

Les repas de Cognac

Proposition de menu

Mise en bouche

COCAGNE

Au pays de l'abondance

Entrée

BORN OUT OF NECESSITY

*Ecosystème de l'alimentation :
le discours gastro-anomique*

Plat

LA TRADITION, LE TYPIQUE, LA CUISINE D'ANTAN

*Carbonara : Le discours schizophrène entre l'appropriation fantaisiste
et le protocole disciplinaire le plus chauvin.*

Dessert

LIER - EMULSIONS

*Gestes, temporalités, mémoire, manières de faire
pour retrouver du sens*

Digestif

LES REPAS DE COCAGNE

Festival aperiodique, étalé, itinérant, décentré et éclectique.

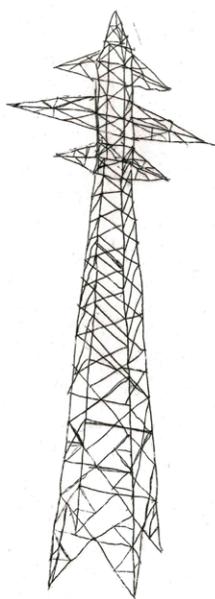
Mise en bouche

COCAGNE :

Au pays de l'abondance



Pieter Bruegel the Elder, *Land of Cockaigne*, 1567, Oil on panel, 52 cm × 78 cm, Munich, Alte Pinakothek.



MÂT DE
COCCAGNE

Mat de Cocagne, Gravure sur zinc, 25x35cm

Cocagne, pays rêvé depuis le moyen âge, région mythique où l'oisiveté, l'abondance, la disponibilité permanente de toute sorte d'aliments a longtemps fait partie de mythes, récits, iconographies et légendes populaires. Mais aussi son renversement rituel, sa version terrestre et mondaine, le Mât de Cocagne, jeu populaire, où délices et toute sorte de produits sont placés en haut d'un long mât savonné ou graissé: les concurrents doivent péniblement se hisser sur le mât glissant et le gagnant remporte le prix qui est, symboliquement, une promesse d'abondance, la fin de la faim.

Cette terre mythique et son détournement dans le mât, nous parlent du coût que signifiait, il n'y a pas plus de 50 ans, se procurer de quoi manger au jour le jour et tout au long de l'année. De ce fait, et depuis toujours, toute sorte de ritualisations ont été mises en place, pour insérer la nourriture dans un horizon de référence - un *cosmos* - en lien avec les saisons, les produits, les espaces, leur symbolique.

Cocagne veut remettre en question nos manières de nous confronter à l'ingestion à un moment où manger - de ce côté du monde - est un problème non pas quantitatif mais qualitatif. Comment se nourrir, quand, où, avec qui et quoi consommer sont devenues des questions soit d'importance primaire, soit complètement ignorées : les plats à réchauffer au micro-ondes et les grandes surfaces commerciales semblent avoir fait table-rase d'un horizon culturel et cosmétique, qu'il n'y a pas si longtemps, régulaient les diètes.

Cocagne, est-ce ce pays dans lequel nous semblons nous perdre, dans cette abondance qui en soi ne suffit peut-être plus à nous satisfaire et nourrir ? Au pays de Cocagne finalement trouvé, finalement apaisés, sans faim, libérés de la nécessité pressante et du besoin rigoureux de se procurer à survivre, qu'est-ce qui nous pousse à manger ? Nous manquons peut-être d'une cartographie qui puisse nous aider à naviguer autour de cette île-idylle sans tomber dans les tourbillons des discours qui nous demandent de prendre position urgemment sur toutes les questions que l'alimentation soulève autour de notre bien-être (psychique et physique), de celui de tous les êtres qui peuplent le monde, et de celui de la planète même.



Cartographie à l'échelle 1 : 50 000 du pays de Cocagne. (En cours)

Entrée

BORN OUT OF NECESSITY
Ecosystème de l'alimentation :
le discours gastro-anomique



Image envoyée au delà du système solaire à bord de la sonde Voyager en 1972, censée expliquer nos sociétés et nos modes de vie aux extraterrestes. Crédits photo National Astronomy and Ionosphere Center



Pieter Bruegel the Elder, *The Fight Between Carnival and Lent*, 1559, Oil on panel, 118 cm × 164 cm, Kunsthistorisches Museum, Vienna.



Carte postale Magna Prochyta, mémoire de la proposition de projet pour une résidence dans le cadre de Procida Capitale de la Culture Italienne 2022. Projet refusé.

À qui faire confiance ? Aux nutriscore ou aux longues listes d'ingrédients indéchiffrables ? Aux étiquettes et labels apposés sur presque tous les aliments qu'on trouve au supermarché ? Faut-il faire encore confiance aux supermarchés d'ailleurs ? Ou bien à la viande 100% française de McDonald ? Aux aliments BIO, ou à ceux vendus par le réseau du commerce équitable ? Aux grands chefs des restaurants étoilés, aux chefs des toujours plus nombreuses séries télévisés ? Aux épicerie paysannes ? Au commerce local et raisonné ?

Médias, industrie du divertissement, industrie alimentaire, savent que les discours autour du manger sont rentables et les multiplient et les amplifient dans un effet de miroirs parallèles : une panoplie de préceptes, prescriptions, proscriptions, nous arrivent de tous les cotés. Le nutritionnisme et les savants, les chamanes de l'alimentation s'imposent là où la place des préceptes culturels et religieux est restée vacante depuis quelques temps.

Cependant, et non sans se faire remarquer, la bouffe bouffe tous les espaces commerciaux de la ville, qui devient une orgie h/24 d'expériences liées au manger. Et "expérience" semble être le bon mot : manger retrouve du sens dans sa dimension exotique et de découverte*. Le traiteur asiatique, le restaurant traditionnel alsacien, le camion à pizza, le traditionnel revisité, la cuisine fusion, la cuisine gastronomique, le street-food, le fait de manger debout, assis, à genoux, allongés, en marchant, avec des couverts, des baguettes ou avec les mains, le tout se fond et s'amalgame dans ce qui a été appelé gastro-anomie (Fischler, 1979) : la perte de repères, le dérèglement du manger et de ses ritualités, sa convivialité, et le fait de concevoir l'alimentation hors contexte, hors temporalité, hors-saison, hors-sol.

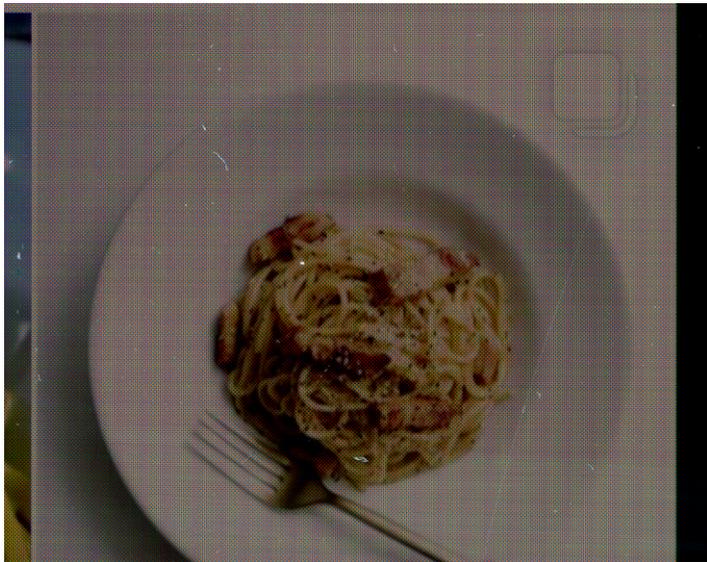
Questionner l'alimentation et les manières de se nourrir est peut-être avant tout un thème politique urgent, et cela voudrait dire remettre en question les villes, les campagnes, le rapport des unes aux autres, les réseaux complexes de distribution, les relations économiques au niveau local et global, dans une spirale qui nous conduirait à re-questionner la société toute entière. Mais est-ce que on arrivera à s'arrêter avant, à s'inquiéter seulement de la viande 100% Charolaise de McDonald ?

* Je proposais dans ce sens, il y a quelques temps, de vendre des pierres et des cailloux de l'île de Procida (dans des boîtes pour les aliments à emporter) aux touristes affamés et de passage sur l'île et qui auraient cherché à goûter un plat TYPIQUE du coin. Se nourrir de l'île-même était la solution la plus efficace et directe à la voracité de véracité touristique. Métaphoriquement. Les relations entre tourisme, tradition et cuisine sont un bon exemple de cet aspect de l'alimentation comme expérience avant tout. (<https://www.matteopenza.com/index.php/project/magna-prochyta/>)

Plat

LA TRADITION, LE TYPIQUE, LA CUISINE D'ANTAN

Carbonara : Le discours schizophrène entre l'appropriation fantaisiste et le protocole disciplinaire le plus chauvin.



Scan très haute résolution d'une capture d'écran d'un des premiers résultats de recherche pour #carbonara sur Instagram. Juin 2022, avec Milan Giraud.



Quelques uns des livrets de "L'Observatoire Carbonara", 2021

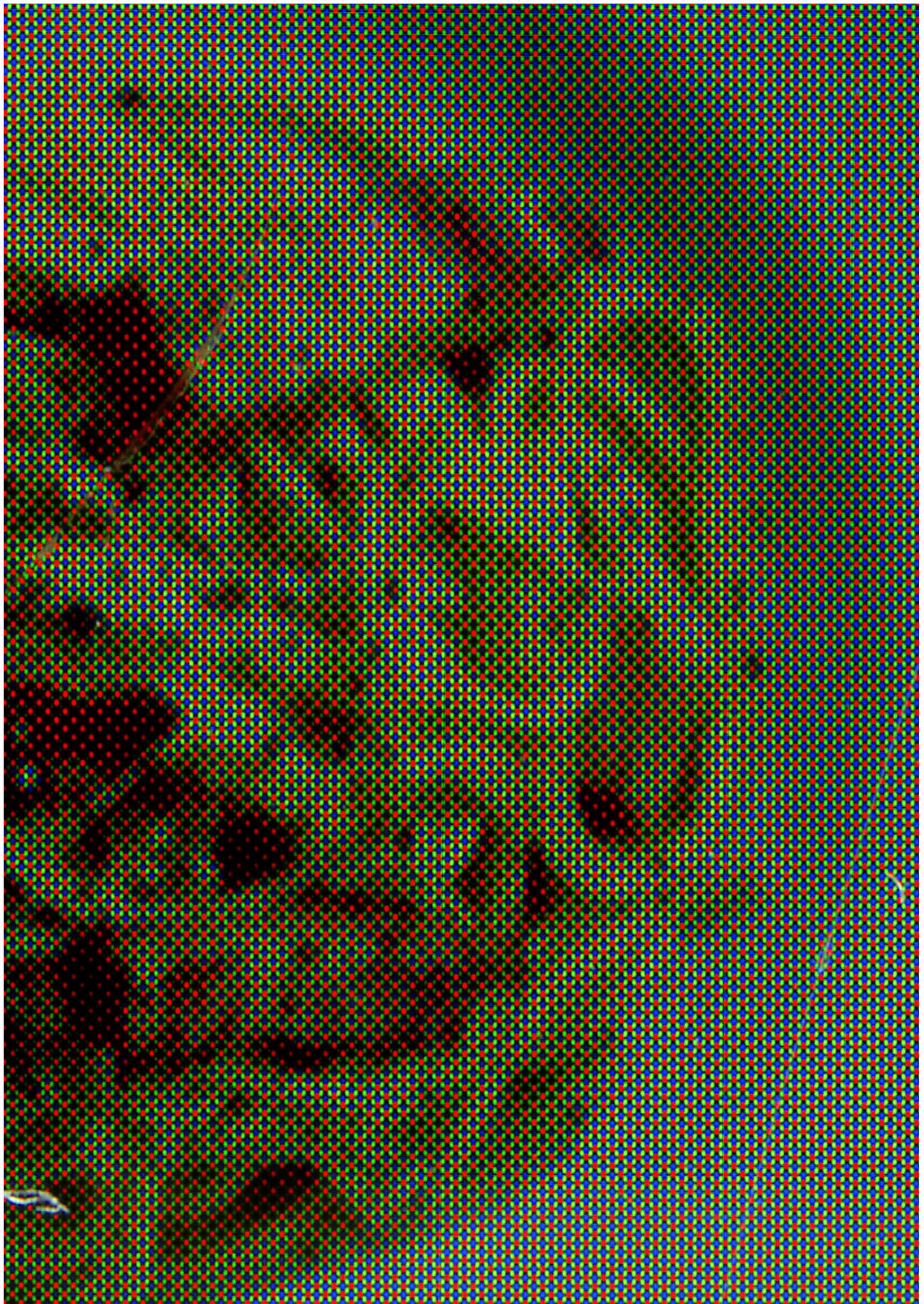


Dans un contexte de bouffe omniprésente, où tout se mélange constamment (habitudes alimentaires, produits venant de loins, produits typiques inventés, etc.), que veulent dire traditionnel et tradition? Qu'est-ce qu'un plat traditionnel aujourd'hui, sans son contexte d'origine, sans les raisons qui l'ont rendu célèbre? Quelles seraient les raisons qui l'ont rendu célèbre d'ailleurs? Comment remettre la mise au point sur cette tradition (qui par sa définition est toujours immobile, perpétuelle, immuable dans le temps) en lui redonnant son caractère mobile de construction en évolution permanente? Comment la Carbonara devient un véhicule identitaire et de messages qui vont bien au delà du simple plat? Le discours autour de la culture de l'alimentation, autour de la tradition, du typique, des racines, du territoire et du terroir, de ce qu'on croirait être le fait de se reconnecter à des formes anciennes et donc vraies, cache en son sein beaucoup d'autres questions qui peuvent être tout aussi problématiques que celles que les plats surgelés de la grande distribution soulèvent.

Oscillant constamment entre les discours les plus chauvins et les appropriations les plus fantaisistes, la Carbonara est un bon exemple de cette dichotomie du discours culinaire. À la fois le plat qui se prête aux variations infinies de l'appropriation culturelle et à la fois aux disciplinaires les plus strictes. Florilèges de recettes d'artichauts à la Carbonara, de Carbonara de la mer, Tagliatelles à la Carbonara "spéciales", courgettes à la Carbonara "régime", sortent de tous les cotés*. Ainsi que les vidéos-manifeste des plus énervées sur la vraie recette, entre mythes et légendes sur ses origines, entre produits typiques témoignant d'une culture centenaire (millénaire pour les plus fantaisistes), d'autres inventés tout-court, entre grands-chefs-inventeurs et pauvres-familles-nombreuses de l'après-guerre... Bref, aussi l'endroit où les traditions deviennent des discours dangereux, identitaires, réactionnaires : *"Racines et identité sont des mots dangereux, à manier avec précaution"* (Montanari, 2019).

Carbonara (comme exemple parmi d'autres pour "traditionnel") est devenu ainsi un des rochers auxquels s'accrocher après le naufrage des valeurs culinaires? Quelles pratiques défensives nous mettons en oeuvre pour tenter de redonner épaisseur à la soupe?

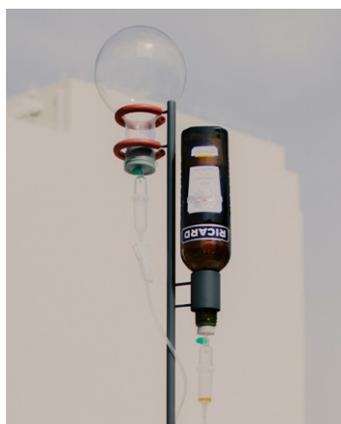
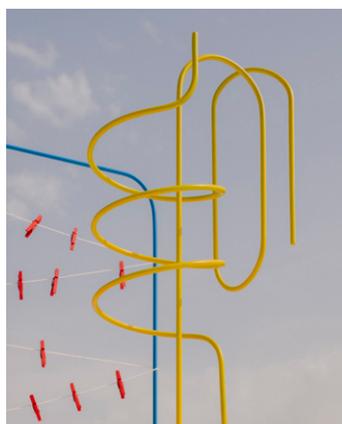
* J'avais recueilli sur les blogs de cuisine quelques unes de ces recettes incroyables qui témoignent de la variété et de la fantaisie culinaire des participants à ces blogs. Les recettes étaient recueillies dans des petits livrets, formant une collection: trois livrets de recettes (un blog anglais, un blog français et un blog italien), et un tout petit livret format iphone 5s où étaient à la fois imprimées les captures d'écran des premiers résultats de recherche pour #carbonara sur Instagram et à la fois un extrait d'un texte de Massimo Montanari sur les concepts controversés de racines et identité.



Dessert

LIER - EMULSIONS

Gestes, temporalités, mémoire, manières de faire pour retrouver du sens



Apérimètre

Penza, Spadari, Wicquart, 2022. Projet gagnant du concours Massilia Design "Apéro Anisé" pour Fondation Pernod-Ricard.

Vers la fin de ce menu extravagant, voici le moment de retrouver, à rebours, le fil rouge qui liait tous ces mets. Ce que j'ai fait ici, à été de lister quelques préoccupations qui sont émergées au fil des pérégrinations cinématographiques ou sur internet, au fil des lectures, au fil des balades, des repas et des discussions qui ont lieu depuis au moins l'année dernière. Un exercice cartographique, somme toute, que j'ai senti le besoin de faire depuis que je me suis demandé comment faisait ma grand-mère à savoir exactement quoi et quand cuisiner. Manger touche, à mon avis, à des aspects sensibles de la vie communautaire, à quelque chose qui va bien au delà du soi-même, aux idéaux privés de justice, au coeur de la tendresse et au sentiment, si fragile parfois, de la justesse de son propre être-au-monde.

La justesse de *discours* (sur les parallèles entre la parole et l'ingestion cfr. le merveilleux texte de Vito Teti (2015) à ce sujet) que ma grand-mère pouvait mettre en oeuvre, venait du fait que son discours culinaire n'était pas en-soi mais lié à des facteurs externes. Les aliments ont toujours été liés aux disponibilités saisonnières ou bien à leur rareté ou carrément à leur indisponibilité, aux rêves d'abondance, à la terreur de la faim, au travail, aux relations, à une communauté, à la mort. Et ainsi des formes de valeur, de célébration, d'exorcisme, d'incantation ou de prière ont été créées : les rites carnavalesques, les interdits religieux, les temporalités sacrées de certains aliments, des manières de manger, etc.

En tenant compte de ces éléments, mon travail, depuis quelques moments, a été de trouver les brèches dans lesquelles des objets simples, quotidien, relevant du banal, peuvent devenir des portes vers d'autres mondes. Les objets se racontent dans les relations qu'ils tissent avec leur contexte, leurs usages, les personnes qui les utilisent, les espaces qu'ils traversent ou qu'ils occupent. Les objets déterminent des récits, impliquent des visions du monde. Dessiner un objet veut-dire projeter dans le monde une vision, dessiner une vision est l'objectif de tout exercice de design.

En permettant simplement un déplacement du regard, les objets racontent d'autres histoires. Une table solide, une table bancale, une table fragile, toutes déterminent des manières différentes de s'y retrouver autour. Une table avec des mets et sans couverts fabriquera une autre manière de se nourrir, probablement.

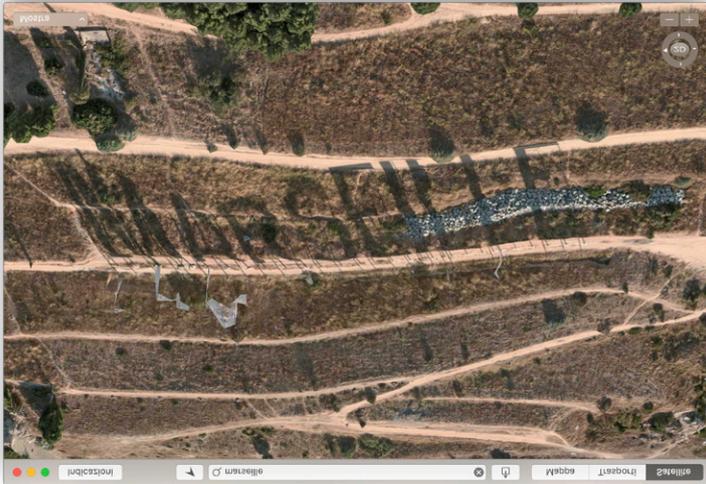
Les questions qui traversent ma pratique sont donc celles-ci : comment le design peut-il se raconter et raconter des visions du monde qui soient différentes de celles qui nous sont imposées par nos environnements, nos milieux (toujours pluriels) ? Comment ces récits peuvent-ils être des passages vers des ailleurs différents ? Comment revenir de ces ailleurs vers nos réalités pour les changer et les enrichir ? Les récits qui sont derrière les objets, sont la qualité ultime qui doit être dessinée, le design est une pratique utopique qui s'ancre dans le réel.

C'est donc cela que je me propose de faire, lier à des facteurs externes, créer un discours plus vaste autour du manger, sans toutefois répondre à la question quoi, quand, comment manger, mais en essayant de préciser et de formuler mieux cette question : À quoi lier ? Quels récits pour redonner valeur ?

Digestif

LES REPAS DE COCAGNE

Festival aperiodique, étalé, itinérant, décentré et éclectique.



Capture d'écran de la visualisation 3D sur Apple Maps de l'ombre des grandes lettres qui composent le mot Marseille, visible depuis la mer et la A-55.

Que serait le monde sans fourchettes? Ne mangerions-nous plus de spaghetti? Ou les mangerions-nous avec nos mains ou avec des baguettes comme en beaucoup d'endroits d'Asie? Les spaghetti seraient donc plus ou moins épais? D'où viennent les fourchettes? Quelle a été leur histoire au vu de l'histoire sociale et symbolique (et donc politique) qui depuis toujours façonne les outils qu'on utilise? Sans fourchettes, la façon dont nous produisons / vendons / achetons / cuisinons / mangeons / nous nous représentons serait très différente.

Diner autour d'une table bancale à plusieurs et devoir se poser la question de l'équilibre entre convives. Se retrouver au milieu d'une cérémonie religieuse où l'on vénère les fanes de radis lors d'un repas. Se confronter à un dispositif de distribution goutte-à-goutte qui nous sert à boire. Passer une demie journée à essayer de fabriquer des contenants pour la soupe qui sera servie à l'heure du diner. Se pencher sur les gestes du/de la cuisinierère, à prendre note, à l'observer couper, hacher, bouillir, bruler, fumer, lier, assembler, opérer tous ces gestes qui sont gestes de soin avant tout. Quelles questions soulèveraient des repas ainsi organisés? Comment se ferait l'interaction entre individus, et sur quelles bases? Peuvent-ils se créer de vrais moments de partage, de cohabitation heureuse, de nouveaux gestes et rituels, qui font que la nourriture puisse s'incarner à nouveau dans nos vies?

Les lieux : Marseille, ses friches industrielles, entrepôts portuaires, les fermes urbaines, les vinificateurs en ville, le parc des calanques, ses abords et ses relations avec un passé industriel, les centres commerciaux vue mer, les lieux de métissage culturel que la ville-port crée depuis toujours, les lieux de croisement de corses et de maghrébins, d'arméniens et d'italiens, comoriens, sénégalais, catalans, grecs, syriens.

Les partenaires effectifs ou pressentis : la Casa Consolat (association loi 1901 ayant au cœur de son projet la cuisine comme moment de partage, de culture et de partage de culture), C.U.V.E. (Collectif Urbain de Vinification Expérimentale), Le Talus ("tiers-lieu marseillais de partage, de découverte et d'expérimentation d'une nouvelle façon de vivre et d'aménager la ville"), l'Ecole des Beaux-Arts de Marseille et l'Ecole d'Architecture, sur toutes les questions de relation entre la ville et le déliement de son milieu productif et agricole, Franck Pourcel (photographe hyperactif marseillais), Dopolavoro (collectif napolitain de designers, graphistes, imprimeurs). Tout un écosystème très varié, où il est intéressant de créer des liens de travail et de collaboration : le milieu associatif et le milieu académique, les fermes urbaines et les urbanistes, la vinification dans des caves en ville et des artistes et designers pour réfléchir à ce qu'on considère urbain aujourd'hui et comment on l'aménage, un photographe, des graphistes et des cuisiniers.

J'ai déjà parlé de comment j'envisage le processus de projet, de comment je lie des objets à des récits, de comment je cherche ces récits dans ce qui m'entoure, dans des questions d'actualité ou, au contraire, d'inactualité. En tenant compte des réflexions citées dans le menu ci-dessus, les Repas de Cocagne seront le cadre et l'occasion de réfléchir aux aspects les plus divers et variés que le fait de manger convoque à table. Repas selon protocoles, par des jeux d'absences, des soustractions d'éléments qui paraissent anodins, des déplacements de regard qui font qu'un objet quelconque devienne l'instrument d'un nouveau rituel, ces repas seront des formes de symposium aux travers desquels réfléchir à ce que pourrait vouloir dire aujourd'hui définir la formule magique d'un nouveau rituel alimentaire.

Budget prévisionnel

Sont listés de suite des postes de dépense pour un budget prévisionnel, basé principalement sur des devis de collaborateurs potentiels, et avec qui une relation de travail existe déjà.

1. Production outils et dispositifs - 10 000€

Frais de production des outils, dispositifs, de l'ensemble du cadre des repas et rémunération des artistes.

2. Intervenants - 5 000€

Frais de déplacement, éventuelle rémunération.

3. Repas - 4 000€

Catering, chef invité, location matériel.

4. Archives. Prises son, prises vidéo, photographie, location matériel - 6 000€

Rémunération opérateurs audio et video, photographe, montage éventuel, location matériel audiovisuel.

5. Frais de production exposition - 10 000€

Scénographie exposition, production et projet, projet éditorial catalogue/restitution éditée.

Bibliographie

Augustin Berque, *Cosmiser à nouveau le formes ? Plastie, architecture, mésologie. No transition. Design en situation de crise. École supérieure d'art et de design de Valenciennes*, 19 mai 2016
— *Recosmiser la terre. Quelques leçons péruviennes*, Éditions B2, Paris 2018

Emanuele Coccia, *Introduction*, in *Unknown Unknowns, An introduction to mysteries*, Electa, Milano 2022, pp 11-22
— *Métamorphoses*, Payot et Rivages, Paris 2020
— *La vie des plantes, Une métaphysique du mélange*, Payot et Rivages, Paris 2016

Michel de Certeau, Luce Giard et. al., *L'invention du quotidien. vol 2. Habiter, cuisiner*, Gallimard, Paris 2006

Joseph Delteil, *La cuisine paléolithique*, Arléa, Paris 1998

Mary Douglas, *Les structures du culinaire*, in: *Communications*, 31, 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. pp 145 - 170

Claude Fischler, *Gastronomie et gastro-anomie*, in: *Communications*, 31, 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. pp. 189-210

Martì Guixé, *Food designing*, Corraini, Mantova 2015
— *Casa Mondo: Food*, Corraini, Mantova 2021

Byung-Chul Han, *La scomparsa dei riti. Una topologia del presente*, Nottetempo, Milano 2021

Massimo Montanari, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Bari 2019

Robert Pitte, *À la table des dieux*, Fayard, Paris 2009
— *Le vin et le divin*, Fayard, Paris 2004

Michael Pollan, *Cooked: A Natural History of Transformation*, Penguin Press, New York, 2013
— *In Defense of Food: An Eater's Manifesto*, Penguin Press, New York, 2009

Michel Serres, *Relire le relié*, Editions Le Pommier/Humensis, Paris 2021

Carolyne Steel, *Hungry City, How food shapes our lives*, Penguin Random House UK, London, 2015

Vito Teti, *Fine Pasto, Il cibo che verrà*, Einaudi, Torino 2015