

Institut Supérieur Couleur, Image, Design (ISCID)

Master:

Création Recherche et Innovation en design Sensoriel et alimentaire

Design Interactionniste et Rituels alimentaires

Réalisé et présenté par Erwan Verny

Sous la direction de Delphine Talbot (Directrice de recherche)

ISCID
Institut Supérieur
Couleur Image Design

 UNIVERSITÉ TOULOUSE
Jean Jaurès


Université
de Toulouse

Photo de couverture par le Studio Lernert & Sander X de Volkskrant
Cubes,
98 cubes d'aliments de 25x25x25, 2015

Remerciements

Je tiens à remercier Delphine Talbot, ma directrice de recherche pour m'avoir suivi pendant ces années de master, m'aidant dans l'écriture et la structuration de ce mémoire.

Je remercie également Élodie Bécheras pour m'avoir accompagné dans mes recherches de projet professionnel, et pour avoir gardé confiance en moi malgré mes incessants changements et divagations.

Je remercie l'Institut Supérieur Couleur, Image Design et son équipe de professeur qui m'ont accompagné pendant ces cinq longues années d'études supérieures, m'ouvrant les yeux sur des domaines et des problématiques à côté desquelles je serais probablement passé à côté. Je remercie notamment Céline Caumon, Aurélie Lacan et Émilie Roulland qui m'ont énormément apporté.

Je remercie aussi les professeurs de cuisine qui nous ont enseigné, que ce soit au CFA de Montauban lors de la licence, ou au sein même de l'ISCID : David Faure et Pascal Bonnafous pour m'avoir fait découvrir les joies de la pratique culinaire et de ses possibilités.

Je remercie les entreprises qui m'ont pris en stage lors de ces dernières années : Amour, Gloire et Banquet ainsi que toute l'équipe et les personnes de Volumes et du Foodlab à Paris pour leur patience et les moments riches en enseignements passés à leurs côtés.

Je remercie mes camarades de promotion qui m'ont fait passer des années incroyables, avec une pensée spéciale pour ceux de la première promotion de la licence ADST, mes camarades de CRIS, mais aussi ceux qui m'ont aidé dans la rédaction de ce mémoire, soutien sans lequel je n'aurais probablement pas fini ce dossier. Merci Lorrain, Maxime, Armand, Farah pour votre support.

Et finalement, mes derniers remerciements, et pas des moindres, reviennent à ma famille pour leur soutien infaillible, leur confiance et leur amour.

Sommaire

Page de titre	1
Remerciements	3
Table des matières	5
Introduction	7
I - Rituels alimentaires: repas et société	13
1 - Rituels alimentaires	15
a - Définition du rituel	16
b - Aspect religieux et alimentaire	21
2 - Les repas comme vecteur social	29
a - La sociologie de l'alimentaire	30
b - La sociologie interactionniste	39
c - L'objet «repas» comme lieu de création	45
3 - Une approche moderne	53
a - Design social	54
b - Design alimentaire	61
c - Design culinaire	69
II - Vision sensorielle des pratiques alimentaires actuelles et appropriation personnelle	81
1 -De l'action de cuisiner à l'assiette comme langage et matériau de création potentiel	83
a - La cuisine comme langage universel	84
b - Observation sensorielle de la cuisine	91
c - Le métissage culinaire et la pratique de la «fusion-food»	99
2 - Culture alimentaire entre individualisation et transformation	107
a - Du phénomène d'individualisation au désir de partage	108
b - Sensorialité dans le design, du design sensoriel au design culinaire	113
3 - Design Interactionniste et conceptions alimentaires	121
a - Le design interactionniste, définition et conception	122
b - Principe expérimental et projection future	129
Conclusion	137
Bibliographie	141
Lexique	145
Résumé Anglais/Français	149

Introduction

Lors de mes premières années d'études supérieures, j'ai eu l'opportunité de participer à des cours de pratiques alimentaires qui m'ont amené à découvrir un monde auquel je ne m'étais encore jamais intéressé. Ayant grandi dans une famille que l'on peut considérer comme traditionnelle Française, la tâche de la préparation du repas revenait la plupart du temps à ma mère, et même si mon père participait de temps à autre, c'est elle qui me revient en mémoire dès que je me remémore mes souvenirs portés sur l'alimentaire. Je n'ai donc jamais eu à me soucier de cet aspect de la vie en société, mais plus je m'intéressais à ce sujet, plus je me rendais compte à quel point la société, et encore plus particulièrement la société française était composée et organisée autour de l'alimentaire.

Si l'on remonte à l'origine des temps, on se rend compte qu'à travers toutes les traces retrouvées sur les anciennes civilisations, on retrouve toujours des références à la nourriture, et à travers de nombreux contes fondateurs, on retrouve un rapport au feu qui est le premier signe de cuisine dans le sens de changer d'état un aliment afin de le rendre comestible. Dans la cosmogonie grecque, c'est Prométhée qui apporta l'intelligence aux hommes en volant le feu aux dieux, on retrouve donc un élément fondateur qui servait à la fois à se défendre contre les bêtes sauvages, à s'éclairer dans le noir, à faire cuire ses aliments ou encore à se réchauffer. On peut donc voir à travers ces derniers que le simple fait d'acquérir la capacité de cuisiner, aussi rudimentaire que cela puisse paraître, est considéré comme l'un des premiers signes d'intelligence, mais aussi un fondement de la société, rapprochant les hommes les uns avec les autres et les organisant afin de mieux partager les tâches menant à la conception d'un véritable repas, permettant de nourrir les différents membres au mieux. Au fur et à mesure de l'évolution de l'homme et de nos sociétés, les repas n'ont cessé de se réinventer, se diversifiant en fonction des différentes cultures ou des positions géographiques limitant l'accès à certains types de ressources, les flux de population ont aussi permis une mixité culinaire en faisant voyager des recettes de pays en pays, par exemple Catherine de Médicis qui, suite à son mariage au Roi de France Henri II, apporta des traditions culinaires italiennes avec elle.

Cependant, l'alimentation n'est pas seulement la question de la cuisine, de ses origines et de son rôle social, mais aussi son agencement et les rituels qui l'entourent, l'interaction entre religion et nourriture, comment nous abordons la culture de nos légumes et féculents et encore plus la relation que nous avons avec la viande. En effet, cette dernière tire son étymologie du terme latin « vivenda », provenant de « vivere » qui signifie « ce qui est bon à la vie ».

Chose paradoxale lorsqu'il s'agit de mettre à mort un animal, de mettre fin à une vie dans le but de la consommer et de s'en approprier les qualités. On retrouve donc une forte présence dans des rites religieux, utilisant cette dernière afin de célébrer les dieux. La notion de cannibalisme est aussi présente à travers de nombreux rituels alimentaires, que ce soit dans les religions ou dans les us et coutumes de sociétés jugées primitives, car ne partageant pas les mêmes habitudes culinaires que nous autres. Il est donc intéressant d'étudier notre relation à cette pratique, car on trouve deux « types » de cannibalisme, le premier, celui qui nous vient à l'esprit quand on aborde ce sujet est le fait de consommer de la chair humaine de la même manière dont nous consommerions de la viande animale, tandis que la seconde est plus de l'ordre du symbolique où l'on va absorber un aliment qui symbolise le corps humain afin de faire siennes les propriétés spirituelles qui s'en dégagent.

Il est facile de noter qu'à travers toutes ces pratiques alimentaires, l'homme n'est jamais seul et que l'on retrouve une trace de sociabilité, d'acceptation dans des groupes. Comme pouvait le dire Brillat-Savarin, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais ce que tu es. »¹, cette célèbre citation est particulièrement sensée, car elle dégage une notion forte : celle de l'identité à travers nos pratiques alimentaires, que ce soit notre origine ethnique, sociale ou géographique, notre alimentation y est vectrice d'identité. C'est donc ici que le design commence à entrer en jeu à travers ses différents mouvements liés à l'alimentaire que ce soit le design social plus axé sur les notions d'enjeux culinaires, visant à apporter des ressources à tous, le design alimentaire en tant que tel qui cherche à développer de nouveaux packaging et modes de communication, ou encore le design culinaire qui cherche à travailler autour du moment du repas en proposant des créations comestibles, des ambiances traitées à l'aide de mises en scène, le tout proposant une expérience inhabituelle et surprenante, émerveillant les esprits comme les papilles. Dans la société actuelle en pleine évolution suite à son ouverture sur le monde et le mélange toujours plus présents des cultures, le designer, esprit créatif a aussi pour rôle d'aborder les questions de société à travers son travail. Si l'on parle souvent d'œuvres telles que Juicy Saluf, le fameux presse-agrume de Starck dont les propriétés pratiques sont mises au second plan, l'objet étant plus une excuse à la discussion et au fait de se retrouver autour d'un verre, le design n'est pas seulement de l'objet et il est aussi de notre devoir en tant que designer de participer aux créations de moments aptes aux retrouvailles.

1 - Brillat Savarin, *Physiologie du goût*, 1826, Sauteleat

À travers ce mémoire, je développerais ma vision du design et surtout ma vision du monde actuel à travers le prisme de l'alimentaire, cherchant à mettre en œuvre une méthodologie de travail qui me servira dans mes expérimentations futures à la conception de moments (espace de temps) qui permettront de mettre en lien les différents participants à ces derniers, utilisant la nourriture comme médium principal.

I - Rituels alimentaires: repas et société.

1- Rituels alimentaires

a - Définition du rituel

La société humaine est constituée de rituels qui la définissent tout au long de la journée, rythmant nos quotidiens. Dans le CNRTL, on définit le rituel comme étant « ce qui a trait aux rites », autrement dit, un ensemble de prescriptions définissant nos pratiques culturelles ayant une forte valeur symbolique. Lors d'une journée type en Occident on retrouve de la même manière des prises alimentaires qui rythment nos heures : après avoir dormis pendant la nuit, nous nous réveillons et prenons le petit-déjeuner, à la suite de quoi nous allons travailler jusqu'au déjeuner marquant la mi-journée, puis viens ensuite le repas du soir qui clôturé la journée fermant ainsi le cycle jusqu'au lendemain. Ces événements peuvent être considérés comme « sacrés », car répondant aux critères du moment rituel, ce sont des traditions qui durent depuis des générations, et même si l'évolution des pratiques alimentaires actuelles tend vers une disparition des trois repas principaux avec une augmentation du nombre de prises alimentaires au cours de la journée, ces derniers restent fondateurs dans nos cultures et présents, spécialement en France, forte de son patrimoine culinaire. Cependant, il ne suffit pas d'avoir un comportement répétitif pour qu'il s'agisse d'un rituel, il nécessite une dimension particulière rattachant un sens spécifique à ses gestes, et si de nos jours nous parlons de rituels pour beaucoup événements, cette notion a évolué en même temps que l'espèce humaine.

À travers nos anciennes croyances, on retrouvait une pratique du rite qui était en lien avec le fait de montrer son respect aux dieux auxquels nous croyons afin de nous en attirer les faveurs, permettant par exemple d'avoir du beau temps pour obtenir de bonnes récoltes, de faire en sorte que les enfants naissent sains et en bonne santé ou que le mari parti à la guerre revienne vivant. Il s'agissait donc de rites très sensoriels où les sens tels que l'ouïe et l'odorat étaient mis en avant, car les dieux vivants dans les cieux, seules des sonorités comme celles des instruments de musique et les fumets de nourritures montaient assez haut pour leur parvenir. Cela créait une verticalité dans la transmission entre humains et divinités, verticalité qui se retrouve encore de nos jours dans la plupart des religions encore présentes à travers le monde. Si l'homme cherchait le divin à travers tout ce qui l'entourait, c'était aussi une manière de se rassurer en se disant que les éléments échappant à notre contrôle étaient liés aux volontés d'êtres supérieurs, échappant à nos sens et à notre compréhension. On retrouve donc des dieux représentant de nombreux aspects de notre vie dans les religions polythéistes, par exemple chez les Grecs, civilisation qui perdura pendant de nombreuses années autour du bassin méditerranéen et qui fut le cœur culturel de la civilisation occidentale avant l'apparition de l'Empire romain.

Il existait donc Héra, reine des dieux symbolisant le mariage, la fécondité et les femmes, Déméter, déesse de l'agriculture et de tout ce que cela représente ou encore Dionysos, dieu du vin, des fêtes et de la folie, pour ne citer que ces derniers parmi le vaste panthéon que propose la mythologie grecque antique. On comprend donc qu'en croyant à ces existences, l'homme cherche à apprivoiser et à donner un contexte « logique » à des événements qu'il ne comprend pas forcément, se rassurant sur le rôle qu'il pourrait avoir et sur la manière dont il pourrait manipuler, dans une certaine limite, ces derniers. Les rituels qui sont donc mis en place sont des éléments qui serviront à créer un contexte sacré, faisant office de loi pour les croyants, permettant par la même de créer un ordre dans la société et de réguler les habitudes et les comportements. On retrouve par exemple des rituels où l'on pratiquait des sacrifices, des processions à travers les villes, ou encore pour le cas des rites liés au culte de Dionysos, l'ingestion de drogues et d'alcools afin d'obtenir ses faveurs. Cependant, ce sont des croyances portées par les hommes et transmises par ces derniers, qui tout en croyant à des êtres supérieurs, ont fondé des sociétés tournant autour d'eux, et où les personnes qui pouvaient supposément converser avec les dieux étaient des figures importantes dans la vie sociale.

Il existe donc à travers chaque religion un système de caste où les instances les plus hautes sont souvent composées des figures religieuses, pouvant « communiquer » directement avec les dieux (système que l'on peut retrouver à travers la civilisation égyptienne qui sera aussi le berceau de la première des grandes religions monothéistes, le judaïsme), qui définiront les pratiques nécessaires à suivre afin de contenter les divinités et d'être considérées comme membre de la société dans laquelle ils vivaient à part entière. Il est donc intéressant de noter qu'à travers ces différents rituels nécessaires à l'homme cherchant à être pleinement reconnu par ses pairs, la personne possédant les clés de compréhension devient un pivot central qui va permettre d'articuler les différentes castes de la société ainsi que d'influencer sur le déroulement d'une journée type autour de lui.

Dans les religions monothéistes qui suivront, le judaïsme, christianisme et islam feront fi de la multiplicité des figures divines pour se concentrer sur un seul et unique être supérieur, Dieu, considéré comme tout puissant, omnipotent et omniscient. Avec l'évolution des religions, les rituels changent aussi, mais dans une moindre mesure, on peut donc retrouver chez les juifs par exemple des fêtes symbolisant des passages importants dans l'histoire d'un homme, des moments de prières afin de rappeler les volontés divines, certaines pratiques d'ablation physique afin d'attester d'une alliance avec Dieu.

Tous ces rites qui se sont répandus ont évolué avec l'apparition des religions monothéistes suivantes, le christianisme fut celle qui marqua le plus la France, et le rattachement de l'église à l'état français jusqu'en 1905, montrant les profondes racines chrétiennes dans notre culture. On retrouve aujourd'hui encore des rites symbolisant cet attachement qui sont rentrés dans nos pratiques, comme pouvaient l'être le baptême lors de la naissance d'un enfant, les différentes cérémonies montrant l'avancement dans la pratique religieuse d'un enfant (communion, profession de foi et sacrement de confirmation), le mariage à l'église, le sacrement des malades pour les personnes en fin de vie ou encore les rites funéraires permettant au mort de partir en direction du paradis.. Les rites de ces religions permettent donc d'encadrer les croyants afin de les aider à trouver le chemin vers le paradis à la fin de leur vie, et l'on peut retrouver à travers toutes les civilisations ce genre de pratique.

De nos jours, bien que vivant dans une société laïque, nous disposons en France d'une culture reposant sur des fondements chrétiens, et de grands événements dans notre vie, tels que la naissance, le mariage, le décès, etc. qui sont encore ritualisés selon ces traditions, même si ces dernières ne sont plus considérées comme d'actualité. Prenons l'exemple du mariage, même si de nos jours le mariage à l'église est toujours pratiqué, il est de plus en plus courant de voir de jeunes couples se marier à la mairie, reconnaissant l'autorité de l'État avant celle de la religion qui perd de plus en plus de place dans nos pratiques quotidiennes. Avec la montée des sciences dans notre société, et le développement toujours plus effréné de la consommation excessive, l'homme occidental moyen vit une période où les anciens repères sont difficiles à garder, marquant ainsi une étape décisive dans l'évolution des rituels sociétaux. On peut donc se demander comment définir de nos jours la notion même de rituel alors que l'aspect sacré qui l'entoure perd de sa signification à travers la baisse de croyances vers le divin. Mary Douglas aborde le sujet en estimant que la signification de la notion de sacré est bien trop concentrée sur l'aspect religieux de la chose et étend le champ du rite au social avec les nombreux rites qui existent, liant les hommes les uns avec les autres. On peut donc retrouver des moments tels que des matchs de foot par exemple, où les supporters auront mis en place des rituels afin de favoriser leur équipe afin de les aider à gagner, on peut donc retrouver des chants qui sont propres à telle ou telle équipe, des maillots qui symbolisent de la même manière que les blasons d'une maisonnée médiévale pouvaient le faire, leur appartenance à une communauté, des maquillages et encore d'autres symboles.

Les rituels de passages, comme pouvaient l'être le baptême, sont toujours présents, que ce soit les premières semaines dans une nouvelle entreprise, la cérémonie d'intégration d'une école ou sa sortie de cette dernière (on peut retrouver en Amérique par exemple des universités qui offrent des bagues afin d'afficher son appartenance à la fin des études), les pratiques qu'il faut suivre afin d'appartenir à des groupes sociaux (comme le simple fait de boire de l'alcool en soirée étudiante). À travers tous ces exemples, on comprend qu'un rite de passage à une forte symbolique, le fait de transitionner du profane au sacré, amenant une personne dans un état qu'il ne possédait pas auparavant, le tout en faisant partie d'une communauté, car là où il y a un rituel, il y a une communauté. Effectivement, ces dernières sont essentielles dans le bon déroulement de tout rite, car il est nécessaire d'arriver à un consensus, d'être d'accord sur le bon déroulement des différentes étapes qui les composeront. Même si certaines pratiques sont de l'ordre de l'individuel et se font en comités restreints, voir seuls, dans une majorité des cas, que ce soit de l'ordre du sportif, du politique, du religieux, etc. l'homme est un animal sociable nécessitant l'avis de ses semblables dans de nombreux cas. Cependant, et ce malgré une société où la politique et les sciences ont remplacés la religion, certains rituels se retrouvent dépossédés d'une certaine poésie permettant à l'homme d'être rassuré bien que ce qu'ils disent semble hors de portée de ses sens. C'est notamment le cas des rituels ayant trait à la mort, car l'absence de croyances sur une potentielle vie après la mort crée un grand vide, rappelant à l'homme que toute vie possède une fin et qu'il est impossible d'y échapper.

On peut donc voir que les rituels sont présents dans toute société humaine et possède une part importante dans les relations entre les gens. Ils possèdent un aspect sacré et normatif qui permet aux gens les pratiquant de se sentir engagés dans leurs convictions tout en leur donnant un cadre à ne pas dépasser, créant de véritables communautés. Mais si l'on sait à présent ce qu'est réellement que la notion de « rituel », on peut se demander quelle est la part d'alimentaire dans ses derniers ? Comment l'homme c'est-il approprié ses pratiques culinaires à l'aide des religions ? Comment ces normes imposées par les rituels ont-elles intégrées cet aspect omniprésent dans nos vies ?

b - Aspect religieux et alimentaire

Depuis toujours, la notion de rituels est intrinsèquement liée à la notion d'alimentaire, cet aspect des pratiques étant omniprésent dans notre vie de tous les jours, et étant un aspect si important dans n'importe quelle société, fut un aspect fondamental dans les différentes religions qui ont constituées nos civilisations. Prenons comme premier exemple la civilisation grecque et ses nombreux dieux, une civilisation s'étendant sur de nombreux siècles et ayant connu son apogée lors du 5ème siècle avant J.-C. avec la cité-État d'Athènes, considérée encore de nos jours comme une ville de culture et de patrimoine. Ces derniers croyant en de nombreuses divinités ayant chacune sa particularité, pour lesquelles ils organisaient des célébrations, rendaient hommage à travers de nombreux gestes pour s'attirer les faveurs de leur dieu protecteur. Ces derniers, lorsqu'ils se mariaient par exemple, accomplissaient des rituels pour marquer ce passage, drapés de tissus, entourés d'odeurs, d'encens, s'élevant vers les cieux, ils finissaient toujours par se retrouver autour d'un banquet regroupant de nombreux éléments à la fois culinaire et rituel.

Le sacrifice animal, permettant de partager une part de nos mets avec ces protecteurs divins, était une part importante dans cette civilisation, et il est intéressant de comprendre comment et pourquoi ce dernier revêt une place spécifique à la fois dans le domaine des rituels et de l'alimentaire. L'animal qui était sacrifié avait une importance première, car il existe une symbolique derrière, par exemple, l'agneau reste encore de nos jours un parfait exemple de pureté et d'innocence là où un bœuf représente plus la force et la virilité. Ensuite la viande était cuite suivant des codes stricts, car il était nécessaire qu'un fumet s'échappe de cette dernière, s'élevant dans les cieux et représentant la part divine du met. Plusieurs éléments sont donc notables : tout d'abord la part des dieux restait une part « intangible », le fumet, les odeurs qui s'élèvent dans les airs disparaissant de la portée de nos sens mortels pour rentrer dans celui des êtres supérieurs, ensuite, la viande était consommée par les participants, ne laissant rien perdu et créant donc un lien direct, un repas partagé entre dieux et mortels, les réunissant d'une manière symbolique autour d'une même table. Le sacrifice était aussi une manière de se déculpabiliser de la mise à mort d'un être vivant en se protégeant grâce à des valeurs religieuses : l'être va mourir pour une bonne cause, elle gagnera une place auprès des dieux, qui sont les commanditaires indirects de sa mort permettant à la fois de se rassurer et de soulager d'un poids moral. Il s'agit d'une notion que l'on retrouve dans les grandes religions monothéistes : le judaïsme, le christianisme et l'islam, qui apparurent successivement vers 1200 avant notre ère, au 1er siècle et au 7ème siècle.

À travers ces dernières religions qui se suivent et qui reproduisent un schéma de pensée similaire, le judaïsme ayant « écrit » le texte fondateur : la Torah qui servira de base à l'Ancien Testament du christianisme, qui écrira à son tour la Bible servant de livre fondateur pour cette religion tandis que les musulmans possèdent le Coran. On retrouve donc dès le premier de ces grands livres la notion de rites alimentaires tels que le jeûne, les prises réglementées et surtout les interdits alimentaires qui déterminent des méthodes de consommation et une réglementation de ces dernières. Lors du judaïsme, les interdits alimentaires sont nombreux et complexes à comprendre, car ils ne semblent correspondre à aucune logique et être purement arbitraires, écrits sous le nom de Cacherout (מִילְכָּאִמְהוּ חֲבֻטְמָה תּוֹרֵשֶׁט) kashrout hamitba'h véhamaakhalim en hébreu signifiant « convenances de la cuisine et des aliments »). À travers les grands livres représentant les fondements de ces grandes religions, on retrouve donc de nombreuses règles qui ont évolué à travers ces derniers. Dans un premier temps, tout ce qui provient de la terre est bon à consommer, en référence au passage de l'homme dans le jardin d'Eden où toute alimentation était de l'ordre de végétalisme jusqu'à la chute de l'homme par sa consommation du fruit interdit, suite à laquelle il descendra sur terre et verra son régime bien changer.

Pour ce qui est de la consommation de produits carnés, les juifs avaient des règles spécifiques afin de définir au mieux ce qui était comestible de ce qui ne l'était pas ; tout d'abord, il fallait différencier trois types d'animaux : les animaux terrestres, les animaux aquatiques et les animaux volants. Ensuite au sein même de chaque catégorie animale, il existe des règles à suivre afin de consommer des produits carnés provenant d'animaux considérés comme sains, souvent déterminés à partir d'éléments morphologiques. Chez les animaux terrestres, il était nécessaire que ces derniers possèdent des sabots fendus et ruminent, et tout individu ne répondant qu'à un seul de ces critères sera considéré comme impurs, par exemple, le cochon qui possède les sabots fendus, mais que ne rumine pas est considéré comme impropre à la consommation tout comme la chameau qui rumine, mais ne possède guère de sabots fendus. Pour ce qui est des animaux aquatiques, tous ceux ne possédant ni nageoires ni écailles sont refusés, excluant donc tout les crustacés, les céphalopodes ou encore les poissons n'ayant pas d'écailles tels que les requins, les anguilles, les raies, etc. Les volatiles eux, ne sont pas interdits selon des caractéristiques morphologiques, mais par pure énumération, on peut donc retrouver dans le lévitique une liste complète d'une vingtaine d'espèces volantes considérées comme impures, regroupant notamment l'aigle, la chauve-souris ou encore la cigogne.

Il y est même fait référence aux insectes, ouvrant la possibilité de consommer des espèces possédant quatre pattes ainsi que « des jambes leur permettant de sauter sur la terre ferme. Voici donc celles que vous pouvez manger : les différentes espèces de sauterelles, criquets, grillons et locustes. ».

Malgré toutes les études ayant eu lieu sur les textes parlant de ce choix, il est extrêmement complexe voir impossible de trouver le motif sous-jacent à ce système de sélection, car il est conçu à l'aide d'observations ayant pour but de séparer les espèces pures et espèces impures selon des caractéristiques morphologiques mais les catégories annoncées dans le Lévitique ne sont pas fiables, probablement dû aux connaissances limitées en biologie et zoologie à l'époque, certaines espèces considérées comme impures étant proches d'espèces considérées comme pures.

Cependant avec l'apparition de la religion chrétienne, ces interdits ont disparu pour laisser plus de liberté, pensant la table comme étant un trait d'union entre les hommes, permettant de convertir les incroyants à leurs croyances : « Et comme Jésus était à table, à la maison, beaucoup de publicains et gens de mauvaise vie vinrent se mettre à table avec lui et ses disciples. Les pharisiens, ayant vu cela, dirent à ses disciples : « Pourquoi votre maître mange-t-il avec les publicains et les gens de mauvaise vie ? » Jésus les ayant entendus leur dit : « Ce ne sont pas les biens portants qui besoin de médecin, mais ceux qui se portent mal. »² On retrouve donc une volonté de réunir les gens à travers les pratiques culinaires, particulièrement visibles avec le fait de consommer du pain et du vin lors des messes, aliments symboliques représentant le corps et le sang du fils de Dieu, permettant ainsi au commun des mortels de s'approprier les valeurs symboliques que représente Jésus. Il s'agit d'une pratique qui est paradoxale dans le domaine religieux, car elle est présente dans une religion qui se considère comme étant avancée, mais qui continue à avoir des rites semblables à du cannibalisme proche de sociétés supposées « primitives ». Cependant, il est nécessaire de prendre cette notion entre guillemets, car il s'agit de cannibalisme symbolique, les pratiquants ne consommant pas de chair humaine à proprement parler. Le but de cet usage et du pain et du vin est donc de créer une société où toutes les personnes ayant consommé l'hostie et le vin de messe deviennent une société unique partageant les mêmes valeurs. De plus le fait de se retrouver autour d'une table remplie d'aliments à autre valeur symbolique que celle de se nourrir : il s'agit aussi un rappel de la faute originelle de l'homme ayant consommé le fruit interdit dans le jardin d'Éden.

2 - *Les Quatre Évangiles*, Gallimard, Paris, 1998, l'Évangile selon St Mathieu, IX, 12-14

Leur remémorant l'importance d'être pieux et de respecter ces rituels qui permettent de vivre dans cette société, la table devient donc un lieu de communion où les hommes survivent en consommant la chair de Jésus venu sur Terre pour rattraper les maux de l'humanité. On peut donc aisément considérer ces pratiques comme rituelles, car il y a une sacralisation de l'incorporation de la chair, ce n'est donc pas ce qui entre par la bouche qui est mauvais et néfaste pour l'homme, mais ce qui en sort. Lors des prises alimentaires, on ne consomme pas que ce qui est considéré comme positif pour l'homme, mais aussi ce qui est « mauvais », car on cherche à détruire cet aspect négatif en se rapprochant aux qualités spirituelles et symboliques davantage qu'aux propriétés physiques de ce dernier. Pour ce qui est de la symbolique des aliments, les rites chrétiens ont aussi évolué au fil du temps afin de prendre de la distance avec ceux de la religion précédente, changeant le pain levé qui faisait office de représentation du corps du Christ au début, pour l'hostie qui doit être laissé fondre dans la bouche afin de ne pas le détruire, tandis que le vin rouge est remplacé dans certains cas par du vin blanc, provoquant moins facilement l'ivresse (et certaines théories parlent aussi du fait qu'il laisse moins de tâches sur les nappes).

Chez les musulmans, on retrouve aussi de nombreux interdits alimentaires proches de ceux des juifs, reprenant par exemple le fait de ne plus consommer de viande de porc, animal considéré comme impur. Comme vu plus haut avec la liste des interdits alimentaires du Lévitique, ce dernier est une particularité dans le sens où le porc est un animal omnivore tout comme l'homme, qui possède des caractéristiques telles que le sabot fendu propre aux ruminants, mais ce dernier ne rumine pas, en faisant une anomalie. De plus, il est considéré comme impur, car il se roule dans la boue pour pouvoir se nettoyer, geste qui a une portée symbolique paradoxale, car s'il est dans la nature l'un des animaux les plus propres, son comportement tend à le considérer comme sale. Dans un souci d'acquérir une légitimité scientifique, on aborde aussi le fait que les conditions de conservation de l'époque, spécialement chez les premiers musulmans qui étaient une civilisation nomade, sa viande était difficilement conservable rendant l'apparition d'éléments toxiques (au sens propre du terme) dans sa viande facile, risque multiplié par la chaleur des régions géographiques où ces peuples vivaient (Afrique du Nord et bassin méditerranéen) rendent l'apparition de bactéries et de microbes.

Cependant, cet éclairage scientifique est sujet à débat, car ils sont arrivés bien après l'apparition des interdits en question, et même si cette explication semble cohérente à de nombreux aspects ils montrent aussi une adaptation des dires des autorités religieuses afin de rendre leur propos crédible auprès des populations qui commençaient à voir monter des courants scientifiques pouvant remettre en question l'existence et le fondement même des croyances.

On comprend donc à travers l'étude des rituels religieux, et plus particulièrement ceux ayant une forte connotation alimentaire, que ces derniers sont des règles sociales permettant d'encadrer une société et ses pratiques. Il est donc intéressant de voir que le moment du repas est déjà un espace ritualisé permettant de relier les gens les uns avec les autres, et que cet aspect de liaison est utilisé à travers les rituels religieux, volontairement ou non, montre que l'aspect social du culinaire a été perçu par de nombreuses personnes qui s'en servent comme vecteur. Le repas est donc un moment social de première importance, que ce soit à travers les différents rites que peut posséder une société ou tout simplement comme simple espace familial où chaque personne peut retrouver des personnes qui lui sont chères et partager un moment d'intimité avec eux.

2 - Les repas comme vecteur social

a - La sociologie alimentaire, pratique étudiant les fondements de nos sociétés à travers l'alimentaire.

Comme nous avons pu le constater à travers l'analyse des rituels religieux qui se servaient de l'alimentaire et du repas afin de rassembler les personnes, de leur inculquer des principes essentiels à la compréhension des règles liant les individus les uns avec les autres, le repas, et les prises alimentaires par défaut, est une partie centrale de la conception d'une société. Étant considéré comme un vecteur social important, la sociologie s'est intéressée à cette discipline qu'est l'alimentaire afin d'étudier l'impact que cette dernière avait dans nos cultures, mais connu des moments complexes en raison de son aspect multidisciplinaire. Effectivement pendant longtemps l'apanage de la gastronomie et étant considéré comme un sujet futile et peu intéressant, Revel s'empressait par exemple d'écrire dans la première page du prologue de son livre *Un festin en paroles*³ (1979) : « Je m'empresse d'ajouter, qu'écrire ce livre a été pour moi un divertissement », montrant que l'intérêt sociologique pour le domaine de l'alimentaire fut longtemps considéré comme illégitime. Mais quels sont les domaines de l'alimentaire qui ont été abordés par la sociologie, et comment cette dernière a apporté un éclairage sur les pratiques et sur leur impact sur notre société ?

À la manière des rituels religieux qui ont cadré pendant de nombreuses années les pratiques de société en dictant des règles, des codes à suivre afin d'organiser et de réguler les pratiques alimentaires, notre société actuelle possède aussi de nombreuses règles qui semblent innées, car apprises dès la naissance et rabâchées depuis, qui sont des constructions culturelles mettant en avant des fondements propres à chaque pays. En Occident, les mœurs à table ne sont pas les mêmes qu'en Orient, et cela va des différents couverts présents à table (assiettes, couteaux et fourchettes en Occident contre bols et baguettes dans de nombreux cas dans les pays asiatiques notamment), des règles de bienséance ou encore la composition même du repas et la manière dont nous disposons nos corps autour de ce dernier. Si l'acte alimentaire reste une priorité de par sa fonction vitale, et ce peut importe la période étudiée, organisant les communautés et les groupes sociaux, cela n'en reste pas moins une activité soumise aux regards et nécessitant le respect de certaines coutumes afin d'être pleinement intégré dans ces groupes. Il est donc important de se soumettre à une « normalisation » de ces pratiques, jugeant durement tout comportement sortant de ce cadre, comme peuvent être jugés les obèses, considérés comme malade par une société valorisant un idéal physique à travers les différents mannequins masculins et féminins.

3 - *Un festin en paroles*, Jean François Revel, édition Textu, 2007

Jean-Pierre Poulain dans son livre *Sociologie de l'alimentation*⁴ dit la chose suivante : « C'est sur les pratiques alimentaires, vitalement essentielles et quotidiennes, que se construit le sentiment d'appartenance ou de différence sociale. C'est par la cuisine et les manières de table que s'opèrent les apprentissages sociaux les plus fondamentaux, et qu'une société transmet et permet l'intériorisation de ses valeurs. C'est par l'alimentation que se tissent et s'entretiennent les liens sociaux. » On retrouve donc à travers cette citation différentes notions clés sur la compréhension des rituels alimentaires autour du repas, tout d'abord les pratiques alimentaires sont considérées comme fondamentales dans la conception d'appartenance ou non dans une société. Dans un repas, la succession des plats en Occident reste traditionnellement la suivante : entrée, plat et dessert avec une quatrième étape dans les repas français pour le fromage, et si une personne s'amuse à inverser l'ordre d'arrivée, faisant venir à table le dessert avant le plat principal, elle sera observée avec incompréhension de la part des autres membres de la table. Il est donc aisé de percevoir ce moment où le masque porté en société à travers l'observation des mœurs disparaît suite à une erreur, créant un malaise qui ne sera pas exprimé haut et fort afin de garder le plus longtemps possible un semblant de normalité.

On retrouve donc cette impression dans la restauration collective par exemple, quand une personne brise une assiette ou un verre involontairement, créant un moment de silence. Il existe donc une forte présence de la sensorialité à travers ces instants, le repas étant un moment de polysensorialité forte à travers l'accapitation du toucher, du goût, de l'ouïe, de la vue et de l'odorat par ce que nous avons dans notre assiette et autour de nous, c'est donc un instant où une confiance induite est installée, confiance figurée aussi par le respect des codes communs, qui laisse les individus participant dans un état de semi-fragilité induite par une attention concentrée sur ce qu'il consomme et sur les discussions qu'il entretient avec ses voisins de table. Chaque groupe social possède donc des codes qui lui sont propres, induits par des fréquentations lors de ces moments d'apprentissage qui varient en fonction des contextes, tout comme peut évoluer la composition de ce que nous allons consommer en fonction de l'endroit et de la compagnie que nous avons. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », il s'agit d'une des citations les plus célèbres de Jean Anthelme Brillat-Savarin, magistrat et gastronome entre le 18ème et 19ème siècle, citation qui reflète de nombreux éléments.

4 - *Sociologie de l'alimentation*, édition puf, 2018, page 177

Effectivement, les éléments constitutifs de notre consommation sont dictés par les ingrédients que nous pouvons nous permettre d'acheter, séparant les différents groupes sociaux, par exemple, les personnes les plus pauvres consommèrent pendant longtemps du pain et des soupes simples afin de se sustenter là où les bourgeois et les nobles consommaient des mets plus complexes et faisaient venir de l'autre bout du monde des épices afin d'affirmer leur différence de statut entre ces derniers et ceux qui n'en avaient pas les moyens. À plus grande échelle, cette phrase montre aussi les distinctions qui peut exister entre les différents pays et leurs cultures culinaires, montrant par exemple le fait qu'un paysan vietnamien en 1980 estimait qu'un bol de riz, quelques légumes sautés et du nuoc-mâm⁵ lui conviendraient pour se rassasier contrairement à un paysan français de la même époque. La simple étude des repas permet donc de définir à différentes échelles la notion d'identité du mangeur ainsi que l'évolution des pratiques alimentaires composant nos sociétés. «De nos jours, avec l'augmentation de produits transformés dans des conditions que nous ne connaissons pas, nous ne savons plus vraiment ce que nous consommons au quotidien de manière précise. Peut-on donc encore continuer à dire que nous pouvons savoir ce que nous sommes à travers notre alimentation ?» Claude Fischler⁶.

Sur les fondements de la biologie et de la philosophie, O.Jacob disait : « Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, nous ne savons pas ce que nous allons devenir, mais aussi ce que nous sommes. » Le repas a donc beaucoup évolué ces dernières années, la société étant entrée dans une ère de surabondance, de suralimentation et de surconsommation, même les personnes les plus pauvres eurent accès à des produits alimentaires et notamment carnés, qu'il leur était impossible de consommer auparavant. Cela fit évoluer énormément les modes de consommation, mais mit aussi de la distance entre le consommateur et ses aliments, l'industrialisation du processus de transformation de l'animal et du végétal en aliment transformant notre rapport avec ces derniers. Si auparavant, l'homme chassait ses produits carnés et devait les transformer lui-même donnant une valeur intrinsèque à la vie qui sera consommée importante, de nos jours le rapport à la mort de l'animal a beaucoup été éloigné, déculpabilisant le consommateur qui ne voit plus la violence de l'acte et le fait qu'une vie a été prise pour qu'il puisse manger, mais seulement un simple bout de viande dans une barquette.

5 - Sauce à base de poisson fermenté.

6 - *L'Homnivore*, Edition Odile Jacob, Paris, 1990

Attention cependant, il ne s'agit pas ici de tenir un discours moralisateur poussant les lecteurs potentiels de ce texte de se tourner vers des régimes alimentaires non carnés, ou de tenir une critique gratuite de notre société, mais d'essayer de pointer du doigt le fait que notre rapport à l'alimentation a perdu une certaine valeur symbolique qui permettait aussi de mieux respecter ce qui composait nos assiettes.

On voit donc un retour vers une alimentation plus proche du terroir, afin de valoriser des saveurs traditionnelles montrant donc que cette distance par rapport aux produits bruts a été perçue par de nombreuses personnes, et notamment par les publicitaires qui créent des marques telles que « Bonne Maman » ou encore « La Laitière », faisant appel à une certaine nostalgie des produits familiaux conçus par les familles traditionnelles, à la manière d'une madeleine de Proust s'adressant directement aux sentiments des consommateurs. De la même, avec une contestation de la qualité des produits vendus en grande surface, de nombreuses personnes recommandent à cuisiner par eux-mêmes, cherchant à acheter à des producteurs plus petits mais proposant des produits de meilleure qualité, le tout visant à reprendre contrôle de leur alimentation, donnant une impression de maîtrise sur ce que nous allons consommer, maîtrise que nous avons perdue avec l'apparition des produits déjà préparés. Cette volonté de retrouver des saveurs ancestrales provenant de la terre et témoignant d'un véritable savoir-faire traditionnel se retrouve aussi à travers la gastronomie moderne, ce mouvement de pensée prend racine sous Louis XIV (1643-1715), aussi connu sous le nom de Roi Soleil, qui réorganisa une bonne partie de l'aristocratie occidentale autour de sa personne et de Versailles, cœur politique et culturel de l'Europe de l'époque.

Il prenait ses repas seul, montrant son statut de roi supérieur à tous dans sa manière d'être à table, et consommait des plats conçus à partir d'ingrédients qui poussaient dans le potager royal, imaginé par Jean-Baptiste de La Quintinie qui redoubla d'inventivité pour permettre de faire pousser des produits même hors-saison. On retrouve en 1654, dans un ouvrage de Nicolas de Bonnefons nommé « Les délices de la campagne », la citation suivante : « Il faut que le potage aux choux sente le chou ; les poireaux, le poireau ; aux navets, le navet et ainsi des autres... Ce que je dis des potages, j'entends qu'il soit commun et serve de loi pour tout ce que l'on mange » montrant donc de par la même que l'on se refuse à la sur-utilisation des épices qui étaient utilisées partout en Europe depuis leur arrivée du Nouveau Monde (l'Amérique que l'on connaît aujourd'hui).

À partir de ce moment-là, une valorisation des produits locaux commença à voir le jour, mettant en avant la qualité gustative propre aux ingrédients de qualité et de nos jours, cette volonté de cuisine du terroir est encore plus présente, en contrepoids de l'industrie agroalimentaire qui ne cesse de croître, utilisant des chefs étoilés comme fer-de-lance tels que Marc Veyrat pour prôner les qualités propres à nos régions. On retrouve donc un contrepoint à une société où le grignotage ne cesse de prendre place, faisant passer le nombre de prises alimentaires de trois à cinq voir plus par jours, marquant une véritable distinction entre bouffer (qui est le fait de manger dans le but de se sustenter, répondant à des besoins essentiels pour chaque homme) et la gastronomie (représentant le summum de la cuisine, faisant marque de raffinement laissant une part à la gourmandise). Possédant un statut à part dans la culture culinaire, et encore plus en France considérée historiquement comme pays fondateur de la gastronomie, comme nous l'avons vu plus haut, et dont le rayonnement culinaire se transmis à travers l'Europe suite à la Révolution française où les chefs de nobles en exil durent faire un choix entre propager la culture gastronomique à travers les différentes cours d'Europe en suivant leurs maîtres, ou de changer de maître afin de rester dans leur pays et permettant de par la sorte l'ouverture des premiers restaurants de l'histoire.

La gastronomie est définie par Jean-Pierre Poulain⁷ comme « une esthétisation de la cuisine et des manières à table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation, cette activité très largement encadrée par des règles sociales et à l'exercice de laquelle nous sommes condamnés plusieurs fois pas jour. », montrant qu'il y existe une partie hédoniste (doctrine considérant le plaisir comme un bien essentiel, but de l'existence) dans la gastronomie, mettant en avant une nouvelle vision de l'alimentation en tant que plaisir et non plus en tant que pratique indispensable à la survie du corps humain. C'est à travers cette pratique que commence à apparaître une gourmandise de plus en plus marquée et assumée de la part des consommateurs, faisant ainsi la distinction entre le gourmet et le gourmand, montrant une différence d'appréciation, le gourmet étant celui qui connaît les bonnes choses et qui sait les apprécier là où le gourmand mange avec excès et avidité.

7 - *Le cassoulet. Histoire d'un plat, Inventaire du patrimoine culinaire de Midi-Pyrénées*, Paris, Albin Michel, 1996

Phénomène de société encadrant et encadré par des pratiques définissant des groupes sociaux, l'alimentation est un pilier dans toutes les cultures modernes permettant de mettre en avant des croyances, religieuses (comme le fait de ne pas consommer de porcs chez les juifs et les musulmans) ou tout simplement idéologiques (comme le fait de refuser de consommer de la viande pour les végétariens afin de refuser une quelconque participation aux mises à mort animales, voir de refuser toute consommation de produit d'origine animale de la part des véganes). Alan Warde, sociologue américain, repris le modèle des suicides de Durkheim en l'adaptant aux différents types de mangeurs, on retrouve donc l'individualisé, qui avec la baisse des pressions du groupe liée à une individualisation des pratiques alimentaire, ne se sentent plus autant concernés par les obligations communautaires.

Ces derniers développent donc des pratiques en dehors du groupe, se mettant à l'écart, comportement incité par le développement de la standardisation individualisée des portions alimentaires, ensuite on retrouve le mangeur dérégulé, impacté par la déstructuration des normes rigides encadrant les repas mettant au jour une multiplication de nombre de prises alimentaires, passant des trois repas habituels aux cinq, six moments de consommation, et à l'évolution de la structure du repas standard, mangeant souvent qu'une entrée et un plat, un plat et un dessert voir seulement un plat.

Dans la troisième catégorie de mangeur, nous retrouvons le communautariste, en contrepartie de l'individualisation des prises alimentaire commence à apparaître un regroupement autour de produits mettant en valeur des régions géographiques (régionales ou nationales) ou des modes de pensées (ethniques), traduisant donc un clivage de goûts. Pour finir, il y a la stylisation, prenant en compte la fragmentation de la communauté, ce mouvement suppose une certaine discipline dans le respect et l'acceptation des goûts et des jugements. Il se concrétise donc à travers des mouvements sociaux ou le boycott de certains produits provenant de certains producteurs, voire de régions entières.

L'intérêt de catégoriser les mangeurs en fonction de leur modèle de fonctionnement est de permettre de comprendre les grands types de consommateurs, mettant en évidence leurs habitudes symptomatiques d'une société en pleine évolution, permettant de par la sorte de mettre en évidence certaines dérives liées à l'accélération, que ce soit en vitesse ou en temporalité de nos journées.

Si nos habitudes alimentaires sont la symbolisation de nos relations sociales, comment peut-on définir ces relations ? Pour s'intéresser à cette question, de voir ce qui lie les hommes les uns avec les autres, nous aborderons la question de la sociologie interactionniste définissant la société comme un ensemble de relations humaines, mettant la figure de l'homme au centre de ses préoccupations afin de comprendre comment ce dernier fonctionne dans ses interactions avec son entourage. C'est le concept même de société qui devra être défini et surtout comment ces différentes relations abordées dans une globalité pourront être étudiées sous le prisme de l'alimentaire.

b – La question du repas

Regard sur la société à travers la sociologie interactionniste et son application sur le repas.

La sociologie interactionniste est un rassemblement de pensées ayant pour sujet commun les interactions humaines dans nos cultures, définissant la société comme un ensemble d'individus, liés entre eux par des actions réciproques, agissant ensemble en vue d'un objectif commun. Ce sont donc les hommes qui sont au centre de ce mouvement, et surtout leurs liens qu'ils entretiennent les uns avec les autres. Comment fonctionne donc une société, et comment les interactions entre individus permettent de fixer des règles, des préconçus nécessaires au bon fonctionnement ? Comment leur comportement dans les cas étudiés par les sociologues interactionnistes peut-il être interprété pour la question du repas ?

Dans un premier temps, il est nécessaire de comprendre que chaque expérience est vécue de manière purement subjective, due au fait que chaque individu vit les situations auxquelles il est confronté à travers le prisme de ses connaissances empiriques, créant des individualités fortes ayant une vision de la réalité propre à chacune. Cependant, une société est considérée en tant que telle, car les hommes en faisant partie ont une volonté commune, permettant d'organiser l'ensemble pour parvenir le plus loin possible dans l'accomplissement de ces objectifs. On retrouve donc, de la même manière que lors d'un repas, où les participants ont des comportements standardisés afin d'éviter de se mettre les uns les autres dans un embarras, des habitudes qui viennent encadrer les différentes relations permettant de comprendre le comportement des personnes qui sont en face et de répondre en réaction. Même si chaque citoyen possède une histoire propre à sa personne, une partie de son individualité est laissée de côté afin de s'adapter aux mœurs de sa communauté, changeant de comportement en fonction des situations auxquelles il est confronté. On retrouve donc lorsqu'un individu arrive dans un nouveau groupe, une période de tâtonnements, permettant d'estimer la marge de manœuvre dont il dispose et de percevoir les différentes attitudes que peuvent arborer les autres à son égard. On retrouve plusieurs niveaux d'intégrations et d'acceptation en fonction des types de rencontres et des « statuts sociaux » présentés par les individus cherchant à intégrer ailleurs que dans son groupe d'origine (à voir par ici le groupe auquel appartenaient les parents, éduquant leurs enfants selon les coutumes propres à leur communauté), de la même, on retrouve différentes échelles de communautés, que ce soit à celle d'un continent (Europe, Asie, Amérique...), d'un pays (France, Italie, Maroc...) ou même des groupes d'individus plus restreints (religieux, politiques, sociaux ou encore idéologiques).

Il n'est donc jamais aisé pour des immigrés de s'adapter aux coutumes d'un pays d'accueil, nécessitant de laisser une part de leurs traditions provenant de leur pays de départ, au profit de traditions permettant de mieux percevoir le comportement des habitants qu'il devra côtoyer dans le futur. L'identité d'un individu, ou la somme de toutes expériences, ce qui le définit en tant qu'être humain à part entier, est mise à rude épreuve à chaque interaction qui va l'opposer, le confronter à un individu, que ce soit seul ou en groupe. On comprend donc qu'il existe différents types de relations, comme B.Glaser et A.Strauss⁸ déterminent différentes catégories d'interactions définissant quatre niveaux de relations, partant d'un contexte de conscience ouverte où tous les acteurs connaissent l'identité de la personne en face d'elles, permettant ainsi, avec une certaine confiance, de communiquer sans rien cacher à autrui, ce qui n'est pas le cas si seul une partie des participants connaît les différentes identités, créant un contexte de déséquilibre et faussant les relations.

On retrouve ensuite un contexte de conscience suspecté où l'on suppose le fait que sa propre identité est connue de l'autre ou ayant des doutes sur la sienne, et un contexte de conscience prétendue où chacun connaît l'autre et savent à quoi s'en tenir, entretenant un contexte d'ignorance feinte. À travers ses différents types de relations, on comprend que l'être humain, bien qu'étant un animal social, nécessite une connaissance certaine d'autrui pour arriver à une relation ouverte, amenant à de réelles discussions, si ces différents niveaux de compréhension des individus nous faisant face ont été remarqués par les sociologues, c'est parce qu'il s'agit de comportements types, figurant dans de nombreux cadres de conversations. Les études sur les relations humaines dans la sociologie interactionniste possèdent un intérêt certain, car elles décrivent ces dernières sous un angle cherchant à être le plus objectif et décrivant l'homme sans chercher à dénaturer son identité et son comportement vis-à-vis de ses semblables. Effectivement, suite à ces études, on comprend que toute l'identité d'un individu est pure construction sociale et empirique, chaque personne se concevant à travers ses expériences et ses apprentissages, souvent encadrés par le groupe social qui les entoure depuis la naissance, induisant des comportements, des réactions et des goûts spécifiques. Afin d'argumenter cette avancée, il suffit de par la sorte de s'intéresser aux habitudes alimentaires en fonction des groupes sociaux ou géographiques auxquelles appartiennent les personnes : une personne de classe sociale moyenne en France possédera un goût pour le pimenter, saveur peu présente dans notre culture, bien moins développée que leurs homologues provenant de pays tels que la Thaïlande où de nombreux plats sont bien plus corsés.

8 - *Awareness contexts and social interaction*, American Sociological Review, n°29, 1964

Howard Becker dit la chose suivante sur la construction d'un individu et de ses expériences : « Comme pour les huîtres ou le Martini dry, le goût pour ces sensations est socialement acquis. »⁹, c'est à travers ses études sur les consommateurs de drogues qu'il en arrive à cette phrase, et pour bien comprendre ce qu'il essaye de véhiculer à travers, il est intéressant de reprendre le contexte global. H.Becker aborde le sujet de la drogue et de son apprentissage, montrant l'influence que le groupe possède sur l'individu, influençant son comportement et ses prises de décisions, l'amenant à consommer des produits qu'il n'aurait pas forcément ingérés sans la pression de son entourage. Il y a donc une initiation qui se crée, moment rituel de par le caractère sacré de la première prise, encadré par un ou des initiés qui lui indiqueront ce qui est intéressant à percevoir comme sensation pendant la consommation, moment spécifique dans une vie, il s'agit d'une transition d'un état de néophyte (personne ayant récemment intégré une religion, utilisé ici pour notifier l'appartenance au groupe ainsi que l'adhésion à des valeurs communes au groupe) à un état initié capable de percevoir et de ressentir ce qui est « bon » dans ce type de consommation. Si le sujet de l'étude est ici les drogues et l'initiation aux bons gestes nécessaire à une prise « sûre », on retrouve le même type de comportement dans les pratiques culinaires, retrouvant le même aspect polysensoriel.

C'est d'autant plus présent et notable à travers les aliments ayant des goûts spécifiques et marqués, comme le café, le chocolat noir ou encore les différents alcools, tous semblant incroyablement amers, âpres, forts en bouches et désagréables dans la majorité des premières fois où nous avons l'opportunité d'y goûter. Je me rappelle dans mon cas la première fois où j'ai bu de la bière lorsque j'avais une quinzaine d'années, qui même étant un alcool léger, me semblait amer et imbuvable, ayant préféré boire des bières faibles en alcool et assez sucrées dans l'ensemble, mes préférences ont mis quelque temps pour évoluer, prenant goût à cette amertume et comprenant les variations gustatives que cette dernière présente en fonction des différentes bières. Suite à un projet de conception alimentaire autour du cassoulet fait lors de ma première année de master, j'ai pris contact avec un brasseur travaillant aux alentours de Montauban, et c'est avec mon stage chez ce dernier, que ce dernier me servit d'initiateur aux différents goûts et subtilités de la bière, suite à quoi j'ai vraiment commencé à apprécier ce produit qui me rebutait autant quelques années auparavant.

La sociologie interactionniste a donc mis en valeur deux notions qui semblent fondamentales dans la conception de moments liés autour du repas. Tout d'abord, c'est l'étude de la manière de se comporter des différents protagonistes du repas, déterminant un cadre de conversation et d'intimité en fonction des conventions adoptées subconsciemment, chaque individu sachant implicitement de quelle façon il est convenu de se comporter afin de respecter les personnes en face de lui. Les breaching experiment, ou expériences sur les comportements dans les lieux publics, d'Erving Goffman¹⁰ démontrent à travers différents exemples ce besoin de comportement rationalisé entre les différents individus lors d'événements publics afin de garder une normalisation des actes. Pour exemple, E. Goffman aidé de plusieurs de ces élèves de l'époque, organisa un regroupement afin de jouer au tic-tac-toe (jeu de société où le but est d'aligner trois symboles similaires afin de remporter la manche), faussant les règles sans le savoir des participants non avertis afin d'étudier comment ces derniers réagissent lorsque les étudiants se mettent à ne plus respecter l'ordre de passage des participants, mettant plusieurs jetons à la suite sans le consentement de leur adversaire.

De manière générale, beaucoup de participants non impliqués dans le brouillage des règles ont cherché à normaliser ce bouleversement pour en rationaliser l'acte, afin de garder un cadre précis et rassurant, de la même manière que les différents participants à un repas vont s'accorder afin d'éviter tout moment de gêne lors de ruptures de comportements culturellement normalisés. La seconde notion qui est intéressante de noter, c'est justement l'encadrement et l'accompagnement dans les premières prises alimentaires, rituels relevés dans le cadre de prises de drogues, mais pouvant s'intégrer dans le domaine de consommations culinaires, montrant une création identitaire sociologiquement conçue à travers les différentes étapes du repas, formateur pour les individus, moment d'échanges et de partage.

Le repas est donc un moment d'échanges, un « objet » servant de lieu de création, que ce soit matériel à travers la manipulation des matières alimentaires à travers la succession de plats, ou que ce soit socialement parlant avec la conception et l'organisation de liens sociaux que ce soit dans le cadre familial ou plus large, avec des amis, des collègues ou de simples rencontres et connaissances. Il s'agit d'un espace normé qui possède malgré tout d'une infinité de possibilités dans l'agencement et l'organisation d'événements.

10 - *Behavior in Public Places : Notes on the social organization of gatherings*, Glencoe, The Free Press, 1963

c - L'objet « repas » comme lieu de création.
Sujet et lieu de pratiques artistiques ainsi que de
développement identitaire.

Le repas est donc une thématique sociale qui prend de l'importance avec l'évolution de notre société, symbolisant à travers de nombreux aspects l'évolution des mœurs alimentaires, symbolisant l'identité culturelle de nos civilisations à travers les habitudes, traditions et pratiques qui sont représentées. Terrain en plein changement, toujours en constante innovation suite aux découvertes scientifiques et culinaires produites au fur et à mesure des générations se succédant dans le domaine. Si l'on parle souvent de l'alimentaire à travers un regard scientifique ou gastronomique, on en oublie régulièrement le potentiel artistique et créatif que cet espace dégage, et même si le repas possède une part importante dans les différents mouvements créatifs, sujet redondant de par sa forte symbolique, il faut se rendre compte qu'il possède une valeur créative de par lui même, rassemblant les hommes et les femmes de nos communautés autour d'un espace privilégié d'échange et de partage.

Fondateur dans nos sociétés, le repas partage et transmet des valeurs et des pratiques, encadrant les pratiques qui rythment nos journées, il est depuis longtemps un sujet privilégié des pratiques artistiques à travers les siècles, sujet de peintures exprimant des thématiques importantes, fondatrices de nouvelles croyances, notamment dans la culture occidentale représentant des scènes religieuses qui firent office de loi pendant des siècles. Que ce soit à travers les statues de la Grèce Antique représentant des hommes en train de manger, les différents mouvements picturaux qui peignirent des scènes de banquets et de liesses pour différents rois et monarques avec notamment le Baroque, il reste un sujet souvent exploité. On retrouve parmi les tableaux les plus célèbres de notre histoire la Cène de Léonarde Vinci (1495-1498, fresque, 460x800cm, Église Santa Maria delle Grazie de Milan, Italie), représentant le dernier met de Jésus et de ses apôtres avant la trahison de Judas. Si le sujet du tableau n'est pas le repas, mais ce qu'il représente, le spectateur assiste donc à un espace de création, et ce pour plusieurs raisons : tout d'abord on retrouve une approche religieuse de l'alimentaire, le définissant en tant qu'espace de relations sociales et communautaires, rapprochant les hommes les uns des autres et structurant l'espace de la table en fonction du rôle et de l'importance de chacun. C'est ensuite le simple fait que cet instant d'intimité faisant partie du quotidien de tous fut choisi pour concevoir une œuvre plastique qui montre la symbolique forte de cette scène, il donne un cadre et un contexte à la fois historique et sociétal, montrant la piété proclamée par cette religion.

De plus, cette fresque accumule les innovations dans le domaine artistique de l'époque, que ce soit les techniques utilisées pour la peindre, ou simplement la composition même de cette dernière, utilisant la perspective (dont la « découverte » est attribuée à Filippo Brunelleschi, peintre italien de la renaissance en 1425), réelle avancée pour l'époque, permettant une meilleure représentation de l'espace dans ses trois dimensions. Il s'agit donc du repas comme prétexte d'expression religieuse et artistique, développant une pratique théologique tout en éduquant, rappelant des principes fondamentaux et fondateurs de l'histoire de la Bible.

On retrouve cette utilisation de l'alimentaire dans l'art moderne, avec notamment les pratiques de Daniel Spoerri, plasticien suisse d'origine roumaine, né en 1930. Ce dernier invente en 1960 ce qu'il nomme les « tableaux-pièges », début de ses expérimentations modifiant la perception des espaces et des profondeurs des objets du quotidien. C'est à partir de 1963 qu'il développe sa pensée dans le domaine du culinaire, commençant à collectionner ses repas, collant nappes, couverts, assiettes et tout autre élément alimentaire ou non dans la position qu'ils avaient à la fin, fixant le tout sur une planche/table qui sera ensuite relevée, faisant passer le plan vertical en plan horizontal donnant ainsi naissance à un tableau réalisé au travers d'un moment de partage culinaire. Pratique artistique utilisant le fait de se nourrir dans son essence la plus pure et primaire (l'utilisant comme simple outil de restauration, permettant de se sustenter et donc de survivre), les œuvres de Spoerri transforment ce moment et ses rituels, le figeant dans le temps et l'espace et créant un « objet » représentatif de toute la symbolique du repas.

Pendant il est nécessaire de faire une distinction entre objet artistique et objet créatif: le premier est donc la conception d'un objet, d'un sujet sous un angle artistique, le but étant de soulever des questionnements et de pousser le spectateur à réfléchir à travers une théorie, pensée qui détermine la pratique du plasticien. Il y existe donc tout un processus, une déambulation qui permettant à ce dernier d'étudier à travers ses expérimentations un sujet qui sera organisateur de son travail. Il s'agit donc d'un processus créatif tout autant que d'un processus de pensée, mettant à jour des œuvres exprimant une opinion marquée, nécessitant un public disposant de connaissances et de références similaires, comme exprimé par H.Becker¹¹ qui définit l'art comme le résultat d'un processus social impliquant des individus avec des notions et des références partagées, de plus l'impact du public joue énormément sur la manière dont l'œuvre en question va être reçue, car toute œuvre nécessite un public, même si ce dernier est restreint.

11 - *Les Mondes de l'art*, Paris, Flammarion, 1988

Le processus créatif, même si issu d'une pensée qui tire son fondement dans des recherches et des expérimentations, chaque objet artistique possédant une nature créative de par les propositions nouvelles qui sont apportées, dispose d'une nature plus large et non limitée à la réflexion l'entourant. Peut-on dire qu'une personne imaginant un repas pour sa famille pour un événement exceptionnel est moins créative qu'un plasticien concevant une œuvre comestible ?

Prenons l'exemple de Marina Abramovic, artiste serbe née en 1946 qui a conçu une gamme de macarons représentatifs de son être en collaboration avec le collectif Kreëmart, à la manière d'une madeleine de Proust, elle définit son œuvre culinaire de la sorte lors du lancement à l'Art Frieze de Londres : « Ma grand-mère, tôt le matin, qui fait du café (...) L'odeur du café était partout dans la maison. Je me souviens aussi des odeurs du basilic frais, du thym, des graines de cardamome et des senteurs exotiques des voyages que j'ai fait ensuite, explorant des volcans, des cascades. Je me souviens de cette sensation au petit matin où je voyais la ligne de la mer rencontrer l'océan, et l'océan rencontrer le ciel. Tout ça, dans ce macaron de moi. »

On note donc qu'elle utilise des souvenirs de repas, des sensations procurées par la consommation d'aliments symbolisant son enfance, les intégrant dans un produit sucré, qui comme tout produit alimentaire disparaîtra après avoir été mangé, ne laissant qu'un souvenir d'un souvenir pour la personne l'ayant ingéré. Se pose ici une question, en quoi un macaron conçu dans le but de rappeler des souvenirs propres à un individu, portant une trace subjective d'expériences qui ne pourra probablement pas être perçu dans sa plénitude, est-il différent d'un dessert conçu par une mère souhaitant faire plaisir à son enfant dans le cadre d'un repas d'anniversaire en lui préparant sa recette favorite ? Si la qualité de finition n'est pas forcément la même, M. Abramovic ayant reçu le support de professionnels de la pâtisserie pour concevoir sa recette, le principe reste similaire, la volonté de transmettre des émotions et des sensations, de partager une part de son identité à travers chaque recette conçue, le tout étant de consommer la chose à plusieurs. Le but est donc de penser le repas en tant que moment créatif que ce soit en termes d'ambiance ou d'innovation culinaire.

On peut retrouver cette notion d'ambiance conçue à l'aide du repas et du festin à travers le film danois *Le Festin de Babette*, sorti en 1987 et réalisé par Gabriel Axel¹².

12 - réalisateur, acteur, écrivain, scénariste et producteur danois, 1918-2014

Racontant l'histoire d'une communauté religieuse au Danemark dirigée par deux sœurs, filles de pasteur luthérien toutes les deux ayant connu des déceptions amoureuses, vivantes célibataires, qui recueillerons Babette, cuisinière se mettant à leur service fuyant la guerre civile de Paris. Quelques années plus tard, cette dernière reçoit une lettre lui annonçant qu'elle a gagné une somme de dix mille francs à la loterie, lui permettant de concevoir un buffet à la française, tel qu'elle pouvait le faire dans son restaurant à Paris afin de remercier cette communauté qui l'a accueillie. La partie intéressante de ce film est celle abordant le traitement particulier apporté au moment du repas, qui s'oppose aux valeurs d'ascètes (Celui, celle qui, soit dans une communauté, soit à titre individuel, s'exerce à la prière et à la perfection morale en menant une vie austère, faite d'exercices spirituels, de mortification et d'abstinence) de ces maîtresses de maison danoises, montrant un buffet remplis de mets de grande qualité, cuisinés avec raffinement. On voit donc une évolution des relations humaines au fur et à mesure que les dégustations avancent, faisant apparaître des rancœurs qui étaient tues depuis longtemps, permettant de résoudre nombre de ces derniers à l'aide de l'explosion des sens et des émotions due à la consommation de nourriture et de boissons de qualités. On retrouve donc le repas comme espace de création, comme objet social permettant d'apaiser des tensions, de rassembler les participants autour d'expériences communes. C'est ce rôle social qui est étudié, travaillé lors des expérimentations alimentaires des designers culinaires, des plasticiens ou autres créateurs qui cherchent à développer de nouvelles pratiques dans ce domaine.

Il s'agit donc un véritable lieu d'observation identitaire, créant des communautés et les rassemblant autour de thématiques communes, préparant des rencontres et des échanges liant les personnes en partant sur une base nécessaire à la survie de chacun. On retrouve donc depuis toujours le repas comme fondement de la société, depuis la découverte du feu qui sortit l'homme de son état d'animal, lui permettant d'accéder à la connaissance, lui donnant la capacité de cuire ses aliments, d'illuminer sa nuit rassemblant les hommes autour de ce dernier. Le feu permit donc le premier geste culinaire, créant des opportunités pour nous autres.



Reconstitution de la Cène, Léonard da Vinci,
1495-1498, 460x800cm, fresque, Église Santa
Maria delle Grazie de Milan, Italie



Daniel Spoerri, *Tableau Piège*, 1972
40x71x71cm, technique mixte, sous plexiglas,
La Mobiliera, Berne, Suisse



Marina Abramovic's *Taste*, Pastry Portrait par Raphaël Castorian et
Ladurée, commercialisé en édition limitée jusqu'au 22 octobre à la
boutique Ladurée Le Macaron, 14 rue de Castiglione, Paris-1er et chez
Colette, 213 rue Saint-Honoré, Paris-1er, 85 euros.

3 - Une approche moderne

a - Design social : réappropriation des enjeux du design à travers une pratique valorisant les liens entre individus

Si le domaine de l'alimentaire fut étudié à travers un prisme sociologique, il n'en reste pas moins un champ d'action en plein développement. On retrouve donc de nouvelles mouvances au sein du design qui s'approprient les valeurs développées autour de l'alimentaire pour s'interroger sur les expériences contemporaines, que ce soit pour aider des populations en difficulté à acquérir des installations leur facilitant l'accès à des ressources essentielles ou à faciliter leur emploi dans la pratique de tous les jours. D'autres domaines du design s'intéressent à l'alimentaire que ce soit dans sa pratique en général, avec des recherches sur de nouvelles méthodes de packaging et de communication, cherchant à améliorer le confort de tous les jours et à multiplier les innovations permettant de réduire les déchets de l'homme qui se sont multipliés à travers la multiplication d'individus ayant accès à de nouveaux produits toujours plus nombreux et présents au quotidien. Il existe aussi un type de design s'intéressant aux pratiques rituelles et aux implications sociales induites par le culinaire, travaillant sur les habitudes culinaires, cherchant à détourner des usages quotidiens et des usages afin de faire réfléchir l'utilisateur et de lui faire découvrir de nouvelles manières d'aborder le repas, l'alimentation et surtout les aliments, mettant au centre de leur pratique l'ingrédient et le rituel l'entourant.

Le design social est un courant de pensée cherchant à travailler sur des thématiques telles que l'utilité ou le coût des outils et des objets conçus, tout en gardant un réel souci sur l'utilisation et l'expérience utilisateur. Apparu dans les années 2000, il se place dans la continuité des Arts & Crafts (littéralement : Arts et Artisanats) tel qu'il était pensé à ses origines. Ce dernier était un mouvement anglais, apparu dans les années 1860 jusque dans les années 1910, il est pensé par des intellectuels s'inquiétant à la perte de savoirs-faire manuels suite à l'émergence de l'industrialisation, parmi eux on peut notamment citer William Morris (fabricant de meubles et d'objets d'art, il est aussi connu pour son travail en tant qu'éditeur et imprimeur de papiers peints) ou encore John Ruskin (poète et écrivain utilisant les époques médiévales et gothiques dans ses textes valorisant la mise en commun des compétences). Lors de ces débuts, ils avaient pour volonté de mettre en avant les savoirs-faire en concevant des meubles de bonne qualité sans avoir à faire appel aux processus industriels, le tout en gardant un prix de production faible afin de pouvoir rendre leurs productions accessibles au plus grand nombre de personnes. Cherchant à faire intervenir l'art dans toutes les strates de nos sociétés, ils ont investi bon nombre de domaines afin de répondre à leurs idéaux, cependant cela restait utopique, ne pouvant pas concevoir des éléments tout en conservant un faible coût dû à la quantité et à la qualité du travail exigé sans avoir recours aux procédés industriels.

Influençant de nombreux autres courants artistiques qui suivront, ce mouvement est un des courants de pensée qui ont fondé ce que nous nommons le Design de nos jours. Qu'est donc le Design, et que représente-t-il ? Lorsque nous abordons ce sujet, il faut garder en tête trois principaux éléments constitutifs de cette discipline : la recherche de formes et d'usages nouveaux, une esthétisation des conceptions et finalement une finalité adaptée à des besoins, à leur fonction. Si ces trois notions sont considérées comme clés dans nombre d'explication de ce domaine, il est difficile d'arriver à une définition de cette discipline nette et précise, car elle est propre à chaque concepteur en fonction des idéaux qu'il souhaite mettre en avant, parfois travaillant sur une fonctionnalité et une accessibilité au détriment de son aspect esthétique là où d'autres travailleront sur le développement des formes, matières et couleurs, cherchant à faire percevoir des concepts symboliques de leurs recherches, parfois au détriment de l'utilisateur et son expérience du produit. Le design social prend appui sur la définition anglo-saxonne étasunienne du terme faisant référence aux projets cherchant à répondre aux besoins et aspirations des populations les plus vulnérables et essayer de résoudre une bonne partie des injustices dont elles sont victimes (accès à des ressources primaires telles que l'eau, l'électricité, l'éclairage, les transports, l'éducation, etc.

Si l'on retrouve cette dénomination dans le master « Design-Innovation-Société » de l'université de Nîmes, visant à sensibiliser les nouvelles générations sur des sujets sensibles. Si le rôle du designer peut être perçu avec défiance, certains estimant que nous n'avons pas besoin d'attendre l'arrivée de ces derniers afin de nous intéresser à des problématiques modernes faisant les unes des actualités régulièrement, son rôle est pourtant une ressource qui échappe à nombre de méthodologies cartésiennes utilisées par les instances contactées en temps normal. Interrogeant les usages et les personnes ayant ces soucis au quotidien, son rôle est d'aider ces derniers en les organisant et les encadrant dans la recherche de solutions, donnant naissance à des projets tels que «One liter of light» ou encore «PlayPump», des tourniquets pompes à eau conçues en Afrique. Le projet «One liter of light» vise à rendre accessible la lumière dans nombre de villages ayant des difficultés pour s'éclairer, tout en les aidant à recycler les bouteilles en plastiques vides qui polluent. On retrouve donc une volonté de résoudre plusieurs problèmes avec une seule solution, rassemblant les gens autour d'une problématique commune et les faisant travailler dans une même direction. Organisation reconnue par les Nations Unies, elle est déjà intervenue dans une quinzaine de pays différents, que ce soit des pays riches occidentaux ayant des difficultés dans certaines régions, ou des pays en voie de développement afin de leur faire parvenir un confort qui nous paraît anodin.

Pour ce qui est des tourniquets pompes à eau de Roundabout Outdoor, ils furent développés suite à une simple observation : beaucoup d'écoles en Afrique du Sud n'ont pas un accès direct à l'eau, obligeant les enfants à passer du temps pour aller en chercher, temps qui n'est donc pas utilisé pour leur enseignement. Le tourniquet étant un des jouets les plus pratiqués, il s'agissait donc de mettre en œuvre une solution à la fois ludique et efficace permettant de par la même « d'optimiser » dans un certain sens la collecte d'eau, la rendant à la fois moins fatigante et permettant de perdre moins de temps sur les classes permettant à ces mêmes enfants d'arriver à un niveau d'éducation augmentant.

Ce qu'il est important de retenir à travers les différents projets développés par des personnes rattachables aux valeurs du design social, c'est la volonté de s'opposer aux dérives du design moderne, qui tend à devenir un produit de luxe dans nos sociétés faisant primer les valeurs esthétiques à défaut de l'usage utilisateur, donnant ainsi lieu à des créations aux valeurs monétaires excessives, à la portée d'une faible portion de la population, et dont les applications concrètes restent limitées, en opposition complète avec une conception du design à travers des produits accessibles et utiles. Si la plupart des applications trouvées à ce jour abordent le sujet de l'accessibilité aux ressources primaires, ce sont les valeurs propagées qui sont intéressantes, développant une notion de communauté à travers les ateliers qui sont proposés et regroupant les individus et leur partageant une volonté d'entraide. À la manière des pratiques alimentaires où des initiés vont permettre à des novices de comprendre comment consommer et aborder certains aliments, les designers sociaux sont aussi là pour aider les populations vivant dans les endroits demandeurs de cette aide, de comprendre comment fonctionne notre mode de pensée, qui, en pensant en dehors du cadre habituel des pensées (scientifiques et financiers) apportent des solutions inhabituelles. Cependant, il s'agit là d'un terrain d'étude encore complexe à mettre en œuvre, David Stairs, directeur des Designers sans frontières (Designers Without Borders en anglais) estime que la réussite de leurs projets avoisine les dix pour cent, montrant ici une certaine réalité qui est parfois difficile à prendre en compte. Dans la société moderne, il est nécessaire d'avoir des ressources et des appuis afin de parvenir à développer un projet dans son entièreté, l'aspect financier étant important, car il faut pouvoir réaliser les premiers prototypes afin de fixer les aspects négatifs potentiels des premières idées, il y a aussi la notion d'échelle qui est présente, réaliser un produit qui fonctionne dans un village avec une population ciblée est plus aisé que de parvenir à de le développer à travers tout un pays voir un continent.

Reprenons l'exemple de PlayPump : l'initiative à l'origine de ce projet est totalement louable, mais les tourniquets n'étaient pas adaptés aux adultes venant chercher de l'eau, rendant leur utilisation compliquée et inadaptée pour des femmes par exemple, de plus l'efficacité de la pompe en question restait limitée. C'est pourquoi il est important de garder à l'esprit l'importance de concevoir avec la communauté ciblée (ce qui peut poser d'autres barrières comme le langage ou le financement nécessaire à la réalisation de différents prototypes et voyages nécessaires entre les ateliers de production et les lieux d'installation), car ce sont ces derniers qui devront utiliser ces projets au quotidien, les premiers concernés n'ayant pas toujours les mêmes références culturelles et l'intervention du designer dans leur milieu et leur communauté pouvant parfois poser plus de problèmes qu'elle ne devait en résoudre.

En tant que discipline en plein essor, elle rencontre des problématiques que tout créateur cherchant à avoir un impact social à travers ses créations finira par croiser, montrant de par la sorte qu'il est nécessaire d'anticiper son travail comme un travail se développant sur la durée, prenant le temps de s'installer dans un cadre et de bien faire des recherches afin de s'insérer dans une culture que l'on ne connaît pas, et dont les codes peuvent parfois nous échapper. Si ce courant de pensée du design est critiqué par certains noms, mettant en avant ce manque de compréhension de la cible et la distance grandissante entre le designer et son public visé, il n'en reste pas moins une pratique intéressante montrant qu'une entraide est possible, et que l'aspect social de nos champs d'action reste présent, d'autant plus présent dans notre société où il est de plus en plus urgent d'amener les individus à développer une pensée propre et de les inciter à prendre part aux actions faites dans le but d'aider nos concitoyens. Nécessaires dans beaucoup de domaines actuels, les valeurs véhiculées sont facilement assimilables dans nos pratiques quotidiennes et notre conception du design ainsi que nos méthodologies de recherches, c'est en s'imprégnant de cultures locales et en s'inspirant de leur utilisation de nos sources d'inspirations dans leur quotidien que nous serons donc plus à même de concevoir notre pensée et d'être à même de répondre en tant que créateur, à des besoins qui seront pertinents et dont la finalité aura une véritable utilité.

Si l'alimentaire dans le design social est abordé de par la recherche autour de problématiques liées aux ressources premières, essayant d'aider des populations dans le besoin à y accéder le plus aisément possible, il n'en reste pas moins un terrain d'expérimentation soulevant de nombreux questionnements sur l'impact que notre consommation alimentaire a sur notre environnement, et comment en modifiant nos habitudes on peut essayer de réduire cet impact malgré un fort changement des mentalités nécessaire. L'alimentaire étant une part identitaire de chaque communauté à l'origine de ces pratiques, démonstration de savoirs-faire ancestraux et traditionnels, le design alimentaire se réapproprie les codes afin de concevoir des produits dont l'iconographie et la symbolique viendront renforcer cette part historique de nos consommations.



Tourniquets pompes à eau
Trevor Field
partenariat avec Roundabout Outdoor
1994



One liter of light
2011
fondé par Illac Diaz

b - Design alimentaire

Avec le développement en force de la production de masse depuis l'apparition de l'industrialisation lors du 19^{ème} siècle, les pratiques artistiques se sont mises au service de nos consommations, afin de rendre un produit attractif et nous donner envie d'en acheter. On a donc vu évoluer les gammes chromatiques des packagings au fur et à mesure des décennies, s'adaptant à l'évolution des mœurs et des modes afin de toujours toucher des publics ciblés. De cette façon, nous avons pu voir dans les années 2000 des packagings colorés avec des couleurs saturées et lumineuses afin d'attirer l'œil du client, puis avec la multiplication de mouvances prônant les produits portant le label « bio » et souhaitant arriver à une consommation dépendant moins de produits d'origine animale, les publicitaires ont donc adopté des couleurs plus pastels et délicates dans des teintes de verts, bruns et beiges symbolisant un rapport étroit à la nature. Comment donc définir le design alimentaire, et comment influence-t-il notre rapport aux produits alimentaires ?

Tout d'abord, qu'est-ce que le design alimentaire ? Différent du design culinaire en raison son approche multidisciplinaire, et surtout ne travaillant pas seulement sur le produit, il s'agit d'appliquer des méthodologies provenant de l'ensemble des disciplines créatives au domaine du comestible, concevant des emballages novateurs ou ayant un intérêt visuel, des objets entourant les pratiques de la table, des modes de consommation, etc. Ce qui est intéressant pour notre sujet est d'observer comment ces derniers traduisent les cultures identitaires de sociétés ayant développé des pratiques alimentaires qui furent développées et adaptées à une pratique industrielle. Si nous prenons la collaboration entre le studio américain basé à Los Angeles Project M Plus et la marque de rhum Atlantico, on retrouve donc un travail graphique sur l'étiquette de la bouteille, la définissant comme un passeport invitant le consommateur à une véritable expérience de voyage à travers sa dégustation, découvrant des saveurs culturellement associées aux îles des Caraïbes. Cette association identitaire est aussi représentée à travers le patrone graphique reprenant les carreaux de céramiques, typiques des cette région géographique, rappelant une partie de l'histoire du rhum, dont la matière première (la canne à sucre) fut apportée suite aux voyages de Christophe Colomb en 1493, ne poussant pas originellement dans ces contrées. Utilisant des codes graphiques reprenant des symboles développés à travers la culture régionale, les designers Cleo Murmane et Benjamin Juhlin en 2014, jouent avec différent aspect, que ce soit le motif, la couleur ou encore la symbolique afin de traduire une identité développée à travers les temps dans une simple bouteille d'alcool fort qui représente dans l'imaginaire de beaucoup de personnes une culture majoritairement inconnue.

Sur le site internet du studio, ils définissent leur travail selon ces mots : « We took cues from this vibrant energy in nuanced inspiration from Aleco and Brandon's travels, like the beautiful ceramic tiles found throughout the islands, the sun at Golden Hour, the salt on your skin to the salt on your rim. With those tiles in mind, our mature and established typeface has a faceted element. We conceived our clean label design from the linear and layered look of a passport, evoking the sense of transport. We used elements of tradition and heritage blended with a young, adventurous spirit to deliver the website, branding, and packaging all in one sensuous, refined package. » Même si ces propos peuvent être pris avec des pincettes, ils expriment néanmoins une traduction de sensations liées aux caractéristiques géographiques et météorologiques de la République Dominicaine telles que la chaleur du soleil ou la morsure du sel sur la peau après s'être baigné, bâtissant un langage imagé afin de véhiculer une expérience. Même si l'étiquette finale n'est pas la représentation ni l'emblème des habitants de l'île, elle reflète quelque chose que chaque personne mettant les pieds là bas pourrait revivre. On retrouve donc à travers la notion d'identités visuelles une représentation d'éléments constitutifs définissant une marque, utilisées pour rappeler dans le cas de productions attachées au terroir la culture ayant donné naissance aux pratiques fondatrices des aliments maintenant développées à plus grande échelle. Cette volonté de conception graphique basée sur des sensations expérimentées prend un sens et une profondeur supplémentaire, car l'alimentaire et l'expérience vécue à travers nos consommations sont le théâtre d'expérimentations sensorielles, mettant en exergue tous nos sens. Se basant sur les souvenirs laissés à travers leurs propres voyages, définissant leur approche du produit, ils nous ouvrent une porte à travers leur interprétation sur une traduction sensorielle, nous amenant sur une piste qui nous permettra de vivre à notre tour une expérience qui sera à la fois unique (de par la subjectivité sensorielle propre à chacun), mais aussi partagée par toutes les personnes ayant pu goûter ce produit.

Même si le développement identitaire conçu à travers le graphisme des packagings alimentaires représente une partie importante dans le domaine du design alimentaire, il ne représente qu'une partie graphique et visuelle des expérimentations liées aux produits abordés. N'étant pas seulement limité à ce type de création, le packaging alimentaire est aussi le lieu de nombreuses créations innovantes, mettant en avant la sensorialité d'un produit, utilisant de nouvelles pratiques techniques pour introduire de la tactilité, des odeurs dans de nouvelles gammes, stimulant le consommateur en multipliant les sensorialités et les formes inhabituelles.

Véritable course à l'innovation afin de capter le plus longtemps possible notre attention, le domaine de l'alimentaire et son besoin permanent de découverte (nouvelles saveurs de produits sortant régulièrement afin de maintenir un intérêt) nécessitent de la part des designers une imagination sans cesse renouvelée. Domaine complexe, car présent depuis la nuit des temps de par son aspect vital, l'alimentaire a subi de nombreuses transformations ces dernières années, amenant le consommateur vers un modèle individualisé des portions, multipliant la quantité d'emballages produite et détruite chaque jour. Afin d'aider notre société, on retrouve dans le domaine du design, une volonté de conception de packagings toujours plus écoconçus en développant des emballages comestibles ou entièrement biodégradables afin de laisser un impact sur notre planète le plus limité possible.

La Corn Bomb imaginée par Émilie Monteiro en 2013, est une véritable grenade composée de beurre entourant les grains de maïs, est conçue afin d'être placée au micro-ondes, explosant en une myriade de pop-corn caramélisés, même si ici l'emballage de beurre nécessite probablement un autre emballage afin de préserver le beurre, produit gras pouvant facilement tourner, cela reste un produit à forte valeur ludique apportant un aspect amusant à notre consommation de tous les jours. Soulevant différents soucis liés par le développement de ce type d'emballage, tels que le respect au sujet de l'hygiène pour un produit consommable que d'avoir un emballage dont le but est aussi d'être mangé, ce projet montre que différents projets voient le jour, travaillant sur des thématiques qui prennent leur sens au vu des catastrophes environnementales qui se multiplient.

On retrouve donc de nombreux projets développant des manières de faire disparaître sans laisser de traces les conditionnements entourant nos produits de consommation courante, que ce soit des initiatives telles que celle de PaperFoam, entreprise provenant des Pays-Bas ayant développé un nouveau type d'emballage écosourcé conçu à partir de papier, utilisé dans certains domaines de l'alimentaire afin de garder une empreinte carbone minimale, ou encore de nouveaux objets tels que la Veganbottle Go, gourde ayant connu un succès véritable à travers sa campagne de financement Ulule (plateforme de financement collaboratif, ou de « crowdfunding » sur internet), réalisée par Véganbottle une entreprise française située en Poitou-Charentes. Cette bouteille fabriquée à partir de canne à sucre est entièrement biodégradable, d'origine végétale et réutilisable permettant ainsi d'arriver à un produit final ayant une longue durée de vie, et un modèle pensé depuis la matière première jusqu'à la fin de vie de cette dernière, en harmonie avec les valeurs déterminées dans le livre Cradle to Cradle¹³.

On retrouve donc dans le domaine du packaging alimentaire des notions identitaires, écologies ou encore biologiques, et même si elles ne sont pas adoptées par tous les pratiquants de ce champ du design, elles tendent à se démultiplier montrant une prise de conscience des enjeux sociaux auxquels doivent répondre les designers de demain afin de concevoir une pratique centrée sur l'individu et sur son rapport à son environnement. En abordant le domaine du comestible et de ce qui l'entoure, le designer d'objet recentré sur ces pratiques fondamentales depuis toujours sert de pivot, abordant des sujets d'actualités à travers ses travaux mettant à jour des problématiques auxquelles il est nécessaire de s'intéresser afin d'arriver à un équilibre entre consommation et production mettant moins en danger les ressources naturelles.

C'est aussi un enjeu qui est récurrent dans les pratiques du design culinaire, beaucoup plus axé sur le geste lié à la nourriture et sur les valeurs symboliquement induites par la nourriture, l'utilisant en tant que médium afin d'interpeller voir même de choquer les individus spectateurs des performances faites afin de les pousser à prendre conscience d'une réalité parfois tue inconsciemment.



Rhum Atlántico
Project M Plus
2017
Los Angeles



Corn Bomb
Émilie Monteiro
2013



Veganbottle
Nicolas Moufflet
2015
Saintes, France

c - Design culinaire

Le design culinaire est une pratique qui commence à se démocratiser, voyant apparaître des formations un peu partout en France par exemple, montrant un véritable intérêt pour une appropriation des rituels de consommation fondateurs de nos quotidiens. Application du design au domaine de l'alimentaire, du culinaire, il ne s'agit pas d'une simple réinterprétation de ce qui est dans nos assiettes comme pourrait le faire un cuisinier gastronomique, mais une réflexion autour du repas et du moment qui lui est réservé, interrogeant nos pratiques quotidiennes souvent en collaboration avec un chef cuisinier. Cherchant à créer de véritables interactions entre le consommateur et ses mets, c'est une discipline encore très moderne et peu connue, souvent confondue à tort avec du stylisme culinaire ou la cuisine moléculaire, même si ces pratiques peuvent tout à fait rentrer dans le cadre de méthodologies voisines pouvant intervenir communément dans certains projets.

À partir des différents courants sociologiques abordés dans les parties précédentes du mémoire, le repas est apparu comme un vecteur social de premier plan dans notre société française, formant les individus dès la naissance, leur inculquant une culture sensorielle et des habitudes tout en organisant la société à travers les liens sociaux créés grâce à ce dernier. Fondement considéré en tant que tel par de nombreuses personnes, sa structure et son « utilisation », sa pratique n'a que peu évolué lors des derniers siècles, si dans le domaine de la gastronomie le « service à la française » (service consistant à apporter les plats en même temps à table, utilisée en tant que buffet) dut être remplacé par le « service à la russe » (consistant à apporter les plats successivement, permettant de les garder à température et créant un cheminement au fur et à mesure des dégustations), l'individu lambda de notre société n'a guère changé ses pratiques culinaires, gardant une succession de plats commune à beaucoup en Occident : Entrée, Plat, Dessert. Le but du designer culinaire est donc d'interroger ces habitudes qui tendent à s'harmoniser, s'intéressant aux développements des pensées autour du repas, cherchant à les intégrer afin de trouver des problématiques et d'essayer d'y répondre à travers différents travaux et types de réalisation.

Marije Vogelzang est une designer allemande travaillant sur les habitudes et rituels chez les individus, et sur la manière dont ces derniers viennent à concevoir leurs pratiques alimentaires.

Son travail autour du projet Volumes en 2017 pour le Musée des Arts et des Métiers d'Hambourg consistait à interroger la quantité de nourriture comprise dans nos assiettes et sur la sensation de satiété, présents dans une société de consommation où l'on consomme plus que nécessaire, nombre de nos assiettes sont remplies d'aliments en bien trop grande quantité, rendant confus la distinction entre le fait de manger à sa faim et le fait de finir son assiette, s'appuyant sur des études démontrant le fait que le cerveau ne calcule pas de lui-même la quantité nécessaire à notre consommation, mais s'appuie sur des indices visuels de volumes exprimant une quantité nous donnant l'impression d'avoir consommé suffisamment. En travaillant sur les volumes directement présents dans nos assiettes en développant des outils ou pièces de mobilier culinaire, nous ajustons visuellement la quantité présente, nous permettant de « persuader » dans une certaine limite que la quantité de nourriture présente est suffisante pour nous rassasier.

Il s'agit donc d'une expérience à but pédagogique, c'est-à-dire d'apprendre à notre estomac à travers des volumes physiques comment garder trace des quantités ingérées. Expérience se voulant à la fois ludique, esthétique, éducative et utilitaire, elle transforme les pratiques culinaires quotidiennes perdant toutes leurs significations, évoluant vers des collations irréfléchies dans le seul but de remplir notre estomac en une prise alimentaire pensée et organisée, nous permettant d'accorder plus d'intérêt à notre repas, d'y accorder plus d'attention. Utilisation du design dans le domaine du culinaire, on retrouve un but formateur en modifiant nos comportements à l'aide d'outils simples, mais efficaces, impactant directement sur des besoins vitaux, il permet à la manière du presse-agrumes Alessi de P.Starck d'être un sujet de conversation et de par la sorte un moyen de susciter le débat entre individus utilisant cette création. Le designer culinaire vise donc à influencer les comportements humains à travers les expérimentations développées, le rôle du rituel est donc toujours présent à travers les différents projets existants, légitimant des attitudes régulées et répétitives, leur donnant un caractère sacré de par la normalisation de ces habitudes exécutées de manière cyclique. Ces pratiques, à la manière du jeu « le téléphone arabe » (jeu où plusieurs joueurs, au minimum trois, forment une ligne, se faisant passer une phrase de bouches à oreilles sans chercher à la répéter si elle n'est pas comprise. Lorsque la dernière personne de la file reçoit la phrase, elle doit l'énoncer à haute voix telle qu'elle est perçue et comparer ce résultat à la première phrase murmurée) voient leur ritualisation évoluer au fur et à mesure que les cultures évoluent et parfois sous la pression de certains acteurs influant.

Prenons le cas de Noël, fête religieuse chrétienne célébrée chaque année dans nombre de pays occidentaux célébrant la naissance de Jésus de Nazareth dans la nuit entre le 24 et le 25 Décembre. Si la première mention d'une fête portant ce nom est survenue à Rome au troisième siècle, on retrouve mention d'une fête dans les mêmes dates, nommée Yule célébrant le solstice d'hiver, considérée par certains comme une sorte de proto-noël de peuples germaniques. Le Père Noël, figure emblématique offrant des cadeaux aux enfants sages, montre à lui seul l'évolution de ce rituel, inspiré par Saint-Nicolas figure chrétienne célébrée le 6 Décembre étant à l'origine de la tradition moderne consistant à offrir ces fameux cadeaux, la première apparition du personnage arrive en 1821 dans le livre *A New-year's present, to the little ones from five to twelve* à travers la mention d'un vieil homme jovial distribuant des cadeaux. C'est dans le poème *A Visit From St. Nicholas* qu'il obtient l'apparence qu'on lui connaît, début d'une américanisation d'une tradition chrétienne, elle voit son influence religieuse diminuer fortement au profit d'une réunion en famille où tout le monde se réunit autour d'un grand repas composé différemment en fonction des pays où il tient lieu. Ce n'est qu'un exemple parmi tant d'autres, j'aurais encore pu citer l'évolution du premier lundi de Pâques et ses fameux chocolats ou encore la Chandeleur où l'on consomme des crêpes en famille. C'est donc cette évolution qui est intéressante, montrant que rien n'est parfaitement acquis, permettant ainsi de laisser une place au travail de tout designer culinaire, permettant d'en réinterpréter les codes et de les adapter à nos cultures contemporaines. On retrouve cette volonté d'appropriation à travers le travail de Stéphane Bureaux sur la galette des Rois où il remplace la fève physique traditionnelle par une fève chimique, laquelle nous ne trouverons pas en croquant dedans et sentant sa présence physiquement, mais lorsque nous tirerons la langue, devenue bleue suite à l'ingestion des colorants intégrés dans une pilule, reprenant la couleur de la royauté traditionnelle, symbolisant le divin.

Que ce soit sous forme de banquets, de dîners inventifs ou d'objets, le repas devient le terrain de jeu de designer cherchant à en réinventer les codes, allant des aliments aux services. Questionnant notre rapport à l'alimentaire, il aborde des problématiques d'actualité, permettant de toucher à de nombreux domaines de par son champ de possibilités vaste. La cuisine devenant de plus en plus un espace de vie et non simplement un lieu de création culinaire, les travaux sur l'esthétique des couverts et du mobilier entourant le repas se multiplient, donnant lieu à de véritables lieux d'expositions gastronomiques.

C'est donc pour cette raison que nous voyons de nombreux designers s'intéresser aux problématiques de formes, textures, couleurs et matériaux dans leurs compositions dans le but de susciter l'étonnement, la surprise et l'envie de découvrir ce qui est renfermé par ces écrans culinaires. Des studios de créations voient donc le jour afin de proposer des expériences innovantes, concevant des événements cherchant à apporter un regard n'étant pas chargé de préconçus et essayant de délaissier les charges culturelles imposées dès notre naissance dans ce domaine lourd de traditions. C'est le cas pour le studio basé à Barcelon Pepi de Boissieu, composé d'une designer ayant donné son nom à l'entreprise qui à travers des performances culinaires telles que Hermès Let's Play réalisé à travers différentes villes¹⁴ en 2018, utilisant la table, différents outils culinaires et les mains des participants pour composer un cadavre exquis tout au long du repas, mélangeant arts culinaires, arts plastiques et interactions humaines le temps d'une soirée. L'intérêt de ce travail est le fait qu'il place les individus participant autour d'une même table, partageant un seul et unique espace, créant une ambiance, que ce soit matérielle, lumineuse ou symbolique (la ritualisation du moment à travers les tenues des invités et des serveurs par exemple donne un contexte créatif) permettant de par la sorte aux participants de se rencontrer, d'échanger sur le thème de la soirée, et le principe même de cette dernière enjoignant à la pratique artistique en utilisant la matière comestible comme médium créatif.

Si cette branche du design n'est apparue que récemment, ces origines sont bien plus profondes, remontant aux pratiques les plus anciennes de l'espèce humaine, cherchant à son tour à apporter un regard nouveau sur des habitudes qui tendent à perdre de leur signification et de leur intérêt pour beaucoup de personnes, ne restant qu'une nécessité et non un plaisir quotidien. Même si tout le monde aime bien manger, c'est-à-dire consommer quelque chose considéré comme bon, tout le monde n'aime pas le fait de manger, de devoir ingurgiter de la nourriture pour subvenir aux besoins primaires de notre corps. C'est donc le rôle que s'approprie le designer culinaire en cherchant à concevoir un repas ludique et ayant un réel apport culturel, travaillant sur l'entièreté des sens nécessaires à la compréhension du repas, il utilise les connaissances et les méthodologies développées dans les domaines voisins, se basant sur des écrits pouvant aussi bien être littéraires, scientifiques ou sociologiques afin d'appréhender les besoins découlant de nos pratiques alimentaires, montrant de par la sorte que le design n'est pas limité à seul domaine d'application, cherchant dans tout ce qui est autour de lui l'inspiration et les connaissances nécessaires pour parvenir à ses fins.

14 - Bangkok, Kuala Lumpur, Prague et Athènes



Volumes
Marije Vogelzang
2017
Hambourg



Pepi de Boissieu
2018
Bangkok/ Kuala Lumpur/ Prague/ Athènes



Stéphane Bureau
Galette Bluetooth
2009

Conclusion de la première partie

Le repas est donc un phénomène de société, canalisant nos pratiques afin de répondre à des besoins vitaux, organisant les communautés autour de règles communes permettant à tous de reconnaître aisément quelqu'un pratiquant selon les mêmes normes sociales que nous-mêmes. Tirant de nombreuses symboliques du domaine du religieux, la notion de rituel est donc parfaitement adaptée afin de définir l'organisation de nos comportements, souvent cycliques permettant de fixer la temporalité de nos journées, définissant des attitudes spécifiques en fonction des célébrations rythmant nos sociétés ayant un aspect alimentaire important (cf. la fête de Noël). Que ce soit la sociologie de l'alimentaire ou interactionniste, chaque notion abordée peut l'être sous le prisme du culinaire, lien social regroupant les sociétés et les populations, symbolisant les mixités culturelles au sein d'un même pays. Ces pratiques ancestrales, comme la ritualisation de la mort d'un animal afin de donner un sens plus significatif et acceptable pour l'homme que le simple fait de mettre fin à une vie pour prolonger la nôtre, ont vu leurs sens et leurs usages s'adapter aux normes plus actuelles. Si les pratiques religieuses ont vu leur importance diminuer dans les sociétés occidentales, de nombreuses symboliques sont restées, traces d'un héritage culturel qui définit encore de nos jours certains de nos attitudes. Il est donc facile de définir le repas comme objet créatif, donnant vie à des moments de partage et d'échange, parfait sujet d'expression plastique et humaine affirmant de par la sorte la personnalité de tout individus cuisinant, toujours pour autrui car il s'agit d'un acte social par essence, définissant de par la sorte la cuisine comme un don, la finalité de cet exercice n'étant jamais produit dans le seul but d'être consommé par un seul individu.

C'est donc dans ce cadre qu'intervient le design, apportant une vision sortant des pratiques considérées habituellement comme déterminantes dans le domaine du culinaire, que ce soit scientifique en parlant sans cesse d'hygiène, diététique et de composant chimiques constitutifs de nos mets, ou social où les individus estiment nécessaire d'avoir un comportement normé et déterminé par ce qui est considéré comme bon ou mauvais, jugeant de manière difficile et parfois violente les individus échappant à ces règles. Domaine créatif étudiant toutes les sources disponibles, il s'intéresse aux sens accaparés par l'alimentaire, développant sa pensée à travers différents domaines d'applications, que ce soit l'objet, le graphisme, l'espace ou encore l'alimentaire en tant que médium, cherchant à apporter un regard nouveau et innovant dans ce domaine afin de concevoir de nouveaux rituels et pratiques le tout dans le but de modifier les comportements humains, que ce soit dans un but éducatif ou bien ludique.

On retrouve donc une forte sensorialité dans le domaine de l'alimentaire, développée à travers les pratiques exploitant un maximum le potentiel de chaque ingrédient dans le but de faire vivre une expérience nouvelle à chaque individu engagé. À travers la pratique de grands chefs cuisiniers ou de grands noms du design culinaire par exemple, on voit apparaître du vocabulaire et des définitions de perceptions sensorielles compréhensibles et reconnaissables à travers les différentes cultures, permettant de comparer les valeurs symbolisant leur pratique à travers la notion de langage compréhensible par de nombreux individus, similaire à la musique de par son aspect sensible, pouvant donc être abordé comme un langage universel.

II - Vision sensorielle des pratiques alimentaires actuelles et appropriation personnelle

1 -De l'action de cuisiner à l'assiette comme langage et matériau de création potentiel

a - La cuisine comme langage universel

Ayant défini dans la conclusion de la précédente partie la cuisine comme étant un langage universel, permettant à des individus de par le monde de communiquer, échangeant des propos sans forcément parler la même langue. Afin de mieux comprendre cette hypothèse, il est donc pertinent de définir dans un premier point ce qui définit un langage, et comment est-il identifiable par les différents individus le pratiquant.

George Mounin, sémiologue de la communication, distingue dans ses travaux¹⁵ trois types de signes essentiels du langage humain : l'indice, immédiatement perceptible nous renseignant sur des faits qui ne le sont pas forcément, le signal qui est produit artificiellement afin de remplir la même fonction que l'indice et finalement le symbole qui est un rapport analogique, constant dans une culture, avec un élément qu'il signifie (il entretient un rapport en reprenant des codes rappelant ce dernier, par exemple un panneau virage dangereux reprend dans son pictogramme la courbe de ce dernier), suivant une progression dans l'intentionnalité de l'émetteur. Autre fait important pouvant sembler évident, mais important de rappeler, il est nécessaire dans une communication d'avoir un émetteur et un récepteur, ce dernier étant chargé d'interpréter les signaux envoyés par l'émetteur pouvant être de différentes natures, que ce soit corporel avec des mouvements, sonores, que ce soit à travers les mots ou les sons pouvant être provoqués en se frappant, tactiles avec des échanges directs tels que des coups, des caresses, gustatifs, thermiques ou encore odorants. La plupart des signaux émis sont multicanaux et souvent complexes, mélangeant différents types de signaux afin de répondre à des habitudes communes. On retrouve donc deux grands types de langages : le langage verbal et le langage non-verbal, accaparant chacun un ou plusieurs sens et permettant d'arriver à une grande complexité lors des échanges entre individus, chacun percevant de manière consciente ou inconsciente une grande quantité d'informations. D'après des études pratiquées par des chercheurs anglo-saxons, plus de 75% de la communication serait composée d'échanges non verbaux (cf. Baylon et Mignot, *La communication*, p. 143), que ce soit des gestes de mains, des postures de corps, des faciès, des mimiques (ce qui est relatif aux expressions du visage) voir des intonations, degrés d'expressivité dans les variations sonores de la voix permettant de manifester des intentions sans pourtant prononcer un moindre mot. On retrouve donc de nombreux domaines d'études des différents langages non-verbaux, certains s'intéressant davantage à l'analyse gestétique (étudiant ce qui bouge d'un point de vue physique) là ou d'autres privilégieront l'analyse gestémique (étudiant la signification des mouvements).

15 - *Introduction à la Sémiologie*, 1970, Collection Le Sens Commun, Éditions de Minuit

Doté d'une grande complexité de par la quantité d'expressions différentes transmissibles à travers de simples gestes, ce sont des notions de communications qui sont devenues conventionnellement substituables au langage et culturellement définies, propres à chaque civilisation et culture. On retrouve donc différentes catégories de gestes pouvant déterminer des valeurs spatiales entre l'émetteur et son interlocuteur (personne réceptionnant et interprétant les gestes et les mots employés par l'émetteur), d'autres ont une fonction pictographique, c'est à dire définissant de par le mouvement produit une forme, une occupation de l'espace permettant de définir la taille du sujet référant à son sujet (par exemple, le fait de tracer par de petits gestes un carré ou un cercle dans les airs sans pour prononcer quoi que ce soit à ce sujet fait comprendre à l'interlocuteur de quoi nous parlons), une dernière catégorie comprend les gestes kimémiques mimant d'autres gestes utilisés afin de faire comprendre une action à la personne en face (comme le mouvement des bras lors d'une course). On retrouve donc la notion culturelle à travers l'expressivité des attitudes employées différenciant en fonction des pays, chaque communauté l'étant plus ou moins, il est cependant intéressant de noter que malgré une part propre à chaque société, les significations faciales spontanées semblent provenir d'un répertoire préprogrammé commun à toute l'espèce humaine, permettant d'échanger malgré les barrières culturelles et les langages différents. Si les gestes sont un langage à eux seuls, ils servent aussi à souligner des propos énoncés à l'oral, synchronisant ces derniers avec les paroles émises (autosynchronisme) ou avec ceux entendus (hétérosynchronisme), et si cette pratique est universelle, utilisée à travers les pays et les continents, elle tend à s'harmoniser avec la culture apprise dès notre plus jeune âge. Cette synchronicité entre nos gestes et nos propos indiquent des états d'esprit, montrant une approbation entre les individus lorsque deux corps réagissent en harmonie, ou au contraire montrent une désapprobation, un désaccord lorsque les rythmes sont dissociés. La conversation non verbale comprend donc tous les éléments de communication entre individus n'étant pas du domaine du langage, énormément axé sur les sens, elle englobe tout ce qui est perçu consciemment ou inconsciemment, intégrant de par la sorte un aspect émotionnel déterminé selon deux catégories, celle de la communication émotionnelle (regroupant toutes les manifestations spontanées telles que les rires, les pleurs, etc.) et celle de la communication émotive qui regroupe les mises en scène contrôlées des émotions.

Beaucoup plus utilisée au quotidien, cette dernière se sépare en deux catégories : les affects toniques, états émotionnels de base ne variant pas ou peu au cours d'une conversation contrairement aux affects toniques, états passagers fluctuants selon les interactions et liés aux échanges paroliers. Ces émotions sont donc exprimés de notre propre initiative ou en réaction de celles manifestées par notre entourage direct, influencé par les distances des corps des interlocuteurs définissant de par la sorte une relation plus ou moins intime entre les individus pouvant aller d'un rapport très intime lorsqu'ils sont collés, rapport souvent lié à la sexualité ou la confrontation brutale directe, au rapport de distance montrant une différence de statut social entre les intervenants.

La communication verbale est quant à elle souvent centrée autour du langage, qui est construit de manière purement culturelle, influencé par des siècles d'évolutions et d'échanges de pratiques entre civilisations possédant chacune leur système référentiel verbal normé, ce n'est donc pas parce que nous appartenons tous à l'espèce humaine que nous possédons un système de communication verbal normé et commun à travers le globe. Même si le système de transmission de ce type de communication suit un schéma similaire à celle non verbale, consistant à envoyer un message à travers un émetteur qui sera réceptionné par un récepteur destiné à le traduire et à l'interpréter, c'est de par sa particularité sociale et par l'utilisation du langage comme mode de communication qu'il se distingue. N'utilisant pas d'autres parties du corps humain que les organes nécessaires à la production et à la modulation de sons, c'est par la signification de ces derniers, définie au sein de la communauté, qui est apprise dès le plus jeune âge, qui va le rendre unique. Nous utilisons donc des sonorités aux significations définies en amont afin de transmettre une information, ce qui veut dire que le signifiant propre à chaque mot doit être agencé à d'autres afin de construire une phrase complexe véhiculant une information (au sens de contenu) n'étant pas la simple somme de ses composants linguistiques. On doit donc retrouver une fonction expressive, nécessaire pour susciter l'attention du destinataire de la part de l'émetteur, souvent associée aux émotions, le destinataire, lui, est sujet de la fonction conative, visant à l'inciter ou à le contraindre à une réaction nécessaire à l'établissement d'une relation à double sens au travers de la communication. Le message quant à lui doit faire part d'une fonction poétique, c'est-à-dire qu'il n'est pas uniquement défini par sa forme, mais avant tout par son contenu qui est défini par les différentes compétences nécessaires à la bonne formulation linguistique de ce dernier.

Ces compétences s'adaptent en fonction de l'interlocuteur et sont définies en trois types : les compétences phoniques qui déterminent si un individu est capable de prononcer normalement les différentes sonorités, dont la moindre déviance pouvant être problématique dans l'interaction (le moindre accent inhabituel ou la moindre maladie telle que le rhume pouvant porter à confusion), on retrouve ensuite les compétences syntaxiques, capacités de structurer des phrases plus ou moins complexes, l'individu adaptant son langage et la complexité de ses propos en fonction de son interlocuteur est un enfant en bas âge, une personne ayant une culture importante ou un homme en fin de vie. La dernière de ces compétences est sémantique, soit la capacité de formuler des phrases en fonction d'une thématique nécessitant des référentiels communs aux individus permettant une compréhension et une cohérence du propos et de la conversation.

On retrouve donc à travers les différents types de langages, que ce soit verbal ou non verbal, une organisation intégrant toujours ce type de communication au sein d'une construction sociale et d'un cadre correspondant aux cultures, définissant une appartenance à un groupe, tout comme les différentes pratiques du repas déterminent et affichent une affiliation à une classe sociale. Yves Winkin, professeur des universités en sciences de l'information et de la communication belge, cite Erving Goffman dans son livre « Anthropologie de la communication, de la théorie au terrain »¹⁶, définissant le langage comme un ensemble d'action/réactions limité dans le temps. On retrouve donc à travers leurs écrits transdisciplinaires, une volonté de définir le langage comme un ensemble de rituels permettant d'encadrer les différentes interactions humaines, allant du rituel d'accès (salutations et fermetures), au rituel de réparation (nécessaire lors d'une rupture des conventions lors d'un échange afin de permettre à tous les participants de maintenir leur étiquette sociale) en passant par le rituel de confirmation (chaque individu ancre et signifie son identité et son appartenance à son groupe social à travers sa manière de parler ainsi que les termes employés tout au long de la conversation).

Peut-on donc après avoir défini de manière synthétique de la sorte le langage définir la cuisine et l'alimentaire en tant que langage, voir comme langage universel ?

On retrouve à travers cette discipline bon nombre de similitudes avec le langage, à la fois présente à travers ses manifestations physiques, emplissant l'espace qui lui est réservé d'odeurs et de couleurs, explosion gustative lors de la dégustation, s'adressant directement au toucher (chaleurs, textures au contact des mains ou de la bouche, etc.) et aux oreilles (que ce soit avec les bruits provoqués par la mastication de différents aliments ne réagissant pas de la même manière en bouche, ou plus simplement lors de la pratique de la cuisine) et ses manifestations linguistiques (chaque individu étant capable à un certain degré de définir son ressenti). Présente depuis l'apparition du feu ayant fait passer l'homme du statut d'animal à celui d'être humain, la cuisine à la manière des langages utilisés à travers les civilisations à vu ses pratiques évoluer et d'adapter aux normes de l'époque. Exprimant à sa manière des histoires et des sentiments (cf. La Madeleine de Proust), elle regroupe quantité de gestes normalisés permettant d'arriver à des pratiques standardisées permettant aux différents acteurs du milieu d'avoir des échanges selon des termes qui leur sont propres. On retrouve donc à travers les civilisations des thématiques culinaires ayant apporté des catégories de mets selon des caractéristiques gustatifs qui, même si nommés différemment en fonction des langages employés définissent les mêmes sensations, permettant à chacun d'échanger sans communiquer à travers sans employer des constructions verbales. Véritable construction sociale, la cuisine permet de rassembler les individus, de leur permettre d'échanger en véhiculant des idées et des histoires. Le manga (bande dessinée japonaise) *Nobunaga no Chef* raconte une histoire de Ken, cuisinier réputé du 21ème siècle se réveillant en plein Japon du 16ème siècle ayant perdu sa mémoire, ce dernier se servira de ses compétences en cuisine afin de survivre au fur et à mesure des épisodes, rentrant au service du chef de guerre japonais légendaire Oda Nobunaga. On retrouve donc l'utilisation de l'alimentaire comme moyen de communication entre individus ne provenant pas de mêmes milieux (et même d'époque), leur permettant d'échanger malgré la barrière de la culture et du langage à travers l'expérimentation de plats, plats qui deviendront de véritables moyens d'échanges politiques entre les différents protagonistes de l'œuvre de fiction.

Même s'il ne s'agit que d'une bande dessinée, on voit ressortir des notions de langages à travers l'utilisation de l'alimentaire marquant une capacité d'interaction entre les individus n'ayant pas de réels référentiels communs. Si cela ne prend pas place dans la réalité que nous connaissons, on peut retrouver des exemples similaires, de par les échanges interculturels que peuvent représenter les équipes de grands restaurants où des apprentis cuisiniers ou des chefs cuisiniers viennent travailler afin de gagner un savoir-faire plus profond, se retrouvant à échanger grâce aux aliments et ingrédients bien plus qu'à travers le langage verbal.

Regroupant donc de nombreuses caractéristiques des notions du langage verbal et non verbal, la cuisine et l'alimentaire sont des fondements de nos sociétés permettant de communiquer avec des individus n'ayant aucun référent culturel commun, même une personne venant d'un pays asiatique, de l'autre côté du monde, arrive à apprécier les efforts culinaires d'un chef du fin fond de la France. Si la cuisine est donc un véritable langage universel, comment peut-on définir la sensorialité de la cuisine, permettant de concevoir des plats et des pratiques de designer ?

b - Observation sensorielle de la cuisine et notation

Si la cuisine est un langage universel, elle n'en reste pas moins un langage, ce qui signifie qu'une partie de sa compréhension nécessite une initiation, un accès à sa signification permettant de comprendre au mieux ce qui la constitue. Afin de mieux comprendre cette dernière, il est intéressant de se pencher sur les conceptions sensorielles et symboliques qu'apportent certains chefs, chefs dont le palais développé avec des années d'expériences et de pratiques appréhendent les subtilités de ce qui est consommé avec une profondeur que le néophyte ne peut concevoir lors de ces premiers essais.

Dans le monde de la cuisine, les expériences proposées sont nombreuses, variant en fonction des places qui définissent le type de nourriture que nous allons consommer ainsi que la manière dont nous allons agir dans ce but. Que ce soit un restaurant de quartier proposant une formule du midi ou un restaurant étoilé en passant par un simple food-truck, tous disposent d'une connaissance plus ou moins profonde des éléments constitutifs de leurs plats, connaissance nécessaire dans le but de proposer une expérience unique. Si une majorité de ces derniers restent dans une certaine norme de consommation définissant des pratiques qui sont encadrées par les besoins les plus primaires d'un être humain, proposant de quoi sustenter un individu sans pour autant chercher à rentrer dans une proposition repoussant les limites de nos habitudes culinaires, une minorité d'entre eux cherchent à redéfinir nos façons de manger à travers de nouveaux outils de consommation ou en mélangeant les disciplines afin d'émerveiller le client et de leur raconter une histoire par le biais du médium culinaire. Lorsque nous nous intéressons à la pratique de chefs tels que Grant Achatz, chef américain du restaurant étoilé faisant partie des 50 meilleurs restaurants du classement San Pellegrino, il est aisé de voir que sa pratique, fortement inspirée par celle d'El Bulli (considéré comme l'un des meilleurs restaurants de tous les temps, connu pour ses innovations dans le domaine de la cuisine moléculaire), dispose d'une sensorialité magistrale, créant un véritable émerveillement chez les clients. On retrouve donc à sa carte des plats tels que le fameux « Black truffle explosion », consistant en une raviole entourant une bille de jus de truffe, qui est insérée sous forme solide dans la pâte, se réchauffant au contact de la température ambiante, le tout explosant une fois que l'on croque dedans. Il s'agit ici d'un jeu de textures et de températures permettant de concevoir un plat changeant d'aspect, de format à travers les différents éléments qui l'entourent (température pour l'explosion à la truffe), permettant d'arriver sous une forme cachant une partie de sa nature afin de surprendre le client par une bouffée de sensations en bouche, jouant avec ses références et lui donnant une foule de nouveautés à percevoir, définir et assimiler.

Si la cuisine et l'alimentaire fut longtemps considérés comme appartenant au domaine du gustatif, cela tend à changer, l'avancée et l'apparition de nouvelles technologies telles que la neuro-gastronomie, discipline étudiant la manière dont le cerveau perçoit et conçoit ce que nous consommons, démêlant les différentes impressions complexes ressenties à travers les nombreuses saveurs et autres sensations lors de nos pratiques alimentaires. Grâce à ces différentes études, la compréhension des liaisons entre sens s'est faite de plus en plus aisément, passant du domaine du scientifique enfermé dans un laboratoire, aux restaurants avec une mise en application à travers les plats utilisant consciemment les odeurs et les sons afin de renforcer les sensations et leur impact sur les individus en pleine dégustation. Toujours au sein du même restaurant, on retrouve des plats tels que « The Wandering Girl » composé un coussin d'air libérant une vapeur parfumée au fur et à mesure que le plat posé dessus dégonfle l'oreiller laissant apparaître un jeu d'odeurs et de saveurs, ou encore des ballons comestibles flottant, qui arrivent à table en planant dans les airs repoussant à chaque nouveau plat les attentes et créant un véritable univers onirique, une véritable histoire digne d'un conte de fées culinaire à travers la succession des plats. On retrouve chez de nombreux chefs, cuisiniers ou pâtisseries, une volonté d'explorer la sensorialité du repas sans se contraindre au domaine du gustatif, concevant des plats pouvant être écoutés, notamment chez Jordi Roca, chef pâtissier espagnol pour le restaurant El Celler de Can Roca, qui collabore avec Neil Harbisson, un artiste virtuel catalan. Ce dernier étant né avec un daltonisme absolu réduisant sa palette des couleurs à des nuances de gris, il a développé un appareil pouvant être considéré comme faisant partie du domaine de la science fiction, une antenne fixée dans son crâne permettant de rendre les couleurs audibles, traduisant chaque couleur par une fréquence de lumière, l'antenne servant de capteur envoie donc des vibrations subtiles dans le crâne de cet homme, lui permettant donc d'entendre ce qu'il voit, forme de synesthésie volontaire. Utilisant ce même procédé, ils développent ensemble des desserts, disposant des bouchées sur un instrument à la fois gastronomique et sonore, ce « gramophone » traduit les différentes saveurs présentes à travers les couleurs utilisées en sons permettant ainsi au chef de composer une véritable musique comestible. Expérimentant le spectre le plus large possible des sensations, le but de ces pratiques est donc de multiplier les innovations transcendant le simple fait de manger en une expérience complète. Restant dans le domaine du sonore mélangé au gastronomique, Kitchen Theory est un laboratoire culinaire basé à Londres où le chef Jozef Yussef collabore avec des scientifiques afin de comprendre l'impact du son et de la musique sur nos perceptions gustatives.

Commençant leurs recherches par hasard en consommant des chips, c'est le constat que plus l'impression de croquant était présente, plus nous prenions de plaisir qui fut le point de départ de toute une réflexion. Invitant à consommer les plats du restaurant en écoutant à l'aide d'écouteurs, ils cherchent à influencer notre expérience, passant des sons de croquants pendant notre consommation, ils nous poussent à nous focaliser sur les sensations liées au son entendu, ou encore en jouant sur les sonorités douces d'une musique nous permettre de mieux percevoir les sensations sucrées d'un whisky par exemple.

On parle donc ici de sensorialité de la cuisine à travers les expérimentations de cuisiniers cherchant à transformer le domaine du culinaire en mélangeant les différents domaines, mais la sensorialité de la cuisine ne réside pas uniquement dans le simple fait d'accorder une importance forte aux impressions laissées en bouche par les produits dégustés. Souvent proche du domaine du souvenir, on utilise régulièrement la notion de « Madeleine de Proust » pour parler des réminiscences déclenchées par le simple fait de se nourrir d'un aliment, d'un plat qui nous rappelle quelque chose que nous avons déjà consommé lorsque nous étions plus jeunes, un dessert chez notre grand-mère ou la spécialité de notre mère, figures culinaires dans beaucoup de demeures. Le rapport au temps est donc fort dans la cuisine, exprimant la fugacité de l'instant de par sa nature, le culinaire ne laisse que des souvenirs plus ou moins marquants en fonction de la puissance évocatrice que possède chaque plat, contrairement à de nombreux autres domaines artistiques où les traces sont dotées d'une durée de vie prolongée (pour l'architecture ou la peinture par exemple). Mais ce n'est pas que le simple fait de consommer qui laisse une trace dans notre esprit, c'est aussi le contexte, l'espace et l'ambiance dans lesquels nous l'avons fait qui jouent un rôle important. Prenons l'exemple de Michel Bras et son fils Sébastien Bras, chefs triplement étoilés dans la vallée de l'Aubrac près du village de Laguiole, racontent chacun à leur tour une histoire à travers leurs plats signatures. Le père tout d'abord présente les décors et les lumières de sa vallée, spectacles de lumières naturelles créés par les dérivations des nuages, tachant de sombre les reliefs de la région, il s'inspire donc du paysage et des éléments de l'espace afin de créer un espace de l'assiette mélangeant le naturel et le culturel, M.Brás retranscrit donc avec son savoir-faire le flux des nuages et l'évolution du paysage à travers les journées et le temps, donnant naissance à une assiette où le blanc et le noir se lient et se délient, tâches contrastées jouant avec les goûts, les textures et les visuels afin de donner à voir un espace dans un lieu précis : l'assiette du client.

Son fils lui s'intéresse davantage au flux du temps à travers sa création, thématique qu'il cherche à réinterpréter à travers la conception de différents plats qui retracent l'histoire de sa famille, liant les générations à travers la succession des plats formant l'instant du repas. On retrouve donc des souvenirs partagés avec sa grand-mère à travers une création autour de la peau de lait et des copeaux de chocolat, saveurs sucrées symboliques d'une enfance douce dans un lieu familial, le pain et le jambon symbolisant son père et finalement la tome de laguiole et la mûre symbolisant sa personne, le tout étant nommé « cheminement ». À la fois entre les différentes étapes de l'histoire de sa famille et de leur restaurant, mais aussi entre les saveurs, les couleurs et les textures proposées à travers les différents plats, les individus dégustant ces plats ouvrent les yeux sur une histoire sensorielle racontée par les chefs.

Exprimée à travers les différents composants du repas, la notion de sensorialité dans le domaine de la cuisine est donc omniprésente, symboles d'une sensibilité gustative, olfactive, visuelle, tactile et sonore. C'est donc à travers nos dégustations que nous allons découvrir l'univers proposé par le chef, organisant l'instant consacré à ce qui nous entoure et ce que nous allons faire notre à travers une réflexion des objets, de l'espace, du culinaire le tout dans le but de nous laisser explorer et étant pleinement concentré sur ce qui nous est proposé, laissant tous nos sens en éveil afin de percevoir la moindre subtilité. Le gras d'une viande délicatement cuite nous tapissera la bouche, étalant ses saveurs sur tout notre palais, les légumes croquants exploseront une fois consommés, libérant des saveurs terrestres, les odeurs nous montant à la tête comme pouvaient le faire les encens des anciennes religions, sucrées, épicées, salées, fortes ou douces. Nous aurons les papilles gustatives qui frémiront au fur et à mesure que nous consommons les agrumes présents dans les différents plats, faisant frissonner nos corps, ressentant la morsure de l'alcool et les variations de température nous permettant de voyager à travers l'instant et les cultures se croisant et se mélangeant à travers les ingrédients accompagnés de sauces et de condiments subtiles. Domaine du mémoriel, il suffit de commencer à énoncer les différentes sensations, connues et reconnues par tous ceux les ayant déjà expérimenté, pour se remémorer ces dernières. Parfait terrain d'expérimentation, on retrouve depuis des années une véritable ouverture sur le monde ainsi qu'une curiosité ayant permis aux chefs d'aller explorer les coutumes alimentaires des différents pays du monde, que ce soit des américains allant découvrir la culture chinoise ou des indiens venant apprendre la cuisine en française à Paris directement, donnant lieu à des découvertes et des mélanges de cuisines, nommé « fusion-food », terreau du métissage culinaire.



Black Truffle Explosion
Grant Achatz
Alinea



Edible Balloon
Grant Achatz
Alinea

c – Le métissage culinaire et la pratique de la « fusion-food »

Le métissage culinaire est une pratique courante dans nos civilisations, renforcée par la mondialisation et la facilité renforcée de se déplacer d'un pays à l'autre. Cependant, il s'agit d'une pratique existant depuis bien longtemps, tout d'abord à échelle plus restreinte, par exemple au sein de différentes communautés, différentes régions géographiques que ce soit au sein d'un même pays, d'un même continent voir maintenant à travers le monde. Prenons pour exemple l'un des plats français les plus populaires : le bœuf bourguignon dont l'un des ingrédients est la pomme de terre, aussi appelée « Patates » provenant d'Amérique. Les premières traces de leur culture remontent à plus de 10 000 ans avec les Amérindiens de la zone côtière du Pérou actuel. Lors du 16ème siècle et l'arrivée des conquistadors lors des premières colonisations espagnoles, elle faisait partie des ingrédients de base de l'alimentation de la population de l'Empire Inca et des régions voisines, embarquée dans les bateaux revenant en Europe elle arriva tardivement dans nos contrées comparée au reste des ingrédients du bœuf bourguignon. Au début utilisée pour la botanique et la conception de médicaments, il faudra attendre le début du 17ème siècle pour qu'elle commence à être cultivée, aidée par les guerres et les famines, elle deviendra un véritable pilier de la consommation des pays européens car facile à cultiver, à conserver et à manger, permettant aux soldats d'en embarquer avec eux pendant les conquêtes militaires. Une histoire sur le développement de la pomme de terre est répandue en France, où Antoine Parmentier lors d'une période de famine fit monter la garde autour de cultures de cet aliment qui était considéré comme vecteur de la peste à l'époque, la garde étant levée la nuit, cela incitait les gens à venir voler ce tubercule, la prenant pour un bien précieux et aidant ainsi à sa culture sauvant de la famine une partie de la population à l'occasion. Simple exemple d'ingrédient courant dans nos consommations quotidiennes, il n'en reste pas moins originaire d'un autre continent, et si aujourd'hui son origine est complètement intégrée et assimilée à notre culture, cela n'en reste pas moins le fruit d'un métissage culinaire.

Pratique culturelle participant à la conception de nos identités, l'alimentaire reste une discipline en constante évolution, montrant de par les métissages ayant apparus lors des siècles précédents à travers la découverte de nouveaux ingrédients permettant de réinterpréter des recettes propres à certaines civilisations.

On retrouve donc à travers les mouvements de populations liés aux différents exodes causés par des événements majeurs (guerres mondiales, ouverture de certains pays sur le reste du monde), de véritables échanges culturels et réappropriation, notamment en Amérique, terre d'immigration par essence (aillant recueille nombre de populations à travers les siècles), permettant à des recettes mélangeant entièrement différents styles et méthodes de consommations de voir le jour tel que des tacos coréens, des sushis burritos ou autres ramens burger. Un des exemples les plus connus et marqués de ce type de mélange provient de la vague de population japonaise en Amérique du Sud suite à l'ouverture du Japon au monde occidental suite à la signature de traités politiques et commerciaux en 1868¹⁹. De nombreux Japonais ont donc découvert le monde, partant en direction du Pérou, terre valorisée par le gouvernement de l'époque malgré la période de transition qu'il traversait, si les emplois disponibles sur place n'étaient que subalternes et de basse condition, ils permirent aux immigrés de s'intégrer à la culture locale ainsi qu'à l'économie, intégrant les racines gastronomiques sur place et les fusionnant aux pratiques japonaises, donnant ainsi naissance à la cuisine Nikkei. Mélangeant les découpes de poissons crus aux épices péruviennes, on retrouve donc des ceviches de poissons crus découpé en cubes et mariné dans du citron, ou encore le tiradito, un ceviche servi à la manière de sashimis. Le métissage, biologiquement considéré comme le croisement entre deux espèces totalement différentes, généralement utilisé dans le but d'améliorer celles-ci, constitue une évolution notable dans le fait de mélanger les cultures culinaires entre civilisations, une véritable ode anti-discrimination montrant que chaque individu a à apprendre de son voisin.

La fusion-food est donc une pratique similaire dans le rendu, dans le produit conçu suite aux expérimentations faites par des individus cherchant à concevoir un plat, un met mélangeant des cultures n'ayant aucune notion commune au premier abord. Mais quelle est donc la différence entre le métissage culinaire et la cuisine fusion ? Si la finalité reste similaire, c'est dans la pratique qu'il existe une différence, et une différence notable.

19 - Ère Meiji initiée par la restauration de Meiji, soit la fin du shogunat pour rendre le pouvoir à l'Empereur, entraînant un basculement du système féodal vers un système plus occidental
20 - Nikkei étant le terme générique pour désigner les immigrants japonais à travers le monde

Effectivement si le métissage se fait à travers le mélange des cultures, il s'agit d'une évolution liée au mélange de communautés au sein d'un même pays, se mélangeant au fur et à mesure du temps, voyant apparaître des liaisons entre individus, liant les mœurs des deux parties et donnant naissance avec le temps à de nouvelles pratiques rassemblant la gastronomie de deux groupes d'individus n'ayant pas de points communs au premier abord. Contrairement au métissage qui prend du temps, mélange sur la durée, se formant comme lorsque deux liquides finissent par se mélanger d'eux-mêmes pour créer un tout différent composé de saveurs nouvelles, la cuisine fusion est la conception volontaire voir forcée des différentes pratiques pour former un tout purement culturel et non naturel. On retrouve donc une action d'origine humaine se faisant en âme et conscience de l'acte en question. Roxane Laslett dans son mémoire de fin de master dit la chose suivante sur la différence entre métissage et cuisine fusion : « L'alimentation est un melting pot d'influences et de créations : ceci est indubitable. Néanmoins, le métissage apporte des émotions en offrande et nous signale davantage les échanges culturels. La fusion est uniquement une création purement culinaire, sans l'émoi et affectif qu'un plat peut avoir »²¹, cependant je n'appuie pas cette manière de voir la chose. S'il est effectivement clair que la cuisine fusion ne possède pas une part d'affect aussi poussé que peut démontrer le métissage culinaire, il ne s'agit pas simplement de prendre un élément d'une cuisine pour le transposer dans une autre afin de concevoir un plat comportant des éléments des deux, dans le seul but de s'approprier des éléments d'une culture qui n'est pas de la notre. Provenant d'une famille française tout ce qu'il y a de traditionnelle, n'ayant pas de réelle attache familiale avec un autre pays, il m'a toujours semblé pertinent et intéressant de s'intéresser aux pratiques culinaires que pouvaient avoir les individus d'autres nations. Est-ce une marque de froideur et de distanciation de vouloir comprendre comment fonctionne une gastronomie afin de lui donner une valeur nouvelle en la liant avec nos racines ? Personnellement j'assimile ce geste à une marque de respect nécessitant une attitude d'apprentissage donnant une dimension différente à des pratiques nées de l'action du temps sur les relations entre les habitants d'un même pays. On retrouve donc des plats provenant de certains endroits acquérir une identité différente en fonction de la personne cherchant à l'interpréter, comme peuvent l'être des sushis produits par un chef américain amoureux du japon.

21 - *Processus d'identification & Modes Alimentaires, Tendances & Design Culinaire*, Roxanne Laslett, 2018, p.59

La fusion food est aussi une représentation physique de la société moderne et de sa perpétuelle accélération, montrant une augmentation dans la vitesse d'assimilation des éléments d'une culture culinaire par des individus toujours plus connectés qui développent une personnalisation des différentes recettes découvertes au travers de voyages, facilités par une aisance moderne. Notons donc que le métissage dans la cuisine moderne est une question de tous les jours, que ce soit à travers la food-fusion qui est plus éloignée de la conception de métissage par le simple fait qu'il s'agit d'interprétations et non d'assimilation, ou à travers les plats les plus basiques de nos alimentations dont une partie, parfois même une majorité des éléments la constituant proviennent d'endroits qui n'appartiennent pas aux territoires que nous connaissons.

Il s'agit de l'aspect social de la pratique qui véhicule des valeurs fortes, démontrant que la notion d'identité est subjective, chaque personne pouvant retrouver dans ses consommations journalières une part étrangère à son pays d'origine, et ce qu'il le veuille ou non. À la manière des chiffres arabes étant rentrés dans le patrimoine français, se fondant complètement dans nos habitudes, les ingrédients provenant des différents continents sont assimilés à notre pays et ses plats considérés comme « typiques ». De plus chaque plat considéré comme traditionnel est sujet à débat dans la mesure où l'on peut retrouver des équivalents dans de nombreux autres pays du monde, que ce soit les différents types de pains, de crêpes, de ragoûts, de viandes rôties, etc. (si l'on reprend le bœuf bourguignon, on peut retrouver de nombreuses variantes comme les daubes, les carbonnades du nord de la France et la Belgique, où les viandes sont mijotées dans de la bière ou encore le Sauerbraten en Allemagne). À la manière du langage disposant de racines communes compréhensibles à travers l'étude de l'origine de ces dernières, la cuisine, langage en son genre, voit ses origines provenir du début de l'espèce humaine et de l'apprentissage du feu, se déplaçant à travers les continents, les hommes ont développé des variations propres à chacune des cultures alimentaires en train de se créer. Se dispersant afin de se retrouver plus tard à travers les différentes explorations du genre humain, donnant lieu à des échanges gastronomiques permanents, ne cessant jamais permettant de multiplier les mélanges et les fusions.

À travers une évolution de la société permettant aux individus d'accéder à une grande quantité de pratiques alimentaires nouvelles, il n'en reste pas moins qu'au quotidien nos habitudes culinaires se transforment aussi, devenant de plus en plus individualisées et prenant de moins en moins de temps. Comment l'homme, animal social construisant des civilisations autour de la nourriture est-il arrivé à perdre l'aspect fondamental de sa cuisine ? Basculons nous réellement dans une simple société de consommation où tous mangent dans leur coin sans se soucier de ses camarades ?

2 - Culture alimentaire entre individualisation et transformation

a - Du phénomène d'individualisation au désir de partage

Les pratiques de nos sociétés ont énormément évolué ces dernières années avec une mondialisation toujours plus marquée, accélérant le rythme sans jamais accorder de repos aux individus au profit d'une collectivité fondée autour du travail. Afin de suivre ce mouvement, le temps accordé au repas ainsi que nos modes de consommation ont changés à leur tour, prenant de moins en moins de temps et d'individualisant, renforcé par le développement de produits de consommation de masse allant en ce sens.

Depuis la première révolution industrielle suite à l'apparition de la première machine à vapeur en 1769 par James Watt, le rythme des hommes n'a cessé d'accélérer, nécessitant toujours plus de rapidité de la part des individus des sociétés occidentales afin de pouvoir suivre le mouvement. C'est donc à travers l'évolution des modes de production que l'alimentaire a vu sa forme et son usage évoluer afin de mieux convenir aux cadences de plus en plus soutenues. Si au début nous étions conditionnés par les ressources que notre environnement mettait bien malgré lui à notre disposition, nos ancêtres ont vite compris qu'il nous était possible de le modifier consciemment à travers l'agriculture, l'élevage et différentes méthodes utilisées afin de contrôler les différentes productions. Il est donc important de noter que même si nous avons un certain contrôle sur les procédés d'exploitation, pendant longtemps une majeure partie de la population vivait dans une situation de pénurie régulière, soumise aux aléas du temps, développant un besoin de stocker afin de contrer une peur du manque. C'est donc lors du 20ème siècle que l'humanité, ou plutôt la partie occidentale de l'humanité ayant accès aux nouvelles technologies et ayant les moyens de les mettre en application eu enfin l'occasion de manger à sa faim, ce qui marqua une progression de près de 2% par ans des dépenses alimentaires²². Parallèlement, la démultiplication des moyens de déplacement a causé une diminution considérable des ressources énergétiques nécessaires afin de travailler au quotidien, permettant de par la sorte le développement de l'obésité dans ce contexte de surabondance, les classes sociales les plus basses voyant quantité de viandes, légumes et autres produits autrefois trop coûteux enfin arriver à leur portée. C'est donc dans ce contexte particulier que les marques de produits ont commencé à développer de plus en plus de portions individualisées de plats déjà élaborées à l'avance afin de palier au départ des femmes des cuisines suite aux débuts de leur acceptation comme force de travail. Fait progressiste indéniable, il eut un impact considérable sur les repas, la femme qui fut pendant longtemps socialement condamnée à rester à la maison pendant la journée, n'ayant que pour seules « occupations » le ménage et la cuisine.

22 - Entrée Consommation alimentaire du *Dictionnaire des cultures alimentaires*, sous la direction de Jean-Pierre Poulain, éditions Puf, 2012

Leur valorisation sociale leur faisant quitter le rôle de cuisinière familiale, le temps consacré dans nos maisons à la réalisation des repas diminuait conséquemment, porte ouverte à l'arrivée de plats préconçus dans nos chaumières. Cette émancipation de la femme eut donc pour conséquence un refus notable de la part de générations de femmes de faire la cuisine, liée à l'assimilation entre cuisine et enfermement. Le cumul de l'augmentation salariale, des niveaux de vies ou encore de la reconnaissance sociale de la femme ont donc conduit un report des dépenses alimentaires des produits bruts ou des outils de productions vers une production marchande, s'éloignant de la matière première nécessitant du temps à y consacrer, pour des aliments prêts à être consommés ou nécessitant peu de préparations, augmentant ainsi les moments libres pour se consacrer à d'autres activités socialement plus valorisantes. Cette évolution du prêt à consommer et la volonté d'avoir l'occasion de se consacrer à d'autres activités ont eu pour conséquence une diminution radicale du temps alimentaire ainsi que du nombre de prises alimentaires traditionnelles dans la journée (pouvant passer des 3 repas habituels pour 1 ou 2 repas par jours accompagnés de petits grignotages réguliers). L'arrivée des chaînes de restauration rapides ont eu un succès considérable auprès des jeunes générations, de mon expérience personnelle, il me semblait provenir d'une autre planète lorsque j'annonçais n'avoir jamais mangé une seule fois au Macdonald au collège et que mes camarades me regardaient avec étonnement. Développant une culture de l'instantané à travers la rapidité de préparation, de service et de consommation, ces chaînes ont eu un impact considérable sur la considération des individus sur l'importance de prendre le temps, à tel point que des mouvements internationaux tels que Slow Food, mouvement lancé par Carlo Petrini en 1986 dont la devise est « Good, clean and fair », incitant les gens à redonner de l'importance au simple fait de manger. L'individualisation de cette pratique est donc fortement influencée par les représentations actuelles de la nourriture, trouvable emballée comme n'importe quel produit de grande consommation, lui faisant perdre tout aspect « naturel » et ne permettant donc pas de se créer des références permettant de respecter ce qui est ingéré. Si l'arrivée des réseaux sociaux a aussi accéléré les relations sociales et les échanges, la mise en avant de nos plats considérés comme « beaux », véritable food-porn (représentation presque pornographique de l'alimentaire), crée paradoxalement une distance entre l'individu et son assiette, mais aussi entre l'émetteur et les personnes regardant les publications.

Ainsi des réseaux tels que Facebook (2,3 milliards d'utilisateurs) ou encore Instagram (1 milliard d'utilisateurs)²³ montrent une nature idéalisée de la consommation, souvent au détriment des repas sains et équilibrés, éloignant les individus en les contentant d'interactions à distance. Force est de constater que nombre d'individus passent donc les instants consacrés au repas de plus en plus seuls avec pour simple compagnie leur portable, fixés sur les écrans, consommant des produits conçus pour ne pas être partagés, à la manière d'un plaisir coupable.

Cependant des individus commencent à réagir en conséquence, donnant naissance à des « replis » identitaires et communautaires autour de pratiques alimentaires, utilisant les réseaux ayant collaboré à l'éloignement des individus sous prétexte de les rapprocher, dans le but de concevoir des groupes échangeant des recettes, des astuces et des bons plans culinaires, redonnant goût à une pratique qui avait perdu de sa saveur pour le grand public. Une volonté de reprendre le contrôle sur notre alimentation voit le jour suite à différents scandales liés au domaine de l'agroalimentaire tels que la vache folle, crise sanitaire ayant ébranlé fortement la confiance des français dans les instances scientifiques dans les années 1990 ou encore plus récemment les différentes découvertes sur les OGM ou les effets néfastes liés à l'utilisation de pesticides en quantités déraisonnables et dont des traces imprègnent le cœur même de nos ingrédients (le rapport sur les pesticides de 2018 par Générations futures²⁴, une association de défense de l'environnement agréée par le ministère de l'Écologie depuis 2008, montre à travers une étude que près de 80% des pommes consommées en 5ans contiennent des traces de pesticides). Véritable prise de conscience, on retrouve donc beaucoup de personnes amenant leur propre repas à midi sur les lieux de travail, geste ayant un intérêt dans la qualité des mets consommés, entraînant une diminution des coûts, car les produits bruts coûtent souvent moins cher que les produits transformés ainsi que la simple satisfaction d'avoir eu un geste qui soit bon à la fois pour nous et pour la planète, une action simple permettant de diminuer drastiquement la pollution, ne serait-ce par la diminution de l'usage d'emballages plastiques. La notion de fierté joue un rôle fondamental dans le fait de cuisiner soit même ce que nous allons manger, comme peut le dire Guillaume Maurice sur France Inter : « Lorsque je cuisine, je donne à des matières une forme qu'elles ne pouvaient pas avoir au départ. L'idée qui n'existait au départ que dans la tête du cuisinier se réalise finalement dans l'assiette en actualisant tout le potentiel de chacun des ingrédients et de la combinaison de tous les ingrédients...

23 - Chiffres du site Statista, Avril 2019

24 - Chiffres provenant du rapport 2018 de Générations Futures nommé «État des lieux des résidus de pesticides dans les fruits et les légumes en France»

Cette opération-là que chacun de nous peut réaliser tous les jours dans sa cuisine exprime donc notre capacité à faire exister quelque chose qui n'existait pas avant et qui ne pourrait pas exister sans nous. Le plaisir de cuisiner n'est donc pas seulement le plaisir de se nourrir mais précisément le plaisir de se nourrir d'une certaine forme, d'une certaine idée de se nourrir. En cuisinant, nous mettons les deux pieds de notre humanité dans les plats que nous allons manger. En cuisinant, nous nous cuisinons-nous-mêmes parce que nous exprimons notre humanité. Une humanité qui est toute contente de raffiner la manière dont elle satisfait ses besoins. » C'est donc une manière d'affirmer notre condition d'être humain que de reprendre confiance en nos capacités dans le domaine de la cuisine, montrant à soit même ainsi qu'à autrui notre capacité à utiliser nos mains pour concevoir quelque chose de plus complexe que la simple somme de ces ingrédients. Contrastant avec l'individualisation montante de la pratique alimentaire, nous voyons naître de nombreux mouvements visant à rassembler à travers des produits phares de régions, à travers l'instauration d'ateliers culinaires (par exemple le FoodLab de Volumes, espace de coworking à Paris 19ème organisant régulièrement des rencontres entre différents acteurs du domaine du culinaire afin de partager des connaissances et des savoirs-faire) ou en utilisant les réseaux sociaux afin de partager des recettes (de nombreuses pages telles que Tasty sur Facebook ou encore des chaînes sur YouTube telles que Binging with Babish cherchent à transmettre des savoirs-faire au plus grand nombre en prenant le temps d'expliquer comment fonctionne les réactions des produits et les bonnes manières nécessaires à un produit final réussi).

Paradoxe des temps modernes, les pratiques culinaires sont à la fois individualisantes à travers la multiplication des emballages compartimentant les aliments en rations pour un individu à la fois, la réduction du temps imparti lors des repas (moins de 30minutes en moyenne en Europe selon les chiffres d'Edenred en 2018, entreprise en charge des tickets restaurant ayant interrogé 2500 salariés dans 14 pays différents), mais permettent aussi de rassembler les individus à travers une prise de conscience prenant de l'ampleur, développant des réseaux connectés afin de partager des savoirs autour de la cuisine. Redonnant à l'alimentaire ce rôle de vecteur social dans notre société, ces groupes d'échanges voient leur influence se renforcer, rejoint par de nouvelles pratiques du design cherchant à développer une interactivité entre individus et matériaux de la même manière, travaillant les sens afin de renforcer l'intérêt et d'optimiser les confort d'utilisation. Si cette pratique du design sensoriel est une discipline encore récente, elle présente un intérêt conséquent pour le domaine de l'alimentaire, précurseur de par sa méthodologie.

b – Sensorialité dans le design, du design sensoriel au design culinaires comme précurseurs

Le design sensoriel est une pratique très récente, il s'agit d'une prise en compte des sens dans la création d'une expérience. Il gère la nature et la qualité du contact à établir entre le produit, application ou espace et son utilisateur lors de l'interaction. Cette expérience dite multi-sensorielle s'appuie sur la capacité humaine à ressentir, apprendre et créer à partir d'un contexte. Le design sensoriel qualifie le ressenti de l'utilisateur et agit directement sur la perception de qualité de l'offre, proposant une interactivité plus présente et poussée que pour un simple design de produit ou d'espace, créant une proximité entre objet et utilisateur.

Son application est notamment connue à travers le laboratoire de conseils sensoriels français Certesens²⁴ né en 2012 à Tours, dont la mission est d'imaginer, d'optimiser et de concevoir des objets dont le but est d'inspirer des émotions et des sensations positives. Équipe composée de chercheurs appartenant à différents champs, donnant une dimension transdisciplinaire, elle apporte une expertise sensorielle, utilisant les matériauthèques et odorathèques, collections d'échantillons sensoriels permettant d'avoir un accès rapide lors de la conception de nouveaux projets, regroupant quantité d'informations utiles à la compréhension du comportement humain dans des cadres spécifiques. Le design sensoriel est donc un domaine d'innovation faisant appel à nos organes sensibles et remettant l'individu et ses perceptions au centre de la méthodologie de conception. Vivant dans une période où de nombreux projets sont conçus dans le but d'être efficaces, peu coûteux à la production mettant l'industrialisation au cœur de nos conceptions, ce courant de pensée cherche à prendre en compte l'homme et comme principal moteur de conception. Si dans le cadre de leur pratique, la notion de design sensoriel est développée et mise en avant en tant que tel, il s'agit malgré tout de préoccupations nécessaires dans notre actualité afin de mieux appréhender l'homme et son expérience dans le but de concevoir quelque chose d'innovant, de renouer avec le corps humain et cela est aussi nécessaire dans la pratique culinaire. On retrouve donc à travers des projets de design tels que les couverts sensoriels de Jinhyun Jeon, nommés Tableware as Sensorial Stimuli, Sensory Cutlery Collection, 2012, où il conçoit des outils permettant de consommer des bouchées de nourritures, cherchant à repousser les limites de nos couverts en permettant au consommateur d'avoir une expérience plus riche sensoriellement, inspiré par le phénomène de synesthésie (phénomène consistant en une interaction entre deux ou plusieurs sens, les individus en étant atteints peuvent ainsi écouter les couleurs, voir les sons, etc.).

Estimant nécessaire de percevoir nos couverts comme véritables extensions du corps humain et non comme simple moyen de transitions des mets entre l'assiette et notre bouche, il utilise le plastique, le métal et la céramique afin de concevoir de nouvelles textures visant à stimuler volontairement les sens que nous n'utilisons pas principalement lors de nos dégustations en temps normal. L'intérêt de travailler différents matériaux est la diversité des chaleurs qu'ils possèdent, permettant de s'harmoniser chacun à sa façon avec l'aliment qu'il servira à faire déguster, mais aussi avec le palais, de plus il joue avec les volumes afin de modifier les équilibres de masses, modifiant les perceptions de ce que nous consommons à l'aide de ces outils tout comme modifie les vibrations transmises à travers les manches. Chaque effet n'est pas novateur pris séparément, mais c'est la multiplication de ces derniers ainsi que l'accumulation de différentes pratiques sensorielles au sein d'une même expérience qui va permettre de vivre quelque chose de complètement nouveau. Il est donc intéressant de noter que, s'il a pris le temps d'étudier le projet, de se l'approprier et de concevoir chaque pièce unique en son genre, il se base sur des propriétés physiques des matériaux comme fondements de sa pratique. On peut retrouver cette approche de l'alimentaire à travers les cahiers de tendance Marion Châtel-Chaix et de son studio Exquisite (conçu en partenariat avec Rachel Levesque), recueillant des références provenant de n'importe quel milieu dans le but de proposer une gamme d'images permettant de renforcer l'univers créatif de n'importe quel individu. Travaillant avec de nombreux chefs et designers culinaires, elle apporte une pratique et une sensibilité aux formes, textures et couleurs provenant du domaine de la mode servant d'inspiration pour les cinq sens.

Si la notion de sensibilité est présente à travers les différents exemples cités auparavant, c'est parce qu'il s'agit d'un élément fondamental propre à chaque expérience, l'individu fonctionnant sur un système de référentiel lié à ces ressentis lui permettant de faire un pont direct entre ce qu'il connaît et ce qu'il ressent. Si le design prend soin actuellement d'étudier nos ressentis et de les intégrer dans les nouveaux produits qui apparaissent, c'est parce qu'il devient important de reprendre les principes fondateurs de notre discipline qui est l'homme et ses besoins, le fait de produire en attisant les impressions, les sens d'un individu permettent donc de créer une interaction plus forte, que ce soit entre les utilisateurs, entre les utilisateurs et les produits, mais aussi entre les concepteurs et les clients

Si la cuisine travaille depuis longtemps sur les jeux de textures et de goûts afin de proposer quelque chose d'unique au consommateur, le design sensoriel lui apporte une pratique expérimentale cherchant à bouleverser les sens et les habitudes dans le but de permettre un événement sortant du cadre de la dégustation. Si on ne retrouve pas le nom de cette branche du design en tant que tel, de nombreux projets du domaine de l'alimentaire peuvent y être reliés, par exemple Chocolatexture, gamme de chocolats conçue lors du salon international Maison et Objets 2015 par le studio japonais Nendo, apporte un regard sur la tactilité du chocolat en cherchant à lui donner des formes transformant la dégustation de la personne les consommant, ne cherchant pas à influencer sur le gustatif de par la recherche de différentes saveurs, ce sont les textures et les formes qui permettront de varier nos impressions en bouche. Toutes les pièces occupant un volume similaire (26x26x26cm), on retrouve 9 formes différentes allant de « tubu-tubu » consistant en un cube composé de perles en chocolat, à « zaku-zaku » composé de petits bâtonnets placés de manière alternée, en passant par « toge-toge » où des pics en chocolat viennent nous piquer le palais. Chacune de ces pièces interfère de par leur forme sur nos sensations, interrogeant l'interaction entre les sens en trompant, en induisant notre goût à travers des jeux des formes répondant au domaine du tactile. Julie Rothhahn, une des figures majeures du domaine du design culinaire a quant à elle conçu plusieurs gammes de biscuits qui se placent sur les doigts, nommés « Pâtadoigts » lors du SIAL (Salon International de l'Alimentation) de 2004, questionnant nos gestes lorsque nous mangeons, permettant de rapprocher le consommateur de son assiette en l'obligeant à plonger ses doigts recouverts de biscuits dans les sauces mises à notre disposition lorsque nous prenons l'apéritif. Utilisant un intérêt gustatif à travers le mélange des différents éléments, les « Pâtadoigts » jouent des rapports tactiles que nous avons avec ce que nous consommons, permettant de donner un aspect ludique à ces moments pouvant parfois être bien trop sérieux, faisant du repas un moment de partage entre individus.

On retrouve donc une forte sensorialité dans les pratiques liées à l'alimentaire, et le domaine du design, que ce soit à travers les travaux du design sensoriel mettant l'homme au cœur de son travail, partageant de nombreuses problématiques avec le design culinaire par exemple. Ce dernier voit son influence augmenter de jour en jour, mettant en avant sa volonté de modifier les codes de notre alimentation en jouant avec nos sens et des habitudes de consommation que nous avons à ce sujet.

Mettant au jour de nouveaux objets transformant les saveurs et sensations en bouche, ou trompant le gustatif à travers des jeux de textures donnant des formes et des volumes à des ingrédients consommés régulièrement dans notre alimentation. L'ensemble de ces pratiques démontre qu'il existe encore énormément de choses à découvrir sur la conception et l'interprétation que notre cerveau fait de nos aliments.



Tubi-tubi



Sube-sube



Zara-zara



Toge-toge



Goro-goro



Tuwa-fuwa



Poki-poki



Suka-suka



Zaku-zaku



Tableware as Sensorial Stimuli
Jinhyun Jeon
Sensory Cutlery Collection
2012

3 - Design interactionniste et conceptions alimentaires

a - Le Design Interactionniste

Comment définir ma manière de penser le design ? Depuis mon arrivée en première année de licence, l'alimentaire est devenu une part de plus en plus présente dans ma réflexion, au départ un simple intérêt pour une pratique manuelle, c'est devenu le fondement et le cœur de ce qui me constitue en tant que designer, et ce depuis les stages de troisième année de licence où les pratiques culinaires des étudiants ont initié le début de mes écrits de l'époque. Si je devais conter ce qui m'a amené là où j'en suis aujourd'hui, c'est avant tout par des rencontres avec des individus ayant déjà un pied dans ce domaine qui m'ont formé et donné envie de concevoir quelque chose qui pourrait avoir la même signification pour les individus m'entourant ou qui vivront les ateliers et autres pratiques culinaires que je pourrais avoir par la suite.

Tout commença avec les classes de pratique alimentaire autour de la pâtisserie, encadrés par un professeur, David Faure du CFA de Montauban qui possédait une ouverture d'esprit, nous initiant aux saveurs des ingrédients ainsi qu'aux différentes techniques nous permettant d'arriver à des résultats qui nous semblaient inatteignables au premier abord. Vinrent ensuite lors de ma première année de master les classes avec Pascal Bonnafoux, qui m'apprirent que la cuisine pouvait être amusante et ludique tout en permettant de travailler à plusieurs, de créer un esprit d'équipe avec des personnes que je ne connaissais pas forcément très bien. Ces deux enseignants avaient mis en place de véritables ateliers d'initiation à la cuisine qui m'apprirent une pratique technique ainsi que m'aidèrent à percevoir le potentiel de ce domaine manuel. Les stages dans différentes entreprises en lien avec le culinaire me permirent de renforcer cette impression, me guidant peu à peu vers une pratique personnelle visant à rassembler les individus, de leur permettre d'échanger grâce et à travers l'alimentaire, vecteur social de nos sociétés permettant de découvrir des textures, des saveurs, des sensations tout autant que de découvrir des individus et de renforcer ces liens.

Il est donc difficile pour moi de définir au mieux ma pensée de ce que j'appelle le design interactionniste en référence à la sociologie interactionniste considérant la société comme un ensemble de relations formant un tout plus grand, car je ne pense pas être capable actuellement d'exprimer avec des mots justes ma conception, mais je vais quand même essayer de faire comprendre au lecteur ce que j'estime en être les notions fondamentales. Tout d'abord, le design est pour moi une pratique cherchant avant tout à avoir un impact social et sensoriel, travaillant autour de nos ressentis dans le but de faire vivre une expérience atypique à travers une pensée personnelle.

S'interrogeant sur des problématiques actuelles, le design reste avant tout une discipline subjective nécessitant un parti pris fort et suffisamment bien développé pour qu'il permette une certaine prise de conscience de la part des participants ou des consommateurs. Le premier aspect, et l'un des plus importants, est la notion sociale du design interactionniste, provenant du mouvement sociologique du même nom comme cité plus haut. Tout part d'un simple constat, lors de mon stage à Volumes Paris, une entreprise de coworking, j'étais en charge de l'organisation d'ateliers culinaires une fois par semaine afin de permettre aux individus travaillant sur place d'avoir un moment d'échange à travers une pratique alimentaire. Lors de ces ateliers, des individus qui travaillaient côte à côte depuis parfois plus d'un an se sont rencontrés en dehors du cadre de travail imposé par la salle où ils passaient des heures chaque jour, racontant et échangeant sur leurs pratiques personnelles et permettant ainsi de découvrir que le profil professionnel qu'ils recherchaient depuis quelque temps dans le but de finaliser un projet se trouvait juste à côté d'eux depuis le début.

C'est donc ici que le domaine de l'alimentaire prend tout son sens, organisant les sociétés, il permet aussi de définir un cadre d'échange, une pause dans nos journées où le simple fait de consommer des mets ensemble crée un cadre de confiance mutuelle permettant de communiquer et de découvrir les individus nous entourant. La pratique culinaire permet donc aux personnes de s'occuper leurs mains grâce à des gestes simples, tout en considérant les individus participant autour de lui comme égaux, pratiquant les mêmes tâches et étant de par la sorte du même statut social. De plus la ritualisation du moment, que ce soit à travers les participations aux différentes étapes de préparation, à la mise en place de la table ou encore à travers le fait d'attendre que tout soit préparé et le fait de devoir suivre des gestes indispensables à la reconnaissance d'autrui permettent un partage de connaissance. L'intérêt de cet atelier était aussi de partager des recettes et des mises en application pour tous puissent reproduire ce qui était fait lors de ces moments, et des collaborations avec des traiteurs sur place permettaient de concevoir des échanges de cultures grâce à des recettes provenant d'autres pays, que certaines personnes n'avaient encore jamais goûté (collaborations avec l'Atelier Thai notamment, un traiteur spécialisé dans la cuisine thaïlandaise).

Ces ateliers étaient intéressants, permettant de comprendre comment les individus fonctionnent en société à travers des moments simples du quotidien et de noter des améliorations et des notions à garder à l'esprit lors de la pratique afin de concevoir un moment d'échanges et d'amusement afin de faciliter les interactions. Par exemple l'atelier où les gens cuisinaient des pâtes, faisant la pâte eux-mêmes, l'étalant et découpant les tagliatelles par eux même eu beaucoup de succès, car impliquant un rapport au manuel fort et amusant, à la manière d'enfants jouant avec de la pâte à modeler afin de concevoir quelque chose qu'ils n'avaient jamais fait auparavant. La ludicité du produit est donc un des éléments fondamentaux du design interactionniste, permettant de donner un contexte intéressant ne se contentant pas de produire un atelier dont le seul but est de cuisinier et de rencontrer les personnes participantes en même temps que nous, mais de concevoir quelque chose d'interactif, donnant une valeur ajoutée et un goût de « reviens-y », donnant lieu à des souvenirs jouant sur les sensations et les sentiments. C'est cette sensorialité propre à la formation « Création, Recherche et Innovation en design Sensoriel et alimentaire » de Montauban, qui est intéressante, car si elle est pratiquée au quotidien, l'intérêt que nous lui portons reste minime, peu d'individus s'interrogent à chaque repas sur ce qu'ils ressentent et comment ils pourraient le définir à l'aide de mots. Se rapprochant de la sorte du domaine de la métrologie sensorielle pratiquée dans des domaines tels que le cosmétique ou encore l'alimentaire afin de concevoir de nouveaux produits répondant aux attentes du consommateur.

Si ma pratique se définit en fonction des individus, cela ne comprend pas uniquement les participants aux ateliers, mais aussi les producteurs locaux, dans le but de valoriser les circuits courts et les produits de la région afin de montrer aux clients l'existence d'alternatives aux grandes surfaces. Cela peut sembler utopique annoncé de la sorte, mais il s'agit d'avoir une pratique en accord avec les notions importantes du moment, que ce soit en lien avec l'écologie ou le recentrement de nos habitudes et objets sur l'individu dans le but de concevoir quelque chose capable de perdurer dans le temps, potentiellement transmissible aux générations futures. Tout comme le design social cherche à aider les sociétés en difficulté à résoudre des soucis tels que l'accès à des ressources naturelles comme l'eau, le design interactionniste cherche à reconnecter l'individu à son environnement, que ce soit son entourage direct ou ce qui l'entoure géographiquement qu'il ne prend pas toujours la peine de découvrir, pouvant receler de véritables trésors gustatifs.

On retrouve donc certains projets déjà existants qui répondent à des problématiques similaires, permettant d'exemplifier une pratique en plein développement. Dans les pratiques de la faculté d'arts appliqués, on retrouve par exemple « Le palais de la palette pas laide » réalisé dans le cadre de la biennale passage du vert de 2019 par la promotion 2018-2019 de CRIS (voir dénomination complète plus haut), comprenant une palette de verts réalisée à travers la manipulation d'ingrédients de saisons. Chaque individu avait réalisé différentes bouchées à partir de légumes verts disponibles à cette partie de l'année, achetés sur le marché prenant place à Montauban tous les mercredis, valorisant à travers le choix des matières premières les productions locales ainsi que le respect de la saisonnalité. L'ensemble des bouchées avaient été rassemblées par la suite sur une grande table, en fonction de la nuance de vert majoritaire permettant de concevoir une véritable palette chromatique comestible, représentation du vert et de ses utilisations dans le domaine de l'alimentaire. Buffet conçu dans le cadre de la biennale, il était présenté dans le château accueillant La Cuisine, centre d'art contemporain de la région Occitanie, accueillant pour l'événement un public ainsi que des partenaires, permettant de faire découvrir les pratiques de l'ISCID aux individus vivant juste à côté mais ne connaissant pas forcément l'existence de la faculté et encore moins les pratiques alimentaires que nous pouvons y avoir. D'autres designers tels que Oriane Deshoulière en partenariat avec Delphine Talbot, plasticienne et maîtresse de conférences en Arts ayant développé un atelier culinaire dans le cadre du Mirail, quartier de Toulouse, nommé Katchakatcha dont le but est de revisiter un plat traditionnel des cultures présentes dans ce quartier afin valoriser leur multiplicité et leur diversité en faisant un endroit riche en potentiel. Ayant participé à des ateliers de cuisine du Centre Social de Reynerie afin d'intégrer et de comprendre les savoir-faire présents, elles ont réalisé une performance mélangeant design, sociologie et arts plastiques mélangeant les différentes cultures, permettant de mettre en valeur les cultures peu connues en France tout en permettant un métissage et une réappropriation, mettant en avant à l'aide de l'alimentaire la possibilité de cohabitation entre individus n'ayant pas le même passif culturel.

Le design interactionniste a donc pour but de permettre une véritable communication, à la fois édifiante pour les individus y participant, mais aussi ludique afin que tous puissent en profiter, passant un bon moment propice aux échanges et facilitant le contact entre individus ne se connaissant pas forcément au premier abord. Reprenant la fonction sociale du repas tout en y apportant une touche propre au design, le but est d'interroger nos pratiques, de faire découvrir des produits propres aux régions de représentation et de permettre une prise de conscience en développant des thématiques actuelles telles que la consommation de viande excessive, la provenance et la production des aliments consommés ou l'acceptation de culture différent de la nôtre. Comment à partir de ces valeurs peut-on travailler, comment développer des projets et dans quels champs du design cette pratique se situe-t-elle ?

b - Principe expérimental et projection future

Prenant comme outils de référence les études sociologiques de l'alimentaire et des relations humaines, le design interactionniste a pour volonté de produire des projets multidisciplinaires, abordant le domaine du design comme un ensemble coexistant où chaque pratique permet d'apporter un éclairage et une approche différente afin de multiplier les perspectives et de chercher des réponses à des problématiques quotidiennes comme atypiques.

Me questionnant sur l'utilisation des années de pratiques dans le domaine du design après avoir réfléchi à mon projet professionnel qui tendait à devenir une simple pratique culinaire, j'ai repensé aux éléments constitutifs des ateliers et des différents workshops que nous avons eus lors de nos années d'études, me remémorant les méthodologies abordées en cours et la façon qu'elles avaient eu de constituer nos phases de recherches. Dans le domaine actuel de l'alimentaire, les procédés de réflexion utilisés pour imaginer des recettes ou des ateliers sont souvent jalousement gardés par les entreprises les employant dans le but de garder une part unique dans les propositions commerciales qui seront ensuite présentées au public, gardant de la sorte une originalité. M'imaginant amener le client à l'entreprise à l'aide de propositions sortant du cadre habituel, j'ai essayé de faire un lien entre les pratiques culinaires courantes et les pratiques du design telles que le brainstorming, partie consistant à mettre sur papier les moindres idées nous traversant la tête afin de les partager et de les relier les unes aux autres, cherchant à concevoir une sorte de canevas créatif, idées qui seront ensuite triées et organisées dans le but d'avoir des premières pistes d'exploration. L'intérêt de cette méthode de travail est qu'elle est accessible à tous, facile à mettre en place, mais elle nécessitait quelques ajustements dans le but de s'en servir comme fondement d'un atelier culinaire. Cherchant à l'adapter à une pratique néophyte dans le but de lancer une première piste de réflexion pour les clients futurs, le but était de les faire participer à l'atelier en question, de leur faire mettre la main à la patte afin qu'ils se sentent concernés par le moment, permettant de par la sorte de faciliter les conversations en induisant une collaboration entre individus.

Utilisant les produits locaux, dans le but de mettre en valeur la production des environs, la dégustation d'un ingrédient ou d'une boisson provenant de la région me semblait un bon point de départ, permettant de fournir aux participants une initiation à ce dernier, se mettant en bouche les saveurs et les accompagnant afin de les aider à percevoir les différentes subtilités, accompagnement d'autant plus nécessaire lorsqu'il s'agit d'alcools dont la complexité est particulièrement grande pour un individu ne connaissant pas ou peu le produit.

Cette dégustation devait donc faire l'objet d'un jeu afin de rendre la chose agréable et de susciter des interactions de la part des participants. Le vin fut donc choisi comme sujet du premier essai en groupe de l'atelier, boisson complexe dont les nuances nécessitent de l'expérience afin de les appréhender, souleva nombre de réactions de la part de mes invités ayant du mal à les ressentir dans un premier temps, mais aussi de les exprimer, de les nommer et de faire en sorte que les sensations qu'ils avaient en bouche étaient compréhensibles par leur partenaire. Devant tour à tour choisir et décrire la robe et la couleur d'un des trois verres des différents vins présentés afin que son coéquipier puisse le retrouver en utilisant que les mots, puis échangeant de rôles ce fut au tour du bouquet puis de saveurs. La complexité de l'exercice n'était pas de contraindre les gens à ne s'attacher qu'à un sens, mais de le mettre en exercice pour différents produits placés en concurrence, et surtout de les définir avec des termes étant propres à chaque individu, le tout dans le but de les forcer à exprimer leur ressenti verbalement, chose que nous faisons très peu au quotidien pour d'autres sens que la vue, même si ce dernier n'est guère plus exprimé lorsque nous abordons le domaine de l'alimentaire avec précision. Les mots exprimés de la sorte étaient donc propres à chacun, imageant une réflexion à travers le prisme de l'expérience vécue et des référentiels que tous possèdent et pourtant reflétant l'identité de chacun. Dans l'optique de concevoir des plats reflétant la personnalité de chaque groupe, l'interprétation de ces mots fut faite en partenariat avec ces derniers transformant les notions ressorties à travers la dégustation et les retravaillant à travers le fameux brainstorming afin de les organiser et de faire ressortir des thématiques de couleurs, saveurs qui viendraient former le corps du repas qui serait partagé par la suite. La complexité de la chose était d'organiser la chose en gardant un aspect ludique afin de capter et de garder l'attention des participants tout au long du moment qu'ils passeront ensemble, la transition entre les impressions et les mots, puis entre les mots et la recette. Première expérimentation de projet professionnel, le but du designer interactionniste est de présenter à ses clients une expérience unique prenant en compte l'intégralité des éléments du repas ainsi que de ce qui l'entoure. On retrouve une volonté de concevoir une ambiance, un milieu de qualité conditionnant dans une certaine mesure la pratique, travaillant en partenariat avec d'autres designers d'espace, d'objets ou encore des coloristes afin de proposer une conception globale des projets valorisant du mieux possible les échanges entre individus.

Si les réalisations finales ont pour but de contenter un client en lui proposant une offre la plus complète possible, permettant de mettre en valeur les individus et recentrer le moment accordé au repas pour le faire sortir de son individualité toujours plus présente et de renforcer la communication de cet instant. Important dans nos sociétés, il s'agit d'une des rares périodes dans la journée où les personnes d'une même famille se retrouvent, où des amis se retrouvent pour échanger des nouvelles, parler de sujets d'actualité, mais c'est aussi un moment de rencontre où nous voyons et parlons avec des amis d'amis, élargissant notre cercle de connaissances et de savoir. C'est dans le but de permettre cette conversation, de donner l'opportunité aux gens de sortir de leur quotidien de travailleurs que m'est venue cette volonté de concevoir une pratique, un réseau d'individus capables de répondre à toutes les demandes qui leur seront faites en gardant l'homme au centre de leurs préoccupations.

Pratique nécessitant de se développer sur le long terme, mes années d'études m'ont seulement permis de me rendre compte du besoin qui existait déjà, de l'étudier à travers différents mouvements sociologiques et de design, d'appréhender la complexité du propos et l'importance de structurer la pensée afin d'être cohérent. Le design interactionniste est pour le moment une simple méthodologie de conception anthropocentriste à travers une réinterprétation du repas, dans l'optique de concevoir un moment agréable et partagé, mais le but n'est pas seulement de rester dans l'événementiel, mais de pouvoir donner jour à un espace multidisciplinaire d'expérimentations, capable d'accueillir des prestations culturelles, comportant un atelier culinaire doté de nouvelles technologies telles que l'impression 3D ou la découpe laser dans le but de pouvoir mélanger les techniques du domaine du design d'objet avec le culinaire.

Conclusion de la seconde partie

Partageant de nombreuses similitudes avec le domaine du langage, la cuisine et l'alimentaire peuvent être considérés comme des moyens de communication non verbaux, on retrouve une sensorialité dans le domaine qui lui donne une expressivité d'une grande puissance, faisant appel à une sorte de dictionnaire interne à chaque individu, développé à travers l'ensemble des expérimentations vécues tout au long de notre vie. Cette sensorialité faisant appel au domaine du mémoriel, la force évocatrice de l'alimentaire lui permet de toucher de nombreuses personnes, liant et mélangeant de nombreuses cultures à travers des plats mixant des habitudes culinaires provenant d'endroit du globe très différents. Même si de nos jours, les individus tendent à consommer régulièrement de plus en plus seul, pratique renforcée à travers les nouvelles créations industrielles et aux packagings induisant une pratique solitaire du repas, la cuisine garde une valeur sociale permettant de rassembler les individus en leur faisant partager des moments conviviaux et d'échanger des particularités, faisant réapparaître un désir de partage. Les domaines du design l'ont bien compris, mettant en valeur de plus en plus de pratiques sensorielles permettant une interaction renforcée ainsi qu'une expérience ludique et différente pour chaque individu. C'est à partir de l'étude de ces différents domaines ainsi que des problématiques soulevées autour du repas que j'ai commencé à m'interroger sur ma place en tant que designer, et comment avec la formation qui est la mienne, je pouvais mettre à jour une méthodologie de travail et d'expérimentation qui n'appartienne qu'à moi. Puisant fortement dans les réflexions sociétales des domaines de la sociologie alimentaire et interactionniste, j'ai commencé à comprendre les valeurs et les résultats que je recherchais dans ma pratique personnelle.

Conclusion

Le repas est un fondement de notre société, définissant notre identité à le respect accordé aux manières jugées respectables, organisé selon des rituels définissant notre rapport aux mets, aux individus ainsi qu'à certains aspects religieux. Chaque civilisation, chaque croyance religieuse ayant permis de concevoir une société détient une base culinaire, et ce depuis la nuit des temps avec l'apparition du feu qui permis aux hommes de se protéger, de se réchauffer et surtout de cuire des aliments, faisant passer l'espèce humaine du domaine animal à celui d'espèce la plus développée. Afin de se rassurer et de désensibiliser, l'homme mit à jour nombre de rituels nécessaires afin d'argumenter les pratiques mises en place, de donner du sens, passant souvent par la religion lorsque les connaissances scientifiques manquaient. On retrouve ainsi de nombreux comportements aujourd'hui encore qui découlent des interdits et obligations morales posées par la religion, comme des jours où l'on va consommer du poisson en occident, le fait de jeûner ou les fêtes comme Noël ou le Nouvel An, où les repas sont le cœur de la célébration. C'est donc la cuisine qui a séparé l'homme des autres espèces animales, faisant passer une obligation physiologique au rang d'art, démonstration de l'habileté à transformer les aliments. La notion d'identité est centrale dans la question de l'alimentaire, chaque communauté disposant de mœurs différentes, permettant de valider la fameuse citation de Brillat-Savarin, car les rites sont dépendants des pratiquants, et chaque culture possède une approche différente de l'alimentaire, comme de la religion. On retrouve donc des différences de régimes alimentaires en fonction des élevages et des cultures rendues possibles par les conditions géographiques et climatiques, mais aussi un rapport à l'espace de la cuisine qui peut être considérée comme espace sacrée où tout élément impur doit être nettoyé avant de pouvoir y rentrer dans la culture hindoue d'Inde là où en Occident il s'agit de plus en plus d'un espace de partage où des conversations ont lieu en plus du simple fait de faire à manger. Véritable lieu de création identitaire le repas est aussi un sujet privilégié pour les créations artistiques, de par sa place particulière dans nos sociétés, mais aussi de par le symbolisme qu'il possède, rassemblant les individus afin de partager un moment de convivialité.

Dans le domaine du design, on retrouve de nombreuses pratiques qui sont liées au domaine de l'alimentaire, domaine prenant de plus en plus d'importance, que ce soit dans des milieux défavorisés où le but est de faciliter l'accès aux ressources de base, comme cela peut être le cas pour le design social. On retrouve aussi du design axé sur les aspects graphiques et de packaging dont le but est de créer du story-telling afin de pousser le consommateur à acheter de plus en plus. Dans un monde où l'individualisation des pratiques alimentaires grandit de plus en plus, le design culinaire possède donc une place de choix, acteur de changements, il a pour but d'aider à la prise de conscience des intérêts et des subtilités que possèdent les aliments et boissons que nous ingérons sans même prendre le temps de s'attarder sur la chose, travaillant sur les sens dans leur intégralité, c'est dans leur interaction et leur corrélation qu'ils prennent tout leur intérêt.

Le but de ce mémoire était de faire part de mes recherches autour du repas à travers différents prismes tels que la sociologie ou encore le design afin de mieux comprendre le rôle qu'il possède dans notre société, et malgré une partie grandissante de la population qui n'attache que peu d'importance au repas quotidien, on retrouve une majorité d'individus ayant intégré l'importance de se retrouver autour d'un bon repas afin de partager un moment. La dimension sociale de cet instant permet aussi d'appréhender d'autres cultures et de comprendre que peu importe la provenance de nos voisins, ils possèdent une culture aussi riche que la notre, intéressante à découvrir, et que le métissage culinaire présent dans de nombreux plats actuels (la cuisine, peu importe d'où elle est la spécialité est une denrée métissée depuis l'origine de cette pratique), est une chose apportant plus qu'elle ne divise.

Bibliographie

Sociologie

- Le Breton, David, *L'interactionniste symbolique*, éditions Puf, 2016
- Poulain, Jean-Pierre *Le cassoulet. Histoire d'un plat, Inventaire du patrimoine culinaire de Midi-Pyrénées*, Paris, Albin Michel, 1996
- Poulain, Jean-Pierre, *Sociologie de l'alimentaire*, éditions Puf, 2018
- Fischler, Claude, *L'Homnivore*, Edition Odile Jacob, Paris, 1990
- Glaser Barney et Strauss Anselm L., *Awareness contexts and social interaction*, American Sociological Review, n°29, 1964
- Becker Howard, *Outsiders*, Paris, éditions Métailié, 1985
- Goffman, Erving, *Behavior in Public Places : Notes on the social organization of gatherings*, Glencoe, The Free Press, 1963
- Becker, Howard, *Les Mondes de l'art*, Paris, Flammarion, 1988
- Segalen, Martine, *Rites et rituels contemporains*, éditions Armand Colin, 2017

Alimentaire

- Brillat Savarin, *Physiologie du goût*, 1826, Sautelet
- Sous la direction de Poulain, Jean-Pierre, Dictionnaire des cultures alimentaires, éditions Puf, 2012
- Étapes, hors série Food & Design, 2017
- Fumey Gilles et Raffard Pierre, *Atlas de l'Alimentation*, éditions CNRS, 2018
- de Saint-Maurice, Thibaut, *Cuisiner ou le plaisir de devenir humain*, France Inter, 02 Mai 2019
- Vidard, Mathieu, *Comment la musique peut influencer le goût du fromage*, France Inter, 10 Avril 2019

Design

- *Le Design social n'est pas si simple*: https://www.lemonde.fr/technologies/article/2010/10/29/le-design-social-n-est-pas-si-simple_1433173_651865.html, Le Monde, consulté le 02/05/2019
- http://www.sfe-asso.fr/sites/default/files/document/le_design_social_par_alain_findeli.pdf, consulté le 09/04/2019
- *Le Design dans tous nos sens*: https://www.lemonde.fr/m-design-deco-decodage/article/2015/05/25/le-design-dans-tous-nos-sens_4640030_4606839.html, consulté le 05/06/2019

Religion

- Assouly, Olivier, *Les Nourritures divines, essai sur les interdits alimentaires*, édition Babel, 2013
- l'Évangile selon St Mathieu, IX, 12-14, *Les Quatre Évangiles*, Gallimard, Paris, 1998
- Le Lévitique: <http://www.bible-en-ligne.net/bible,030-1,levitique.php>
- La Bible: <http://www.bible-en-ligne.net/>
- Le Coran, édition Le Livre de Poche, traduction par Chebel Malek, 2011

Filmographie

- *L'Invention de la cuisine*, l'intégrale, La Huit Production et Jour2Fête, 9 films de Paul Lacoste, 2013
- *La musique des chefs*, Stupéfiant ! présenté par Léa Salamé, France 2, 14 Novembre 2017: <https://www.youtube.com/watch?v=KYksr1IZrgQ&fbclid=IwAR38MNIQc7NIJb7j2KoftDfOZ-Sy0WDXB1PfrxeKe1pINVnWw72f6p53FO4>

Sites Internet

- Project M Plus, designers graphistes, projet Rhum Atlantico: <https://projectmplus.com/portfolio/atlantico/>, consulté le 10/01/2019
- Marije Vogelzang, designer culinaire, projet Volumes: http://marijevogelzang.nl/portfolio_page/volumes/, consulté le 15/02/2019
- Pepi de Boissieu, projet Hermès, *Let's Play*: <https://pepideboissieu.com/Hermes-Let-s-Play>, consulté le 24/02/2019
- Nendo, projet *Chocolatexture*: <http://www.nendo.jp/en/works/chocolatexture-2/?>, consulté le 23/04/2019

Le Langage

Langues, Langages et Linguistique, cours de sciences du langage, Université Toulouse 2 - Jean Jaurès, Olga Théophanous, 2011-2012

Lexique

Cosmogonie: Ensemble des récits mythiques ou de conjectures scientifiques, cherchant à expliquer l'origine et l'évolution de l'univers.

Culinaire: Qui a trait à la cuisine, à la préparation plus ou moins élaborée des aliments.

Design: Esthétique industrielle appliquée à la recherche de nouvelles formes et adaptées à leur fonction.

Ethnique: Spécifique d'une ethnie et, par extension d'une culture.

Rituel: Qui a trait aux rites. Qui constitue un rite; qui est conforme au rite.

Rite: Ensemble de prescriptions qui règlent la célébration du culte en usage dans une communauté religieuse.
Pratique réglées de caractère sacré ou symbolique.

Religion: Du latin «religare» signifiant relier. Rapport de l'homme à l'ordre du divin ou d'une réalité supérieure, tendant à se concrétiser sous la forme de système de dogmes ou de croyances, de pratiques rituelles et morales.

Monothéisme: Croyance en un seul Dieu; doctrine qui admet l'existence d'un Dieu unique, personnel, distinct de l'Univers dont il est le créateur et maître

Polythéisme: Doctrine religieuse ou système philosophique qui admet l'existence de plusieurs dieux.

Hédonisme: Doctrine philosophique qui considère le plaisir comme bien essentiel, but de l'existence, et qui fait de sa recherche le mobile principal de l'activité humaine. Tendance à rechercher le maximum de satisfactions.

Gastronomie: Art de la bonne chère. «La gastronomie est une esthétisation de la cuisine et des manières à table, un détournement hédoniste des buts biologiques de l'alimentation, cette activité très largement encadrée par des règles sociales et à l'exercice de laquelle nous sommes condamnés plusieurs fois par jour.» Jean-Pierre Poulain, Sociologie de l'alimentaire, éditions Puf, 2017, p.201.

Gastro-anomie: Absence de règles dans les pratiques alimentaires.

Néophyte: Nouvel adepte d'une religion, d'une doctrine, d'un parti, d'un art.

Résumé Anglais - Français

Version Anglaise

This memoir has for subject the alimentary's rituals in our society and how the design can influence our report to food, the moment around this food intake or the concerned peoples. This memoir's purpose is to develop a way of thinking that will create a way to approach the meal time and think about how we used this moment.

For the first point, I develop the culinary rituals and how they influence our society. We will approach the religious aspect to understand the sources of the modern rituals of our culture and the way they influenced our behavior. To develop this, we'll see through the definition and the studies of movements like social design, alimentary design and culinary design how the utilization of new ways of thinking made possible a renewal of the meal and try to figure how the rituals evolved compared to those of ancient times.

In the second point, I'll talk about my hypothesis that defines the cooking as a universal language through which one we'll define a sensorial vocabulary where the senses will be keys to comprehend and access to this universal way of « communication .» We'll talk about the « fusion-food ,» a culinary current where chiefs from a town in Asia will learn and reinterpret a recipe from the other side of the globe creating something that mix two cultures, making connexion sometimes unlikely. Even if we talk about « fusion-food » around the Earth, its sill interesting to take stock of the alimentary cultures in France, a country considered through the continents like a perfect example of gastronomy, to study the report that we have with food and especially how this report evolved over the ages to be what this is our days. I'll talk about the sensorial design, considering this practice as precursors in the food sector by its sensible way to approach of our surrounding elements and how it's methods of creation can be used in the alimentary sector, helping to create innovative products.

In the last part, I'll develop my approach of design, named « Interactionist Design » in reference of the sociological movement that has the same name (Interactionist Sociology), considering the society as a complex group of connexions and human links, putting the relations as principal subject of their studies. Through my various internships and personal experiences, I've noticed that our alimentation has a deep impact on our behavior for various reasons : first, when we cook, we don't do it for us but for someone else, showing the notion of gifts and a special satisfaction when our meal is fully appreciated by the peoples we share it with. In another hand, man has a special link with food, that makes us go back to our primitive state, a moment when we lose a piece of rationality and where our instincts and deep personality emerges. Taking in count those elements, I've tried to conceive an approach, a design conception of the meal that can connect people to each other thanks to this moment, helping us to know better our neighbours. My professional project is built around this notion of meal time, giving shape to this way of thinking through the creation of a workshop or a catering business, of culinary conception putting the humans at the center of my preoccupations.

Version Française

Ce mémoire a pour sujet les rituels alimentaires dans notre société et comment le design peut influencer nos rapports que ce soit envers la nourriture, le moment qui entoure cette prise alimentaire ou entre les différentes personnes qui peuvent être concernées. Le courant de pensée développé à travers ce mémoire aura pour but de créer une manière d'aborder le temps accordé au repas et de réfléchir à la manière dont nous utilisons ce moment.

Dans un premier point je développerais la notion de rituels alimentaires et comment ces derniers influencent-ils notre société. Nous aborderons donc l'aspect religieux de ces derniers afin de comprendre les sources des rituels modernes de notre société et comment ces derniers ont influencé notre rapport à la nourriture. Afin de développer sur ce dernier, nous verrons ensuite à travers la définition et l'étude des mouvements du design social, alimentaire et culinaire comment l'utilisation de nouveaux modes de pensée ont permis un renouveau des repas et comment l'aspect rituel a évolué comparé aux pratiques des temps anciens.

Dans un second point, je développerais mon hypothèse qui permet de définir la cuisine comme un langage universel à travers lequel nous pouvons définir un vocabulaire sensoriel où les sens seront les clés de compréhension pour accéder à un mode de communication « universel ». Nous parlerons aussi de la « fusion-food », courant culinaire où des cuisiniers d'un bout du monde vont apprendre et réinterpréter des recettes provenant de l'autre côté du globe afin de créer quelque chose qui est mixte, créant des liens et des mélanges culturels des fois improbables.

Si l'on parle de fusion-food à travers le monde, il est malgré tout intéressant de faire le point sur les cultures alimentaires en France, ce pays encore considéré à travers les continents comme un exemple de gastronomie afin d'étudier le rapport à la nourriture que nous avons et surtout comment ce dernier a évolué à travers les temps pour arriver à notre période contemporaine. Je parlerais ensuite du design sensoriel, cette nouvelle pratique du design que je considère comme précurseur dans le domaine de l'alimentaire par son approche sensible des éléments qui nous entourent et comment cette particularité dans sa manière d'aborder la création peut-elle être utilisée dans le domaine de l'alimentaire afin de concevoir des produits innovants ?

Dans la dernière partie de mon mémoire, je développe mon approche du design que j'ai nommé « design interactionniste » en référence au courant de pensée sociologique du même nom considérant la société comme un ensemble de rapports et de liens humains, remettant la relation au centre de leur réflexion. À travers mes différents stages et expériences personnelles, j'ai remarqué que l'alimentaire avait un fort impact d'un point de vue humain pour plusieurs raisons : tout d'abord lorsque l'on cuisine, nous ne cuisinons pas pour nous, mais pour autrui, on retrouve donc la notion de don et une satisfaction particulière lorsque le plat que nous avons cuisiné est apprécié par les personnes avec qui nous le partageons. Dans un second temps, l'homme a un rapport particulier avec la nourriture, qui nous fait retourner à un état quasi primitif, ce moment où l'homme perd une grande partie de sa rationalité et où ses instincts et sa personnalité profonde ressortent de manière forte. En prenant en compte ces éléments, j'ai essayé de concevoir une approche par le design du repas permettant de relier les gens les uns avec les autres autour du moment du repas afin que chacun puisse apprendre à connaître son voisin. C'est pour cela que mon projet professionnel s'articule autour de cette notion de repas, donnant une forme à cette pensée à travers la création d'un atelier/entreprise de traiteur, de conception culinaire mettant l'humain au centre de ses préoccupations.

