
- 31 Le repas présenté dans l'exposition est préparé à la maison, chez les restaurateurs ou acheté tout fait⁶¹. Il est pris à l'intérieur ou en extérieur, à l'occasion d'un séjour au camping, ce peut être un sandwich consommé sur le chantier ou dans la rue. Le cadre de ces photographies est particulièrement soigné, parce qu'« il se fait décor, mise en

scène du repas, mise en scène de soi⁶² ». Le mobilier est aussi important pour connoter le contexte de prise du repas et l'on repère quelques objets incontournables qui indiquent également l'évolution des lieux de consommation chez soi. Vaisselier et nappe brodée appartiennent à l'univers de la salle à manger quand les casseroles, le frigidaire ou la cocotte-minute évoquent la préparation culinaire et l'univers de la cuisine, la télévision et le canapé⁶³, plus rares, s'imposant plus tardivement parmi les autres objets du quotidien alimentaire. Le dressage de la table, le choix de la vaisselle et sa disposition sont autant d'ingrédients nécessaires à cette monstration du repas. On n'oubliera pas les protagonistes de ces clichés, des plus jeunes avec le repas de bébé immortalisé par Louis Lumière en 1895 aux plus âgés⁶⁴, en passant par le déjeuner de jeunes vacanciers photographié par Willy Ronis⁶⁵. Hommes et femmes se partagent la vedette, en cuisine comme à table, et les différentes classes sociales semblent bien représentées : dîner bourgeois⁶⁶, repas présidentiels, repas de religieuses cisterciennes⁶⁷ ou déjeuner de fermiers et d'ouvriers⁶⁸. Le repas est rarement pris seul⁶⁹. Chacun se place à la table selon les bonnes manières et l'étiquette, « le placement des participants autour de la table reflét(ant) autant qu'il détermine les relations entre eux. Et les insère aussi dans une hiérarchie sociale⁷⁰ ». Cela est également reflété par la diversité des photographies rassemblées dans l'exposition : les inconnus et leurs albums-photos, collectés notamment pour l'exposition, se mêlent aux photos de célébrités, mises en avant dans les magazines : chefs (la *Cène des chefs*⁷¹ réunit les chefs Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Senderens, Alain Chapel, Jean et Pierre Troisgros et Roger Vergé), personnalités de la télévision culinaire (Maïté ou Raymond Oliver), personnalités politiques (Michel Rocard, Laurent Fabius) et présidents à table (de François Mitterrand à Emmanuel Macron), humoristes et comédiens (Coluche, Françoise Hornez) aux côtés de Madame, Monsieur Tout-le-monde. Les tenues sont strictes ou décontractées et dénudées (au camping ou à la piscine), traditionnelles (jusqu'aux coiffes des Bretonnes) ou modernes (jean et costumes).

- 32 Les gestes culinaires sont également variés, tant pour l'achat de produits, la préparation culinaire que la dégustation, pour rendre compte de ces petits riens qui en disent long sur le repas. À table, on rompt le pain comme on porte son verre à la bouche, on pose son coude sur la nappe, on souffle sur son lait chaud⁷², on lèche les restes de la soupe, on découpe sa viande ou l'on se laisse aller contre le dossier de sa chaise après un banquet plantureux⁷³... Les photographies témoignent de ces instants quotidiens, quasi immuables au fil des années, qui participent des manières de table. Le plaisir de la consommation alimentaire se lit sur les visages, du grand sourire des enfants au sérieux du regard porté sur l'assiette pleine. La conversation va bon train, même si quelques taiseux préfèrent regarder leur soupe. Les photographies témoignent du fait que le repas fait l'objet de multiples formes de sociabilité.
- 33 Les commissaires jettent ainsi un regard bienveillant sur un patrimoine en perpétuelle évolution. L'idée n'est pas de porter un jugement moralisateur ou de décrypter en détail les arcanes du repas mais bien de témoigner : l'image s'affiche et démontre l'attachement d'une communauté à l'une de ses pratiques. L'exposition est consensuelle et ne remet pas en cause les versions communément admises des définitions qui circulent dans les médias : un repas « autour d'une table, avec des convives », « une coutume, avec un apprentissage, des codes » et un « cérémonial », une « fête des saveurs » qui mette « en valeur (l)es terroirs », où l'« on prend le temps de déguster et de discuter⁷⁴ ».

Une approche anthropologique du repas gastronomique

- 34 La diversité des formes du repas représentée dans l'exposition montre une approche anthropologique du repas gastronomique des Français. Certes, le point de vue est d'abord esthétique : le type de collection qu'est la photographie induit cette dimension artistique bien présente dans l'exposition, avec des clichés signés Robert Doisneau, Willy Ronis ou Brassai. L'approche photographique, si elle contribue à l'« artification » du culinaire, rend l'exposition captivante aux yeux des visiteurs. En même temps, le point de vue esthétique répond aux critères du MuCEM, dont les expositions sont censées, d'après le projet scientifique et culturel de 2017, faire la part belle à « l'ensemble des formes d'expressions culturelles et artistiques contemporaines. On pense avant tout à l'art contemporain. Il occupera avec l'ensemble des supports, au premier rang desquels l'audiovisuel et la photographie, une place privilégiée dans les expositions consacrées aux questions de société actuelles⁷⁵ ». « Quant à l'œuvre d'art, elle sera mise en exergue pour sa valeur plastique, mais aussi pour son implication sociale, révélatrice de faits de société⁷⁶ ».
- 35 Pour autant, la dimension anthropologique du repas s'impose : l'exposition n'invite pas, d'abord, à la contemplation. La fonction documentaire des photographies est mobilisée pour « faire trace [...] de réalités sociales : usages, communautés, identités⁷⁷ ». Les photographies rendent compte non pas d'abord des aliments, mais des hommes, de leurs gestes et savoir-faire. Elles donnent « un accès à plus de détails que ne le permettrait l'œil nu, c'est-à-dire à des traits imprévus, cachés, inconscients, capables de développer un point de vue nouveau [...] sur le sujet étudié : la fugacité des mouvements, les excédents gestuels et insignifiants, dans les coulisses aussi bien que la scène, pendant les temps faibles ou les temps forts⁷⁸ ». Elles répondent également à de nombreux questionnements d'ordre anthropologique, autour du don, du rituel, des croyances, du pouvoir, du mythe, de l'interaction ou du genre et de la parenté, etc. comme en témoignent des photographies de repas offerts aux prisonniers, de distribution de lait dans une école maternelle, de la fête de l'Humanité comme l'affiche du groupe Seb, « Moulinex libère la femme », en 1960. La collecte de photographies anonymes constitue un cadre préliminaire à l'exposition, dans la lignée des grandes collectes d'objets et de photographies menées jadis au musée des Arts et Traditions populaires. Ainsi, l'exposition « Manger à l'œil » s'inscrit dans la lignée du projet muséographique fondé sur l'approche ethnologique menée au musée des Arts et Traditions populaires dans un premier temps puis au MuCEM, même si le cadre méditerranéen est effacé de son programme.

Une dimension politique inhérente à l'exposition

- 36 L'exposition aurait pu être construite à partir des fonds du MuCEM et de musées du pourtour méditerranéen. Pourtant, cela n'a pas été le choix opéré par les commissaires de l'exposition qui ont ancré le choix des collections dans un cadre national, prenant leurs distances avec le projet scientifique et culturel du MuCEM⁷⁹. Il faut dire que la gastronomie fait partie des *lieux de mémoire* français, inscrite dans un des volumes de la somme dirigée par Pierre Nora, véritable étendard national⁸⁰.

En France, la place de la gastronomie dans la valorisation et la perpétuation du référent national est double. La question de la cuisine « nationale » renvoie au sein

de la société française à un nationalisme ordinaire, c'est-à-dire un ensemble de pratiques routinières, d'actions et de valeurs développées par les membres de la communauté nationale pour perpétuer quotidiennement la relation d'identification à la nation, souvent de manière inconsciente, dans un État-nation stable et établi comme la France. [...] À l'étranger, la gastronomie constitue l'un des marqueurs de la spécificité nationale dans la mondialisation, particulièrement depuis les années 1990⁸¹.

- 37 Surtout, c'est bien l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité du « Repas gastronomique des Français » le 16 novembre 2010, après la candidature portée par la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires (MFPCA), qui dicte son cadre à l'exposition⁸². Cette dernière semble ainsi répondre largement aux définitions posées dans la candidature à l'Unesco, « assimilée à un label d'excellence », qui opère un transfert des concepts anthropologiques vers « des thèmes patrimoniaux, politiques par destination⁸³ ». Le discours général porté par « Manger à l'œil » rend compte largement de ce repas qui renvoie « à la culture populaire du bien manger et du bien boire [...]. C'est un repas festif par lequel la communauté (le peuple français) célèbre, de manière ritualisée, les moments importants de la vie des individus et de groupes⁸⁴ » en suivant ainsi la définition réalisée dans le cadre de la candidature à l'Unesco⁸⁵. Les principaux ingrédients du repas gastronomique, tel qu'il est présenté dans cette candidature, semblent partout figurés au sein de l'exposition ; autour du sens donné à la pratique, « le bien être ensemble, l'attention à l'Autre, le partage autour du plaisir et du goût », mais aussi des « rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets⁸⁶ ». Les photographies choisies mettent en scène « des gens ordinaires⁸⁷ » qui forment la communauté d'ancrage de ce patrimoine immatériel et l'inscription du repas dans leur vie : conjuguant ainsi « traditions populaires et savantes, transcend(ant) coutumes vernaculaires, générations, milieux sociaux, opinions ; s'adapt(ant) aux convictions religieuses et philosophiques⁸⁸ ». Dès lors, l'exposition présentée au MuCEM semble largement répondre à la définition posée lors de sa candidature sur la liste de l'Unesco, figurant de manière sensible et plus palpable que le discours flegmatique d'un dossier administratif les multiples facettes du repas et de la gastronomie française. « En France, on l'aura bien compris, l'heure du repas est « une affaire d'État familiale »⁸⁹ ».
- 38 On notera qu'elle s'inscrit plus largement au cœur des initiatives proposées par l'État français pour « soutenir l'effort de sauvegarde » du repas gastronomique, pour répondre aux nécessités liées à l'inscription sur la liste du PCI (patrimoine culturel immatériel) : le MuCEM, musée national, associé aux Rencontres d'Arles, prend ainsi sa part des « grandes manifestations culturelles nationales » encouragées « à intégrer un volet dédié au repas gastronomique⁹⁰ », proposant une exposition dont la vocation de transmission ne fait aucun doute. L'exposition fait la médiation du repas gastronomique des Français tout autant que du patrimoine culturel immatériel et répond à des enjeux foncièrement politiques. Même si le discours porté par l'exposition semble rappeler « que la gastronomie ne peut être patrimonialisée, réduite à un outil politique qui la fige et l'impose⁹¹ », toujours ouverte aux influences, aux circulations et aux modes extérieures, le repas gastronomique des Français n'est pas abordé ici sous un angle critique mais toujours sous celui de la valorisation. Ainsi l'exposition semble largement répondre à la « gastrono-diplomatie » décrite par Laurent Fabius⁹². La

photographie rend compte du repas sous l'angle de l'expérience et les textes de l'exposition n'accompagnent pas les tentatives éventuelles d'analyse approfondie de la part du visiteur, qui souhaiterait mieux comprendre les enjeux moraux ou idéologiques qui lui sont liés. Dans la dernière partie de l'exposition, les questionnements ne portent que sur le repas en lui-même, plus rapide et simple, observé sous l'angle du *fast*. Pour autant, les formes principales de destructuration du repas moderne semblent affadies dans l'exposition, les photographies ne rendant pas suffisamment compte de la déconcentration nutritionnelle des repas, de la désimplantation (horaires de repas variables), de la désynchronisation (moins de repas ensemble), de la délocalisation (de moins au moins au domicile au profit d'autres lieux non dévolus originellement à l'alimentation) et de la déritualisation⁹³. Plus précisément, la question de l'individualisation et de la solitude du repas n'est pas ou peu abordée par les commissaires⁹⁴, de même que la dimension nutritionnelle pourtant inhérente à la consommation alimentaire. Ainsi la santé⁹⁵ ne figure pas parmi les thématiques abordées dans l'exposition. Dans la dernière partie de l'exposition notamment, les conséquences de la surconsommation ou de la malbouffe en termes de santé publique, notamment l'obésité, sont écartées, de la même manière que les troubles du comportement alimentaire (anorexie, boulimie, etc.). Ainsi, l'exposition fait montre d'un point de vue consensuel sur l'alimentation et le repas gastronomique des Français, sans chercher à rendre compte d'éventuelles controverses ou regards critiques sur l'évolution de la consommation alimentaire à l'œuvre en France ou sur les enjeux de la labellisation Unesco. Les commissaires font ici montre d'une certaine prudence, voire de frilosité, comme on l'observe régulièrement dans les institutions culturelles, pour aborder au sein de l'exposition des points de vue différents, potentiellement considérés comme partisans⁹⁶.

« Un fait culturel majeur et un enjeu global⁹⁷ »

- 39 Ainsi l'exposition suggère une définition du repas français, fédérateur, évolutif, intimement lié à la société. La forme esthétique de l'exposition, de la scénographie au choix d'expôts photographiques, contribue à légitimer la patrimonialisation du repas gastronomique des Français. L'exposition présente un repas parsemé de métissages, en perpétuelle évolution, qui apparaît comme « un processus permanent d'intégration et de transformation d'éléments exogènes aux pratiques d'une société »⁹⁸. Ce sont ces métissages que retrace d'abord et avant tout le discours proposé par les commissaires de l'exposition, mettant en valeur une multitude d'éléments qui tiennent de la cuisine (ingrédients et produits, plats, techniques), des lieux de préparation et de consommation (cuisine, salle à manger, cantine...), des acteurs (économiques, sociaux, politiques, culturels, religieux), des gestes et des plaisirs de la table. Dès lors l'exposition met en valeur des gastronomies « qui ne constituent pas les vestiges d'un patrimoine à préserver » mais qui « dépendent des conditions matérielles d'une société, des stratégies sociales des groupes qui les pratiquent tout comme elles accompagnent les transformations de ces sociétés et de ces groupes »⁹⁹.
- 40 Pour autant, il semble difficile de la détacher de son contexte de production, quelques années après l'inscription du repas sur la liste du patrimoine culturel immatériel. Ainsi, l'exposition se fait-elle le reflet d'une candidature « modèle » sur le « vaste terrain de jeu patrimonial¹⁰⁰ » planétaire et semble répondre aux exigences de l'Unesco en termes de transmission patrimoniale. Dès lors, peut-on considérer que cette exposition est

foncièrement politique, répondant à des enjeux de valorisation du patrimoine alimentaire, à des fins de marketing territorial et économique tout autant qu'idéologiques ? La double corrélation MuCEM/ Rencontres photographiques d'Arles assure la présence d'un large éventail de visiteurs nationaux et internationaux. Si la photographie montre plus qu'elle ne dit, au visiteur de décrypter les blancs et de se faire sa propre opinion, à la lumière de ses souvenirs et de ses pratiques, d'un repas présenté comme fédérateur et labellisé comme exemplaire à l'échelle planétaire.

NOTES

1. - FISCHLER, Claude. « Commensalité ». Dans POULAIN, Jean-Pierre (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires* [2012]. Paris : PUF, 2018, p. 274.
2. - Voir le site : <http://www.mucem.org/programme/exposition-et-temps-forts/manger-loeil> [consulté le 05/12/2019].
3. - FISCHLER, Claude, MASSON, Estelle. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris : Odile Jacob, 2007.
4. - Au sens littéral du terme « manger à la même table », voir FISCHLER, Claude. « Commensalité », art. cit., p. 271.
5. - DAVALLON, Jean. « Analyser l'exposition : Quelques outils », *museums.ch*, 2006, n° 1, 2006, p. 116-125.
6. - Deux discussions complémentaires avec des visiteurs, un homme et une femme, complètent notre terrain.
7. - L'esthétique renvoie au monde des sens.
8. - BOUTAUD, Jean-Jacques. « L'esthétique et l'esthétique. La figuration de la saveur comme artification du culinaire ». *Sociétés et Représentations*, 2013, n°34, p. 85-98. Voir le site : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01139379/document> [consulté le 02/04/2019].
9. - FERGUSON, Priscilla. « Identité et culture : la gastronomie en France ». *Revue de la BnF*, 2015/1, n° 49, p. 12-17. Voir le site : <https://www.cairn.info/revue-de-la-bibliotheque-nationale-de-france-2015-1-page-12.htm> [consulté le 06/12/2019].
10. - BOCUSE, Paul. « De la gastronomie française comme point d'ancrage des relations internationales ». *Géoeconomie*, 2016, n° 78, p. 133-150. Voir le site : <https://www.cairn.info/revue-geoeconomie-2016-1-page-133.htm> [consulté le 06/12/2019].
11. - On peut retrouver le lien de cet appel à contribution, sur le site de *l'Alimentation Générale*, voir : <https://alimentation-generale.fr/chronique/manger-a-loeil/> [consulté le 06/12/2019].
12. - Voir *Le programme d'exposition* sur le site : <http://www.mucem.org/programme/exposition-et-temps-forts/manger-loeil> [consulté le 06/12/2019].
13. - BOCUSE, Paul. *Op. cit.*
14. - MEYRIAT, Jean. « De l'écrit à l'information : la notion de document et la méthodologie de l'analyse du document ». Dans COUZINET, Viviane et RAUZIER, Jean-Michel (dir.). *Jean Meyriat, théoricien et praticien de l'information-documentation*. Paris : ADBS, 2001.
15. - VITALLI, Massimo. « Pique-Nique Allée », 2000.
16. - Ces douze albums sont issus d'une collection de 156 albums appartenant à une même famille, des années 1930 aux années 1980 (Musée français de la photographie, Bièvres).
17. - Protège-cahiers d'école faisant la réclame de produits alimentaires (MuCEM).

18. - Couteau électrique Moulinex (1930), plaque publicitaire bouillon Kub (1920), Voiture y'a bon !, boîte de bouillon Kub...
19. - Robin LOPVET, *#foodporn*, 2018, durée : 6 min.
20. - NOVAK, Luka. *Phénoménologie de la mayonnaise : pour un degré zéro de l'âge gastronomique*. Paris : Léo Scheer, 2018.
21. - Cartel d'exposition de *#foodporn*, 2018, de Robin LOPVET.
22. - Mucem, *Projet scientifique et culturel*, Marseille, Mucem, 2017, p. 15. Voir sur le site : http://www.mucem.org/sites/default/files/2017-04/psc_mucem_2017.pdf [consulté le 06/12/2019].
23. - Extraits d'entretien avec un visiteur (homme, 56 ans, vivant à Marseille), le 19 septembre 2018.
24. - WADBLED, Nathanaël. « La sensation d'être au musée : une expérience éducative, sensorielle et récréative ». Dans BOGDAN, Cristina, FLEURY, Béatrice, WALTER, Jacques (dir.). *Patrimoine, création, culture. À l'intersection des dispositifs et des publics*. Paris : L'Harmattan, 2015, p. 49-66.
25. - MIGUET, Danièle. « Autour de la sensorialité dans les musées ». *Public et Musées*, 1998, n° 13, p. 177.
26. - Contrairement à l'exposition « Rituels grecs. Une expérience sensible », au musée Saint-Raymond à Toulouse, en 2017-2018, qui proposait au visiteur de goûter des raisins secs.
27. - « J'aurais aimé voir des aliments en vrai ». Entretien avec un visiteur, *op. cit.*
28. - Le visiteur interrogé croit reconnaître une odeur de bouillon Kub tant l'affiche est suggestive.
29. - BOUTAUD, Jean-Jacques. « L'esthésique et l'esthétique ». Art. cit.
30. - MAILAENDER, Thomas. « À table – Manger », 2015. Durée : 3 min. L'artiste a réalisé cette vidéo pendant sa résidence à la Société française de photographie.
31. - *Cuisinorama*, Raymond OLIVER confie à Catherine LANGEAIS les secrets de la bonne cuisine, 1959 (collection musée Nicéphore Niepce, Chalon-sur-Saône).
32. - FISCHLER, Claude. Art. cit., p. 274.
33. - *Ibid.*, p. 274.
34. - Voir les albums de la même famille sur plus de quarante ans.
35. - DE LIMA, Dora et DO PACO, David. « Le métissage, dynamique des gastronomies ». *Hypothèses*, 2012, n°15. Voir le site : <https://www.cairn.info/revue-hypotheses-2012-1-page-289.htm> [consulté le 06/12/2019].
36. - BARTHES, Roland. « Le message photographique ». *Communications*, 1961, n° 1, p. 128. Voir le site : https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1961_num_1_1_921 [consulté le 06/12/2019].
37. - PIETTE, Albert. « La photographie comme mode de connaissance anthropologique ». *Terrain*, n° 18, 1992, voir le site : <http://journals.openedition.org/terrain/3039> [consulté le 06/12/2019].
38. - DAVALLON, Jean. « Mémoire et patrimoine : pour une approche des régimes de patrimonialisation ». Dans TARDY, Cécile et DODEBEI, Vera (dir.). *Mémoire et nouveaux patrimoines*. Marseille : OpenEdition Press, 2015, pour qui la mémoire collective « s'appuie sur la mémoire individuelle des faits, des pratiques et des savoirs ». Voir le site : <https://books.openedition.org/oep/444?lang=fr> [consulté le 06/12/2019].
39. - *Ibid.*
40. - Voir MARTIGNY, Vincent. « Le goût des nôtres : gastronomie et sentiment national en France ». *Raisons politiques*, 2010, n° 37, p. 39-52.
41. - DAVALLON, Jean. « Mémoire et patrimoine : pour une approche des régimes de patrimonialisation ». Art. cit.
42. - PIETTE, Albert. Art. cit.
43. - BARTHES, Roland. Art. cit., p. 130.
44. - *Ibid.*, p. 129-130.
45. - ERMAN, Michel et MELOT, Michel. « Hors d'œuvre ». *Médium*, 2011, n° 28, p. 4. Voir le site : <https://www.cairn.info/revue-medium-2011-3-page-2.htm> [consulté le 06/12/2019].

46. - BARTHES, Roland. Art. cit., p. 132.
47. - UZAN, Gilbert. *Un Fast-food Mc Donald's en France*. 15 novembre 1978 (fonds Gamma-Rapho).
48. - Pour reprendre le titre classique de la somme dirigée par Pierre Nora.
49. - CNRTL. « Repas ». *Ortolang*. Voir le site : <http://www.cnrtl.fr/definition/repas> [consulté le 06/12/2019].
50. - ROUCHON, Jacques. *Lucky, mannequin français, prenant son petit déjeuner avec ses deux caniches*. Paris : années 1950 (agence Roger-Viollet).
51. - *Le Goûter*, 1903-1920, collections du Mucem.
52. - *Dîner de famille*, 1889 (agence Roger-Viollet).
53. - BOUBAT, Édouard. *Vie d'un jeune ménage*, 1954 : lait, bouteilles de vin, œufs, pain...
54. - BRUNET, Alexa. *Dictature du marché*, 2015.
55. - BOVIS, Marcel. Série « Fêtes foraines », *Barbe à papa, Foire du trône*. Paris, 1948 (Médiathèque de l'architecture et du patrimoine), voir dans la base Mémoire : http://www2.culture.gouv.fr/public/mistral/memoire_fr?ACTION=CHERCHER&FIELD_1=REF&VALUE_1=AP73L07596.
56. - La célèbre photographie du *Petit Parisien*, de Willy RONIS, en 1952 figure bien dans l'exposition. <https://www.photo.rmn.fr/archive/16-559774-2C6NU0A6UDSC1.html> [consulté le 06/12/2019].
57. - Par exemple au centre de la photographie *Guerre 1914-1918, scène de rue : un repas sur un camion, devant un commerce de café et de liqueurs*, Paris, fin mai 1917 (agence Roger-Viollet).
58. - BOBENRIETH, Charles. *File quotidienne pour l'achat d'une ration de pain avec ticket*. Lyon, 1943 (Lyon, Centre d'histoire de la Résistance et de la déportation, CHRDR).
59. - GAMET, André. *Pas de vin, pas de viande*. Lyon, 1943 (Lyon, CHRDR).
60. - *Portrait d'Emmanuel Sougez avec sa fille Marie-Loup devant son gâteau d'anniversaire*, 1946 (Musée français de la photographie, Bièvres).
61. - *Distributeur automatique de repas express*, 1950 (agence Roger-Viollet, Paris).
62. - BOUTAUD, Jean-Jacques. *Le Sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*. Paris : Jean-Paul Rocher, 2005, p. 24.
63. - LACOMBE, Stéphanie. Série « La table de l'ordinaire », 2006-2008, *Le Roi lion*, Paris, mai 2007.
64. - ZUCCA, André. *Paris pendant l'occupation, le festin d'un porteur aux Halles, 1941-1942* (agence Roger-Viollet, Paris).
65. - RONIS, Willy. *La Colonie des Bernardoux*, 1937 (Charenton-le-Pont, Médiathèque de l'architecture et du Patrimoine). Voir le site : <https://www.photo.rmn.fr/C.aspx?VP3=SearchResult&IID=2C6NU0A00X8LZ> [consulté le 06/12/2019].
66. - ROGER, Henri. *Nappe blanche et art de la table : le dîner de famille bourgeois*, 1889 (fonds Roger-Viollet) ; GALUP, Amélie. *Famille Sipièrre, père de famille lisant Le Gaulois*, 30 décembre 1898 (Charenton-le-Pont, Médiathèque de l'architecture et du patrimoine, voir le site : <https://www.photo.rmn.fr/C.aspx?VP3=SearchResult&IID=2C6NU0JFEGNC> [consulté le 06/12/2019].
67. - PAYGNARD, Marc. *Repas, trappe cistercienne*. La Grâce-Dieu, vers 1977 (musée Nicéphore Niépce, Chalon-sur-Saône).
68. - BOYER, Jacques. *Ménage ouvrier prenant un repas*. Paris : vers 1925 (Roger-Viollet).
69. - Quelques rares photographies montrent quelqu'un se sustentant seul à table. Par exemple, KOLLAR, François. *Le Repas du mécanicien*. Paris : 1931-1934 (Paris, bibliothèque Forney), voir le site : <https://bibliotheques-specialisees.paris.fr/in/faces/#> [consulté le 06/12/2019].
70. - FISCHLER, Claude. « Commensalité ». Art. cit., p. 276.
71. - GIACOBETTI, Francis. *Cène des chefs*, 1979.
72. - Anonyme, *Distribution de lait chaud dans les écoles à l'initiative de Pierre Mendès France*, 8 décembre 1954.
73. - Anonyme, *M. Herriot au banquet d'ouverture du Salon des arts ménagers*, 21 octobre 1924 (BnF).
74. - D'après les consultations d'internautes sur leurs représentations du repas, dans « Le repas à la française ? Autour d'une table avec des convives ». *Le Monde*, 17 novembre 2010. Voir le site :

https://www.lemonde.fr/gastronomie/article/2010/11/17/le-repas-a-la-francaise-autour-d-une-table-avec-des-convives_1441036_1383316.html [consulté le 06/12/2019].

75. - Mucem, *Projet scientifique et culturel. Op. cit.*, p. 15.

76. - *Ibid.*, p. 14.

77. - JEANNERET, Yves. « Faire trace : un dispositif de représentation du social », *Intellectica*, 2013, n° 59, p. 42. Voir le site : https://www.persee.fr/doc/intel_0769-4113_2013_num_59_1_1085 [consulté le 06/12/2019].

78. - PIETTE, Albert. Art. cit.

79. - Mucem, *Projet scientifique et culturel. Op. cit.*, p. 11.

80. - NORA, Pierre (dir.). *Les Lieux de mémoire*. Paris : Gallimard, 1986-1992. III, *Les France*, 2, *Traditions*, 1992.

81. - MARTIGNY, Vincent. Art. cit., p. 41.

82. - Voir la présentation de l'exposition sur le site du Mucem, dès les premières lignes sur le site : <http://www.mucem.org/programme/exposition-et-temps-forts/manger-loeil> [consulté le 06/12/2019] et l'« Avant-Propos » du catalogue de l'exposition, *Manger à l'œil*, par Pierre HIVERNAT (Marseille : Éditions de l'Épure, 2018), p. 11.

83. - TORNATORE, Jean-Louis. « Retour d'anthropologie : « le repas gastronomique des Français ». Éléments d'ethnographie d'une distinction patrimoniale », *Ethnographiques.org*, 2012, n° 24. Voir le site : <http://www.ethnographiques.org/2012/Tornatore> [consulté le 06/12/2019].

84. - Dossier de candidature n° 00437 pour l'inscription sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel en 2010. Voir sur le site : <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/download.php?versionID=07286> [consulté le 06/12/2019].

85. - CSERGO, Julia. « Le repas gastronomique des Français à l'Unesco : Éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité ». *Le mangeur-OCHA*, 2011. Voir sur le site : <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco2.pdf> [consulté le 06/12/2019].

86. - Dossier de candidature n° 00437, *op. cit.*

87. - Sur cette thématique, CSERGO, Julia. Art. cit.

88. - Dossier de candidature n° 00437, *op. cit.*

89. - STASSART, Isabelle. « À Marseille, la photographie se met à table ». *Le Figaro*, 2 août 2018, p. 12.

90. - *Ibid.*

91. - DE LIMA, Dora et DO PACO, David. Art. cit.

92. - LITZLER, Jean-Bernard. « Laurent Fabius lance la “gastrono-diplomatie” ». *Le Figaro*, 24 octobre 2014.

93. - Voir SAINT-POL, Thibault de. « Repas ». Dans *Dictionnaire des cultures alimentaires. Op. cit.*, p. 1141.

94. - Principalement avec l'animation vidéo réalisée par Robin Lopvet, #Foodporn, qui rassemble des images publiées sur Instagram, alors qu'elle est essentielle aujourd'hui. Voir FISCHLER, Claude. « Commensalité ». Art. cit., p. 284.

95. - Cette thématique n'est qu'esquissée sur le texte d'introduction à la section « Du Fast-Food au Slow Food ».

96. - GRISON, Pauline. *Les questions scientifiques et techniques sensibles dans le média exposition : le cas de la thématique alimentation et santé et du musée du pôle de compétitivité de la filière fruits et légumes*. Thèse de doctorat. Avignon : Université d'Avignon, 2015, p. 262.

97. - BROUE, Caroline. « À table ! 200 ans de repas des Français au jour le jour ». *France Culture*, 2 septembre 2018.

98. - DE LIMA, Dora et DO PACO, David. Art. cit.

99. - *Ibid.*

100. - TORNATORE, Jean-Louis. Art. cit.

RÉSUMÉS

L'exposition « Manger à l'œil » a été présentée au musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM), à Marseille, du 20 juillet au 30 septembre 2018. Elle retrace deux cents ans de pratiques de table à l'aide de photographies et rend compte de l'évolution du repas gastronomique français, inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco en 2010. Le médium photographique a été choisi pour son habileté à capter l'instant présent et l'éphémère des consommations et manières de table sur la longue durée. Cette exposition est ainsi analysée à travers une perspective communicationnelle, ancrée en sciences de l'information et de la communication et en muséologie, afin de montrer comment les photographies choisies définissent ensemble un modèle de « repas gastronomique ». Ainsi, l'exposition suggère une définition du repas français, fédérateur, évolutif et intimement lié aux évolutions sociales. La construction du parcours de visite, le choix des expôts tout autant que la scénographie contribuent à patrimonialiser le repas gastronomique des Français et à en transmettre les clés au plus grand nombre. Dès lors, l'exposition se fait consensuelle et s'inscrit dans une politique globale de valorisation du patrimoine alimentaire.

The exhibition entitled 'Manger à l'oeil' in French (meaning to get a free meal) and called 'Say cheese!' in English was presented at the Museum of European and Mediterranean Civilisations (MuCEM), in Marseilles, from 20 July to 30 September 2018. It told the story, in pictures, of two hundred years of table practices in France. It reported on the evolution of the gastronomic meal of the French which was put on UNESCO's representative list of the intangible cultural heritage in 2010. Photography, as a medium, was chosen for its ability to capture the present moment and to highlight changes in ways of consuming. The MuCEM exhibition is analysed here from a communicational point of view, based on information and communication sciences and museology. The exhibition suggests a definition of the French gastronomic meal as a unifying and evolving phenomenon, intimately linked to social changes. The aesthetic form of the exhibition, including its scenography and the choice of the objects presented, contributes to legitimising the identification of the French gastronomic meal as heritage for a large audience. This consensual exhibition plays its part in an overall policy of promoting the food heritage.

INDEX

Mots-clés : exposition, techniques photographiques, repas, Unesco, dispositifs de médiation

Keywords : exhibition, photographic techniques, meal, UNESCO, media and cultural studies

AUTEURS

JULIE DERAMOND

Maître de Conférences en Sciences de l'information et de la communication, Département sciences de l'information et de la communication, UFR-ip Sciences humaines et sociales, Avignon Université, Chercheuse au Centre Norbert Élias (UMR 8562) julie.deramond@univ-avignon.fr

LAURE MARCHIS-MOUREN

Docteure en Sciences de l'information et de la communication, membre associée de l'Equipe Culture et Communication, Centre Norbert Elias (UMR 8562) laure.marchis-mouren@univ-avignon.fr