



"Ça ne mange pas de pain !"
l'actualité de l'alimentation en questions

Arts et alimentation le festin des muses

L'Intégrale de l'émission radiophonique
de la Mission Agrobiosciences

février 2010

Edité par la Mission Agrobiosciences
www.agrobiosciences.org

La Mission Agrobiosciences est un centre de débats publics. Elle est financée par la Région Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Alimentation, de l'agriculture et de la pêche dans le cadre d'un contrat quadriennal Enfa-DGER-Région. Retrouvez les programmes et les Intégrales de "Ça ne mange pas de pain !" et bien d'autres publications sur le magazine Web de la Mission Agrobiosciences : www.agrobiosciences.org.

Mission Agrobiosciences
Enfa BP 72 638
31 326 Castanet Tolosan
Tel : 05 62 88 14 50
www.agrobiosciences.org





Ça ne mange pas de pain !

L'actualité de l'alimentation en questions

Sécurité des aliments, santé publique, relation à l'environnement, éducation au goût, obésité galopante, industrialisation des filières, normalisation des comportements, mondialisation, crises, alertes, inquiétudes... L'alimentation s'inscrit désormais au cœur des préoccupations des citoyens et des décideurs politiques. Enjeu majeur de société, elle suscite parfois polémiques et prises de position radicales, et une foule d'interrogations qui ne trouvent pas toujours de réponses dans le maelström des arguments avancés.

Afin de remettre en perspective l'actualité du mois écoulé, de ré-éclairer les enjeux que sous-tendent ces nouvelles relations alimentation-société, de redonner du sens aux annonces et informations parfois contradictoires et de proposer de nouvelles analyses à la réflexion, la Mission Agrobiosciences organise, depuis novembre 2006, une émission radiophonique mensuelle - "Ça ne mange pas de pain !". Conçue dans un format dynamique, alternant chroniques, tables rondes, revues de presse et littéraire, cette émission explore, chaque mois, différents aspects et facettes d'une même question – *l'alimentation de 2050, le bio, les cantines scolaires...* – en présence d'invités : des scientifiques (économistes, agronomes, toxicologues, psychologues...), mais aussi des cuisiniers, des artistes...

Enregistrée dans le studio de Radio Mon País, "Ça ne mange pas de pain !" (anciennement dénommée le Plateau du J'Go) est diffusée sur les ondes de cette radio toulousaine (90.1) les 3^{ème} mardi de 19h00 à 20h00 et mercredi, de 13h à 14h, de chaque mois. Elle peut être écoutée, à ces mêmes dates et heures, sur le site Web de Radio Mon País : <http://www.radiomonpais.fr/>

A l'issue de chaque émission, la Mission Agrobiosciences publie, sur son magazine Web, l'Intégrale des chroniques et interviews. Un document d'une dizaine de pages téléchargeable gratuitement en suivant ce [lien](http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=2084) :

Contact
Sylvie Berthier : 05 62 88 14 50
sylvie.berthier@agrobiosciences.com

Arts et alimentation : le festin des muses

De « *La grande bouffe* » au « *Festin de Babette* », de la « *première gorgée de bière* » de Philippe Delerm aux « *Contes de la Bécasse* » de Maupassant, sans oublier les « *Campbell's soup Cans* » d'Andy Warhol, nombreuses sont les œuvres littéraires ou plastiques qui évoquent ou prennent comme principal sujet l'alimentation. Un même objet utilisé aussi bien pour décrire, par exemple, les plaisirs de la vie, l'expression d'un désir, la convivialité familiale que pour dresser une critique politique de la société et de ses mœurs. Bref si histoire d'amour il y a entre les arts et l'alimentation, celle-ci se décline aussi bien sous les traits d'une douce romance que d'une tumultueuse passion. Entendez par là que les arts conjuguent de bien différentes manières nos cultures alimentaires.

Pour tenter de comprendre les liens qu'entretiennent les deux amants et d'en saisir la diversité, la Mission Agrobiosciences avait convié pêle-mêle, en février 2010, à la table de « *Ça ne mange pas de pain !* », le plasticien Gérard Tiné, l'écrivain Pascal Dessaint, le généticien et auteur de théâtre Joël Gellin, le designer Younes Duret et le chef cuisinier Fabrice Vulin. Un festin de muses à découvrir au fil des pages de cette Intégrale.

Le menu de l'émission de février 2010

Chronique Grain de sel.....p 4

On dit que les oiseaux picoraient ses tableaux

Interview de Gérard Tiné, plasticien, par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

Les pieds dans le plat.....p 6

Clonage : la réplique des artistes

Interview de Joël Gellin, généticien, co-auteur de la pièce « *Billy est mort, vive Billy !* », par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences

Chronique Sur le Pouce.....p 7

Saveurs du Maghreb : quand le design en fait tout un plat !

Interview de Younes Duret, designer, et Fabrice Vulin, chef cuisinier, par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences

À emporter.....p 9

- L'objectivité du chercheur

La chronique le "Ventre du monde" de Bertil Sylvander, économiste et sociologue

- Cuisiner Dessaint : les aveux d'un écrivain

L'interview littéraire de Pascal Dessaint, écrivain par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences.

On dit que les oiseaux picoraient ses tableaux

Interview de Gérard Tiné, plasticien, par Valérie Péan, Mission Agrobiosciences

V. Péan. Au Vème siècle avant JC, vivait un peintre grec du nom de Zeuxis qui avait notamment peint un enfant tenant une grappe de raisin. La légende rapporte que l'illusion était si parfaite que les oiseaux venaient en picorer les grains... Une nature morte, déjà, bien avant les coupes de fruits de Chardin, les pommes de Cézanne ou les poissons de Soutine. Mais quelles raisons ont toujours poussé les artistes, de l'Antiquité à aujourd'hui, à peindre des objets du quotidien, alors même que ce genre fut souvent méprisé ? Simple prouesse destinée à prouver son habileté ? Pas seulement.

L'histoire de l'expression « *nature morte* » – pas forcément très heureuse – nous livre quelques éléments de réponse. Très longtemps, pour désigner ce type de sujet, on parlait en effet de « *choses naturelles* », qui entraient dans le décor d'une fresque ou d'un tableau. Car il faut attendre le tournant du XVIIe siècle pour qu'au Nord de l'Europe, cette « *nature inanimée* », selon Diderot, soit érigée en tant que technique à part entière et trouve une dénomination spécifique chez les peintres hollandais : le "*still-leven*", la nature immobile, posant comme un modèle, « *vie silencieuse* » en France, où ce n'est qu'au siècle suivant qu'on opte pour la dénomination « *nature morte* ». Un genre lourd d'allusions, un trompe l'esprit plutôt qu'un trompe-l'œil, disait Breton. Objets inanimés qui ont donc bien une âme, une intention et un sens symbolique différents selon les pays et les époques. C'est ce qu'explique le plasticien toulousain Gérard Tiné, invité à explorer pour nous toute la profondeur de cette vie silencieuse.

Commençons par ce peintre grec qu'était Zeuxis. Comment était alors considérée cette performance de l'illusion ?

G. Tiné. J'aimerais d'abord préciser que si Zeuxis a effectivement trompé les oiseaux, lui-même a été trompé à son tour. C'était lors d'un concours de peinture auquel il participait avec un autre artiste d'excellence, Parrhasios, et qui portait sur la capacité que les peintres avaient à imiter la nature au plus près de ses effets de lumières et de couleurs jusqu'au trompe-l'œil. Zeuxis présente sa fresque où la représentation de quelques grains de raisins parvient à abuser des oiseaux qui viennent les picorer. Fier de sa performance, il s'avance

vers l'œuvre de son concurrent pour examiner l'ouvrage et attend que l'on découvre le travail. Au bout d'un moment, s'impatientant, il demande : ne pourrait-on pas dégager la tenture qui couvre la fresque ?... Evidemment, ce rideau de scène, partie intégrante de l'œuvre de Parrhasios était si habilement peint qu'il trompa et abusa l'œil de l'homme.

Cette anecdote mythique aide à comprendre en quoi le réalisme, jusqu'à l'illusion trompeuse en peinture, n'est pas un gage d'excellence. Pour Platon, le trompe-l'œil est l'illustration même que l'image présente un écart par rapport à la vérité de l'Idée de la chose qu'elle est censée imiter.

Déjà, les choses réelles de ce monde, incarnées dans la matière immanente de leur existence précaire, présentent une imitation dégradée de leur modèle en tant qu'Idée. Leurs représentations en images partielles, aussi réalistes soient-elles, contribuent à nous maintenir éloigné de la connaissance de cette Idée dont elles procèdent. C'est pour cette raison que les artistes sont chassés de la cité : ce sont des fauteurs de troubles de la vision et de l'esprit.

Cependant, malgré cette condamnation, les artistes ne désarmeront pas et persisteront dans l'imitation en affirmant qu'ils peuvent accéder à la vérité et à la beauté de ces Idées dont parle Platon car, d'une part ils prétendent en être dotés intellectuellement et, d'autre part, soutenus par Aristote, ils pensent pouvoir les chercher et les trouver dans l'étude et l'imitation de la nature. La nature morte, en Europe, sous des espèces différentes selon les périodes historiques, sera justement un des moyens d'expérimenter de manière sensible et intelligible cette recherche en peinture.

La nature morte semble être totalement délaissée au Moyen-Age. C'est au XVIe siècle seulement et en Europe du Nord, que les artistes s'y réintéressent et en font un genre artistique à part entière. Pourquoi là-bas et pourquoi si tard ?

L'Europe du XVIe siècle est traversée par les conflits religieux qui dessinent une ligne de fracture entre le Nord protestant et le Sud catholique. Dans ce contexte de guerre, le statut de l'image est central ; celle-ci devient une arme de reconquête. Pendant la contre-réforme, l'Eglise catholique romaine déploie toute une campagne de commandes d'images dont les contenus religieux visent à lui redonner splendeur et force de conviction. Mais ce sont les artistes de

l'Europe du Sud qui profitent de cette commande car le monde protestant refuse ces mises en images où figurent saints et martyrs, vierge Marie et autres scènes bibliques qui, aux yeux des luthériens, sont autant de provocations à des comportements potentiellement idolâtres.

Cette position critique et ce refus d'une iconographie religieuse vont assécher la commande de l'église catholique en Europe du Nord et conduire à une sorte de laïcisation du contenu des tableaux. D'une part par le relais économique de la commande des grands marchands dont le mécénat oriente les contenus vers la gratification de leurs actions civiques : portraits individuels ou de groupes (les guildes marchandes) et, d'autre part, les artistes eux-mêmes, pour survivre de manière autonome, produisent et vendent ce qui deviendra une peinture de genre : paysages, marines, natures mortes.

Donc la nature morte est un support de pratiques et de réflexions des peintres ?

Ce genre d'art, alors considéré comme mineur, sera l'occasion d'une recherche d'intelligibilité formelle et d'exploration sensible du rendu des matières, des coloris, des textures et des lumières dont l'effet de réel recherché est à la fois un idéal de réalisme et une quête de la beauté : une sorte de laboratoire de la vérité en peinture.

Le grand tournant serait opéré par Cézanne, dites-vous volontiers...

Oui. Cézanne, aux côtés de Pissaro, s'est formé dans le moment de l'effervescence impressionniste. L'impressionnisme est une formule moderne du réalisme en peinture sous l'influence diffuse des recherches en physique de la lumière (Newton, Goethe) mais aussi en chimie, dont les travaux de Chevreul qui ose formuler des lois sur l'instabilité des rapports de couleurs telle que celle du contraste simultané. C'est cette perception qui oriente les peintres et, attentifs à ces nouvelles connaissances, ils essaient d'objectiver cette vision dans leurs œuvres. C'est le cas notamment des néo-impressionnistes tels que Seurat ou Cross...

Mais dès 1880, Cézanne s'en détache et prend une voie un peu particulière, qui l'amène à développer un travail sur l'instabilité des sensations colorées dans leur rapport avec le dessin de la forme des objets qui composent la nature morte. La nature morte devient pour lui un objet d'investigation où il cherche à articuler le rapport complexe entre le dessin intelligible des formes et le *dessin* sensible de la couleur. Et c'est la couleur qui mène la danse au point que son travail met en péril l'espace perspectif qui a ordonné l'esthétique et le réalisme

idéalisé de la peinture européenne pendant cinq siècles. Il ouvre à un espace pictural qui sera déployé pendant la première moitié du XXe siècle - le cubisme et l'abstraction - et où la représentation de la distribution des objets dans la vision familière de la profondeur perspective est abolie.

C'est ce que l'on pourrait appeler l'espace topologique de la modernité picturale, dans le sens où les objets représentés sont articulés par la contiguïté bord à bord des surfaces de couleurs accordées entre elles et avec le plan bidimensionnel du tableau. Le tableau cesse d'être perçu comme une fenêtre au travers de laquelle nous pouvons voir les objets échelonnés dans la profondeur perspective.

On pourrait dire qu'avec Cézanne, la nature morte est devenu un objet pictural insurrectionnel : l'ordre conventionnel de la représentation perspectiviste du monde s'en est trouvé révolutionné.

Et aujourd'hui, comment se renouvelle la nature morte ? On a l'impression une fois de plus que le cadre du tableau a volé en éclat. Par exemple, les "ready-made" de Duchamp, qui consistent à placer au musée un objet manufacturé, comme une roue de bicyclette ou un urinoir, peuvent-ils être considérés comme des natures mortes ?

C'est aller un peu loin. Disons que le ready-made de Duchamp n'aurait peut-être pas pu exister sans le précédent de la photographie.

La prise de vue enregistre tout. Techniquement la pellicule enregistre sans discernement mais jusqu'au moindre détail l'ensemble des objets qui se présentent sous son objectif, qu'ils soient de qualité ou non.

C'est une trace de lumière. Il suffit d'un temps de pose, d'une ouverture d'obturateur commandée par une vitesse et un déclic et s'impriment sur la surface sensible les lumières du monde de la même manière que le miroir les réfléchit.

Le geste de Duchamp procède avec une logique analogue lorsqu'il indexe, dans le monde des objets ordinaires et manufacturés, n'importe lequel d'entre eux selon un protocole de décisions fondées sur le principe d'indifférence au bon goût. A l'inverse de la figure de l'artiste qui par le dessin opère une abstraction sélective en raison de ses critères esthétiques, Duchamp avec le ready-made, propose une autre figure de l'artiste qui opèrerait intellectuellement selon le processus mécanique de la photographie.

Mais Duchamp ne prétend pas faire des natures mortes, il dissocie l'acte pictural créateur de son destin de fabrication manuelle, il le déplace et il l'engage sur une voie purement conceptuelle : en indexant tel objet manufacturé et en le plaçant sans le transformer dans le Musée, il le révèle comme participant de l'Art en agissant sur le contexte sémantique de sa perception. Le révélateur, ici, n'est

pas une substance chimique mais l'institution Muséale.

Vous avez évoqué l'image. Aujourd'hui, nous vivons une ère où celle-ci est envahissante. Comme s'il y avait un retour de l'idolâtrie...

L'image a toujours été suspecte et susceptible d'écarter les hommes d'une conscience plus aiguë de la vérité ou d'une connaissance plus rigoureuse de la réalité, car elle ne manifesterait que l'apparence de la surface des choses.

C'est tout le propos du Banquet de Platon où il s'agit, par abstraction intellectuelle, dévoilement des apparences sensibles et ascension dans l'ordre des connaissances successives, d'atteindre à la perception de l'Idée Vraie, Juste et Belle dont toutes choses ici-bas procèdent.

La question de l'image a certes toujours été entachée de superficialité, de simplification et de confusion jusqu'à tromper l'œil et l'esprit, comme on l'a vu avec Zeuxis. À l'heure actuelle, nous avons suffisamment de recul pour voir qu'elle est aussi vecteur de connaissances, de savoirs, car elle est associée à des codifications et à des technologies et dispositifs de productions spécifiques, donc aussi à des langages. Dans beaucoup de domaines, notamment scientifiques, elle offre des possibilités de travail, de recherche, d'exploration, de simulation, de perception, d'interprétation et de conception.

Elle n'est plus seulement miroir d'illusions et effets de surfaces trompeuses, même si certains écrans persistent à la médiatiser encore comme tels, dans certaines circonstances quotidiennes, afin de rendre "disponible..."

Les Pieds dans le plat

Clonage : la réplique des artistes

Interview de Joël Gellin, généticien, co-auteur de "Billy est mort, vive Billy !"
Par Sylvie Berthier, Mission Agrobiosciences

S. Berthier. Mon invité, Joël Gellin, généticien à l'Inra, a choisi une autre manière de parler de la science et en particulier d'un clonage, avec le théâtre. Il est le co-auteur de la pièce « *Johnny est mort, vive Johnny !* », qui a été rebaptisée « *Billy est mort, vive Billy !* » pour la scène. On le comprend, car Johnny est une star de Rock'n Roll dans la pièce. Il n'aurait pas été de bon ton de le faire mourir, bien qu'il n'y ait pas plus de ressemblance que cela avec un personnage de la vraie vie.

Joël, vous êtes généticien à l'Inra et co-auteur de cette pièce. Qui est l'autre auteur ?

J. Gellin. L'autre auteur est un scientifique, un peu loufoque comme moi. Il s'agit de Thomas Boudier qui est un brillant mathématicien à Paris. Nous avons eu l'occasion de discuter de ce projet, je me souviens, un soir dans une crêperie à la gare Montparnasse. Nous avons écrit cette pièce ensemble, en 2008. Moi, j'étais principalement dans les idées, et Thomas s'est chargé de l'écriture et de la structure scénique.

Pouvez-vous nous donner le "pitch" de la pièce ?

Nous partons d'une famille comme une autre, les Perrin, qui ont un fils unique, Billy, mordu de Reggae. Les parents un peu balourds sont fans de Billy Summer, une star de Rock'n Roll. Jusqu'au jour où la mort de ce dernier est annoncée à la radio. Les parents décident alors de révéler à leur fils le secret qu'ils portent depuis 17 ans : lui, leur

fils Billy Perrin est en fait celui de Billy Summer. Est-ce vrai ? Madame a-t-elle fauté ? Y-a-t il autre chose de plus bizarre ?

Quoi qu'il en soit, les parents du jeune Billy Perrin réclament l'héritage du chanteur. Et l'essentiel de la pièce concerne le procès qui s'engage.

Le but est d'amener le public à réfléchir au sujet complexe qu'est le clonage... parce que c'est bien de cela qu'il s'agit : Billy Perrin est le clone de Billy Summer. Vous êtes scientifique, pourquoi avoir choisi de mettre ce sujet en scène, et non pas de le traiter au travers d'une conférence-débat classique ?

D'abord, il faut rappeler que le clonage humain n'est pas possible actuellement, ne serait-ce que pour des questions pratiques. Nous ne savons pas faire le faire. Il est de toute façon formellement interdit par la loi depuis 2004. Mais il est vrai que dans cette pièce, les préoccupations de bioéthique sont au cœur du récit. On se met dans une situation imaginaire où un clone humain a été créé. Tout de suite, nous avons choisi de passer par un événement artistique, par l'espace théâtral, qui permet de décrire des idées importantes, mais dans un contexte plus serein et avec beaucoup plus de liberté. Un débat aurait été plus coincé et peut-être rébarbatif. Et là, avec la fiction, on peut vraiment pousser au bout les arguments et, pour un temps, avoir le rire comme trame.

Alors justement, quels sont les arguments que vous essayez de pousser au bout, dans cette pièce ?

Dans la loi française le clonage humain est interdit. Nous prenons acte. Mais qu'est-ce qui justifie qu'on ne doit pas faire de clones humains ? Je ne peux répondre simplement à cette question. L'homme ne peut-il être défini que par sa biologie ? Un homme obtenu par clonage serait-il qu'un "clone" avant d'être un homme ? Doit-on le définir par des lois spéciales ? En fait, on cherche à faire réfléchir les gens sur ce que serait la définition d'un clone humain : par rapport à un homme... tout simplement ?

Ce spectacle est destiné aussi bien aux ados qu'aux adultes. Il est abordable par le plus grand nombre et permet de bien comprendre les arguments avancés, à la fois biologique, éthique ou juridique. Le tout sur une trame comique...

Oui, nous avons voulu écrire une pièce avant tout comique. On rigole bien. La scénographie est là pour ça, également. Les acteurs sont dans leurs jeux. Les personnages sont bien plantés et n'hésitent pas à pratiquer l'incohérence burlesque, à paraître à la fois des clowns, pervers et lourdement inconséquents. Puis, nous glissons au cours de la pièce vers une dimension dramatique. Soudain un vrai drame apparaît ! Et le pauvre petit Billy souffre énormément. Ce clone, Billy est-il quelqu'un ?

Une autre pièce en préparation, Joël ?

Oui, sur la mémoire. Nous voudrions parler des mémoires comme par exemple au Moyen-Age où les livres étaient si lourds et rares qu'on devait les apprendre par cœur sans pouvoir les déplacer. Les gens avaient inventé des systèmes extraordinaires, des moyens mnémotechniques parfois stupéfiants pour se souvenir de livres entiers. Mais tout cela n'est encore qu'un projet.

Bertil Sylvander, vous êtes économiste, sociologue, ex chercheur de l'Inra, et fondateur du Bataclown, une troupe de clowns-analystes. Que pensez-vous de cette manière de traiter par le burlesque une question de biologie, de philosophie et de droit comme celle du clonage ?

B. Sylvander. Il y a de l'art, quand il y a de l'inattendu. Il est intéressant quand on prend une question sérieuse, logique, juridique, scientifique, etc., comme celle du clonage, de faire un pas de côté et de la traiter de manière inattendue. Parce que l'inattendu crée de la connaissance : ne pensant plus de la même manière, on peut s'autoriser à penser mieux.

On a tort d'opposer le rire et le tragique. En fait, le rire se fonde sur du tragique. Le rire est du tragique distancié. On voit bien le tragique avec Charlot et les grands maîtres. Il est donc intéressant d'avoir traité une question tragique humoristiquement.

Chronique Sur le pouce

Saveurs du Maghreb : quand le design en fait tout un plat !

Interview de Younes Duret, designer, et Fabrice Vulin, chef des restaurants Dar Ennasim et El Karmoussa (Maroc), par Lucie Gillot, Mission Agrobiosciences

L. Gillot. Le samedi 23 janvier dernier, pour préparer cette émission, je suis allée à Nègrepelisse pour assister au vernissage de l'exposition Design Maghreb #2, organisée par le Centre de création Art & Design appliqués à l'alimentation, "La Cuisine". En écho à l'exposition réalisée en août 2009 à la galerie Croix-Baragnon de Toulouse, Design Maghreb #2 présente des créations contemporaines de jeunes designers maghrébins autour de la thématique "S'asseoir et manger". Parmi eux, le designer Younes Duret s'est associé au chef étoilé Fabrice Vulin pour revisiter des objets culinaires emblématiques du Maroc. Une démarche qui interroge - et bouscule - les codes de la gastronomie marocaine... comme nous allons le voir tout de suite.

Younes Duret, vous exposez ici différents objets d'essence marocaine que vous avez revisités. Parmi eux, dans le champ de l'alimentation, vous présentez une théière et un tajine, objets emblématiques de la cuisine du Maroc.

Y. Duret. Il s'agit effectivement d'objets du quotidien. Or c'est bien là, selon moi, le rôle du designer : proposer, pour un objet qui est connu et reconnu, de nouvelles alternatives qu'elles aient trait à sa forme - l'esthétique - ou à sa manipulation - l'utilisation que l'on peut en faire. Mais parmi les créations présentées ici, d'autres sont moins communes. Ainsi, par exemple, la bibliothèque est une forme de déclinaison d'un motif géométrique traditionnel au Maroc, le *Zellige*, élément décoratif qui est ici détourné pour un autre usage, une autre fonction. Autre exemple, les chaises Atlas, en

référence à la chaîne de montagnes. Ces chaises, en forme de vagues comme une succession de deux monts, se composent de plusieurs formes positives et négatives qui s'imbriquent les unes dans les autres. A partir de ces différents modules, on peut créer à loisir une méridienne, un fauteuil ou une simple chaise. L'idée étant de concevoir un produit dont le coût de fabrication est raisonnable et qui peut être utilisé de différentes manières.

Arrêtons-nous un instant sur ce tajine. Quel est son principe ?

Y. Duret. Il s'agit d'un travail que j'ai réalisé avec le chef Fabrice Vulin. Classiquement, un tajine est un plat dans lequel on cuisine, pêle-mêle, des légumes accompagnés de viande, d'épices, etc. Notre objectif était de concevoir un plat qui permette de séparer les différents saveurs. Le modèle présenté dans cette exposition n'est qu'un prototype : nous avons encore toute une phase de mise au point et de perfectionnement à opérer.

Ce prototype a été confectionné par un artisan de Safi, spécialisé dans la céramique. Ces artisans ont un savoir-faire et une grande capacité à trouver des alternatives permettant de réaliser les objets que les designers ont dans la tête. C'est, pour nous, une facilité d'exécution très agréable lorsque l'on veut créer de nouveaux objets.

F. Vulin. Ce plat à tajine se compose de trois compartiments distincts que l'on empile les uns sur les autres, le tout étant fermé par un couvercle en forme de cloche. Les compartiments sont de tailles différentes, le premier situé à la base étant le plus grand, celui placé à l'extrémité haute, le plus petit. L'intérêt est de proposer une nouvelle forme de préparation du tajine : les produits sont cuisinés ensembles mais dans des compartiments séparés. La cuisson se fait sous cloche, à l'étouffée. Il en résulte un autre mélange des saveurs. Par exemple, dans le test que nous avons réalisé et qui est retracé ici par un film, nous avons préparé un tajine à trois saveurs : en bas, les légumes ; dans le compartiment médium, une *tanjia* – un plat traditionnel de Marrakech à base de viande ; au sommet, un *tfaya*, un confit d'oignons au miel et aux épices.

Aujourd'hui samedi 23 janvier se déroulait le vernissage de cette exposition. Pour cette occasion, vous avez conduit un projet de design culinaire autour, pourrait-on dire, de l'acte de déguster des plats marocains. Pouvez-vous nous en parler ?

Y. Duret. J'ai travaillé à l'élaboration d'un plat compartimenté – de la taille d'une assiette – reprenant l'apparence d'un motif traditionnel : le *zellige*. On retrouve ce motif géométrique typiquement marocain sculpté dans le bois, le

plâtre, les mosaïques. L'idée était de le transposer sous forme d'assiette conçue et pensée pour une dégustation, en ce sens que celle-ci se compose de différents éléments dissociables les uns des autres. Chaque élément de ce motif devient une petite coupelle, laquelle peut être détachée de l'ensemble. En totalité, l'assiette se compose de neuf compartiments différents, tous de couleur blanche, l'ensemble étant placé sur un support noir afin de créer par un jeu d'imbrication des différents éléments et d'opposition de couleurs, le motif dans son intégralité¹.

Sur ce plat, Fabrice Vulin est venu déposer, à l'image d'un artisan, des bouchées dont les couleurs offraient un contraste avec celles du support et dont les saveurs, tantôt sucrées, tantôt salées, présentaient différents visages de la cuisine marocaine. Il y avait donc un jeu entre la forme, la couleur et la saveur.

F. Vulin. J'ai composé neuf petites salades : le confit de tomates – plat typiquement marocain – accompagné de gambas ; un *tfaya*, une tombée d'oignons confits avec un foie de veau ; un *taktouka* de poivrons² avec un filet de rouget ; un *zaalouk* – un caviar d'aubergines ; une salade de carottes au cumin ; une salade de courgettes et de chipirons ; un *batbout*, un pain marocain, farci avec du *klii*, de la viande séchée et marinée technique utilisée pour conserver la viande ; enfin, il y avait un *mhancha*³ aux fruits de mer. Il s'agit de plats traditionnels que l'on retrouve dans différentes régions du Maroc et qui étaient ici rassemblés dans une seule et même assiette⁴.

Quelle place tient le design culinaire dans la gastronomie marocaine ?

Y. Duret. Au Maroc, on prépare la nourriture pour manger. Rares sont les chefs qui, à l'instar de Fabrice Vulin, intègrent cette dimension dans leur cuisine. Par ailleurs, la cuisine marocaine a quelques similitudes avec celle française en ce sens que chaque région a sa spécialité. C'est vraiment très particulier.

F. Vulin. Disons que la situation est analogue à celle de la France il y a une trentaine d'années. On fait de la cuisine de terroir et il y a des spécialités par région. Un plat de telle région peut se retrouver ailleurs sous une forme légèrement différente.

Y. Duret. Reste que la recherche et l'expérimentation culinaires telles qu'on les rencontre en France, demeurent anecdotiques au Maroc. Et comme je l'ai

¹ Voir le dossier de presse sur le site de la Cuisine : http://www.la-cuisine.fr/telechargements/dossier_presse_maghreb.pdf

² Entrée à base de poivrons grillés, épluchés, découpés en lanières souvent accompagnés de tomate.

³ La *mhancha* désigne une pastilla de forme spiralée. La garniture est roulée dans des feuilles de brik, le tout étant disposé sous forme de serpent.

⁴ Les plats préparés ce jour-là ont été concoctés en collaboration avec le Lycée Hôtelier de Montauriol (Montauban).

dit, rares sont les chefs qui s'inscrivent dans une démarche d'expérimentation. C'était donc pour moi une aubaine de travailler avec Fabrice Vulin, véritable référence au Maroc.

Avant de présenter à Nègrepelisse ce concept de dégustation, vous l'avez, je crois, testé au Maroc. Comment les invités ont-ils réagi ?

Y. Duret. Les participants étaient très surpris. Pour vous donner une idée du décalage produit par cette démarche, je citerai cette phrase de ma mère : « *Au début, on ne percevait pas trop le Maroc. Mais dès qu'on le met en bouche, c'est le Maroc.* ». Voilà la réaction que nous avons observée. Si la forme géométrique de l'assiette était d'inspiration marocaine, la préparation des aliments, leur dressage évoquaient plutôt la gastronomie occidentale. Mais une fois en bouche, tout un chacun retrouvait des saveurs bien connues. Or c'était bien là notre objectif : proposer quelque chose de nouveau qui respecte,

néanmoins, les saveurs traditionnelles. Il ne s'agissait nullement de faire de la cuisine moléculaire mais de présenter sous une forme différente, décalée, des plats emblématiques.

Finalement, l'accueil a été très positif pour une raison relativement simple : chacun pouvait retrouver ce qui fait l'essence même de la cuisine marocaine, ses saveurs. Même si c'était la première fois qu'ils appréhendaient l'art culinaire sous cette forme, une fois la surprise passée, tout le monde s'est accordé pour dire qu'il s'agissait là de plats profondément marocains.

F. Vulin. Par ailleurs, au niveau culinaire, les choses bougent au Maroc. Lorsque je me suis installé à Marrakech, j'étais le seul chef à pratiquer ce type de démarche. Aujourd'hui de nombreux chefs étoilés ouvrent eux-aussi leur restaurant au Maroc et, de fait, la cuisine évolue. Et si nous avons pour ce vernissage mis l'accent sur la cuisine traditionnelle, peut être reviendrons-nous l'an prochain avec un tout autre concept.

À emporter

L'objectivité du chercheur

Chronique "Le Ventre du monde" de Bertil Sylvander, économiste et sociologue

B. Sylvander. Pendant une partie de ma carrière, je me suis intéressé à la sociologie de l'alimentation. Un de mes projets de recherche concernait la transformation des comportements d'achats en milieu urbain, ce qui m'a conduit à étudier le développement du rayon « traiteur » dans les supermarchés. Pourquoi et comment les consommateurs se fournissaient-ils à ce rayon ? Qui étaient-ils ? Qu'achetaient-ils ? Plus généralement, ce phénomène était-il en développement ? Appartenait-il à l'alimentation service ou au domaine du luxe ? La réponse aurait une portée très générale !

Pour répondre à cette question, il fallait justement s'en décentrer et l'aborder assez globalement. C'est pourquoi je me suis intéressé aux petits traiteurs, qui étaient censés être dépositaires d'un savoir-faire ancien en la matière. J'ai fait travailler quelques étudiants sur une enquête dans ces points de vente particuliers. Comme vous le savez, il ne faut pas rester trop éloigné d'un terrain de recherche, même si des enquêteurs travaillent pour vous. C'est pourquoi j'ai tenu à passer moi-même quelques questionnaires. Et je suis tombé ce matin là dans un petit magasin du centre ville, tenu par deux sœurs. Je rentre dans le magasin et je tombe face à une créature de rêve. Brunette, joyeuse,

aguichante. Tout en bafouillant, je sors mon guide d'entretien de ma serviette, que je repose à côté des pâtés, dans un plat regorgeant de paella. Après l'avoir nettoyé et présenté mes excuses, je commence à poser mes questions. Au bout d'un moment, je demande à cette jeune personne qui fait la cuisine, afin de fournir le rayon. Elle se retourne vivement et appelle quelqu'un dans la pièce située à l'arrière du magasin. Je vois alors arriver une autre jeune personne, encore plus belle, plus fraîche, plus aguichante que ma première interlocutrice. Et là, j'avoue ne plus avoir de souvenir précis des événements subséquents. Je me souviens d'une ambiance générale de plaisir, de rires et d'histoires entrecroisées, au cours desquelles il me semble avoir demandé :

« *Et comment s'appelle votre magasin ?*

- *Le Gourmand* », me répondent-elles en chœur.

Et elles me montrent leur plaquette, dont l'emblème essentiel représente la célèbre peinture d'Arcimboldo : un visage rougeaud et épanoui, fait de toutes sortes de légumes, de fruits, de charcuteries et de plats aussi succulents les uns que les autres. Alors là, je suis achevé. Tout ici respire le plaisir de la chère et de la chair. Après une conclusion confuse et bâclée, je me précipite dehors pour me calmer et je cours rédiger un compte rendu provisoire : oui, bien sûr il y a un

énorme potentiel pour ce marché, son vecteur principal étant l'hédonisme et le côté festif et convivial des repas, etc...

Heureusement, une des vertus de la recherche est que ce n'est pas une activité individuelle. Elle donne lieu à exposés, discussions et confrontations. Cela m'a permis un peu plus tard de nuancer mon propos. En fait, l'étude a montré que les clients étaient des gens habitant le centre ville : personnes

âgées et étudiants essentiellement et que c'était moins la béatitude des sens qu'ils recherchaient que le dépannage et le service. Comme quoi, on n'est jamais à l'abri du contexte, lorsqu'on fait de la recherche. Je crois même me souvenir que nous n'étions pas loin de la Saint Valentin. Mais je ne vous dirai pas la suite, ça ne vous regarde pas. En tous cas, Arcimboldo peut se vanter de m'avoir ce jour-là emmené assez loin de l'objectivité scientifique.

Cuisiner Dessaint : les aveux d'un écrivain

Interview de Pascal Dessaint, écrivain, par Jacques Rochefort, Mission Agrobiosciences

J. Rochefort. Pascal Dessaint, vous êtes l'auteur de très nombreux ouvrages, pour l'essentiel édités chez Rivages. On commencera par le premier qui lui n'était pas, je crois, édité chez Rivages, « *Les Paupières de Lou* ». Vous avez ensuite écrit « *Du bruit sous le silence* », avant d'ouvrir le cycle "Félix Dutrey", de « *Mourir n'est peut-être pas la pire des choses* » à « *Tu ne verras plus* », sans oublier « *Cruelles natures* », votre dernier livre et, à paraître, le 3 mars, « *Les derniers jours d'un homme* ». Vous avez été primé très souvent : 1997 "Prix Mystère de la critique", en 2000 le "Grand prix de littérature policière", en 2006 le "Grand prix du roman noir français" au Festival de Cognac et pour finir, le "Prix mystère de la critique" en 2008.

Cette émission est consacrée aux questions culinaires. Quelle place accordez-vous à la cuisine dans vos romans ?

P. Dessaint. Les personnages sont des humains. Ils sont de fait soumis aux mêmes lois biologiques que n'importe quelle espèce et comme elle, ils ont besoin de se nourrir. Il faut toutefois reconnaître qu'ils y consacrent peu de temps, exception faite de Félix Dutrey qui, dans « *Du bruit sous le silence* », prend le temps de se préparer un pot-au-feu. Mais de manière générale, on s'installe peu pour manger dans mes livres, on y observe plutôt le monde.

Autre aspect important de votre écriture qui s'est accentué au fil des ans : la préoccupation écologique. Comment s'est fait le cheminement ?

Ce cheminement est le fruit d'un glissement naturel, cette préoccupation écologique ayant toujours été présente dans mes livres, à l'image de mon premier roman publié en 1992, « *Les paupières de Lou* ». Par exemple dans « *Une pieuvre dans la tête* », le commissaire de police Desbarrat attend le retour d'un oiseau rare et migrateur, le milan noir⁵, tous les ans en mars, au

même endroit, sur le Pont Neuf à Toulouse. D'ailleurs, l'animal vient souvent révéler un trait de caractère ou de folie d'un personnage : la mygale dans « *Bouche d'ombre* », les escargots dans « *A trop courber l'échine* ». Il était donc évident que la nature prendrait une place croissante jusqu'à devenir la matière principale de mon travail.

Le déclic s'est opéré lorsque j'ai entendu qu'une espèce végétale ou animale disparaissait toutes les 20 minutes, selon un rythme effroyable et largement supérieur à la normale, si tant est qu'il en existe une. C'est à ce moment-là que je me suis décidé à mettre mes préoccupations écologiques en action d'un point de vue littéraire.

Enfin, je me suis éveillé conjointement à la nature et à la littérature, vers l'âge de 10 ans puisque c'est alors que j'ai fait mes premiers pas d'ornithologue et que j'ai découvert les écrivains qui marqueront mon parcours.

Pouvez-vous citer quelques-uns de ces auteurs ?

Il s'agit principalement d'auteurs classiques - Emile Zola, Guy de Maupassant, ou encore Boris Vian – même si je découvre également d'autres écrivains plus "inattendus" comme par exemple Jerzy Kosinski, et son « *oiseau bariolé* », un livre effroyable sur le destin d'un jeune gitan dans l'Europe nazie. C'est également à cette époque, alors que je vis dans un milieu industriel⁶, que je prends conscience de la force de la nature, de son mérite. Bien que malmenée, elle parvient quand même à résister.... jusqu'à un certain point.

Il y a aussi l'histoire d'un trek dans les Pyrénées avec un bœuf qui est, me semble-t-il, un moment important⁷.

Oui il s'agit d'un événement important. A un moment donné de mon travail d'écrivain, je me suis nourri de cette littérature qui place la nature comme sujet central, et j'ai lu les ouvrages de Jim Harrison et de Rick Bass. Et s'ils sont tout deux proches de la nature, leurs postures respectives diffèrent, Rick Bass s'inscrivant dans une

⁵ Le milan noir est un grand rapace d'Europe, migrateur venu d'Afrique durant la saison chaude. La population européenne du Milan noir a fortement régressé depuis les 20 dernières années.

⁶ Né à Dunkerque, P. Dessaint a grandi à Coudekerque-Branche.

⁷ Randonnée pyrénéenne en compagnie de l'écrivain Rick Bass sur les traces des derniers ours bruns où les auteurs rencontrent un troupeau de vaches.

démarche plus militante. Par la suite j'ai rencontré ces auteurs, noué une relation d'amitié et finalement nous avons réalisé ce voyage dans les Pyrénées ariégeoises sur la trace des derniers ours bruns. « *Sur la piste des derniers grizzlis* » pourrait-on dire, pour paraphraser le titre d'un ouvrage formidable de Rick Bass.

Dans « *L'appel de l'huître* » qui me semble justement un peu emblématique de cette prise de conscience écologique, une critique du comportement consumériste apparaît.

Effectivement. Contrairement aux apparences, la consommation telle qu'elle est pratiquée dans nos pays "opulents", où nous avons beaucoup de chance par rapport à d'autres contrées de cette planète, est confortable mais cela peut aussi nous mener à notre perte. Terrible constat auquel répond le caractère superflu de nos sociétés modernes, que je qualifierais de pathétiques. Ainsi lorsque que je regarde les humains – mes contemporains donc -, je suis consterné par ces comportements consuméristes, fortement encouragés par les lobbys pétroliers, de téléphonie, de technologie de pointe... Ceux-ci savent parfaitement comment nous inciter à consommer toujours et encore plus. Hier, les télévisions avaient des écrans ronds, désormais ils sont plats. Quelle astuce trouveront-ils demain pour nous amener à remplacer notre télé ? Finalement, on finit par consommer par pur réflexe, sans même questionner ces actes, sans prendre un peu de recul. Personnellement, je séjourne de temps en temps dans les Pyrénées, dans une cabane qui n'a ni eau, ni électricité, ni téléphone puisque les portables ne captent pas. Alors entendons-nous bien : il ne s'agit pas d'un appel contre la modernité ou pour un retour aux sources. Mais ce faisant, on s'aperçoit que nous avons besoin de peu de choses pour être des humains.

Justement, faites-vous attention à ce que vous mettez dans votre assiette ?

Oui, nous faisons attention, autant que faire se peut. A la maison, il y a des poules donc les œufs sont, a priori, sains. Il y a également un potager ainsi qu'un compost et un tas de bois afin de favoriser la présence de certains insectes utiles à l'équilibre et à la bonne conduite du jardin. Mais je dois reconnaître que manger des produits de qualité présente un certain coût et qu'il ne faut pas non plus verser dans une forme d'intégrisme du "tout bio". Même s'il s'avère difficile d'être systématiquement attentif – on ne peut pas avoir l'œil partout -, il me semble par exemple aberrant d'acheter un produit bio importé de Chine, lequel possède forcément une empreinte écologique considérable. Ainsi j'ai été sidéré de rencontrer ce type de produits « made in China » dans un magasin bio l'autre jour. Il y a un

juste milieu à trouver. Et puis il y a des aliments chimiques qui sont bien agréables à manger. Non, je plaisante.

Pour en revenir à votre travail d'écrivain, comment écrivez-vous, c'est-à-dire, comment se fait l'élaboration d'un roman ? Avez-vous une astreinte régulière ?

Je pense que le travail d'écriture est impossible sans une certaine rigueur. Il faut dans un premier temps se concentrer puis s'atteler à la tâche. Écrire nécessite du temps, surtout lorsque l'on se soucie du style et de son adéquation avec le sujet et les personnages. C'est un travail qui requiert une grande patience, qui s'inscrit dans le prolongement d'une réflexion menée en amont, y compris dans une forme inconsciente.

Dans ce travail de maturation, les images s'impriment dans notre cerveau sans que l'on en soupçonne, dans un premier temps, ni l'intérêt, ni la portée. Puis, d'un coup, elles sont l'évidence même et, telles une pièce de puzzle, viennent s'imbriquer parfaitement dans le canevas du texte que vous êtes en train d'écrire. L'écriture, c'est d'abord la vie, l'enrichissement de la vie dont la matière peut venir nourrir par la suite votre travail. Mais cette nécessité de la matière ne doit pas prendre la tournure d'une chasse aux papillons : il ne s'agit pas de traquer la bonne idée ou de n'observer les gens que pour dénicher ceux qui feraient un bon personnage. Il convient plutôt d'être réceptif aux êtres, aux lieux, à toutes ces choses qui viendront, peut-être, à un moment donné, enrichir l'écriture. Ce processus renferme quelque chose de mystérieux, de magique.

Bien évidemment, certaines choses sont réalisées à des fins utiles. Par exemple, tout récemment, je me suis rendu dans les Pyrénées pour accompagner un apiculteur dans les transhumances des abeilles d'automne et, ce, en vue d'un roman. C'est l'une des parties les plus intéressantes de ce travail car, par la suite, on passe de longues heures devant son ordinateur, ce qui peut s'avérer être très ingrat. Il y a des jours où vous écrivez avec beaucoup d'allant et un certain contentement et d'autres où, à l'inverse, vous n'allez pondre que cinq lignes. Vous me direz que cela fait toujours cinq lignes de plus, l'essentiel est là. Certes. Cela ne doit pas nous faire oublier qu'il s'agit avant tout d'un travail lent dont la patience est l'un des piliers.

Quand décidez-vous que c'est fini ?

Je me laisse guider par mon intuition. A un moment donné, une chose se termine par la logique même du récit. Les personnages sont arrivés au bout de quelque chose. Il faut alors trouver la manière de les extraire du cadre, d'orchestrer leur sortie avant que, comme au théâtre, le rideau ne tombe.