



## CROQUER À PLEINE DENTS !

---

Anaïs Favre

# CROQUER À PLEINE DENTS !

---

Anaïs Favre

## **Mémoire de projet**

Dans le cadre du Diplôme Supérieur en Arts Appliqués InSitu Lab,  
option design d'espace

Sous la direction de  
Michel Volmer et Jean Obrecht

Le Corbusier  
Illkirch Graffenstaden  
2019

**«Croquer à pleine dents !»**  
est édité par **Anaïs Favre**  
& **La Papeterie du Boulevard,**  
8 rue Fritz Kriener, Strasbourg



## NOTES DE DÉGUSTATION

---

Quelques précisions...

Ce mémoire suit une  
recette simple qui consiste  
à proposer deux mises en  
pages différentes, offrant une  
expérimentation plus singulière:  
une simple et une renversante.

**Bon appétit !**



## AVANT-PROPOS

---

### L'HEURE DE DÉGUSTER

Samedi. **11h30**. Yeux clos. Difficile de les décoller. Silence assourdissant. Ma tête cogne. Mon ventre crie famine. Je les ouvre, petit à petit. Lumière qui me brûle la rétine. Qu'est ce que j'ai encore fait hier. La question se pose. Moment d'hésitation. Je tente de sortir du lit. Ma tête tourne, si vite que je retombe instantanément. Retour en arrière.

Vendredi. **12h**. L'heure du déjeuner. Le meilleur moment de la journée. J'adore tester de nouveaux lieux avec des expériences variées. La cuisine est pour moi un moyen d'apprécier et de déguster de nouveaux mets, de manières différentes. Je décide de m'intéresser à un nouveau lieu, éphémère, plaisant et accueillant : Le quai des Bateliers, devenu un espace piétonnier, où déambulent à longueur de journée, piétons et vélos. Croiser, décroiser dans un joyeux mélange d'éclats de voix et de démarches rapides. Entre touristes, habitants, familles, personnes pressées ou qui découvrent la ville. Boire un verre au bord de l'eau, pique-niquer sur les quais. Se rapprocher, se retrouver, partager.

**13h30**. Le temps de sortir du bureau, je fus prise de cours, encore un dossier à classer. Ça y est, enfin dehors. Venons-en au but. Je retrouve mes collègues. Il est temps d'aller enfin tester ce nouveau petit atelier installé sur les quais. Installation colorée qui connote parfaitement avec l'ambiance des bâtiments typiques strasbourgeois. Bouffée d'air, klaxons qui s'interrompent, nous traversons le passage piéton pour rejoindre la place du Corbeau. Comme des enfants, nous jouons à une partie de cache cache impromptue avec cet espace, au milieu des rues de la « Krutenau piétonne », il s'agit de trouver ce lieu.

**14h**. Ça y est. Ça y est, ce surprenant atelier est devant nous. Il se déploie et s'étend comme une chenille au milieu du passage. La faim nous tiraille. Nos ventres commencent à gargouiller. Il est temps d'en apprendre un peu plus. Comment cela fonctionne-t-il ? Nous nous approchons.



Une notice explicative est là pour permettre de comprendre la totalité de l'expérience. Simple, efficace et innovante. Un véritable banquet humain et gustatif se construit autour de ce projet. **14h30.** Enchaînons, commençons ! Thème : le chou. Le chou sous toutes ses formes. Du champ à l'assiette. Le but : le découvrir, le voir, le valoriser, le travailler, le transformer, le déguster, l'apprécier et le partager. Arriver à proposer tout cela dans la rue pour amener à la rencontre et à la discussion. Valoriser un produit et le rendre attrayant par le biais d'une installation urbaine surprenante.

**15h.** Il serait temps de manger. J'aime découvrir, et je prends le temps de le faire. J'aime les expériences culinaires, goûteuses et légères. Débutons. Mise en place d'un marché. D'où proviennent les choux et quelle est leur histoire. Des choux colorés et des variétés étonnantes. Intrigant. Une expérience immersive. En fond, des voix, un certain dialecte alsacien, un retour aux sources et aux langages d'antan. Enchaînement. Choix d'un chou. Le travailler. Le transformer. Le cuisinier guide et nous apprend les gestes et les recettes possibles. Terminer. Banquet installé. Une rencontre d'inconnus autour d'un repas. Manger : ce qui nous lie tous. Amener à la discussion et découvrir les autres pour mieux se découvrir.

**17h.** Une expérience totalement immersive. J'ai été immergée dans ce nouveau principe d'appréhension et de dégustation. Y retourner. J'espère le faire rapidement. Retour à ma vie si active, je me retrouve embarquée pour aller dans un bar. La soirée sera longue. Encore un réveil compliqué qui se profile à l'horizon.



## SOMMAIRE

---

PRÉCISIONS	
NOTES DE DÉGUSTATION	3
MISE EN BOUCHE	
AVANT-PROPOS	5
INGRÉDIENTS	
SOMMAIRE	9
ENTRÉE	
INTRODUCTION	11
ENTRÉE EN MATIÈRE	
SE METTRE AUX FOURNEAUX	13
ENTRÉE EN MATIÈRE DANS L'UNIVERS DU REPAS	
UNE SCÉNOGRAPHIE DU REPAS	15
RITES ET PRATIQUES	17
DRESSER LA TABLE	21
DÉGUSTER AUTREMENT	27

PLAT	
LES PIEDS DANS LE PLAT	31
QUAND LE GOÛT SE PARTAGE	
LE REPAS À PARTAGER	33
DU CHAMPS À L'ASSIETTE	37
1.2.3 TRANSMISSION	45
FROMAGES	
RAVIVER LES PAPILLES	49
TERMINER PAR UNE DÉGUSTATION DANS LA RUE	
LE REPAS S'INVITE DANS LA RUE	51
CUISINE DE RUE / RUE DE CUISINE	55
EXPÉRIENCES URBAINES	59
DESSERT	
CONCLUSION	63
À DÉGUSTER	
VERS LE PROJET	65
MINIARDISÉS	
BIBLIOGRAPHIE	69
TENDRESSES ET CHOCOLATS	73

## INTRODUCTION

---

*"La nourriture est l'un des seuls véritables sujets universels. [...] Un repas est souvent l'occasion de rencontres, et c'est souvent autour d'une table que nous échangeons nos idées. La nourriture possède cet incroyable pouvoir de cohésion, elle devrait à ce titre être traitée avec le même respect et la même profondeur que l'art, le design, la musique et le cinéma."*

1. LANE David, fondateur et rédacteur en chef du magazine *The Gourmand*, Londres, Lane & Associates Ltd, 2011

La nourriture ou la grande tendance du moment, le monde est à la "food", à tous les coins de rues, sur tous les réseaux, sujet universel, il suscite toutes les attentions. Entre chaque émission de cuisine et de nouveaux restaurants de grands chefs, entre la gastronomie et la tendance "healthy" du moment, on s'agit pour trouver la perle rare, celle qui ravira nos papilles et fera frétiler nos palais. Le sujet est dans toutes les bouches, haut en couleurs et en goût.

C'est ici que commence mon histoire avec la nourriture, celle qui croustille, celle qui fond, celle qui emplit nos narines, celle qui mêle et entremêle tous les sens. C'est le plat de grand-mère, un dimanche midi en famille, c'est le ragoût qui cuit dans la cocotte, c'est la choucroute dégustée dans un restaurant typiquement alsacien. C'est la gastronomie et le food truck, le petit maraîcher et le grand marché. C'est aller "planter des choux à la mode de chez nous" comme dans la compline.

2. Le terme "chou", qui vient du latin *caulis*, est apparu dans la langue française au XII<sup>e</sup> siècle. On a désigné le chou pommé de "caboche", puis de "cabus", mots empruntés à l'italien qui veulent dire "à grosse tête".

Les choux<sup>2</sup>, parlons-en, un patrimoine alsacien, un grand nom de la choucroute. Longtemps légume du peuple, le chou n'est plus à la mode, il est aujourd'hui boudé et la plupart des consommateurs, même de légumes, ne courent pas après. "Le chou, ça pue", "C'est pas bon", "On m'a dit que ça faisait péter"<sup>3</sup>. Pourtant, le chou révèle de nombreuses surprises. A goûter, pour soigner, des expressions à foison, on l'utilise dans toutes les directions. Ce légume aux nombreuses propriétés<sup>4</sup> pourrait-il revenir à la mode par le biais de la rue ? La rue, lieu de rencontres aussi bien fortuites qu'anticipées.

3. Verbatims d'usagers recueillis lors d'un questionnement sur le chou

4. Diminue le risques de maladies cardiovasculaires, source de fer, source de vitamine, les feuilles de chou apaisent les douleurs articulaires.

Manger dans la rue se résume souvent à avaler rapidement un aliment en posture debout, pris entre les flots discontinus des piétons et celui des automobiles. Hormis la terrasse de cafés, rien n'invite aujourd'hui à s'arrêter dans la rue pour se restaurer seul ou à plusieurs, se poser et prendre le temps. Cette réalité repose sur une représentation fonctionnaliste de l'espace

public, exclusivement dédiée à la gestion des flux, d'individus et de marchandises.

Depuis la sédentarisation, les repas sont ancrés sur un fondement de rassemblement, lié à la réalité familiale mais tend néanmoins à se perdre. Sous ce constat, les enjeux sont d'essayer de prendre le temps de partager un repas mais comment ne pas se contraindre à cette rapidité urbaine devenue commune aux usagers ? Où est passé le temps dédié aux repas ? Le repas de plaisir ? Le repas partagé ? Les modes de consommations rapides ont pris le pas sur les longs repas. Cette culture du repas a aujourd'hui évolué : on constate la mise en place de nouveaux modes de repas avec les apéritifs dînatoires, les brunchs, les événements culinaires. Ces repas résultent essentiellement des temps de "pause" : fin de journée, week-ends, vacances. Le repas du midi est quand à lui expédié, dans un rythme effréné où il s'agit d'organiser au maximum son temps de travail. La rue, lieu de passage mais surtout de partage devrait permettre de recréer ces moments collectifs où il est temps de prendre son temps.

Nous pouvons donc nous demander comment le designer d'espace peut-il mettre "en appétit la rue" ? Comment le designer d'espace peut-il redonner de la qualité à l'espace public et de la valeur au temps collectif ? Et par quels moyens peut-il revaloriser un produit du patrimoine culinaire alsacien ?

Pour cela, il faut d'abord comprendre comment le repas a évolué dans notre société. Autour des rites et des habitudes qui le caractérisent, celui-ci s'inscrit toujours dans le même principe, celui de prendre le temps de s'arrêter, de découvrir ou redécouvrir, de partager et de manger. Autour d'une table, nous pouvons partager des émotions, des idées, des souvenirs ... un repas. Dans la rue, la commensalité<sup>5</sup> tient une place essentielle qu'il s'agit d'allier avec l'univers propre aux rites du repas et d'en découvrir ses limites.

Par ce choix de travailler sur l'espace et le gustatif, la sensorialité et la découverte, j'ai pris le chemin du plaisir, le plaisir de cuisiner et de partager, d'engendrer un intérêt, de donner du goût au chou et l'envie de le déguster, et surtout, que l'on en redemande !

5. Subst.f.  
Désigne le fait humain de partager le repas avec un ou plusieurs hôtes habituels.

ENTRÉE EN MATIÈRE

## SE METTRE AUX FOURNEAUX

---

ENTRÉE EN MATIÈRE DANS L'UNIVERS DU REPAS



## UNE SCÉNOGRAPHIE DU REPAS<sup>6</sup>

---

6. N.m (de l'ancien français *past*, du latin *pastus* nourriture et influencé par *repaître*).  
Ration, quantité d'aliments pris en une fois, selon un rythme régulier.  
Action de se nourrir en absorbant cette ration.  
Ensemble de plats servis selon les usages à telle heure ou pour une circonstance particulière.

7. LABIDE Elise, *La cérémonie*, Salon du chocolat professionnel, Paris, 2009

Ouverture du rideau. *La cérémonie*<sup>7</sup> est une mise en scène en quatre actes dessinée par la designer Élise Labide. Sur la table, un plan de travail blanc, supportant quatre outils et un cube de chocolat de vingt millimètres de côté. Ce chocolat, le visiteur va le préparer, le cuisiner, le magnifier, pour terminer par une dégustation intense. Les outils, un à un, entrent en scène, ils parcourent l'assiette, semblent danser autour d'un objet aussi simple qu'un morceau de chocolat. Une mèche de douze millimètres s'avance et creuse une tranchée à mi-hauteur dans l'aliment. Les copeaux sont recueillis et placés dans la coupelle prévue à cet effet. Un bouchon de chocolat est ensuite embouti à la massette, qui émet enfin, une pluie de cacao au dessus de cette sculpture.

La dégustation peut alors avoir lieu.

Cette cérémonie rend ainsi hommage à celle pratiquée au Japon autour du thé. L'ustensile joue un rôle majeur dans la lente confection du met. Ce projet, introduit la notion de gestuelle dans l'acte de manger tout en plaçant l'outil dans un rôle de "scénographe".

En effet, de la préparation à la dégustation toute une chorégraphie est mise en place.

Les codes de politesse que l'on ne cesse de nous répéter depuis que l'on est enfant sont alors mis en pratique.

Par des codes de savoir-vivre, on démontre qui on est, d'où l'on vient, s'autorisant ou non à manger tel ou tel type d'aliment, à s'asseoir de telle ou telle manière. La nourriture et l'acte de manger induisent une culture, une religion, ou une philosophie.





## RITES<sup>8</sup> ET PRATIQUES

---

8. N.m (du latin ritus)  
Action accomplie  
conformément à des règles et  
faisant partie d'un cérémonial  
Manière d'agir propre à un  
groupe social ou à quelqu'un,  
qui obéit à une règle, revêt un  
caractère invariable

9. Claude Fischler est un  
sociologue français né  
en 1947 et spécialiste de  
l'alimentation humaine.

10. FISCHLER Claude  
*L'Homnivore*, Paris,  
Odile Jacob, 1990

11. Aïvanhov Omraam  
Mikhaël, (1900-1986), est un  
philosophe et pédagogue  
d'origine bulgare. En maître  
spirituel, il a exploré la nature  
humaine dans toutes ses  
dimensions : individuelles,  
familiales, sociales,  
planétaires.

12. Le corps physique est  
un corps des expériences :  
un véhicule de l'âme pour  
venir expérimenter les  
événements de la vie.

13. Jean-François piège est  
un chef cuisinier français.  
Il écrit *Manifeste, L'art de  
manger*, en 2013.  
"En échange de mon  
hospitalité, les convives  
m'accordent leur confiance  
dans ma capacité à leur  
donner à manger. Car avaler  
un aliment n'est pas un acte  
innocent. Les mères et les  
grands-mères, pour ne pas  
citer qu'elles, préparaient  
nos repas pour répondre au  
besoin vital qu'est celui

Il y a des gourmands et des indifférents, des goinfres et des ascètes ; mais de façon plus ou moins abondante, plus ou moins recherchée, tout le monde se nourrit.

L'acte de se nourrir est un phénomène de société, un acte qui engendre un rapport intime, et des comportements en apparence très ordinaires, répétés plusieurs fois par jour par les populations du monde entier cependant selon des modalités parfois complexes, et diversifiées, liées aux profondes différences culturelles et civilisationnelles. Cet acte primitif est fondamental à notre existence. C'est un besoin primaire qui doit être comblé pour que l'évolution puisse s'effectuer correctement. Claude Fischler<sup>9</sup> le souligne dans *L'Homnivore*<sup>10</sup>, il existe un paradoxe pour l'homme puisque se nourrir répond à un besoin biologique nécessaire vital, commun à tous, essayant de répondre à l'exigence anthropologique "je dois me nourrir" mais, de façon culturelle, l'homme ne "se nourrit" pas de la même manière, selon son groupe social, son pays, son époque, il existe plusieurs manières de "se nourrir". Ces multiples façons se révèlent propres à l'homme, celui-ci a un réel rapport au corps, "se nourrir" relève du choix, ce qui le distingue de l'animal.

Se nourrir relève d'un acte à but de satisfaction, qui prend plusieurs aspects selon l'individu, appréciant tout autant le repas traditionnel que le repas pris "sur le pouce". L'acte de se nourrir renvoie d'abord au besoin physiologique, lequel s'exprime dans la faim ; il se complique toutefois de ce qu'il est, le plus souvent, lié à des habitudes sociales, et à leurs découpages temporels, qui s'effectuent indépendamment du besoin véritablement éprouvé. De cela, nous pouvons comprendre que la satisfaction sociale relève du savoir manger. Nous devons garder un part de sociable, car ce sont les codes autour de la table qui permettent d'acquérir une pratique satisfaisante du repas, en participant à la satiété du corps et de l'esprit. Tout comme le cite Omraam Mikhaël Aïvanhov<sup>11</sup>, «*La vie quotidienne est faite d'une suite d'actes que la majorité des humains ont l'habitude de considérer comme très ordinaires. [...] Considérer que nous mangeons pour nourrir seulement notre corps physique<sup>12</sup> est une erreur; nous mangeons pour nourrir aussi notre coeur, notre intellect, notre âme et notre esprit.*», nous avons besoin d'une nourriture "intérieure". Nous avons besoin d'estime pour cela, le repas doit satisfaire un corps social ou un individu propre, cherchant

dans les deux cas un moment de partage. Le repas fabrique et entretient du lien social, et, ancré dans une réalité de notre vie quotidienne, il permet de mettre en place des rites de la vie sociale et personnelle.

Comme l'indique Jean-François Piège<sup>13</sup> dans son manifeste, l'acte de manger va au-delà de la simple satisfaction d'un besoin biologique. Il ne s'agit pas simplement de se nourrir, de satisfaire un besoin énergétique mais d'un acte de confiance dans le fait de déguster un repas. L'alimentation est un vecteur d'identité et de communication qui lie et/ou sépare un individu d'un groupe.

Notre culture, ou milieu socioculturel, induit des grandes différences dans notre manière de nous nourrir. Le quatre-heures ne dit pas la même chose que le repas du midi ou l'apéritif. Les événements de la vie (mariages, funérailles, anniversaires, etc.) dévoilent également des choses sur notre manière d'appréhender la nourriture. Certains aliments gagnent en lettre de noblesse : le pain de mie toasté pour le foie gras de Noël n'a pas le même goût que celui avalé avec de la confiture au petit-déjeuner.

Lévi-Strauss<sup>14</sup> indique que la cuisine est *“un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est ...”* comme étant *“un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure”<sup>15</sup>*, démontrant que la forme du repas est propre à une culture induisant des codes et des rites qui lui sont propres.

L'acte de se nourrir est très souvent structuré par des horaires et des modes de consommations très précis selon notre culture. De ce fait, en 2010, l'Unesco décidait de classer le «repas gastronomique des Français» comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Moment festif par excellence, occasion pour les familles et les amis de se rassembler, le repas est, en France, un moment convivial qui a lieu à heures fixes. Il se compose de trois repas par jour comprenant le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Cette action du repas permet plus qu'un sentiment de satiété, il est un acteur dans notre vie sociale. C'est d'ailleurs autour de la table que dès notre plus jeune âge nous assimilons les codes de la vie en société. Le repas est un véritable acte de commensalité, intégrant des rituels de convivialité et permettant des échanges.

de s'alimenter, d'ingérer une combinaison d'acides aminés pour subsister. A l'issue de l'inéluctable processus d'ingestion – les aliments devenant une part intégrante de notre corps – l'être humain se trouve modifié dans sa composition, tant physiquement que psychologiquement. Ce processus, lourd de significations, impose une relation de confiance. En famille, celle-ci est donnée d'emblée.”

14. Lévi-Strauss Claude (1908-2009), est un anthropologue et ethnologue français qui a exercé une influence majeure à l'échelle internationale sur les sciences humaines et sociales dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

15. LÉVI-STRAUSS Claude, *L'origine des manières de table*, Mythologiques 3, Plon, 1968

## SE METTRE AUX FOURNEAUX

16. Prononcez Chtoub

17. Prononcez Carelofe

Stub , Musée Alsacien,  
Strasbourg

18. Le chou est un des rares légumes à non seulement ne pas souffrir du froid, mais à en profiter. Dans les campagnes, le chou a toujours été l'assurance d'avoir de quoi manger pendant les longs mois d'hiver. Celui-ci était bien meilleurs lorsqu'ils étaient accompagnés de graisse : bout de lard dans la soupe ou morceau de salé dans la potée. De plus, cette plante garde ses feuilles vertes qui représentent un symbole de vitalité. Le chou planté généralement à la fin de l'hiver, époque privilégiée des mariages et récolté neuf mois plus tard, à la fin de l'automne, coïncidait avec l'arrivée des premiers enfants nés : c'est pourquoi l'expression on a "reçu un enfant aux choux" perdure en Alsace, tout comme celle des "garçons qui naissent dans les choux".

"Faire la cuisine" est l'ensemble des techniques de préparation des aliments, en vue de leur consommation par les êtres humains. Elle est diverse à travers le monde, fruits des ressources naturelles locales, mais aussi de la culture et des croyances.

Chaque peuple, nation ou civilisation a développé des traditions, à partir des ressources naturelles locales, chaque région a une symbolique qui lui est propre : une âme, qu'elle traduit à sa façon dans son habitat, ses coutumes, sa cuisine.

Par exemple, l'Alsace, pays du bien-vivre, inscrit une part importante de son patrimoine dans une pièce et un mode de restauration symbolique à cette région : La Stub<sup>16</sup>.



Cette pièce traditionnelle des maisons médiévales alsaciennes se composait d'un intérieur en bois, de mobilier alsacien et des plats typiques de la région mitonnés dans le Kachelofe<sup>17</sup>, imposant poêle alsacien recouvert de faïence. Seule pièce chauffée en hiver, elle apportait un doux mélange de chaleur, de bien-être et de convivialité.

Aujourd'hui, on continue de faire vivre ce rituel alsacien dans des restaurants, gîtes mettant à l'honneur une atmosphère authentique oubliée. Mon projet a pour but de revaloriser le patrimoine culinaire alsacien par les rites, lieux et produits qui sont propres et construisent l'âme de la région d'Alsace.

Dans une telle région, la tradition culinaire est bien connue: la choucroute, avec un élément essentiel : le chou<sup>18</sup>.

Pour l'auteur Henri Leclerc : *"Les choux m'ont toujours fait penser à ces familles nombreuses où l'on voit représentés les types les plus variés de l'humanité. Il en est de géants et de nains, de ventrus comme des financiers et de grêles comme des poètes incompris ; certains s'adonnent de frisures aux boucles robustes, d'autres ont la calvitie des vieux savants [...]"* Une manière plus amusante de décrire ce produit.



## SE METTRE AUX FOURNEAUX

19. Extrait du journal sur  
France 2 datant 3 Juillet 2018

A Strasbourg, par exemple, la Maison Kammerzell, comme beaucoup de restaurants réputés allant de la cathédrale à la Petite France, a fait de ce plat sa spécialité.

*«La choucroute, c'est uniquement la garniture, précise le chef. Le chou, c'est le légume. Si on l'accommode, ça va être une choucroute garnie<sup>19</sup>.»*

Le chou représente un fort patrimoine culinaire alsacien qu'il est essentiel d'utiliser comme élément fédérateur de mon projet en tant que source d'inspiration, de création et surtout de dégustation.

Lorsque nous rentrons dans un processus de repas, il s'agit d'abord de cuisiner, de proposer un repas, de dresser la table, pour enfin permettre de "passer à table".



Représentation de la Maison Kammerzell à Strasbourg en 1900

## DRESSER LA TABLE

---

Manger. Ce verbe correspond à l'action de mâcher et avaler un aliment, par coutume, nous mangeons autour d'une table, même si cette habitude se perd. Le repas passe par de nombreux symboles, et est représenté par des objets et nous accordons une relation particulière à la table et à ses contenants.

20. FLAUBERT Gustave,  
Voyages, Tome 1, Paris,  
Les Belles Lettres, 1948

*"Le ciel était bleu, tout souriait, je sortais de table, j'étais heureux"<sup>20</sup>*

21. Extrait tiré de Manger, du  
philosophe Michel PUECH,  
Le Pommier, 2012

La cuisine ou la salle à manger sont des lieux qui marquent nos esprits, notamment dans la maison familiale où l'on trouve la table, table du repas où chacun a sa place.

Le très célèbre "*À table!*" fonctionne comme le générique d'une série télévisée ; "entrée en scène des personnages, le petit dernier toujours affamé, les parents plus ou moins occupés et soucieux, les grands ados toujours un peu en retard mais pas trop non plus. Puis le scénario suit toujours le même schéma : entrée (comme le meurtre de la pauvre victime innocente), plat de résistance (c'est du sérieux, l'enquête n'est pas simple, on est au cœur de l'épisode) et dessert (le coupable est arrêté, ça fait bien plaisir et on comprend que c'est la fin de l'épisode)."<sup>21</sup>

On s'assoit à table et on ne la quitte pas avant la fin du repas.

22. DE ROTHSCHILD Nadine,  
Le bonheur de séduire, l'art  
de réussir, Le savoir-vivre du  
XXI<sup>e</sup> siècle,  
Robert Laffont, 2001

La table est le signe symbolique du repas et un lieu de représentation. Par des codes de savoir-vivre, on démontre qui on est, d'où l'on vient, s'autorisant ou non à manger tel ou tel type d'aliment, à s'asseoir de telle ou telle manière. Par exemple, lorsque l'on participe à un dîner, il y a certaines règles à respecter sous peine d'embarrasser le maître ou la maîtresse de maison. Et cela commence par l'heure d'arrivée. Si vous êtes convié à 19h, il est en effet de bon ton d'arriver avec un peu de retard. On appelle cela le quart d'heure de politesse, qui permet à celui qui reçoit de terminer de se préparer ou de finaliser sa table tranquillement.<sup>22</sup>

La table participe au bon équilibre familial, on y apprend les bonnes manières, on y écoute de longs discours et on prend soin de toujours bien s'y tenir.

## SE METTRE AUX FOURNEAUX

Dans un contexte de transgression des rituels, la designer Charlotte Brocard dans son projet *On ne joue pas à table*<sup>23</sup> choisi de faire de la table son lieu de jeu favori. Elle propose aux convives de "manjouer"<sup>24</sup> en détournant les usages, les tailles des conventionnels ustensiles. La designer fait de ce moment un terrain de jeu permettant de retrouver du plaisir à table, à partager ensemble et créer de nouveaux rituels.  
(cf annexe 1)

23. BROCARD Charlotte,  
*On ne joue pas à table*,  
Paris, 2013

24. Action divertissante et  
nourrissante qui consiste à  
manger et jouer en même  
temps. Il faut jouer pour  
manger et inversement.



Photographie de participants utilisant les couverts courbés



Jeu de table

## ANNEXE 1

### CHARLOTTE BROCARD

ON NE JOUE PAS À TABLE, 2013

Les études de Charlotte Brocard, dans le domaine de la mode et l'environnement à L'ESAA Duperré, ont réveillé l'enfant qui sommeillait en elle. *On ne joue pas à table* est à la fois champ de design expérimental et terrain de jeu.

La designer propose à ses convives de "manjoquer" : des couverts insolites, extra longs, courbés, à double extrémité, des gants qui invitent au partage, des verres siamois pour un cocktail inattendu, des nappes à messages et plein d'autres accessoires extraordinaires.

Avec des objets ludiques sur le thème de la table, et le concept du jeu, elle "bouscule les règles pour réintroduire de l'échange et réinventer l'univers du savoir-vivre".



## SE METTRE AUX FOURNEAUX

25. Plan Culinairé #3 : est-ce qu'on arrêtera un jour de manger à table ?, Septembre 2018, Louie Média

26. Arts associés à la cuisine et à la décoration de l'espace ou du lieu de vie dédiés aux plaisirs gastronomiques ou œnologiques. Ils intègrent la connaissance des mets, des boissons, de la verrerie, de la disposition de la vaisselle ; assiettes, verres, couverts et des convives. Les arts de la table sont les grands témoins des évolutions de notre rapport à l'alimentation.

Aujourd'hui, nous sommes dans l'essor de nouvelles tendances alimentaires qui crée une sorte d'individualisation. On mange de plus en plus rapidement et de plus en plus seul. La table entourée de ses chaises a un rôle important mais tend à disparaître petit à petit de sa fonction primaire laissant place aux plats livrés à domicile. On ne fait plus la cuisine aussi souvent, n'exigeant plus le besoin de partager un plat commun. On mange ailleurs qu'à table, sur un plateau, sur la table basse, dans sa chambre, devant la télévision, au salon. Le podcast Plan Culinairé<sup>25</sup> met en avant la polyvalence de la table aujourd'hui. Les usages de la table, aujourd'hui, sont versatiles : accueillant les repas de manière hebdomadaire, habitée par d'autres objets tels que les nappes et des accessoires. De par ce constat, comment revaloriser le rituel de la table du repas ? Comment les éléments qui la compose permettent de la mettre en avant ?

Les éléments de la table sont souvent dressés de manière mécanique, cela évolue lorsqu'il s'agit d'un repas de fête. Chaque élément est choisi avec soin pour mettre en valeur le repas et sortir du quotidien. Entre les repas quotidiens et les repas de fête, une temporalité s'installe. La table de tous les jours souvent rythmée par des repas rapides, décalés, en solitaire, se peuple et devient le théâtre d'un décor qui se construit autour des arts de la table.<sup>26</sup>

L'art de la table est un domaine particulier du design. Tout en gardant des caractères de savoir-vivre, ou de « savoir-manger », le design considère « les arts » de la table dans une approche globale : le service et le couvert, mais aussi le confort d'assise, le cadre et la dégustation. Ils exploitent tous les moyens mis à disposition pour ce « spectacle ». Le repas est une expérience globale, de tous les instants. La table et ses composants complètent les plats proposés et donnent à voir le milieu, le style, l'univers dans lequel on cherche à nous faire plonger.

Lors de la préparation d'un repas, la gestuelle et les outils utilisés font partie intégrante de la recette. L'un des premiers outils créé par l'Homme était un ustensile de cuisine, pierre taillée permettant de dépecer et de découper un animal afin de le manger.



Aujourd'hui, avec l'arrivée des designers, les ustensiles sont de toute ordre et de toute matière, tout en permettant de préserver le rituel du cuisinier et de son accessoire.

## SE METTRE AUX FOURNEAUX

Pendant un an, Laurent Dupont<sup>27</sup>, passionné de cuisine et de photographie s'est intéressé aux liens qui unissent les chefs et leurs outils, suivant le travail du photographe Walker Evans qui publia dans le New York Times en 1955 une série de photo intitulée *Beauties of the common tool*. Selon les chefs, l'ustensile devient comme une extension du corps, un souvenir ou encore un sublimateur de contenu. (cf annexe 2)

27. DUPONT Laurent,  
*Le prolongement du geste*,  
Paris, Keribus, 2014



Chef Kei Kobayashi et sa pince, photographié dans sa cuisine par le photographe culinaire Laurent Dupont de l'Agence FHMT Photo

## ANNEXE 2

### LAURENT DUPONT

LE PROLONGEMENT DU GESTE, 2014

Le livre de Laurent Dupont est composée de photographies en noir et blanc dressant le portrait des chefs et de leur outils fétiche.

Restranscription de verbatims de deux chefs.



#### **Christophe Aribert** (chef cuisinier français) et l'économiste :

"Le fait d'éplucher est souvent dénigré, cela peut paraître ingrat, mais la simplicité du geste et le contact avec le produit en font toute sa noblesse. [...] L'outil prend vie par la main qui l'utilise. Il en est son prolongement. Il faut tout à la fois être léger, rapide, précis et concentré. J'aime ce mouvement.

Je crois que mon économiste trouve au creux de ma main beaucoup de respect et de douceur."



#### **Pierre Jancou** (chef cuisinier français) et la feuille :

"Tous ses objets ont une âme, certains plus que d'autres. Cette feuille est unique, insolite. Elle possède une réelle et vraie personnalité."

## SE METTRE AUX FOURNEAUX

L'ensemble des éléments de la table reste ancré dans des rituels mais tend à évoluer par le travail des designers. Alors comment proposer un nouveau regard sur ce que l'on a toujours eu l'habitude d'utiliser et de manger ? Modifier les codes, déranger les habitudes, afin de poser la véritable question : n'y a-t-il pas d'autres manières de consommer ?

28. BUREAUX Stéphane,  
Exposition Tool's Food,  
Fraich'Attitude, 2007

29. Stéphane Bureaux est un designer produit polyvalent, pionnier du design culinaire avec Marc Bréfilot en 1997. Selon lui, "Il n'y a pas de domaine interdit au design, à condition de proposer des produits porteurs de sens. Le design n'a pas à se spécialiser. Il se nourrit de sa transversalité. "

30. Alexandre GAUTHIER est un chef cuisinier français, propriétaire du restaurant la Grenouillère dans le Pas-de-Calais. Il participe à de nombreux festivals et colloques en France et à l'étranger, où il présente sa cuisine

L'exposition *Tool's Food*<sup>28</sup>, organisée par le designer Stéphane Bureaux<sup>29</sup> met la lumière sur ce lien entre design et cuisine, sur un travail de dessin d'ustensile, mais également sur l'aliment lui-même. Les *Enlégumineuses* est un projet élaboré avec le cuisinier Alexandre Gauthier<sup>30</sup>. En ressort *La carotte rappeuse* et *la collec'* deux plats visant à placer le légume non plus comme un accompagnement, mais comme plat principal. L'aliment devient alors un véritable outil de table, un ustensile comestible, par une simple adaptation d'ustensile d'ébéniste à la cuisine.

(cf annexe 3)



Photographie du projet *La Collec'*

La carotte "rappeuse" : Usinée comme un morceau de bois sur une machine outil, elle se veut aussi joylie qu'utile en cuillère à saucer et à manger.

«La coleco»: cette ludothèque à tremper dans différents condiments, s'est construite dans l'atelier du designer qui a passé radis verts, carottes jaunes, navets blancs et betteraves rouges au calibre des fraiseuses, tours à métaux et autres machines ésofériques.

«Cantonné dans son rôle d'accompagnement, le légume tient dans ce projet le rôle d'acteur. Instrumentalisée, en référence à la bêche qui le déracine, la carotte rappeuse, sillonnée comme un sillon de potager, évidée par un utopique lapin à plus d'un tour, remplace le couvert.

Le designer repense une nutrition Lego, un végétalMécano, des primeurs à collection, non pas pour le bac du frigo mais à mettre dans le chaud de l'action. De cette nature démontée avant d'avoir monté, le sujet devient objet. Usinés pour une esthétique précisément anti nature, voilà les aliments mis à contribution.

Dans un plat récréatif, le mangeur joue, le joueur mange. Les machines outils industrielles façonnent un outillage alimentaire à leur image. Le cuisinier réinvente, s'efface et s'imprime tout à la fois derrière son plat qui, le temps de quelques bouchées, ne sera plus que perceptions. Le designer leur a planté un nouveau cadre, poussant la façon de goûter en confondant le sens.»

Citation de Stéphane Bureaux



Pour mon projet, il s'agit de revaloriser un patrimoine culinaire alsacien et lui redonner sa place.



Le chou est le légume phare de la choucroute, une institution, qui appartient de longue date au patrimoine culinaire alsacien. La choucroute fait partie des nourritures à consistance un peu molle, et, de plus, vaguement filandreuse, que le langage populaire associe à la misère physique ou morale. La choucroute<sup>31</sup> est faite de choux coupés menus et macérés, si les anciens préparaient eux-mêmes la choucroute, de nos jours, elle est souvent achetée déjà cuisinée. Cependant, elle était et est encore, fabriquée de façon ménagère dans l'Est de la France, en Allemagne, en Autriche, etc.

31. Ce mode de préparation du chou viendrait de Chine, où, selon la légende, il aurait été inventé au III<sup>e</sup> siècle par les constructeurs de la Grande Muraille pour résister au froid. En France, les premières références à la cuisson du chou ainsi préparé datent du XV<sup>e</sup> siècle, des textes du XVI<sup>e</sup> siècle en attestent la présence à la table des monastères. Au XVII<sup>e</sup> siècle, on le trouve sous l'amusant nom de "Kompost Krut" (chou compost), et au siècle suivant il se généralise en Alsace et dans une partie de la Lorraine.

32. Indication géographique protégée

Pour réaliser ce mode de préparation du chou, il faut s'équiper de nombreux ustensiles spécifiques : couteau à choux, râpe à choucroute, jarre à choucroute. Il existait en Alsace et en Lorraine des "coupeurs de choucroute" qui allaient de maison en maison avec leur matériel. Depuis le 3 Juillet 2018, la choucroute alsacienne est protégée par l'IGP<sup>32</sup>.

Cette tradition régionale valorise un savoir-faire ancestral et spécifique à l'Alsace avec son importance à l'heure où le consommateur aspire à plus de qualité et à des signes d'authenticité.

## DÉGUSTER AUTREMENT

Ça croque, ça fond, ça colle aux dents et ça ravit les papilles.

Mais avant même d'éveiller le goût, la cuisine stimule la vue par des lignes, des textures et des couleurs, l'odorat par des parfums des plus appétissants, le toucher par la douceur d'une pâte à choux prise entre les doigts afin d'amener à sa bouche un éclair au chocolat. Puis, première bouchée, et c'est l'explosion des saveurs, la compilation parfaite de la douceur, de l'amertume et du sucré parfaitement dosé. L'ouïe rentre enfin en éveil afin de percevoir la symphonie qui se déroule à l'intérieur de la bouche...  
La cuisine, c'est la fusion des cinq sens.

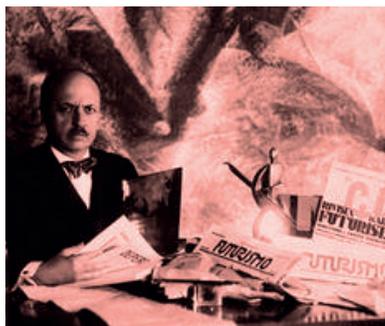
*"Manger, ce n'est pas seulement goûter ce qu'il y a dans l'assiette."*

Cette remarque de Marc Bretilot<sup>33</sup> partage le monde de la restauration en deux camps: les Anciens et les Modernes. Les premiers pensent que la cuisine se résume à une affaire de goût et de papilles, les autres que le repas est aussi un spectacle, une expérience de tous les sens. Avec l'évolution de la société et des modes de vie, nous sommes sans cesse à la recherche de nouveautés et de découvertes dans le monde culinaire.

33. Marc BRETILOT est designer culinaire. Il collabore avec les métiers de bouche pour la création de nouveaux produits. Il est le précurseur du design culinaire avec Stéphane Bureaux. Il organise des événements internationaux autour de la nourriture et réalise des performances aux frontières de l'art contemporains. Il enseigne à l'École supérieure d'art et de design de Reims où il a créé le premier atelier de recherche sur le design culinaire en Europe en 1999 et intervient régulièrement à l'école Française de gastronomie à Paris.

34. En 1909, le poète Filippo Tommaso Marinetti, publie dans le Figaro, le *manifeste du futurisme*, dans lequel il glorifie le monde moderne, la ville, la machine et la vitesse. Bien plus qu'un simple mouvement artistique, le futurisme devient un art de vivre, touchant à tous les domaines artistiques, de la peinture à la sculpture, en passant par la littérature, le cinéma, la photographie, le théâtre... Et même la cuisine.

En 1930, le poète Filippo Tommaso Marinetti<sup>34</sup> publie, le *manifeste de cuisine futuriste*, dans lequel il réinvente le repas en changeant l'ordre des plats, leur forme, et la manière de consommer. Certains plats étaient sculptés afin de développer l'imagination des convives, d'autres ne devaient pas être mangés, ne servant qu'à accompagner l'appétit des invités. Ces repas sont multi sensoriels, mélangeant la vue avec des formes sculptées, et l'odorat avec des serveurs qui venaient vaporiser du parfum sur les personnes attablées.



L'écrivain italien Filippo Tommaso Marinetti posant avec des revues italiennes sur le futurisme. Rue des Archives/Mondadori Portfolio/Rue des Arch

La nourriture devient alors un moyen de créer de nouvelles matières et amène à une réflexion sensorielle autour des aliments et de leur dégustation.

Afin de tester les sens et les appréhensions de ceux-ci, j'ai réalisé une expérience auprès d'usagers aléatoires. Dans un parcours, préalablement défini, des rues de la Krutenau à Strasbourg, et en collaboration avec une autre étudiante (Mylène Legroux), nous avons expérimenté une cartographie sensible intitulée le *Brise Goût*. (cf annexe 4)

L'approche sensorielle intriguait les passants et les amusait, ce qui a permis de récolter de nombreuses réactions. En proposant une découverte du quartier plus axée sur les sens, les usagers prenaient du plaisir à partager et à s'ouvrir face à une proposition moins ancrée dans des codes dit "classiques".

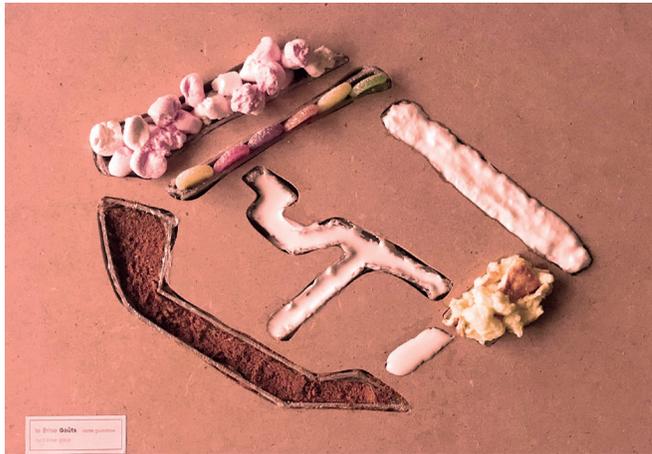


Image du projet *Brise-Goût*

La gastronomie est un art complet, comprenant évidemment le goût, mais aussi la vue qui joue un rôle primordial dans l'appréciation d'un repas. Cependant, la vision n'est plus le sens élémentaire, nos papilles, notre nez, nos doigts et nos oreilles peuvent être vecteurs de bien plus de sensibilité. La mise en scène d'un aliment est un gage de qualité laissant languir le goûteur, et lui permettant de s'évader dans un imaginaire aussi gourmand soit-il.



**La vue** : N.f du verbe voir. Faculté de voir, de percevoir la lumière, les couleurs, les formes, les reliefs. Face à un aliment, la première chose que l'on fait c'est l'observer plus ou moins attentivement afin d'évaluer s'il correspond à nos références habituelles, s'il nous donne envie, s'il nous intéresse ou si on le rejette. La vue influe sur le désir de goûter.

**Le toucher** : Sens par lequel sont reçues les informations sur l'environnement qui sont perçues par contact cutané direct. Lorsque nous touchons un aliment, nous percevons des sensations liées au tactile, qu'il soit gluant, croquant, mou, lisse, granuleux... les textures se sentent et se ressentent. Celles-ci nous permettent de donner des informations sur la consistance de l'aliment. Chaque matière présente des caractéristiques différentes qui jouent sur notre appréciation du met.

**L'ouïe** : N.f. Sens par lequel on perçoit les sons. Lors de la mastication, nous percevons les sensations auditives, qui permettent de déterminer si un aliment est croquant, fondant, liquide. Les sons des aliments façonnent ou éveillent des souvenirs et des goûts.

35. Jean Anthelme Brillat-Savarin, né en 1755 et mort en 1826 est un avocat. Il est l'auteur de nombreux livres sur le droit et l'économie politique. Mais c'est en 1825, deux mois avant sa mort, qu'il publie un ouvrage portant sur sa véritable passion : la gastronomie. *Physiologie du goût*, ou méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes, est certainement son plus grand succès littéraire.

36. BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1997, collection Champs

**L'odorat** : N.m. Sens permettant la perception des odeurs. L'odorat est un sens capable de rappeler des souvenirs et d'engendrer des émotions. L'homme est capable de distinguer jusqu'à 10000 odeurs. Lors de la mastication, des particules alimentaires volatiles s'élevaient dans les fosses nasales et permettent de mieux percevoir la saveur des aliments. Cependant, il est difficile de distinguer une odeur lorsque notre vue est obstruée, il est seulement possible de la classer dans des types de familles : fleurs, viandes, épices, etc. Cela vient du fait que notre mémoire olfactive est très peu stimulée et notre odorat est rarement utilisé en tant qu'outil "analytique".

**Le goût** : N.m. Sens renseignant sur les saveurs et la composition des aliments.

Le goût est le sens qui permet d'identifier les substances chimiques par l'intermédiaire de récepteurs situés sur la langue. Il joue un rôle important dans l'alimentation en permettant d'analyser la saveur des aliments. La perception des goûts est capitale pour se nourrir. Sucré, salé ou umami, le goût est appétissant. Amer et acide, le goût est plus repoussant. Brillat-Savarin<sup>35</sup> a développé des recherches sur les différents sens et particulièrement le goût. Cet auteur mettait en confrontation, en 1825, les odeurs et les goûts, exprimant que ces deux sens n'en formaient qu'un, "*la bouche est le laboratoire des corps tactiles et le nez est la cheminée des gaz émanants des aliments*"<sup>36</sup>. Goût et odorat s'entremêlent pour interpréter les caractéristiques des aliments.

Le rôle du designer est de mettre en scène, de créer une "ambiance comestible" que ce soit par le dessin d'une assiette pour un restaurant, ou un packaging pour une boutique. Les évolutions culturelles influent sur l'image de la gastronomie et des restaurants. Désormais, tout doit être pensé : de l'ambiance du lieu, à la vitrine réfrigérée, de la tenue des vendeurs à la couleur de la carte qu'ils nous proposent. Tout doit s'assortir, se démarquer et faire rêver les gourmands.

Le cuisinier, Paul Pairet<sup>37</sup> a décidé de réinventer la cuisine française en proposant une offre unique à ses convives dans un restaurant singulier et totalement atypique baptisé *Ultraviolet*<sup>38</sup>. Le concept se résume ainsi : une table, dix couverts et une adresse inconnue. Le chef propose une expérience culinaire multisensorielle unique au monde, de la chorégraphie millimétrée des serveurs à la dégustation qui stimule les 5 sens. Pour le chef, *Ultraviolet* est en premier lieu une forme de retour aux sources. Il souhaite s'extraire des contraintes du restaurant qu'il juge "extravagantes". La dégustation est théâtralisée dans une expérience qui plonge dans une immersion sensorielle et culinaire totale. (cf annexe 5)

37. Paul PAIRET né en 1964 est un chef français. Il est le partenaire fondateur et le chef de cuisine des restaurants *Mr & Mrs Bund*, *Ultraviolet* et du *café Polux*, tous situés à Shanghai, en Chine. En 2016, il a été élu meilleur restaurateur au monde. Sa cuisine est souvent qualifiée d'avant-gardiste.

38. PAIRET Paul, *Ultraviolet*, restaurant, Shanghai, 2012



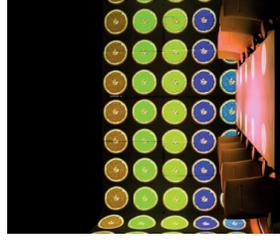
Le travail des sens induit le déroulement d'un repas dans toute sa composition, de manière à ce qu'à la fin, il ne reste plus que des miettes. Le repas est chorégraphié, scénographié, il permet de donner une nouvelle dimension à ces éléments périssables dont le simple but est de finir dans nos estomacs. L'aliment utilisé dans un nouveau contexte permet au consommateur de s'interroger sur sa manière d'ingérer la nourriture. Le designer doit se positionner face à ces enjeux, tout en gardant en tête de communiquer une ambiance gustative vectrice de partage et de convivialité.

Le restaurant se trouve dans un lieu à l'adresse tenue secrète : Le transport se fait dans un van depuis le Bund jusqu'à un lieu de la périphérie de Shanghai dont l'adresse est tenue secrète.

"On a une salle de 10 couverts qui est équipée d'une technologie qui va presque au-delà de ce qu'on a aujourd'hui, des projecteurs, des projecteurs d'odeurs, un ensemble qui est très très développé. On dresse chaque soir 22 plats sur une table et chaque plat est baigné dans une atmosphère qui lui est propre.

Je vais donner un exemple très simple : un plat à base de champignons, on va le mettre dans un contexte d'une forêt. Ce que l'on fait c'est très très simple, c'est primitif et ça permet aux gens de se concentrer beaucoup plus sur l'assiette". Extrait de l'épreuve Top Chef du 6 Mars 2019

Dans son restaurant, Paul Pairet rend un hommage à la table d'hôte comme à la cuisine familiale qui magnifie le produit, dans sa plus simple expression.



PLAT

## LES PIEDS DANS LE PLAT

---

QUAND LE GOÛT SE PARTAGE



## LE REPAS À PARTAGER

---

39. FISCHLER Claude,  
*Les alimentations particulières,  
Mangerons-nous encore  
ensemble demain ?*,  
Odile Jacob, 2013

*"Il est d'usage de dire que l'individualisation globale des pratiques dans les sociétés modernes ou occidentales, se traduit par le fait de manger beaucoup à l'extérieur, et beaucoup plus souvent seul. On remarque aussi que les alimentations particulières, les régimes, les intolérances, les allergies pourraient menacer à termes l'idée même de pouvoir manger ensemble. Tout de même, le repas est encore, et notamment en famille, un lieu nodal, qui mérite d'être regardé de près."<sup>39</sup>*

Tout comme le souligne Claude Fischler la société évolue vers de nouveaux modes de consommations et d'individualisation constant, qui menacent la commensalité, cependant, le repas en famille reste un point essentiel et important.

En effet, manger ensemble est porteur de traditions familiales ou culturelles liées à la nourriture que l'on transmet aux enfants. Les repas en famille augmentent le sentiment d'appartenance et sont le signe d'harmonie et d'équilibre familial qui apporte un sentiment de sécurité. Partager les repas, se réunir lors des repas amène à un rapport sain à la nourriture et à la communication familiale. Il est primordial de préserver la qualité de ces échanges et interactions durant le repas. En dehors du fait que manger est un élément vital, le moment du repas est un acte de socialisation, où l'on désire sortir de l'individualisation de notre quotidien. Nous ne sommes pas seulement attachés au besoin de ne pas déjeuner seul. Nous éprouvons le besoin d'un échange, de convivialité, et de bon goût.

40. LÉVI-STRAUSS Claude,  
*Structures élémentaires de la  
parenté*,  
1949

Dans *Structures élémentaires de la parenté*<sup>40</sup>, Claude Lévi-Strauss invite le lecteur à s'interroger sur la valeur des échanges physiques et verbaux qui peuvent avoir lieu lors d'un repas. Il expose la théorie que la valeur de l'échange en tant qu'action est plus forte et porteuse de sens que l'aliment échangé (dans ce texte, c'est du vin dont il parle).

On peut considérer que les échanges et les dialogues qui ont lieu pendant le repas sont comme une valeur supérieure à ce que l'on mange.

*"Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier, pour nous consoler de leur perte."<sup>41</sup>*

41. BRILLAT-SAVARIN Jean  
Anselme, Op.Cit. p 30

Philosophe, Brillat-Savarin pensait que la gastronomie pouvait empêcher les hommes de s'entredéchirer, se servant de l'art des papilles comme une véritable arme politique. Il aimait passer des heures durant, assis devant un bon repas, observant les débats politiques qui pouvaient éclore autour d'une assiette. Allant même jusqu'à imaginer que les décisions pouvaient être influencées selon l'appréciation d'un plat. En 2013, des chercheurs de l'Université Rutgers ont indiqué, selon eux, que l'important n'est pas seulement le temps passé ensemble ou la nourriture consommée, mais aussi la qualité des interactions entre les membres d'un même cercle.

Le « plaisir de la table » ne passe donc pas simplement par l'appréciation d'un mets. Ce sont les convives avec lesquels nous allons partager un repas, les discussions qui vont naître autour d'un gâteau, qui font la magie de cet instant éphémère. Le philosophe grec, Platon, dans son ouvrage intitulé *Le banquet*<sup>42</sup>, avait bien avant tout le monde saisi l'importance de la gastronomie dans l'échange entre les invités. La nourriture aurait donc le pouvoir de délier les langues peu importe le débat.

42. PLATON,  
*Le Banquet* écrit aux environs de 380 av. J.-C. Il est constitué principalement d'une longue série de discours portant sur la nature et les qualités de l'amour

Auparavant, les bons repas rimaient souvent avec fête qu'elles soient d'ordre religieux ou bien dans le cycle de vie (les baptêmes, les anniversaires, les mariages, les funérailles, Pâques, Noël...). Chacun de ces événements ont des rituels bien ancrés dans les familles et ces habitudes proviennent des héritages géographiques, familiaux, sociaux. Une tradition typiquement provençale très célèbre : les 13 desserts<sup>43</sup> de Noël. Ces fêtes se rapportent très souvent aux actes gastronomiques. Consciente des l'évolution de ces phénomènes, la société française a mis en place de nouveaux événements pour fortifier les groupes, solidariser les familles, avec par exemple les fêtes des vendanges, des moissons, et la fête des voisins. La création de ces événements comble un manque de partage, d'ouverture et de représentations des coutumes locales.

43. Pourquoi treize desserts ? Parce qu'il y a treize convives lors de la Cène : les douze apôtres et le Christ. C'est le dernier repas que Jésus-Christ a pris avec les douze apôtres, la veille de sa crucifixion. Tous ces desserts sont servis en même temps et en abondance sur la table le soir de Noël après «le gros souper» qui précède la messe de minuit. Ils doivent rester trois jours sur la table et tous les convives doivent goûter à chacun de ces desserts.

Aujourd'hui encore, le repas est un vecteur de sociabilité qu'il s'agit d'interpréter comme un outil d'apprentissage par la rencontre, il est l'un des seuls moments de partage, de retrouvailles amicales et familiales.

## LES PIEDS DANS LE PLAT

44. Marije Vogelzang est une designer culinaire hollandaise qui se concentre sur la façon dont les gens conçoivent leurs habitudes et leurs rites alimentaires.

45. VOGELZANG Marije, *Sharing Dinner*, Japon, 2008

L'acte de se nourrir porte de réels échanges propres à une culture, amenant à se socialiser à travers plusieurs notions de partage, d'affections, de convivialité. En d'autres termes, le repas est porteur "d'être ensemble", acte symbolique et essentiel qui motive l'articulation et la création de mon projet.

Innover, rechercher, expérimenter et faire savourer, il s'agit de créer des ambiances de dégustation pour rendre unique le moment du repas tout comme le réalise la designer culinaire Marije Vogelzang<sup>44</sup> avec son projet *Sharing Dinner*<sup>45</sup>.

En 2005, l'agence de design Droog Design aux Pays-Bas lui a demandé de préparer un dîner de Noël. Elle a pensé à Noël comme étant un moment où les gens mangeaient ensemble, pour cela elle a créé une "intervention" où chaque personne est connectée physiquement par le contact avec le tissu et cela crée un sentiment d'égalité car aucun participant ne se connaissait lors de cette participation. La nourriture avait un point central dans ce projet permettant aux participants de la partager entre eux. L'acte de manger est mis en scène pour amener les gens à partager entre eux, à se découvrir par le biais du repas.



Le repas est un vecteur de partage et amène aux échanges, mais comment se crée-t-il ? Quels sont les processus du repas ? Passant de la production à sa transformation jusqu'à l'arrivée dans l'assiette pour sa dégustation.



## DU CHAMP À L'ASSIETTE

---

Aujourd'hui, dans l'alimentation et dans la cuisine, nous sommes à la recherche d'un retour aux valeurs traditionnelles, à l'authenticité, aux bons produits et à la provenance de ceux-ci. La distance entre le consommateur et son alimentation devrait être réduite au maximum dans un besoin de retour aux nécessités primaires de l'alimentation.

De ce fait d'où vient ce que l'on mange ?  
Comment et par qui est-ce cultivé ? Cuisiné ?

Alimentation locale, circuits courts, produits du terroir, produits régionaux. Tous ces termes résultent d'une alimentation basée sur l'agriculture de son territoire.

46. GAUTHIER Alexandre,  
chef cuisinier français

*"Territoire n'est pas terroir, qui est plus associé à la tradition (bière, chicorée, frites...). Le territoire est beaucoup plus ouvert, comprenant la pêche en rivière, la cueillette dans les prairies, le maraîchage, l'élevage, etc."*<sup>46</sup>

47. Lorsqu'il y a plusieurs intermédiaires sur une courte distance géographique entre production et consommation, on parle alors de circuit de proximité

L'alimentation locale, c'est chercher la distance géographique la plus courte possible entre production et consommation et réduire le circuit de commercialisation à aucun ou un seul intermédiaire, ce qu'on appelle le circuit court. Pour mieux manger, connaître les producteurs de sa ville ou sensibiliser les enfants au bien manger, le circuit court<sup>47</sup> est de plus en plus privilégié par les consommateurs français. Les locavores<sup>48</sup> se multiplient.

48. Consommateurs qui prônent une alimentation exclusivement locale

Une alimentation locale varie selon la région et son agriculture : à Paris, les distances d'accès aux producteurs sont plus grandes qu'en Bretagne ou en Rhône-Alpes. Dans certains terroirs comme l'Alsace, un consommateur ou un restaurateur va pouvoir trouver plus facilement sur son territoire des producteurs de choux pour s'approvisionner, sans avoir recours à plusieurs intermédiaires. (cf annexe 6)

Les circuits courts sont de plus en plus sollicités par les consommateurs et les restaurateurs qui préfèrent les producteurs locaux à la grande distribution, et le choix d'un certain «retour aux sources» en consommant davantage de légumes anciens dits oubliés.

*Etoilé.e.s*<sup>49</sup> est un documentaire qui suit pendant un an quatre grands chefs étoilés en quête d'une troisième étoile au guide Michelin. De Madrid, Paris, Tokyo et encore Oslo, pour ces chefs, l'obsession est la même réussir les meilleurs plats en se souciant toujours de la qualité des produits qu'ils travaillent, passant un temps très important à choisir le meilleur. *Etoilé.e.s* est surtout une plongée auprès de passionnés, amoureux de la cuisine, au point d'en faire un art. (cf annexe 7)

49. ALTSCHUL Charlotte et  
BOERO Nicolas,  
*Etoilé.e.s*, documentaire,  
Canal +, 2018



Le chef Yoshihiro Narisawa dans la cuisine de son restaurant Narisawa à Tokyo



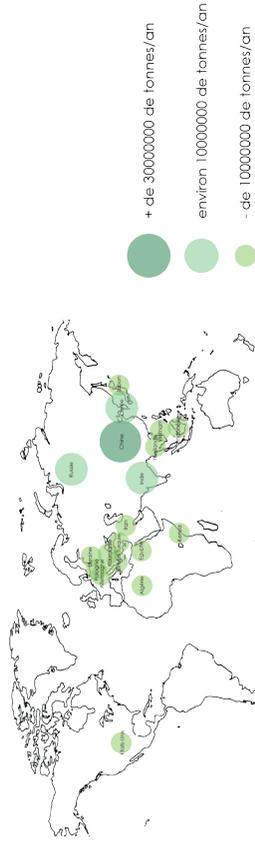
Le chef Sylvestre Wahid dans la cuisine de son restaurant Thoumieux à Paris

## CARTOGRAPHIES DU CHOU

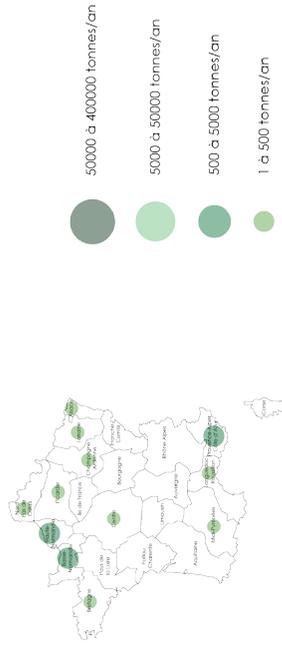
MONDE, FRANCE, ALSACE

Etude de la production de chou dans le monde, en France et en Alsace par le biais de cartographies.

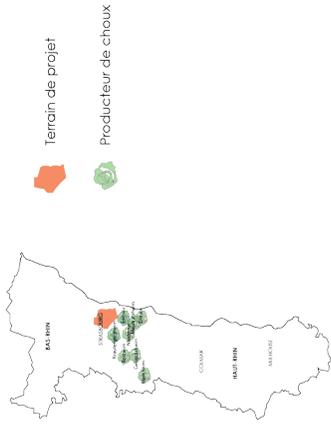
Les productions de chou dans le monde



Les productions de chou à choucroute en France



Les cultures de chou en Alsace



Ce documentaire retrace la quête d'excellence de quatre cuisiniers, de Paris à Tokyo en passant par Madrid et Oslo.

De Sylvestre Wahid à Yoshihiro Narisawa en passant par Maria Marte et Esben Holmboe Bang, certains cherchent à décrocher la lune, eux ont la tête dans les étoiles. Et pas n'importe lesquelles : celles qui sont décernées par le fameux guide Michelin, qui distingue chaque année les meilleures tables du monde.

Les verbatimes retranscrites viennent souligner l'importance de la proximité des chefs avec leurs produits.



**Yoshihiro Narisawa**, Tokyo

« Je pense que les produits ne doivent pas voyager beaucoup donc j'utilise les produits japonais. »

« Nous sommes allés chercher les meilleurs producteurs qui nous livrent tous les matins »

« Ces produits je les regarde, je les contrôle et j'envoie un rapport quotidien à mes fournisseurs. »



**Sylvestre Wahid**, France

« Je ne discute jamais du prix tant que j'ai des produits d'exception qui nous sont proposés »

Le sous-chef : « Rien qu'en le voyant cuisiner, en le voyant travailler, on sait qu'il respecte énormément le produit, par exemple sur la figue, il pense au paysan, au petit producteur qui l'a ramassé. »



**Esben Holmboe Bang**, Norvège

« On n'a pas été les premiers à utiliser des ingrédients Norvégien mais je crois qu'on a été les premiers à faire autant d'efforts »

« Un fermier fait parti de mon restaurant au même titre qu'une serveur, qu'un cuisinier et que moi. »

## LES PIEDS DANS LE PLAT

Tout le monde souhaite savoir d'où vient ce qu'il mange. Les consommateurs ont un réel désir de mieux consommer, connaître la traçabilité de leurs produits et transmettre les valeurs du terroir à leurs enfants.

*“Un producteur local est un producteur qui produit et distribue pour les consommateurs de son territoire. Il y a donc derrière l'alimentation locale une forte volonté de relocaliser la production, l'alimentation mais aussi la distribution, le tout pour favoriser les impacts positifs sur l'environnement et sur l'économie locale”<sup>50</sup>*

50. Le mot de Baudouin Niogret, cofondateur de Via Terroirs

51. Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne : partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme, basé sur un système de distribution de « paniers » composés des produits de la ferme.

Chacun doit pouvoir connaître et privilégier les produits issus de son territoire, en particulier les professionnels de l'alimentation et de la restauration. Diverses solutions existent s'adressant particulièrement aux particuliers : la vente directe à la ferme et sur les marchés, les points de vente collectifs, les AMAP<sup>51</sup>, les livraisons de paniers, les commerces de proximité. Pour les professionnels, c'est leur permettre de développer des liens directs avec les producteurs qui les entourent et d'accéder facilement à une offre locale, directement issues des fermes avoisinantes. Dans ce système de vente, la proximité peut se construire sur la base d'échanges entre producteurs, vendeurs et consommateurs.

Lors de mon atelier #BALANCETONCHOU réalisé au marché d'Andlau j'ai eu l'opportunité de découvrir, rencontrer et discuter avec des producteurs locaux. (cf annexe 8)

De ce fait, dans mon projet, la proximité avec les producteurs locaux et leurs produits est un point essentiel, il ne s'agit pas uniquement de permettre aux usagers de manger mieux, mais également de proposer et de valoriser un produit du territoire et les ressources mis à disposition pour l'obtenir.

Aux alentours de Strasbourg nombreux sont les champs de choux et les petits producteurs inconnus. Aussi, la ville de Strasbourg offre une large palette de restaurants proposant le “chou” au menu.

Cependant, il s'agit de bien comprendre et présenter le potentiel de ce processus du repas dans mon projet : d'où vient le produit, qui le “transforme” pour, dans sa finalité, être déguster.

## ANNEXE 8

# ANALS FAVRE

BALANCE TON CHOU, 2018

Outil de découverte du chou testé sur le marché d'Andlau  
Sous forme d'un jeu de cartes, j'ai demandé aux usagers interrogés de me donner leurs impressions sur une image retravaillée d'une texture de différentes variétés de choux, ne sachant pas ce qui était représenté, j'en ai tiré des réponses variées et intéressantes.

Cet outil m'a surtout permis de lancer la discussion sur le chou et d'en tirer des anecdotes, recettes ou encore des bienfaits de ce légume.

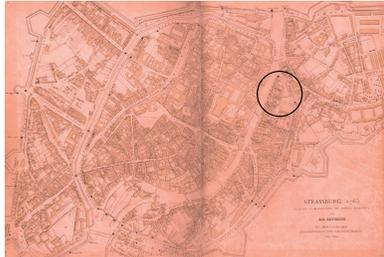
J'ai aussi, durant cette matinée, enregistré des échanges en alsacien entre les usagers.  
Un retour à patrimoine qui perdure dans les villages alsaciens.



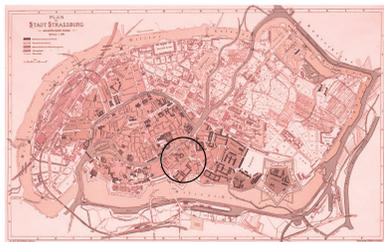
## LES PIEDS DANS LE PLAT

La Krutenau<sup>52</sup>, de par son histoire, est un terrain avec un fort potentiel dans la dynamique de mon projet. En effet, il y a 200 ans de cela, ce quartier était un ancien marécage peu à peu drainer permettant le maraîchage. Depuis, les habitations se sont construites, laissant place à des rues, des places, à investir pour raconter une histoire et pour révéler un passé lié à une culture.

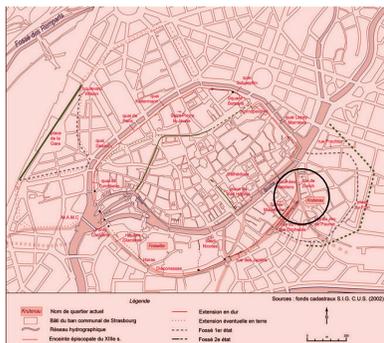
52. vient de l'alsacien Krütenau. Le quartier de la Krutenau se situe dans le Faubourg sud-est de l'ancien Strasbourg. Il était situé en zone humide, d'où son nom qui se termine en "au". On y cultivait principalement le chou, d'où le terme "Krut".



Plan de Strasbourg en 1765



Plan de Strasbourg en 1894



Plan de Strasbourg en 2002

53. Extrait du journal 20 Minutes datant de Juin 2006

«Un petit village dans le paysage strasbourgeois. Sa situation géographique privilégiée, entre le cœur de la ville et les universités de l'Esplanade, en a d'abord fait un quartier maraîcher, militaire puis un peu malfamé. Il est à présent très coté»<sup>53</sup>



Plan de la «Krutenau piétonne» en 2018

## LES PIEDS DANS LE PLAT

54. Fondateur d'une petite PME de distribution de produits locaux. Au petit marché d'Alsace, l'idée de livrer en barque lui trotte dans la tête, depuis qu'il apporte en Citz à ses clients les 40 variétés de fruits et légumes produits issus de son domaine de 11 hectares, mieux connu sous le nom de l'îlot de la Meinau, situé rue de la Fédération, à côté d'un embranchement de l'Ill.

L'histoire de la ville de Strasbourg est liée à l'eau, au 19e et au début du 20e siècle, le cours d'eau était sillonné par des bateaux de marchandises, aujourd'hui, on tente de retourner à ces moyens d'antan.

En effet, depuis 2017, il existe un "marché flottant", mis en place par un petit producteur, Christophe Moeglin<sup>54</sup>.

Il décide de parcourir en barque électrique les eaux de l'Ill pour ravitailler les Strasbourgeois en légumes et fruits de saison.



«Marché flottant» proche du barrage Vauban à Strasbourg

La restructuration des quais est un atout pour proposer de nouvelles installations et permettre de rassembler les locaux ainsi que les touristes. Au delà de la simple mise en valeur de l'architecture, il s'agirait de mettre en avant la culture culinaire alsacienne par le biais d'un terrain proposant un lieu de "rencontre": entre usagers, producteurs, restaurateurs, à destination d'un produit, le chou.

Le retour au circuits courts, dans mon projet, est à la fois un moyen de renouer un contact direct avec le producteur. Dans une volonté de « consommer autrement », de valoriser un patrimoine culinaire en opposition au modèle de consommation de masse porté par la grande distribution.

La designer néerlandaise Maaike Bertens a imaginé un concept de boutique mobile spécialisée dans les tartes. *Public pie*<sup>55</sup> est un dispositif permettant de préparer à sa guise des pâtisseries, tout en recréant une atmosphère intime au sein même de lieux publics.

Avec une petite équipe de cuisiniers voyageurs, le projet évolue, amenant aux endroits où il élit domicile un moment de partage et d'échange. Le design de cette cuisine mobile a dû être pensé de manière intelligente: le dispositif incorpore au sein même de sa structure des fourneaux, un plan de travail, des rangements, et même une assise pour les dégustateurs de tartes. À partir de cet élément, et selon les lieux dans lesquels il évolue, d'autres accessoires viennent se greffer, afin de recevoir du public.

Ainsi, l'espace investi se transforme le temps d'un partage de tartes, en un restaurant éphémère.

55. BERTENS Maaike et VAN DER BRUGGEN Marieke, *Public Pie*, Hollande, 2008



## LES PIEDS DANS LE PLAT

56. ARCHEWORKS,  
*Mobile Food Collective*,  
Biennale de Venise, 2010.

Deux en plus tard, l'intérêt d'inclure du lien social dans un projet d'architecture ou de design se développant, l'agence Archeworks développa son projet *Mobile Food Collective*<sup>56</sup>.

Sur le même principe que le projet *Public Pie*, une cuisine ambulante part à la recherche des gourmets. Collaborant avec des agriculteurs locaux, cette cuisine s'installe au bord des champs et propose le chemin le plus court et direct entre la plantation, la cuisine et la vente, puisque tout se fait sur place.



Ces deux exemples sont représentatifs d'un modèle dans lequel j'aimerais faire évoluer mon projet. Dans la continuité d'un rencontre entre les différents acteurs du processus du repas, la notion de transmission en est une part essentielle.



## 1.2.3 TRANSMISSION<sup>56</sup>

---

Pouvoir transmettre c'est pouvoir céder ou mettre ce qu'on possède en possession de l'autre. On y retrouve alors la notion de savoir-faire, il ne suffit pas juste de savoir, mais de pouvoir se servir de cette connaissance, pouvoir partager avec les autres ce que l'on sait.

La transmission exige un dialogue entre les acteurs. Celle-ci prône un fort enjeu social, elle peut être exercée soit de manière individuelle, dans un contexte familial, allant de l'ancêtre vers le descendant, soit de manière collective, dans un environnement institutionnel.

La transmission apporte la maîtrise des savoirs et des codes à l'enfant, elle éveille la curiosité, et devient de ce fait une nécessité, car elle permet de se construire une identité.

La famille est le premier lieu de transmission. Les expériences passées ou vécues sont transmises aux proches qui illustrent une transmission de la mémoire familiale par le biais de rituels, de coutumes, traditions et savoir-faires. C'est une manière d'enseigner ce qui paraît important à garder et à véhiculer à une descendance, ce que l'on nomme alors héritage ou patrimoine.

La transmission familiale est unique pour chaque famille, elle est le fondement de la personnalité et aide à la construction.

57. ARENDT Hannah,  
La crise de l'éducation:  
transmettre c'est lutter contre  
l'oubli, La crise la culture,  
Gallimard, Paris, 1961

*"Transmettre c'est lutter contre l'oubli et l'érosion du temps [...]. La transmission questionne alors le rapport au temps, car elle renvoie à tout les moments passés dans notre existence."<sup>57</sup>*

Hannah Arendt explique dans son ouvrage que la transmission participe à l'éducation et à l'éveil culturel de l'enfant, *"il faut lui transmettre le passé pour qu'il invente l'avenir"*.

La transmission est un don de soi.

Cette transmission met en avant, le désir de l'enfant de vouloir apprendre, de recevoir de la reconnaissance. Dans un cadre familial, elle se distingue par exemple par la cuisine; partager les repas et faire participer les enfants à leurs préparations leur permettent de faire l'apprentissage des savoir-faires liés à l'alimentation.

58. CASSEL-LANFRANCHI  
Sabine,  
*Recette d'une grand-mère à sa petite-fille*,  
Hachette, 2009

La cuisine est liée à des moments passés en famille, des moments de découverte de saveurs avec notre grand-mère. Nombreux sont les livres de recettes existant tout comme "Les recettes de grand-mère", un passation. Dans *Recette d'une grand-mère à sa petite fille*<sup>58</sup>, Nonna et Deva se transforme en deux petites tomates, bien rondes et bien rouges, et apprennent en compagnie de madame courgette, de monsieur artichaut, et bien d'autres amis fruits et légumes, à jouer de la casserole. L'auteur le résume ainsi : «*Deva et moi, c'est une magnifique histoire d'amour. Je fonds littéralement quand elle me dit de sa petite voix : «Nonna, on va faire une recette cet après-midi !» C'est un jeu, une distraction pour elle et un moment délicieux pour moi. Après son premier cake, elle est rentrée chez elle avec sa pâtisserie dans les mains et a crié à sa mère : «c'est moi qui l'ai fait».*



Illustration de la couverture du livre réalisée par Virginie Broquet

La cuisine est conviviale, sentimentale, c'est aussi un moment de partage et d'apprentissage qui passe aussi par des histoires et des jeux. Les parents, comme les grand-parents sont des modèles importants de comportements, ils montrent et transmettent ainsi aux enfants des pratiques familiales qui perdurent dans le temps.

## LES PIEDS DANS LE PLAT

La transmission, ce sont souvent des petites choses que nous véhiculons inconsciemment, par notre simple attitude. On peut transmettre un savoir, des valeurs, mais on peut aussi transmettre une façon de voir le monde, une identité. Chaque peuple a des rites symboliques qu'il s'agit de faire perdurer de générations en générations.

59. ROZENBAUM Isabelle, extraits vidéo, crêpe galette croustillante, projet Vietnam Exquis, 2014

60. Proverbe paysan

La photographe Isabelle Rozenbaum capture le geste culinaire, en s'intéressant aux traditions culturelles, à la transmission entre les individus et les peuples, à l'identité. A travers ses photos et vidéos, elle expose un voyage à travers l'intimité de cuisiniers de différents pays du monde. Elle voyage sans cesse à travers le monde et en rapporte des photos de mains qui pétrissent, cisèlent, découpent la nourriture.



Photographie d'Isabelle Rozenbaum

Pour ce faire, elle a partagé le quotidien de ces personnes, les a observés et écoutés afin de photographier des instants porteur de sens. Elle rend hommage au Vietnam dans *Vietnam Exquis*<sup>59</sup>, en collaboration avec Linh Lê.

*"C'est dans les histoires des mères et des grand-mères que se terrent les racines du peuple"*<sup>60</sup>

La préparation de ces plats définissent une technique, une utilisation qu'il est nécessaire de transmettre afin de reproduire les bons gestes et rituels indispensables au bon goût de la préparation. Transmettre permet d'accéder à toutes les saveurs.



Photographie d'Isabelle Rozenbaum

La dégustation d'un met et son appréciation sont liées à l'affect. Lorsque nous mangeons notre palais et notre estomac sont concernés mais aussi nos sentiments. Nous avons tous alors notre propre madeleine de Proust<sup>61</sup>, cet instant où une bouchée, une recette, une histoire a marqué notre mémoire.

61. PROUST Marcel,  
*A la recherche du temps perdu*, tome 1 : Du côté de chez Swann,  
Classiques, 1913

Comment proposer une cuisine plus proche de l'usager ?

La cuisine, c'est tout d'abord de la transmission, de la découverte et de l'échange. C'est un acte qui se vit, se partage et s'apprend.

En milieu urbain, cette éducation culinaire peut se faire auprès de nos voisins, par le biais d'ateliers, de livres ou de tutos.

Aujourd'hui, les rythmes de vie sont plus rapides, et les changements sociétaux conditionnent le temps accordé à la cuisine et au "faire la cuisine".

La ville comporte de nombreux espaces avec pour seul usage le passage, le déplacement.

Alors comment modifier l'expérience de ces lieux ?  
Comment inviter le repas dans la rue ?

L'espace va devenir le terrain de jeu de mon projet et la gastronomie en sera mon outil principal pour partir à la découverte des sens et à la stimulation sensorielle.

FROMAGES

## RAVIVER LES PAPILLES

---

TERMINER PAR UNE DÉGUSTATION DANS LA RUE



## LE REPAS S'INVITE DANS LA RUE

---

La ville est un territoire en évolution constante et la rue n'a pas toujours été un espace contraint par des règles d'hygiène et de sécurité, dédié prioritairement aux commerces et à la circulation, mais un lieu où se sont constituées et affirmées nos sociabilités et nos vies collectives.

Dans les pays asiatiques, la rue reste le théâtre fascinant dans lequel les humains se côtoient dans leurs multiples activités et notamment celles relatives aux "arts de la subsistance". En France, les foires, les marchés, mais également l'augmentation des fêtes de quartier, des vide-greniers, montrent la forte aspiration des citoyens à investir les espaces publics. Le succès repose sur la simplicité de la formule, celle d'un repas participatif et auto-produit. Ces repas valorisent la rue, favorise la sociabilité et entraîne une certaine territorialisation.

Alors l'espace public est-il aujourd'hui seulement un lieu de passage ? Ou se définit-il comme un lieu de partage ?

La rue est un espace qui offre des possibilités multiples. S'installer pour manger dans la rue est une manière d'affirmer la qualité d'un lieu, d'un ici et maintenant, afin de redonner de la qualité à l'espace public et de la valeur au temps collectif.

En Bavière, le Biergarten<sup>62</sup> est un lieu historique très présent dans la culture locale. Il s'agit de grands espaces extérieurs aux longues tablées autour desquelles on peut s'asseoir, se restaurer à la seule condition de commander les boissons. C'est un endroit simple, convivial, rustique et festif où l'on se rencontre.



Biergarten à Munich en Allemagne

62. mot allemand que l'on peut traduire par "brasserie en plein air", de Bier, "bière" et Garten, "jardin"

Par cet exemple, il s'agit, au travers de mon projet, de réactiver nos civilités, voire d'en inventer de nouvelles. En créant de nouveaux aménagements qui offrent la possibilité de se rencontrer et de partager autour du culinaire, sur mon terrain, qu'est la Krutenau à Strasbourg.

Le quartier de la Krutenau<sup>63</sup> a subi de nombreuses évolutions durant ces derniers siècles, comme le montrent les archives de plans du quartier.

Ancien marécage, il était exploité pour ses terres bordées d'eau, très utile pour la culture du chou. Peu à peu drainé, il a permis la construction d'habitations. Aujourd'hui, ce quartier historique est souvent qualifié de "village au milieu de la ville", et, récemment le quai des Bateliers est devenu piéton offrant un libre espace de passage à investir.

Alors comment investir cet espace ? Comment manger en étant mobile ?

En chef de file de ce genre de pratique, les food trucks<sup>64</sup> qui ont toujours un succès grandissant dans le monde de la street food<sup>65</sup>. Il y a différents types de restaurants qui sont ancrés dans ce phénomène : bars à salades, bars à hot-dogs, kebabs, etc. Avec un tel concept, les restaurateurs répondent à une logique de flexibilité et de liberté. Ils répondent ainsi mieux aux attentes des clients et à leur mode de vie : peu de temps, budget limité. De plus, la street food est une cuisine dite populaire qui cherche à satisfaire tout en permettant aux personnes de se réunir dans la rue.

Aujourd'hui, la street-food révolutionne même le monde de la gastronomie, avec le *Marxito*<sup>66</sup>, la street-food selon Thierry Marx<sup>67</sup> et Ora-ïto<sup>68</sup>. Le chef et le designer se sont associés pour révolutionner la street-food.

Le concept est celui d'un restaurant rapide inspiré du Japon, que ce soit la décoration futuriste qui évoque tout de suite Tokyo ou la carte avec des sandwiches qui déclinent les dorayakis nippons mais à la sauce française, tout en valorisant des producteurs locaux. Le restaurant offre la conjugaison de deux talents et un manifeste: manger vite et manger sain.



Intérieur du restaurant



Exemple de «Marxito» proposés en boutique

63. Op.Cit. p 41

64. véhicule équipé pour préparer et vendre de la nourriture, d'où l'expression camion-restaurant. Chaque Food Truck est unique, il en existe divers déclinaisons liées au modèle de camion ou aux produits vendus.

65. aussi appelée cuisine de rue est la mise en vente de plats et boissons dans la rue et à emporter.

66. MARX Thierry et MORABITO Ito, *Marxito*, Restaurant, 2018

67. Thierry Marx est un cuisinier français. Sa cuisine s'inspire de la gastronomie moléculaire.

68. Ora-ïto de son vrai nom Ito Morabito est un designer français. Les objets d'Ora-ïto se veulent élégants, futuristes, parfois humoristiques.

## FROMAGES

69. Ce n'est seulement qu'à la fin du XIXème siècle qu'apparaîtront les premiers wagons comportant des frigos et plaques de cuissons. Ils sont alors appelés "Lunch Wagon" mais n'offrent plus dans les convois sinon dans les villes. Avec l'évolution des technologies, les ancêtres du Food Truck se sont améliorés et ont pu intégrer des nouvelles fonctionnalités afin d'être en mesure de proposer leurs produits où ils souhaitent, c'est-à-dire, où les clients se trouvaient. La culture du Food Truck a ainsi été popularisée par les ouvriers qui se restauraient aux "Roach Coaches", des camions qui proposaient une nourriture rapide et peu coûteuse directement sur les chantiers et préparée par des chefs qui, ne pouvant pas acquérir de restaurant "fixe" optaient pour l'alternative Food Truck.

70. Lyon Street Food Festival, Les Subsistances, Lyon, du 13 au 16 Septembre 2018

71. Street Bouche Festival, La Coop, Strasbourg, du 16 au 17 Septembre 2017

72. La COOP est principalement constituée des bâtiments de l'ancienne "union des coopérateurs d'Alsace", réseau de distribution emblématique du territoire, fondée en 1902 à Strasbourg.

73. Place du quartier de la Krutenau, à Strasbourg, devenue piétonne en 1999

La Street Food fait partie intégrante de notre quotidien, la cuisine de rue s'implante dans toutes les assiettes, popularisée par les Food Trucks<sup>69</sup> qui gagnent de jour en jour en notoriété. Ce concept n'est pas si récent, et est apparu aux Etats-Unis au début du XIXème siècle. Lors des grands convois de cowboys et bûcherons, les "Chuck Wagon" permettaient de se ravitailler en nourriture. En 1866, Charles Goodnight décida de mettre dans un camion de l'armée, de la nourriture facile à conserver, et des ustensiles afin de cuisiner n'importe où.

Aujourd'hui, avec des modes de vie plus rapides, et un besoin de mieux consommer et de savoir ce que l'on trouve dans notre assiette, l'engouement pour ces camions-restaurant dépasse la simple tendance et cette nouvelle façon de consommer s'ancre, de plus en plus, dans la vie de nombreux consommateurs.

La démocratisation de ce type de concept amène à la création d'évènements, dans de nombreuses villes, qui lui sont dédiés et auquel j'ai pu participer comme le Lyon Street Food Festival<sup>70</sup> où je me retrouvais emporté dans un tourbillon de saveurs et de diversité culturelle et culinaire. Durant quatre jours, le festival a permis de me faire voyager autour de la gastronomie proposée par les différents food trucks présents lors de l'évènement.



Ou encore le Street Bouche Festival<sup>71</sup> à Strasbourg, qui durant 2 jours, installé à la Coop<sup>72</sup> m'a permis de découvrir des techniques culinaires, des installations artistiques, des ateliers créatifs, en plus des nombreux food trucks présents. Des évènements offrant la possibilité de découvrir de nouvelles cultures culinaires tout en partageant et en dégustant. Mon entretien avec Thierry Tixier, co-fondateur et organisateur du Street Bouche Festival m'en a appris plus sur ce type d'évènements et m'a offert la possibilité d'en découvrir l'envers du décor en me proposant de participer à la cession du 28 Avril 2019 sur la place de Zurich.<sup>73</sup> (cf annexe 9)



Aujourd'hui même si la cuisine de rue s'est démocratisée, la frontière entre privé et public, entre la cuisine, en tant qu'espace de l'habitation, et la rue, reste encore complexe. Alors, l'espace public peut-il devenir un lieu où cuisiner ?

# ENTRETEN THIERRY TIXIER

## STREET BOUCHE FESTIVAL

### Entretien Thierry Tixier Co-fondateur et organisateur du Street Bouche

#### Qu'est ce que le Street bouche ?

Tout le Street Bouche, c'est un street food festival éco responsable, avec des restaurateurs, des traiteurs, des chefs, et des boissons locales exclusivement. Tous les restaurateurs doivent répondre à une charte bien précise sur les produits, sur la provenance, avec un maximum de produits de saison et sain. Que ce soit du bio, du raisiné ou des producteurs ou restaurateurs qui s'approvisionnent chez des distributeurs qui n'ont pas de forcément de label mais un mode de distribution sain.

Sur le festival, il est compliqué d'avoir 100% de local, car en Alsace il n'y a que 5 % de légumes et de fruits qui viennent d'Alsace donc si l'in y avait que des produits alsaciens à Strasbourg, il n'y aurait rien à manger. Cela évolue de plus en plus, et notamment sur les Cornets: des petits événements place de Zurich, avec une dizaine de restaurateurs, cela est plus évident pour eux, car se sont des restaurateurs du quartier, de la ville et de la région.

Quand c'est un festival qui est organisé c'est plus européen, où chaque producteurs va ramener des produits de sa région, du terroir pour faire découvrir des échanges avec d'autres pays et d'autres préparations cosmopolites européens.

Identité du Street Bouche : passer un moment gourmand que ce soit culinaire, culturel et que cela participe à l'économie locale avec des produits de circuits de proximité

Cesser l'image street food malbouffe avec une image street food : cuisine de rue où l'on mange mieux.

#### La création ? Qui contacte qui ? Comment ça a commencé ?

Ti: Le carte est renouvelé à chaque événement, à chaque fois, une spécialité est demandé pour l'évènement, une éphémère + deux autres plus classiques.

Au début ça commence par de la prospection pour avoir les restaurateurs voulus et les inciter à venir et ensuite des inscriptions ont été ouvertes.

Tout le monde peut participer par un formulaire en ligne, avec une charte et des informations demandées, posté sur Facebook, Instagram. Ce sont des pré inscriptions qui amènent ensuite à une sélection. Beaucoup de questions posées sur la provenance des produits, par la demande des fiches de commande, pleins de déclarations de réduction d'impôt sur l'environnement, pour les restaurateurs ils ne doivent pas avoir de plastique en contenant, cela doit forcément être un contenant qui se recycle.

Aujourd'hui, l'association Street Bouche à un réseau conséquent dans la région, en France et en Europe. Il y a eu moins une centaine de demande pour 35, 40 participants.

#### Etle stands ?

Ti: Ceux-ci sont soient fournis par l'équipe du Street Bouche, soit mis en place par le restaurateur mais vérifié car il y a une responsabilité de l'association.

Parfois sont mis à disposition un comptoir, une devanture, une tonnelle, des tables des chaises, et une arrivée d'électricité pour chacun. En général, l'association aide ou donne un contact de prestataires pour du matériel.

#### Quel est ton rôle dans l'association ?

Ti:Fondateur et organisateur des événements, président de l'association, chef de projet, Gère l'association avec Noémie, qui est prestataire sur les événements.

Elle s'occupe de toute la partie développement durable. Elle gère les bénévoles : entre 120 et 150 bénévoles à mettre en place et à former.

L'association réalise aussi des événements privés pour des entreprises. Tout est mis en place par l'association et l'ont appel à des cuisiniers pour la restauration.

#### Quelles sont les réglementations pour une telle installation dans la rue ?

Ti: Une demande d'autorisation du domaine public, c'est un dossier à remplir en disant à telle date j'aimerais faire ça, et suivant si tu vend de l'alcool si y a de la vente si c'est juste un événement non lucratif et ensuite tarif à payé si date disponible, avec maintenant des recommandations suite aux attentats. Pour la sécurité, il y a la préfecture derrière, les pompes, il y a la ville, l'évènement, l'animation, la culture, pleins de services qui sont impliqués, plus les techniciens.

On essaye d'avoir un événement par mois, mais c'est difficile car il n'y pas de lieu en intérieur pour cuisiner mais on essaye d'avoir des autorisations pour pouvoir les faire.

#### Pour les revenus ?

Ti: A l'équilibre entre les restaurateurs et l'association, tout le monde pense que l'on a trois comptes en suisse, en fait non, l'identité du festival lui-même est très contraignante parce qu'en fait il ne peut pas avoir des grandes marques en tant que partenaires. Ou on essaie de les impliquer différemment, on essaye de surfer sur le Green Washing, du coup, ce ne sont que des petits partenaires avec peu de budget donc c'est problématique.

On essaye de trouver des solutions pour combler à ça, donc à côté de ça, il y a les bars comme rentré d'argent, et les restaurateurs qui ont un droit d'entrée.

Il y a beaucoup de frais pour le matériel, les prestataires et peu de revenus.



## CUISINE DE RUE / RUE DE CUISINE

---

74. HABERMAS Jürgen,  
L'espace public,  
Paris, 1960

L'espace public. Terme à plusieurs sens, il désigne un espace à la fois métaphorique et matériel. Comme espace métaphorique, l'espace public est synonyme de sphère public. Comme espace matériel, les espaces publics correspondent parfois à des espaces de rencontres et d'interactions sociales, parfois à des espaces géographiques ouverts au public.

Cette notion a été employée pour la première fois par le philosophe Jürgen Habermas<sup>74</sup> dans sa thèse, publiée en 1960. Cet espace, pour lui, ne reposerait pas sur l'ensemble de positions contradictoires de groupe en tension ou sur la mise en commun d'intérêts particuliers mais serait l'expression d'un intérêt général partagé par tous fondé sur des échanges argumentés. Le terme d'espace public désigne davantage un espace abstrait et changeant prenant la forme du rassemblement qui le fait naître. Cet espace n'est pas seulement un espace de passage mais surtout un espace de partage. Urbain ou rural. Minimale ou démesurée. Habité ou désert. L'espace nous entoure et compose notre paysage quotidien.

Mais comment se délimitent les frontières entre privé et public ?

La distinction du privé et du public est apparemment simple. C'est l'opposition du dedans et du dehors : est « privé » ce qui est réservé à certains et fermé aux autres, alors que ce qui est ouvert à tous est « public ». La frontière entre les deux est difficile à tracer et leur relation est complexe,

Habermas a bien perçu ces difficultés ; cette frontière est historiquement déterminée et elle est mouvante. Tout en défendant le respect de la vie privée, il pose la supériorité de la sphère publique sur la sphère privée, cependant privé et public sont dans une relation d'interdépendance.

Ce qui relève du privé doit être débattu publiquement et justifié rationnellement.

Le privé est déterminé et conçu par l'habitat qui n'est ni le lieu du public, ni celui de l'intime. C'est plutôt une frontière qui sépare toujours le public du privé, et, quelquefois, le privé de l'intime, mais la frontière est à la fois coupure et couture, elle sépare et unit en même temps.

Le designer et coloriste Denis Steinmetz indique que *« la façade est une interface entre le public et le privé »*. Elle protège les occupants de l'immeuble des regards des passants mais en même temps, par sa décoration, elle renvoie à l'image que les occupants souhaitent donner d'eux-mêmes. L'architecture est une mise en scène de la vie, l'architecte Patrick Bouchain le cite ainsi : *« C'est toujours de réintroduire la vie dans l'architecture, elle existe pour que les hommes puissent vivre mieux. Elle est faite pour se protéger, pour recevoir l'étranger et elle est faite pour montrer ce que vous savez faire. »*<sup>75</sup>

75. BOUCHAIN Patrick,  
L'architecture est une mise  
en scène,  
Podcast, France Culture, 2017

Les frontières qui séparent l'espace privé de l'espace public sont interrogées, bousculées, mais davantage qu'à leur effacement, c'est à des déplacements qu'on assiste, ainsi qu'à des formes d'interprétation des deux espaces.

Au sein de l'espace privé, se trouve la cuisine, c'est l'endroit de la maison où tout peut arriver, un lieu de partages et de rencontres culinaires, le lieu des discussions, l'endroit où l'on se dispute la dernière part de gâteau, le petit coin de table pour faire ses devoirs... La cuisine est le centre névralgique de l'espace privé. Elle est un matériel qui génère de la convivialité et permet facilement de fédérer un groupe.

Alors comment transposer cet espace sur la place publique ? Comment confronter l'intime et l'ouverture, tout en les associant ?

En s'interrogeant sur les limites. Entre chez moi et chez les autres, entre chez moi et la rue, entre la cuisine et la rue, la rue et la cuisine, entre l'aménagement d'un espace et la vie qui s'y déroule, entre ce que l'on perçoit quand on passe et ce qui arrive lorsqu'on s'arrête. L'espace public, vide, impersonnel et hostile ne fait s'arrêter personne. La cuisine, espace privé, intime, rempli de casseroles, d'odeurs, de saveurs et de paroles, enivre et capture ceux qui acceptent encore de se laisser surprendre.

Et si l'espace public n'était pas seulement un lieu de passage mais un espace où cuisiner ?

## FROMAGES

76. LES SAPROPHYTES,  
*Sur place ou à emporter*,  
Place Degeyter, Lille, 2009

Les Saprophytes questionnent, investissent et transforment l'espace public. Dans leur projet *Sur place ou à emporter*<sup>76</sup>, ils font l'expérience d'un usage privé sur la place Degeyter à Lille. L'espace public impersonnel et la cuisine, espace privé intime, se confrontent et s'entremêlent créant une expérience éphémère qui amène à la rencontre et au partage. C'est une approche qui touche tout le monde et soulève de vraies questions au niveau de l'urbain et du mode de vie.



Il ne s'agit plus d'une rue à traverser mais d'une rue à ressentir, à vivre, à parcourir et à transformer. La recette de « la cuisine dans la rue » est en perpétuelle évolution, chaque habitant, chaque passant amène son petit grain de sel et apporte un nouveau goût. Et c'est en partageant les différents regards que l'on porte chacun sur notre espace public quotidien que nous pouvons le redécouvrir, et en découvrir de nouvelles particularités.

L'espace n'est plus seulement un élément à voir mais surtout à ressentir.



## EXPÉRIENCES<sup>77</sup> URBAINES

---

77. Fait vécu, c'est l'action d'éprouver des choses, d'acquérir, volontairement ou non, ou de développer la connaissance des êtres et des choses par leur pratique.

Dans le fait d'expérimenter des choses, nous acquérons des connaissances en découvrant et en manipulant. Avoir une expérience nous permet de nous construire, d'apprendre par nos sens et de créer des souvenirs.

Les concepteurs et les artistes inventent des expériences qui stimulent le sensoriel. C'est le moment où les habitudes du spectateur sont perturbées. Cependant, cet instant est toujours maîtrisé par des designers et des artistes qui ont besoin de protocoles pour gérer ces moments de liberté. Ces règles deviennent des règles de jeux qui donnent un nouveau rôle à l'utilisateur. Les changements de codes, pour proposer de nouvelles utilisations, permettent d'apporter le plaisir et la découverte de l'espace.

L'espace nous entoure et compose notre paysage quotidien.

Comment éveiller une nouvelle vision de cet espace ? Est-il possible de transformer l'espace sans pour autant perdre sa spatialité et sa praticité ?

Par le biais d'installations, d'évènements, d'expériences, l'espace urbain peut devenir un terrain d'expérimentations afin de mieux comprendre un territoire. Comment donner de nouvelles manières de percevoir un paysage ?

78. Appelé aussi Food design, est le design appliqué à l'"objet alimentaire". Le design culinaire n'est pas de la cuisine à proprement parler, c'est une réflexion sur le moment du repas, son sens de manière globale et non restreinte à la simple recette d'un plat.

En permettant de le rendre comestible par le biais du design culinaire<sup>78</sup> et de l'évènementiel culinaire. Lors de mon stage au sein de l'agence Miiit Studio<sup>79</sup>, j'ai découvert que le design culinaire est une discipline d'échange et de partage entre deux créateurs lors de la conception d'un produit, mais également entre des convives autour d'une dégustation.

79. MIIIT STUDIO, studio d'évènementiel culinaire, Lyon, 2010

La rencontre entre les personnalités de la cuisine et du design, ne donne pas seulement naissance à des constructions comestibles, mais également à des ustensiles, ou des ambiances culinaires en lien avec l'intérieur de nos assiettes.

*La nouvelle carte* par Julie Rothhahn<sup>81</sup> et Jean-Damien Juille<sup>82</sup> nous transporte dans un paysage de dégustation, découvrant progressivement des îles flottantes. Une plage, une forêt, des zones glacées. C'est un tout univers à regarder, à déambuler, et à manger qui est proposé aux visiteurs. A manger ? Ce qui implique une participation de la part les invités. Meringues, oeufs, gelée autant d'îles englouties qui laisse "trace" du passage au fil de la soirée. Une rapport fort entre le public et le paysage s'installe. La table prend la place d'un nouveau territoire urbain à conquérir et à transformer.



Mise en scène du projet *La nouvelle carte*

Lors de mon entretien avec la designer Sonia Verguet<sup>83</sup>, nous discutons du silicone alimentaire qui lui permet une facilité d'usage pour tester, créer des moules utilisables et qui ne reste pas seulement au stade de maquette.

Dans la continuité, grâce à ces tests, elle réalise ses moules à gâteaux *Home Made*<sup>84</sup> qui offre la possibilité à tout un chacun de construire une rue, une ville, au gré de ses envies. En laissant libre cours à l'imagination et avec un jeu de texture, couleurs et goûts, chaque construction se transforme en territoire urbain singulier. Une histoire se construit entre culinaire, urbain et usagers offrant une tout autre vision d'un territoire. Qui dit comestible dit éphémère et l'éphémérité de ces espaces renforce le lien entre eux et les usagers.



Moule et réalisations avec le moule *Home Made*

80. ROTHHAHN Julie et JUILLE Jean-Damien,  
*La Nouvelle Carte*,  
Création pour le Manège de Reims, Reims, 2014

81. Julie Rothhahn est une designer culinaire française qui considère le comestible comme matériaux à modeler, mettre en scène, auquel on donne du sens.

82. Jean-Damien Juille est un musicien et un designer sonore.

83. Sonia Verguet est une designer culinaire française localisée à Strasbourg. Elle questionne l'acte de manger, de la production des ingrédients aux habitudes alimentaires.

84. VERGUET Sonia,  
*Home made*,  
Moules à gâteau,  
Edition Konstantin Slawinski,  
Strasbourg, 2014

## FROMAGES

### 85. Alsace Destination Tourisme

Mon projet a pour but, de faire découvrir autrement la culture culinaire alsacienne qui contribue à la richesse du territoire. Lors de mon entretien avec les intervenants de l'ADT<sup>65</sup>, j'ai pu faire le constat d'un tourisme principalement centré sur le patrimoine architectural, la gastronomie et le tourisme vert. Aujourd'hui, au travers de nouvelles propositions, l'agence cherche à valoriser de nouvelles formes de "tourisme culinaire". (cf annexe 10)

L'Alsace est reconnue pour ses vins et sa gastronomie. La "Route des Vins" propose propose de sillonner les vignes et les villages afin d'y déguster des grands crus. Tout comme la "Route de la choucroute" qui propose la découverte du terroir alsacien rythmé par des promenades et des dégustations. La cuisine alsacienne est généreuse et se distingue par son savoir-faire et l'excellence de ses mets. C'est un atout majeur dans le positionnement touristique de l'Alsace.

Forte de proposition aux niveaux des offres touristiques, et même si la gastronomie y est fortement représenté, l'offre n'en reste pas moins à évoluer et à transformer pour offrir de nouvelles manières de découvrir ce patrimoine culinaire. Avec l'évolution des modes de vie et de consommation, il est nécessaire de proposer de nouvelles pratiques de découvertes afin de faire de nouvelles propositions aux touristes ainsi qu'aux habitants. Il s'agit de mettre en lumière des éléments, des goûts, des sens pour faire de nouvelles découvertes culinaires. Ces actions soulignent la nécessité d'inciter les usagers et les touristes à découvrir un aliment au coeur de la production. Des démarches dans lequel le designer est de plus en plus convié.

L'éphémère de cette matière à déguster offre un échange constructif où chacun, cuisinier et designer, doit apporter son savoir-faire et ses envies autour d'un projet à quatre mains, qui doit se présenter aussi beau que bon.

## TOURISME CULINAIRE

## ETUDE DU MARCHÉ DU MACRO-PROJET

## Le tourisme en Alsace et à Strasbourg

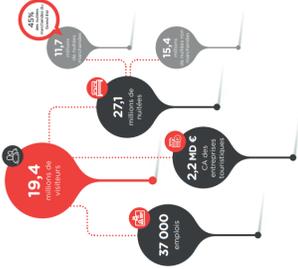
Pour s'intéresser au tourisme à Strasbourg il faut tout d'abord l'observer à l'échelle de la région. L'Alsace, faisant désormais partie de l'ACAL (Alsace-Champagne-Ardenne-Lorraine), est une région très attractive de par la richesse et la diversité des offres qu'elle propose, son environnement en fait un site apprécié de tous. Elle est proche de l'Allemagne et de la Suisse, traverse les Vosges, bordée par le Rhin et parsemée de communes toutes plus riches les unes que les autres.

Strasbourg, Colmar et Mulhouse sont les 3 communes les plus grandes de la région. Avec 21,5 millions de visiteurs en 2017, soit une hausse de 10 % par rapport à 2016, l'Alsace est la région qui attire le plus de touristes en France. Le poids économique régionale avec un chiffre d'affaires annuel de 2,2 milliards d'euros et 37 000 emplois.

Et Strasbourg ? Décrite comme un savant mélange entre un village et une métropole, sa taille humaine en fait une ville qui plait à tous. Avec un patrimoine très diversifié elle sait plaire à chaque période de l'année. Son marché de Noël en fait une destination touristique appréciée en hiver, ses quais et ses parcs verdoyants en font un lieu agréable au printemps et à l'été.

L'ADT a su avoir une grande palette d'offres touristiques. Restaurants en tous genres, route de la bière, circuits de découverte, ateliers de cuisine, ateliers de dégustation, ateliers historiques. Mais toutes ces offres restent des propositions dites "classiques" et touristiques proposées aux groupes et aux familles souhaitant suivre des plans et des circuits déjà pensés.

Quels autres tourisimes existent-ils ?

LE TOURISME ALSACIEN  
EN QUELQUES CHIFFRES

Source : ADT Alsace - 2018

## Le tourisme culinaire

La gastronomie fait partie intégrante du patrimoine culturel et historique d'un territoire. Ceci est particulièrement vrai en France, destination reconnue pour son patrimoine culinaire, inscrit depuis 2010 à l'Unesco.

Il existe deux types de touristes pour ce genre de tourisme de dégustation, le touriste gastronomique et le touriste culinaire. Le touriste gastronomique est un touriste qui aime la grande cuisine et leurs expériences, culinaires haut de gamme la principale raison de leur voyage. On les retrouve dans des restaurants étoilés, des relais châteaux, des domaines viticoles, etc.

- Le touriste culinaire lui, ne recherche pas spécialement le « bien manger » mais le « manger vrai » : découvrir des traditions du terroir, goûter aux spécialités régionales, rapporter des produits typiques... Cette tendance en plein essor est directement liée à un besoin de « retour au local ».



Si on s'en réfère aux chiffres, l'Adventure Travel Trade Association (ATTA) a mesuré, un sondage en juillet 2017, l'impact de 281 acteurs du réseau de distribution provenant de 54 pays (dont 44 % d'Amérique du Nord) et spécialisés dans le tourisme d'aventure. L'objectif était de mesurer l'importance de l'offre culinaire dans leurs produits. Les activités culinaires fréquemment demandées par les clients sont les cours de cuisine, les visites de vignobles, de brasseries ou de distilleries et la dégustation de cuisine de rue. De plus, un grand nombre de voyageurs et de réceptifs reçoivent des demandes pour visiter une ferme (60 %) et un producteur local (61 %).

En somme, le tourisme culinaire est une forme de tourisme durable et responsable qui présente un intérêt considérable pour le développement économique local. C'est pourquoi les offres touristiques liées à la gastronomie se multiplient.

Les activités permettant de découvrir les traditions culinaires d'un territoire sont nombreuses : rencontrer des producteurs, visiter des marchés, parcourir des routes gourmandes, participer à des fêtes gastronomiques, suivre des ateliers de cuisine, ou tout simplement dénicher LE restaurant typique.



## CONCLUSION

---

Dans le contexte actuel, les valeurs autour du repas sont toujours présentes, il y a un retour à la tradition supplantée par les évolutions modernes qui se croisent et se rencontrent. Il faut maintenant les conjuguer pour permettre aux usagers de redécouvrir un patrimoine culinaire au sein de l'espace public

La rue, avec ses doubles aspects, lieu de partage et de passage, de convivialité et d'individualité, est l'espace qui permet les transformations des habitudes du repas, la revalorisation du patrimoine, car son terrain est à investir et à apprivoiser. Il s'agit de briser les frontières entre la cuisine et la rue et de la rendre accessible comme lieu de rencontre s'articulant autour d'un patrimoine culinaire alsacien, celui du chou.

"Déguster la rue du chou" doit engendrer des envies et une cohésion entre les usagers dans une ambiance développant la sensorialité et la commensalité entre des individus inconnus. Bien que chaque discipline adopte ses propres spécificités : l'architecture, par exemple, servira toujours à protéger l'Homme des intempéries, le mobilier à apporter du confort et la cuisine à se nourrir, de nombreux liens existent entre ces univers créatifs, et c'est ce que ce mémoire tente de démontrer.

86. BRILLAT-SAVARIN Jean  
Anthelme, *Op.Cit.* p 30

*"On peut tout faire avec des mayonnaises, sauf s'asseoir dessus."*

Le défi est donc de se demander : Comment offrir une recette urbaine à un patrimoine comme le chou?  
Comment valoriser le partage entre des inconnus?  
Par des banquets ? Par des installations sensorielles ?  
Par des expérimentations ?  
Par un parcours ?  
Par une histoire ?



## VERS LE PROJET

---

Durant mes recherches réalisées dans le cadre de mon mémoire sur la thématique du rituel du repas dans l'espace urbain, j'ai mené différentes enquêtes et mobilisations pour répondre aux questionnements de celui-ci : Comment mettre en "appétit" la rue ? Les expositions, recherches, lectures, rencontres, entretiens, stages, études de cas, observations et ateliers m'ont permis de mieux comprendre l'ensemble des rites liés au repas et la place de la convivialité et du partage dans la rue. Le but. Faire saliver. Faire envie. Et comment attirer le passant dans une expérience culinaire ? L'ensemble de mes expériences ont contribué à faire avancer, évoluer et affiner mes intentions de projet.

Difficile, au commencement, de définir un quartier pour mon projet. A l'aide des mes observations et des ateliers réalisés dans Strasbourg, j'ai défini le quartier de la Krutenau comme mon terrain de projet. Ce quartier historique est souvent qualifié de "village au milieu de la ville". Un terrain aux multiples ressources avec un patrimoine riche. Comme en témoigne les nombreuses archives et cartes qui ont complété mon étude de terrain. Le quartier n'a cessé d'évoluer passant d'un ancien marécage, peu à peu drainé, pour permettre le maraîchage et, enfin, la construction d'habitations. Aujourd'hui, ce quartier a évolué et offre de larges rues piétonnes laissant un libre espace de passage, de partage et de création. Des espaces à découvrir et à investir.

Mon terrain de projet prend place dans l'espace public, un espace complexe au fort potentiel offrant la possibilité de rencontres et d'interactions sociales. Lors de mes différents entretiens et rencontres, j'ai confirmé ce potentiel. L'espace public est accessible à tous et offre une large visibilité et un panel de possibilités en terme d'installations de projet. Cependant, il s'agit tout de même de tenir compte des différents usagers sans pour autant avoir la possibilité de répondre à toutes les envies mais en proposant des solutions qui répondent à un maximum d'utilisateurs.

Au cours de mes lectures, j'ai pu apprendre qu'il y a une frontière mouvante et une relation interdépendante entre privé et public. Le privé est déterminé et conçu par l'habitat qui n'est ni le lieu du public, ni celui de l'intime. C'est plutôt une frontière qui sépare toujours le public du privé, et, quelquefois, le privé de l'intime, mais la frontière est à la fois coupure et couture, elle sépare et unit en même temps. Des facteurs qui offrent des possibilités. Ces constatations et ces conclusions m'ont amenée à réfléchir sur les perspectives de mon projet. C'est-à-dire proposer des installations qui ouvrent les frontières entre privé et public, entre la rue et la cuisine. Et offrir à l'intimité de la cuisine familiale de s'accorder à l'ambiance rapide des rues pour proposer un lieu de rencontre qui s'articule autour d'un patrimoine culinaire alsacien.

Ce travail en amont m'a de ce fait permis de me focaliser sur un produit phare de la culture culinaire alsacienne : le chou. Il s'agissait ensuite pour moi d'essayer de proposer de découvrir cet aliment sous un autre angle, plus ancré dans la modernité et dans l'espace. Le but est d'impliquer le visiteur dans le projet en le rendant acteur. Un tel terrain offre de multiples possibilités. Etant donné la diversité des flux possibles du terrain, il s'agissait d'imaginer une installation qui puisse allier pérenne et événementiel à la manière des marchés parisiens : poteaux fixes où les toiles du marché viennent s'accrocher lors de l'installation et disparaissent à la fin. Il s'agit pour moi de tenir compte de l'espace urbain et de créer des alternatives à un aliment par le biais du sensible et du sensoriel. Une dimension que j'ai pu tester et apprivoiser lors de mes expérimentations, mes lectures notamment et par le biais de mon stage dans l'événementiel culinaire qui m'a ouvert des possibilités et des inspirations. En voulant revaloriser un tel patrimoine culinaire, à découvrir ou à le révéler, le designer devient le médiateur de cette "dégustation spatiale". Cela pourrait s'imaginer comme des maquettes comestibles - déguste ta ville, goûte ton chou. De quoi "mettre en appétit".

En rédigeant mon mémoire, je me suis rendu compte qu'il était possible de générer de la découverte, même par le biais de nos propres ingrédients. Il est important de continuer à explorer le patrimoine culinaire alsacien et d'offrir une nouvelle recette plus urbaine au chou afin d'accentuer l'identité alsacienne. Apprendre, en découvrant, en redécouvrant, en fabriquant, en maniant, en expérimentant, en goûtant, en partageant !

## À DÉGUSTER

Suite à ces constats, j'imagine un projet qui croque, qui fond, qui colle aux dents et qui ravit les papilles. La gourmandise est un bien vilain défaut, paraît-il. Mais elle est aussi source de curiosité, de recherches et de perfectionnement pour amener à un septième ciel sensitif et gustatif.

> Un parcours sensitif qui permettra de découvrir le chou par les sens jusqu'à la dégustation - donner envie de manger du chou par des odeurs, des sensations, des textures.

> Des installations mobiles et éphémères pour apprendre, cuisiner et déguster le chou - pour partager des savoirs-faire et créer de l'échange.

> Une cuisine ambulante se déplaçant dans les rues et offrant la possibilité de déjeuner à des endroits définis par des tables ou bancs publics pérennes - investir différentes rues par le culinaire

> Une installation mobile, volatile, évolutive qui ne s'implantera pas seulement dans le quartier de la Krutenau mais qui pourrait changer de lieu

Le tout est de créer du partage, des rencontres et de nouvelles émotions.



Photos tirées de l'atelier, Maquetter en légumes, mené durant Les Rencontres, le 6 Février 2018, pour aller «Vers le projet»



## BIBLIOGRAPHIE

---

- > **BRETILLOT Marc**, *design culinaire l'atelier*, Paris : ESAD, 2006, 95p
- > **BRETILLOT Marc, DE BEAUMONT Thierry**, *Design culinaire le manifeste*, Reims : Esad de Reims, 2004, 64p
- > **BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme**, *La physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, 391p
- > **Céline ALVAREZ, Christophe ANDRÉ, Catherine GUÉGUEN, Matthieu RICARD, Frédéric LENOIR, Frédéric LOPEZ, Ilios KOTSOU, Caroline LESIRE**, *Transmettre, Ce que nous nous apportons les uns les autres*, Paris, ICONOCLASTE, 2017, 288 p
- > **VERGUET Sonia**, *Initiation au design culinaire*, Strasbourg, 2015, 159 p
- > **FISCHLER Claude**, *L'omnivore, le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001
- > **STASSART Gilles**, *Du design à croquer*, Beaux arts magazine : Palais de tokyo, qui sont les artistes de demain ? Janvier 2006, n° 259, pp 24-25
- > **Etapes n°217 Visual Food**, 223p, Etapes edition, 2014
- > **FISCHLER Claude**, *L'Hômnivore*, Paris, Odile Jacob, 1990
- > **FISCHLER Claude**, *Les alimentations particulières, Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob, 2013, 266 p
- > **PIEGE Jean-François**, *Manifeste, L'art de manger*, 2013, Paris, 128 p
- > **LÉVI-STRAUSS Claude**, *L'origine des manières de table*, Mythologiques 3, Plon, 1968, 475 p
- > **LÉVI-STRAUSS Claude**, *Structures élémentaires de la parenté*, De Gruyter Mouton, 1949, 621 p
- > **FLAUBERT Gustave**, *Voyages, Tome 1*, Paris, les Belles Lettres, 1948
- > **PUECH Michel**, *Manger*, Le Pommier, 2012, 80 p
- > **DE ROTHSCHILD Nadine**, *Le bonheur de séduire, l'art de réussir, Le savoir-vivre du XXIème siècle*, Robert Laffont, 2001, 448 p
- > **BRILLAT-SAVARIN**, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1997, collection Champs, 399 p
- > **HABERMAS Jürgen**, *L'espace public*, Paris, Payot, 1960, 322 p

## SITOGRAFIE

---

- > <https://www.ferrandi-paris.fr/actualites/mooc-design-culinaire-2017-retour-sur-une-experience-pedagogique-reussie>
- > [https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/choucroute-alsacienne-protgee-par-un-label\\_2834187.html](https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/choucroute-alsacienne-protgee-par-un-label_2834187.html)
- > <https://www.laurentdupont.com/le-prolongement-du-geste>
- > <https://www.youtube.com/watch?v=MR5ER-ax6gl>
- > <https://thefoodtruck.agency/blogs>
- > <https://www.cairn.info/revue-l-information-geographique-2007-2-page-71.htm>
- > [https://www.liberation.fr/debats/2016/03/04/alexandre-gauthier-a-force-de-faire-des-normes-les-gouts-disparaissent\\_1437533](https://www.liberation.fr/debats/2016/03/04/alexandre-gauthier-a-force-de-faire-des-normes-les-gouts-disparaissent_1437533)
- > <http://www.stephane-design.com>
- > <http://www.juliehhh.com>

## REPORTAGES

---

- > **ALTSCHUL Charlotte et BOERO Nicolas**, *Etoilé.e.s.*, documentaire, Canal +, 2018, 1h30
- > **Top Chef**, *épisode 5*, 6 Mars 2019, M6, 1h30
- > **HABLESREITER Martin, STUMMERER Sonja**, *Food design*, France : Arte France, 2010, 52 mns
- > **ARNAUD Clémentine, MANSIR Arnaud, LENGART Dominique**, *Au fil de l'Allier, un voyage au fil de l'eau au cœur de la France*, documentaire, 120min

## EXPOSITIONS

---

- > **MANGER À L'OEIL**, Exposition, MUCEM, Marseille, 21 Août 2018
- > **Fine Bouffe**, Café, Exposition, IN-STED, Lyon, 20 Octobre 2018
- > **Journées Européennes du Patrimoine**, *Le goût en partage*, Lyon, 15 Septembre 2018

## PODCASTS

---

- > **Plan Culinaire #3** : *est-ce qu'on arrêtera un jour de manger à table?*, Septembre 2018, Louie Média
- > **Patrick BOUCHAIN**, *L'architecture est une mise en scène*, Podcast, France Culture, 2017

## ATELIERS

---

- > **Brise Goût** - Atelier Carte gustative- Krutenau piétonne - 1er Décembre 2018
- > **Balance ton chou** - Atelier #BALANCETONCHOU, Marché d'Andlau - 5 Décembre 2018
- > **Dresser la rue** - Amener le terrain dans la salle d'exposition, Krutenau, Projet de PPLM - 12 Décembre 2018
- > **Cartographie légumineuse** - Maquetter en légumes - Atelier lors des rencontres, Illkirch-Graffenstaden - 6 Février 2019

## RENCONTRES

---

- > **Agence RTT**, entretien dans leur locaux, Strasbourg, 22 Novembre 2018
- > **BOUGEAULT Léa**, *Miit Studio*, entretien vidéo, Lyon, 27 Novembre 2018,
- > **BURGER Magalie** - ADT, entretien téléphonique, Strasbourg, 16 Janvier 2019
- > **TIXIER Thierry**, *Street Bouche*, entretien au café Bretelles, Strasbourg, 22 Mars 2019



## TENDRESSES ET CHOCOLATS

---

Pour terminer cette dégustation sur une note de douceur, je souhaite tout d'abord remercier toutes les personnes ayant contribué à l'écriture de ce mémoire, notamment Michel Volmer mon directeur de mémoire et Jean Obrecht, mon second lecteur. Ainsi que toute l'équipe de l'InsituLab pour tout ce que vous m'avez apportée durant ces deux années.

Merci aux différents acteurs que j'ai pu rencontrer et qui ont permis de faire évoluer ce projet et de le concrétiser.

Merci à vous tous, la 11ème promotion de l'InsituLab et merci à mes plus proches fidèles, la "Mifa" pour votre soutien sans faille, toute l'amitié et l'amour que vous m'avez donné et pour tous les bons moments de rire et de larmes, mais surtout de rire!

Et merci à mes grands-parents pour la transmission de leur culture culinaire, pour m'avoir donné goût à la cuisine et aux bons repas et, surtout, merci à mes parents, sans qui je ne serais pas là où j'en suis aujourd'hui, merci de votre présence, de votre soutien et de votre confiance.

Pour vous tous un grand merci à dévorer !

**«Croquer à pleine dents !»**  
est édité par **Anaïs Favre**  
& **La Papeterie du Boulevard,**  
8 rue Fritz Kriener, Strasbourg

